



Gin complesso, con note di malto e un finale dolce-amaro

Nome:	Zuidam Dutch Courage Dry
Produttori:	Zuidam Distillers
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Paesi Bassi
Gradazione:	44.50%
Formato:	1000ml
Sito:	www.zuidam.eu

Botaniche:

Angelica, Arancia Spagnola, Cardamomo, Coriandolo, Limone Spagnolo, Liquirizia, Vaniglia, Bacche di Ginepro

Gusto

All'olfatto sono forti gli aromi speziati con un nucleo di ginepro, completato da erbe esotiche. Il sapore è terroso, con un accenno di agrumi ed erbe secche. Il finale è intenso e dolce-amaro.

Produzione

La produzione di questo gin si basa su un modello olandese tradizionale di distillazione che include il movimento dei mulini a vento per la macinazione del grano. In questo modo non si rischia di aumentare la temperatura del grano disperdendone parte del sapore e dell'aroma. Ogni botanica viene distillata separatamente, arrivando così alla fine a un totale di 14 distillazioni.

Curiosita

Nel 1975 Fred van Zuidam costruì nei Paesi Bassi la sua distilleria di 300 metri quadrati a partire da un solo alambicco di rame in grado di produrre un'unica linea di prodotti. Adesso la distilleria è grande 3500 metri quadrati e vi vengono prodotte linee diverse sia di gin sia di genever. La differenza fra gin e genever è che il genever è creato a partire da un misto di botaniche infuse in vino maltato e spirito di grano neutro. Per via di questa base duale il genever è più ricco e ha un sapore più maltato, mentre il gin si focalizza maggiormente sulle botaniche in quanto lo spirito neutro ha molto meno sapore. Il nome Dutch Courage è quello del cicchetto che veniva dato ai soldati olandesi prima delle battaglie durante la Guerra dei Trent'anni, proprio per farsi coraggio durante i combattimenti. Questo gin, vincitore di numerosi premi e riconoscimenti internazionali, è particolarmente adatto alla miscelazione in gin tonic oppure per creare ottimi Dry Martini.