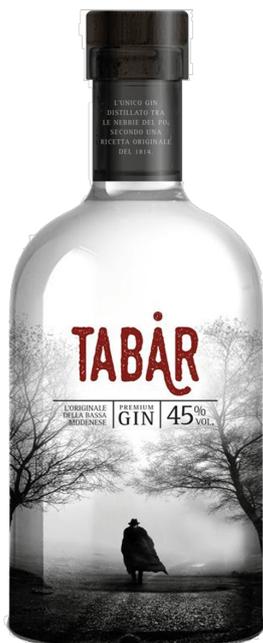


# TABAR



Gin italiano dal profumo di arancio e dal sapore di ginepro

<b>Nome:</b>	Tabar Gin (astucciato)
<b>Produttori:</b>	Casoni Fabbricazione Liquori
<b>Metodo:</b>	Compound Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	45.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://gintabar.it">gintabar.it</a>
<b>Botaniche:</b>	Ginepro, Angelica, Coriandolo, Rosmarino, Arancia Dolce, Arancia Amara (Melangelo), Semi di Anice Verde, Camomilla, Cardamomo

## Gusto

Al naso prevalgono le essenze agrumate dell'arancia dolce e di quella amara. Al palato, invece, sono le note del ginepro ad imporsi, accompagnate da quelle dell'angelica e del coriandolo. Emergono poi anche le note ben riconoscibili di cardamomo e rosmarino, bilanciate con una delicata nota di camomilla e una nota più fresca data dall'anice. Nel complesso si presenta come un gin dagli aromi abbastanza forti, ma molto ben bilanciati.

## Produzione

Tabar Gin viene distillato a Finale Emilia, nella Bassa Modenese, con una tecnica antica, come è antica la storia dell'opificio Casoni che dal 1814 produce liquori in questa terra. Questo compound gin dai forti aromi contiene nove botaniche e le sue materie prime ricercate si miscelano alla tipicità del territorio nebbioso rendendo il prodotto unico e inconfondibile. La miscela unica di bacche di ginepro viene scaldata a 60° e lasciata in infusione per 3 giorni per poi essere distillata goccia a goccia in alambicchi discontinui in acciaio. Il minimo riscaldamento possibile permette di ottenere il cuore più puro del distillato di ginepro che viene in questo modo separato dalle code di distillazione. Il "cuore" così ottenuto rimane in affinamento in tank di acciaio per almeno 3 mesi. È il tempo necessario perché il distillato si amalgami e i composti aromatici si completino tra loro. Analoga tecnica di lavorazione viene applicata alle altre botaniche che infine, miscelate con l'alcool, ci permettono di ottenere la massa "ardente" del Gin Tabar. La miscela di distillati ed alcool rimane in affinamento per circa 30 giorni in modo da consentire l'arrotondamento aromatico. Terminato questo processo, il Gin Tabar è ormai pronto per riempire la sua iconica bottiglia e presentarsi agli appassionati nel suo abito migliore.

## Curiosità

Tabar Gin viene distillato a Finale Emilia, nella Bassa Modenese dall'opificio Casoni, in opera sin dal 1814. Il nome del gin deriva da Tabarro, il tipico mantello a ruota da uomo normalmente in panno, grosso e pesante, che viene chiuso buttando una estremità sopra alla spalla opposta in modo da avvolgere il mantello intorno al corpo. Nella pianura padana era un indumento di utilizzo comune nelle zone rurali ed è il simbolo di una terra avvolta nella nebbia che, in un attimo, scompare alla vista. Il gin Tabar si presenta quindi come una perfetta miscela di molte più anime delle nove botaniche di cui è distillato e il suo gusto, deciso e avvolgente, è un sorso di nebbia, un sorso di tradizione, una boccata vigorosa che, in un attimo, cambia la percezione.