



Gin complesso, con note primaverili, estive, invernali e autunnali.

Nome:	Glendalough Wild Botanical Gin
Produttori:	Glendalough Distillery
Importatori:	Coca-Cola HBC Italia
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Irlanda
Gradazione:	41.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.glendaloughdistillery.com/
Botaniche:	Ginepro

Gusto

Un gin per tutte le stagioni: al naso sprigiona note primaverili, l'aroma del ginepro è chiaramente riconoscibile, così come quello degli agrumi. In seguito emergono le note floreali, più estive, poi quelle della frutta autunnale e infine le note speziate più adatte all'inverno.

Produzione

Tutte le versioni della gamma Glendalough, compresa questa per tutte le stagioni) vengono distillate in piccoli lotti da 2.000/3.000 bottiglie in un alambicco di rame Holnstein. Le botaniche, che crescono selvatiche nelle zone vicine alla distilleria, vengono raccolte a mano e vengono subito messe in infusione fresche per una notte intera nello spirito neutro prima della distillazione il giorno successivo. Il tutto infine viene diluito con acqua proveniente dal vicino monte Wicklow per essere portato a una gradazione del 41%. Tutte le bottiglie sono etichettate a mano, segnalando il numero del lotto e della bottiglia, la data di imbottigliamento e quella di raccolta delle botaniche stagionali.

Curiosità

La distilleria Glendalough è stata creata da un gruppo di amici di Wicklow e Dublino nel 2011 con la passione di far rivivere il matrimonio della distillazione artigianale in Irlanda. Nei secoli XVIII e XIX esistevano infatti più di 200 distillerie autorizzate in Irlanda e innumerevoli distillerie senza licenza, ma il numero era poi sceso a una piccola manciata. Dopo molte serate passate a scherzare e a discutere sul perché non ci fossero più distillerie artigianali, questo gruppo di amici si è convinto a lasciare il proprio lavoro e a dirigersi verso le montagne Wicklow per aprire la loro distilleria. La Glendalough Distillery è famosa per i suoi gin stagionali, ma su richiesta dei bartender l'azienda ha deciso di aggiungere alla gamma il gin per tutte le stagioni. Anche di questa versione vengono distribuite pochissime bottiglie, tutte etichettate a mano segnalando il numero del lotto e della bottiglia, la data di imbottigliamento e la data in cui sono state raccolte le botaniche stagionali. Queste ultime crescono selvatiche nella contea di Wicklow e vengono raccolte manualmente dai distiller assieme alla forager Geraldine Cavanagh (la ricerca impiega circa una settimana per ogni stagione).