

Sorsi mediterranei per un London dry gin made in Toscana

scritto da Riccardo Isola | 28/05/2020



Nove le botaniche utilizzate dalla Sabatini per realizzare questo prodotto che dona imprinting eleganti, freschi ed evocativi del terroir dal quale nasce

Trasparente come l'acqua ma denso di rimandi organolettici d'autentico terroir italiano, anzi toscano. Questo è quanto si può apprezzare gustando il **Sabatini gin**, prodotto dall'omonima famiglia, che nasce nelle verdi colline di Teccignano, frazione di Cortona (AR).

Una interpretazione di un **London Dry Premium Gin artigianale** che ricerca e ottiene un risultato finale estremamente elegante, fresco e dalla grande **capacità evocativa del territorio dal quale nasce** e proviene.

I segreti del London Dry Premium Gin artigianale

Il segreto è il **processo di infusione delle botaniche utilizzate**, ben nove, tutte di provenienza toscana in gran parte sviluppate nella medesima proprietà dei Sabatini. Non italiana invece la distillazione e l'imbottigliamento, affidati alla **Thames Distillers Ltd. di Londra**, una delle più antiche e prestigiose aziende a livello mondiale.

Si parlava di botaniche, il vero segreto del successo e della caleidoscopica freschezza della timbrica organolettica di questo gin. Un mix fatto di mediterraneità che ovviamente oltre a sua maestà il ginepro, acquista sfumature fresche e aromatizzate dal coriandolo, finocchietto selvatico, lavanda e verbena, quella nota forse più amarognola data dalle foglie di olivo, e l'esplosività mediterranea del timo, della salvia e dell'Iris.

La nostra degustazione

Gin importante e complesso con una **gradazione alcolica di 41,3°** che si apre con un **imprinting olfattivo fresco**, erbaceo a suo modo fragrante e che in bocca esplose in un'eleganza e sontuosità vellutata che ammalia e spiazza per la sua grande sofisticata e non banale relazione tra ingredienti e texture.

Una firma italiana artigianale che ha dato vita a uno dei prodotti più interessanti del 2020 che abbiamo assaggiato. Si tratta di **eleganza liquida** che esprime perfettamente la sua identità in tutte le possibili interpretazioni di mixing.

2 cocktail a base di London Dry Premium Gin

Per conoscerne appieno le potenzialità e i risultati al palato, abbiamo chiesto a **Stella Palermo**, in arte **Monica e Tonica**, di proporre due personali interpretazioni di cocktail realizzati utilizzando questo straordinario prodotto.

Stella è una giovane siciliana ma faentina d'adozione, conoscitrice del mondo dell'arte del mix, con una passione proprio per il gin. Ecco le sue ricette esclusive.

GIN and IT: sorsi profumati ed equilibrati

Il primo è "GIN and IT" una sorta di Manhattan rivisitato in cui oltre al vermut (rigorosamente made in Italy) al posto del whisky la bartender ha utilizzato il **Gin Sabatini**.

Per prepararlo occorrono 5,5 cl di gin e 1,5 cl di [vermut](#) (Stella Palermo ha usato un vermut sardo che si chiama Macchia e contenente mirto).

Si versa tutto nel mixing glass con raffreddamento forzato del bicchiere. Garnish ciliegina al maraschino e finocchietto selvatico. Il risultato è un sorso equilibratissimo

Gin e Tonica: morbido e fresco

Il secondo cocktail è, invece, un tradizionale **Gin e Tonica** ottenuto da 3 cl di gin per poi finire di riempire il bicchiere con la tonica Fever tree.

Garnish finocchietto selvatico raccolto all'orto botanico di Ravenna. Il risultato è un sorso morbidissimo e freschissimo.

Per maggiori informazioni: www.sabatigin.com