



Gin gastronomico con botaniche della Sardegna

Nome:	Gentù Porto Cervo Dry Gin
Produttori:	Distillerie Silvio Carta per Acquaspiritosa Creazioni di Gusto
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.facebook.com/GinGentu
Botaniche:	Ginepro, Timo, Rosmarino

Gusto

Gentù Porto Cervo Dry Gin è un distillato pieno e corposo. Al naso come al palato attacca immediato con una prosa di sentori e profumi di macchia mediterranea, lunga ed energica. All'assaggio Gentù riprende l'intensità e la complessità olfattiva, ritrovando anche al gusto le tre botaniche, mai invadenti, ma riconoscibili in tutta la loro individuale freschezza. La persistenza aromatica lo rende avvolgente e balsamico; l'alcool è levigato dalle note sapide del ginepro (raccolto nella costa oristanese e utilizzato senza passaggi intermedi).

Produzione

Le botaniche di Gentù Porto Cervo Dry Gin sono raccolte a mano nel mese di giugno. La distillazione avviene in caldaia di rame a dischi con temperatura massima tra i 72° e i 75°. Le tre botaniche rimangono in infusione nel distillato a temperatura controllata per oltre 15 giorni.

Curiosità

Gentù Porto Cervo Dry Gin è la pozione magica capace di portarci direttamente nella terra eterea e passionale che l'ha generato: la Sardegna. Dalla volontà di raccontare e "concentrare" in un sorso un'isola con millenni di Storia che nasce questo distillato moderno. Federica, Francesco e Lara, i suoi "genitori", hanno iniziato a pensare a questa creatura alcolica quasi per caso; agronoma, PR ed esperta di comunicazione la prima, giornalisti gli altri due, condividono percorsi professionali che si sfiorano e si intrecciano, ma soprattutto la consapevolezza che per promuovere davvero la Sardegna si debba partire dalla realtà, meravigliosa, di questa terra. Ed è così che tra un Gin Tonic e l'altro è nata l'idea di una ricetta che potesse raccontare insieme le due anime di quest'isola: da un lato il glamour, dall'altro la natura selvaggia dell'entroterra. Su un versante uno dei più riusciti esempi di promozione territoriale di tutti i tempi, il volto giovane di una terra antica che da decenni permette alla Sardegna di affacciarsi al mondo, sull'altro terre selvagge con millenni alle spalle, ricche come il Tesoro di Salomone, che però ancora non trovano la loro voce. Racchiudere tutto questo in una ricetta non è stato semplice; la volontà era quella di creare un gin senza filtri, non cerebrale e non complesso, che fosse semplicemente una voce liquida per un territorio intero. Il master distiller a cui è stato presentato il progetto, Elio Carta della storica azienda Silvio Carta di Baratili San Pietro, nell'oristanese, si è trovato di fronte un compito arduo: il prodotto doveva essere diretto come i profumi che schiaffeggiano i turisti appena sbarcati dall'aereo, coinvolgente come le leggende sui giganti, fresco come il vento che lambisce le coste e soprattutto inclusivo, capace di sposarsi a tavola con tutte le ricette di un'isola la cui gastronomia è a metà tra l'Italia, la Spagna e sé stessa. Ma Elio ha fatto la sua magia e ha costruito il Gin gastronomico assoluto, perfezionando la ricetta proposta, comprendente quattro soli elementi: ginepro, timo, rosmarino e i cristalli di sale incastonati nel ginepro come diamanti di sapore. Questa edizione limitata è stata dunque creata appositamente per l'abbinamento a tutto pasto; carni e pesci al BBQ in genere, così come i fritti



all'italiana, lo rendono letteralmente esplosivo. Più i sapori in abbinamento sono forti e complessi, pensiamo ad un gulasch, alla zuppa di pesce con patate o al tradizionale maialino alla brace, più Gentù esprime la sua vera essenza da gregario, accompagnandoli con generoso fascino. Perfetto per irrorare ostriche e cozze crude, unico come ingrediente in ricette che prevedono molluschi come il polpo alla Luciana o per la marinatura dei calamari. Poche parole, solo quelle necessarie per descrivere Gentù. La prima: la veste elegante e ammiccante dello stesso colore del mare di Porto Cervo. La seconda: l'essenza semplice e diretta di un Gin che vuole essere niente di più che una buona "acquaspiritosa", coinvolgente e divertente come una battuta ben riuscita. La terza: Gentù, che nient'altro è che la crasi di Gennargentu, la "Porta d'Argento" della Sardegna, il simbolo della sua profonda e complessa visceralità, la cima su cui vengono raccolte le botaniche che firmano il prezioso bouquet. In ultimo, ma non per importanza, la sardina che campeggia su l'estrosa etichetta: non solo un gioco di parole tra Sardina e Sardinian, l'aggettivo inglese, ma la volontà di augurare a questo distillato la stessa vita di questo pesce piccolo, allegro, di gran carattere e dalla innata capacità di mettere d'accordo tutti i palati.