Bombay Sapphire, una gemma tra i gin

img5873-e608d0e4

Gli piace il gin e ama conversare con le persone. Si chiama Sam Carter ed è il Senior Brand Ambassador di Bombay Sapphire da oltre 8 anni. È il guru che ha preso per mano barmen ma anche influencer in un viaggio che Martini & Rossi ha appositamente organizzato per conoscere a fondo il suo prestigioso gin. Presso la distilleria di Laverstoke Mill, a un'ora e mezza di auto da Londra, in piena campagna inglese, in una ex cartiera specializzata in filigrana per quelle che furono le colonie britanniche, viene prodotto uno dei migliori spirit in circolazione, Bombay Sapphire appunto.



[caption id="attachment_124474" align="alignleft" width="282"]

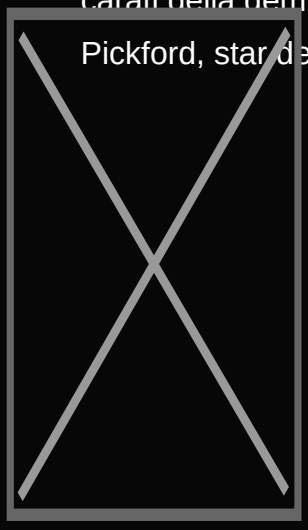
SAM CARTER DI BOMBAY SAPPHIRE DISTILLERY[/caption]

Carter, spalleggiato dagli ambassador italiani, Daniele Pons e Nicola Piazza, racconta che fu Michel Roux, di Carillon Importers, a sviluppare Bombay Sapphire negli anni '80. *"La bevanda era basata su una ricetta del 1761, creata dal distillatore inglese Thomas Dakin; il prodotto è ancora fatto utilizzando un Carterhead Still acquistato dalla famiglia Dakin nel 1831"*, ha spiegato Carter. In una distilleria totalmente eco sostenibile, oggi questa ricetta vanta ancora un gusto raffinato che ha lo scopo di incuriosire anche le nuove generazioni. Come? Portandole a esplorare le delizie di gin. In fondo, è proprio un marchio come Bombay Sapphire ad aver mostrato di voler andare oltre con l'impiego di

ingredienti unici ed esotici: 10 botaniche, tra cui ginepro, agrumi, angelica e giaggiolo, a formare un bouquet indiscutibilmente aromatico. E anche se Bombay Sapphire è “solo” un London Dry Gin, ha un gusto e un metodo diversi dal resto della categoria.

CURIOSITÀ

- Bombay Sapphire è particolarmente popolare come ingrediente di svariati cocktail. Già negli anni ’90, l’acclamato barista e barman Dick Bradsell creò una vasta gamma di bevande a base di gin, tra cui il Bombay Sapphire Bramble, che contribuì a rompere le percezioni dei gin di vecchio stile.
- Una bottiglia azzurra caratterizza il brand e, illuminata in modo appropriato, può dare l’impressione che il liquido all’interno risulti incandescente.
- Il nome del prodotto, e la successiva scelta del colore per la bottiglia, furono ispirati dai 182 carati della gemma della Stella di Bombay, prezioso scoperto in Sri Lanka e donato a Mary Pickford, star del cinema muto, dal marito Douglas Fairbanks.



I cocktail di Max Muratore

(Le Biciclette, Milano)

LOVERSTOKE

Ingredienti:

- 5 cl Bombay Star
- 4 cl Succo di clementine
- 3 cl Sciroppo di vin Brulè
- 2 cl Succo di limone
- Crusca di zucchero profumata al bergamotto

Decorazione: basilico e petali di rose edule bianche e rosse

Tipologia di Drink: shakerato e filtrato

Tipologia di Bicchiere: doppia coppa cocktail

Preparazione: versare tutti gli ingredienti in quantità nello shaker con ghiaccio, shakerare e filtrare in coppetta

www.bombaysapphire.com
www.martinierossi.it
http://distillery.bombaysapphire.com/