London Dry molto fresco con note erbacee e balsamiche

Nome:	Eugin N. 7
Produttori:	Eugin Distilleria Indipendente
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Italia
Gradazione:	41.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.eugindistilleria.it

Botaniche:

Ginepro, Radice di Angelica, Semi di Coriandolo, Scorza di Limone, Scorza d'Arancia, Scorza di Clementine, Radice di Genziana, Radice di Liquirizia, Salvia, Timo, Cardamomo, Melissa, Camomilla, Zenzero, Radice di Iris, Menta

Gusto

A prevalere è la nota di ginepro, seguita da una nota freschezza, data dalla scorza degli agrumi e, in minima parte, dal coriandolo. Seguono note erbacee, con i sentori balsamici della menta e il gusto verde dato da timo e salvia. Il finale è molto morbido, grazie a liquirizia e camomilla, ma soprattutto alla radice di iris, che dona un retrogusto fruttato, quasi di lampone.

Produzione

La tecnica di produzione è quella di un classico London Dry, dunque con tutte le botaniche utilizzate solamente durante la fase di distillazione. Nello specifico, è prevista una fase di infusione precedente di almeno 36 ore, poi le botaniche vengono trattate separatamente: a contatto col liquido quelle che richiedono un calore forte per rilasciare tutti i loro aromi; nel botanical basket, posto in cima alla colonna dell'alambicco tutte le altre che invece richiedono una temperatura più bassa per preservare gli aromi più delicati.

Curiosita

Eugin Distilleria Indipendente è la prima distilleria esclusivamente dedicata al gin del Nord Italia - la terza in Italia. Qui utilizzano un alambicco - detto Robert - che funziona sia come tradizionale pot still sia come carter head e progettato su misura per le esigenze dei produttori Eugenio e Niccolò Belli. Il "7" di Eugin N°7 non ha nulla a che vedere col numero di botaniche: avendo avuto una genesi per tentativi, sta semplicemente ad indicare che per lo sviluppo della ricetta attualmente in produzione sono partiti dal settimo tentativo. Per questa ricetta in particolare è fondamentale il fatto che Robert possa funzionare sia come un tradizionale pot still, sia come un alambicco carter head, cioè estraendo gli aromi delle essenze in corrente di vapore. Per ottenere la nota di freschezza dagli agrumi, le scorze normalmente reperibili in commercio non erano adatte: a livello industriale infatti, le macchine che pelano gli agrumi includono anche la parte bianca che conferisce una sensazione amara, accentuata dal fatto che l'essiccazione avviene in forni che inevitabilmente scaldano le bucce, dando un gusto quasi di marmellata. Hanno risolto il problema comprando agrumi freschi ed essiccando loro stessi le scorze a 28 gradi per un giorno: in questo modo riescono a conservarle a lungo e a mantenere intatti i sapori.