Arriva Tanqueray Lovage, il gin in edizione limitata

lovage-bottle-front-rt-v2-3ec9a85e

Aromatico, distintivo e con note erbacee, Tanqueray Lovage è l'ultimo e innovativo gin ad aggiungersi alla premiata collezione Tanqueray. Ispirato a una ricetta originale del fondatore Charles Tanqueray risalente al 1832, è stato creato con il contributo del guru della mixology di fama mondiale Jason Crawley, un moderno Charles Tanqueray. Un gin rivoluzionario che contiene tutti i botanical del Tanqueray, il gin preferito dai bartender (Drinks International Brands Report 2018), con un guizzo di sapidità dato dal lovage, il levistico, pianta aromatica diffusa in Inghilterra.

Jason Crawley racconta così come ha collaborato con Tanqueray per innovare l'iconico gin: *"Per sviluppare il Lovage siamo partiti dagli archivi di Charles Tanqueray, abbiamo aggiunto alla categoria dei gin aromatizzati un sapore assolutamente unico. Non c'è nulla di simile; ha un sentore profondamente erbaceo, con note di sedano e di terra, senza rinunciare alla inconfondibile freschezza di ginepro e agrumi, con un guizzo di vitalità. Credo proprio che i bartender e gli amanti del gin in tutto il mondo sapranno creare mix strepitosi con questa nuova ricetta".*

Tanqueray Lovage si aggiunge alla linea degli innovativi gin aromatizzati di Tanqueray, fra cui Tanqueray Rangpur e i recenti Tanqueray Malacca e Tanqueray Sevilla. La Global Marketing Manager di Tanqueray, **Joanna Segesser**, ha dichiarato: *"L'innovazione è al centro di tutto ciò che facciamo in Tanqueray. Proprio come il nostro fondatore, Charles Tanqueray, amiamo sperimentare e lavorare con nuove erbe. Quindi è un piacere assistere alla creazione di una delle ricette originali di Charles proprio ora che i cocktail aromatizzati stanno guadagnando terreno. Siamo impazienti di vedere come i bartender useranno Tanqueray Lovage nei loro cocktail!".*

Chi non vedesse l'ora di accaparrarsi una bottiglia e dare libero sfogo alle proprie abilità di bartender dovrà affrettarsi: solo circa 100.000 bottiglie di Tanqueray Lovage in totale saranno messe in commercio in Europa, a Taiwan e Hong Kong.

Suggerimenti per cocktail a base di Tanqueray Lovage:

1. Lovage G&T

• 50ml Tanqueray Lovage
• 150ml acqua tonica di qualità premium
• Foglie di coriandolo

• 4 bacche di ginepro

Procedimento:
Riempire un bicchiere highball con cubetti di ghiaccio. Versare 50ml di Tanqueray Lovage. Aggiungere 150 ml di acqua tonica premium ben fresca e guarnire con una foglia di coriandolo e quattro bacche di ginepro. (17 grammi di alcol per dose).

2. PERFECT SERVE – The Dibble

• 45ml Tanqueray Lovage
• 30ml Prosecco (freddo)
• 30ml Succo di limone fresco
• 15ml Chartreuse Gialla
• 15ml Sciroppo di sedano
• 2 schizzi di Celery bitters

• un pizzico di sale al sedano

Procedimento:
Shakerare e scolare tutti gli ingredienti (tranne il Prosecco) in una coppa raffreddata. Aggiungere il Prosecco freddo. (23 grammi di alcol per dose)