



Old Tom dolce-amaro con note floreali e di ginepro.

Nome: Himbrimi Old Tom Gin 700ml

Produttori: Brunnur Distillery

Importatori: Compagnia dei Caraibi

Metodo: Old Tom

Provenienza: Islanda

Gradazione: 40.00%

Formato: 700ml

Sito: www.himbrimi.com

Botaniche:

Ginepro, Timo, Fiori di Angelica, Semi di Angelica

Gusto

Al naso Himbrimi Pure Icelandic Gin ha un tocco dolce dato dal miele, usato per dolcificare l'Old Tom. Il timo selvatico islandese dona un aroma floreale di lavanda. Il profumo è leggermente terroso e vuole riprodurre gli aromi degli altipiani islandesi dopo la pioggia. Al palato domina il ginepro assieme alle note floreali, in particolare è distintiva quella simile alla lavanda del timo artico, bilanciata dal tocco dolce del miele e dai semi di angelica. Il finale è molto lungo e morbido con note floreali che permangono sulla lingua. In generale si tratta di un gin decisamente armonioso e morbido con un bell'effetto di contrasti fra dolce e amaro, caratteristiche che lo rendono ideale per la bevuta liscia.

Produzione

Himbrimi Pure Icelandic Gin è prodotto sulla base del metodo di produzione dei gin Old Tom usato nel 1700. Le botaniche, naturali e raccolte a mano, vengono messe in infusione in alcol neutro di grano per quattordici giorni. La dolcificazione dell'Old Tom è data dal miele e non da zucchero o altri dolcificanti. In seguito il gin viene filtrato più volte e portato a gradazione con l'acqua priva di minerali delle fonti islandesi. Grazie alla purezza di quest'acqua non è necessaria la ridistillazione del gin, che invece avveniva nell'Inghilterra del '700 per eliminare le impurità. In questo modo Himbrimi Gin mantiene la sua complessità e il colore ambrato.

Curiosità

Himbrimi Pure Icelandic Gin nasce nel 2016 per mano dell'artista islandese Óskar Ericsson che voleva un gin da bere liscio quando va a pescare nelle zone selvagge dell'Islanda. Per la ricetta si è ispirato ai profumi delle piante che crescono lungo i corsi d'acqua, componendo così tramite il distillato una ode ai fiumi. La parola "himbrimi" deriva dall'islandese antico e significa "urlatore del paradiso", ed è il nome di un uccello acquatico molto comune in Islanda, il cui verso particolare suona come una via di mezzo tra un lupo e un fantasma e ha ispirato numerose storie e leggende dei paesi nordici. La Brunnur Distillery nasce invece nel 2017 l'imprenditore Junio Carchini entra in società con Ericsson. La distilleria si trova nella cittadina di Mosfellsbær, non lontana da Reykjavik. Il nome "brunnur" in islandese significa "bene" o "fonte". La distilleria produce artigianalmente 50.000 bottiglie all'anno in piccoli lotti da 600 litri e ognuna di esse viene numerata a mano da Ericsson stesso. Il brand si pone come etico e socialmente coinvolto e si impegna a contribuire alla protezione dell'ambiente naturale, alla conservazione delle belle arti e all'equità di genere.