Hendrick's Gin

Il gin Hendrick's è nato in Scozia, nello Ayrshire, deriva da un'arte distillatoria antica; benché infatti la sua apparizione risalga alla fine degli anni'90, la sua ricetta e il suo metodo di produzione vedono la luce molti anni prima a opera di Lesley Gracie, maestro distillatore della Girvan Distillery.

Icona internazionale del gin, l'Hendrick's si ottiene da distillazione simile a quella del whisky, tramite due alambicchi discontinui in rame che esaltano l'aromaticità degli ingredienti usati. Il risultato ottenuto deriva dalla combinazione di due gin, uno prodotto con alambicco Carter-Head e l'altro con un piccolo alambicco del 1860 a cura di Bennett Sons & Shears. Si tratta di due metodi diversi che danno vita a due prodotti altrettanto differenti: la macerazione delle botaniche avviene per circa 24 ore prima di passare nell'alambicco Bennett; vengono fatte bollire e messe nell'alcol per acquisire maggiori caratteristiche aromatiche. Le botaniche usate nel Carter-Head si aggiungono in un cestello in cima al distillatore e vengono cotte al vapore per ricavarne solo gli aromi più delicati e dolci.

Le due distillazioni per il gin Hendrick's durano 12 ore; i due distillati vengono poi uniti con l'aggiunta dell'essenza di rose e dell'ingrediente che tanto caratterizza l'Hendrick's, il cetriolo. Infine si aggiunge acqua e si passa all'imbottigliamento.

INGREDIENTI

Per l'Hendrick's gin si utilizzano 11 botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris. Ma è l'aggiunta dei cetrioli e dei petali di rosa della Bulgaria a conferire al gin un profilo incomparabile e unico al mondo.

PROFILO AROMATICO
Il gin Hendrick's si presenta al naso con note di limone, lime e cedro, pepe, ginepro ed eucalipto.

GUSTO
È una sapiente miscela scozzese dal gusto morbido ed equilibrato, contraddistinto da un lungo, aromatico e raffinato finale. L'unione dei due distillati da una parte regala un profilo intenso, oleoso e gineproso, dall'altra leggero e floreale.

GRADAZIONE: 44 % Vol