

# Gin primo



Gin con forti note di ginepro e sale di Romagna

<b>Nome:</b>	Gin Primo
<b>Produttori:</b>	Federico Lugaesi
<b>Importatori:</b>	Eleven Trade
<b>Metodo:</b>	Distilled Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	43.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.ginprimo.com">www.ginprimo.com</a>
<b>Botaniche:</b>	Lavanda, Ginepro, Erba Luigia, Santolina Cenere, Sale Dolce di Romagna

## Gusto

Alla vista Gin Primo è trasparente, cristallino, ma già al naso emerge la sua potenza nelle note del ginepro. Alla bocca si sente subito, deciso, il sale di Romagna, accompagnato dalla nota balsamico/amara del ginepro e della santolina cenere, mentre in chiusura emergono le note di limone dell'erba luigia e quelle floreali della lavanda.

## Produzione

Nonostante il forte sapore di ginepro, Gin Primo non è un London Dry, ma un distilled gin. Ogni singola botanica a parte il sale viene messa a freddo in infusione alcolica (con alcol di cereali) e per ognuna si procede con distillazioni separate in alambicchi di rame discontinui. I diversi distillati vengono poi uniti secondo precise proporzioni e al tutto viene aggiunta acqua salata con il sale di Romagna per arrivare alla gradazione del 43%.

## Curiosità

L'idea che sta alla base della creazione di Gin Primo è nata dalla passione di Federico Lugaesi per questo distillato, passione coltivata nel suo locale di Cesena, l'Osteria Cene'. Il desiderio di Federico di servire ai clienti il proprio gin era così forte che nel 2015 contattò la piemontese Distilleria Quaglia. Nella distilleria, assieme al caro amico Gianluca, Federico sviluppò la sua idea di creare un gin salato con una forte connotazione romagnola e, dopo un anno e mezzo di lavoro e una quindicina di prove, nella seconda metà del 2016 è finalmente nato Gin Primo. A parte il ginepro toscano, tutte le altre botaniche provengono dalla Romagna e anche l'etichetta è stata disegnata da una pittrice romagnola. Gin Primo è stato concepito per la miscelazione, ma vista la sua sapidità può adattarsi molto bene ad un uso creativo in cucina. Può essere utilizzato con risultati davvero interessanti come "condimento" in piatti di carne e pesce, anche se "la morte sua" rimane l'uso nei Gin Tonic o nel Negroni.