



Old Tom invecchiato in botte con zucchero di canna tostato e invecchiato

Nome:	Citadelle Extremes No.1 No Mistake Old Tom Gin
Produttori:	Maison Ferrand
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Old Tom
Provenienza:	Francia
Gradazione:	46.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.citadellegin.com
Botaniche:	

Semi di Coriandolo, Cardamomo, Scorza d'Arancia, Angelica, Cumino, Pinoli, Finocchio, Giaggiolo, Grani del Paradiso, Limone, Mandorla, Anice stellato, Cannella Cassia, Cassia, Violetta, Caprifoglio, Gelsomino, Genepi, Bacche di Ginepro

Gusto

Citadelle No Mistake Old Tom Gin al naso è fresco e intenso: ginepro e zest di arancia si combinano col cardamomo poi le note diventano man mano più vegetali e floreali, con sentori di gelsomino, caprifoglio, finocchietto, cumino. Un aroma appena dolce che si conclude con una note che ricorda il caffè. Al palato è pieno, elegante, morbido e con una punta di acidità che compensa la dolcezza. Si bilanciano note fresche di limone con quelle più amare del genepi e quelle morbide di mandorla, unendosi poi a quelle speziate. Il finale è lungo, speziato e floreale con un tocco particolare dato dal legno di botte.

Produzione

Citadelle No Mistake Old Tom Gin basa la sua ricetta su quella di Gin Citadelle Reserve. Per la produzione dell'Old Tom viene aggiunto zucchero di canna proveniente dai Caraibi, ma solo dopo averlo tostato in calderoni di rame per iniziarne la caramellizzazione. Vi viene aggiunto alcol e fatto invecchiare per 3-4 mesi in botte. Questo zucchero invecchiato viene quindi aggiunto al Citadelle Reserve e poi il gin viene ricollocato in ex botti di cognac per qualche mese dove raggiunge la gradazione del 46% Vol.

Curiosita

"No Mistake Old Tom" è un'espressione di gin Citadelle basata su uno stile Old Tom; più dolce rispetto ad un London Dry, ma comunque ancora secco rispetto ad un Genever. Molto probabilmente il nome Old Tom deriva da una sorta di prima macchina distributrice di bevande che alcuni pub inglesi avevano installato nel 1700. I passanti, dopo aver depositato un penny all'interno dell'insegna nella bocca del gatto, ricevevano una porzione di gin che arrivava all'esterno attraverso un tubicino. Sulle tracce della cittadella di Dunkerque, dove Re Luigi XVI autorizzò la costruzione di una distilleria che utilizzava ginepro francese, Alexandre Gabriel decise di lanciare gin Citadelle. Dopo aver ricreato la versione Reserve, si è ispirato all'Inghilterra del XVIII° secolo per far rinascere un Old Tom sullo stile Extreme. Lontano dalla volontà di ricreare una bevanda che fece di fatto perdere la sanità mentale agli inglesi, Alexandre volle portare in auge di nuovo questo stile di gin quasi dimenticato. Nel corso dei suoi frequenti viaggi nei Caraibi scoprì un favoloso zucchero di canna simile al Demerara, umido e pesante. Posto in calderoni in rame, questo zucchero viene prima tostato, subendo un iniziale processo di caramellizzazione, quindi leggermente dorato e aggiunto di alcol per subire poi un invecchiamento di 3 o 4 mesi. Ha selezionato le botti di Citadelle Reserve che si caratterizzano per il loro tono floreale e ha aggiunto 35-40 grammi di zucchero caraibico invecchiato. Il tutto viene quindi miscelato e fatto riposare per alcuni mesi in botti.