



Dry Gin speziato ed erbaceo infuso con carne di manzo

Nome:	Butcher's Gin
Produttori:	De Laet & Van Haver
Importatori:	Vino & Design
Metodo:	Compound Gin
Provenienza:	Belgio
Gradazione:	43.00%
Formato:	500ml
Botaniche:	Ginepro, Cardamomo, Coriandolo, Scorza d'Arancia, Angelica, Giaggiolo, Pepe Nero, Manzo Crudo Secreto 07

Gusto

Butcher's Gin risulta speziato ed erbaceo, ma il retrogusto lasciato dalla carne cruda di manzo aggiunge alle note classe un qualcosa di unico, forse non adatto a tutti, ma sicuramente ben riconoscibile e forte. Comunque secco e fresco, ben si adatta alla miscelazione in gin tonic speziati o erbacei, magari in accompagnamento a piatti di carne, e perfetto per cocktail gustosi come il Red Snapper. Il profumo e il gusto potenti di questo gin, infatti, emergono gradevolmente nella miscelazione.

Produzione

Le spezie e le erbe segrete utilizzate per la marinatura della premiata carne Secreto 07 vengono messe in macerazione per alcune ore. Anche la carne essicata viene messa in macerazione in alcol neutro a 96° per tre giorni. I due distillati vengono poi aggiunti alla base, distillata con classico metodo London Dry. Il risultato è atto a riprodurre il particolare sapore di Secreto 07 in versione liquida.

Curiosità

Luc De Laet è diventato famoso per avere creato nella sua macelleria premium di Anversa De Laet & Van Haver il Secreto 07. Si tratta di carne cruda di manzo Rubia Gallega marinata in una mistura segreta di erbe e spezie e conservata a 2°C in un ambiente poco umido. Questa carne è stata altamente acclamata dai fratelli Adrià, chef stellati Michelin. Accorgendosi della similarità fra il processo di macerazione delle botaniche del gin e quello della marinatura del manzo, Luc De Laet ha avuto l'idea di creare un gin nella cui ricetta ci fossero le stesse erbe e spezie utilizzate per il suo Secreto 07 e, per completare l'opera rendendo il sapore del gin ancora più simile alla sua famosa carne, ha deciso di infondere anch'essa nel distillato. Il gin è stato effettivamente realizzato da Spirits by Design, azienda belga specializzata nella distillazione di gin per conto terzi, soprattutto particolari e originali. Il master distiller e CEO è Tim Veys, Sommelier Conseil e laureato presso Université du Vin Suze-la-Rousse.