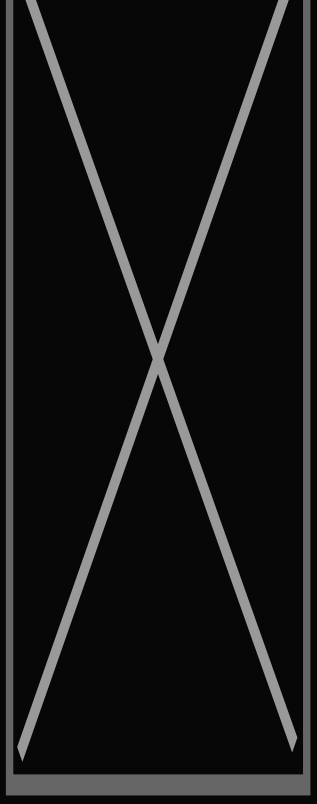
Martin Miller's Gin: la new wave del gin, tra romanticismo e avventura

martin-millers-gin-1-b848c02d

L’essenza di Martin Miller’s Gin è l’incontro tra la decisa personalità delle bacche di ginepro e la purezza dell’acqua sorgiva islandese, in un blend equilibrato e morbido, dalle sorprendenti sfumature aromatiche. La storia di questo gin inizia negli anni ’90, quando tre amici decidono di scommettere sulla passione che li accomuna e creare “il più seducente di tutti gli spirits”. È così che Martin Miller e gli altri due fondatori del brand danno il via ad una ricerca fatta di romanticismo e avventura, verso la ricetta che segnerà la “new wave” di questo distillato: Martin Miller’s Gin.

Un “Twist on Tradition” unico nel suo genere che affonda le sue radici nella tradizione e al contempo esce dagli schemi. Martin Miller’s Gin viene prodotto in Inghilterra nei classici alambicchi di rame ma si distacca dal metodo tradizionale dividendo il processo in due diverse distillazioni che vengono successivamente miscelate. La prima vede protagonista l’insostituibile bacca di ginepro e altri selezionati sapori “di terra”, mentre la seconda è caratterizzata dagli olii essenziali dell’arancia amara, limone e scorze di lime. Frutto del loro incontro, uno sfaccettato bouquet con aromi legnosi, floreali, agrumati e speziati. L’elemento che completa la formula di Martin Miller’s Gin è l’acqua sorgiva islandese, unica per purezza e morbidezza, qualità che la rendono l’ingrediente perfetto per creare spirits bilanciati. Questo perché il suo contenuto di minerali particolarmente basso permette di utilizzarla senza doverla demineralizzare e quindi senza alterarne la tensione superficiale. È proprio questa preziosa caratteristica a determinare la delicatezza del gin, preservando la veloce evaporazione dell’alcool responsabile della sensazione di bruciore in bocca. Un’acqua che porta con sé tutto il fascino di una terra che l’ha custodita per secoli nelle sue profondità e che ancora oggi viene considerata un’entità “viva” dalla popolazione islandese.

Una storia affascinante quella di Martin Miller’s Gin, tanto da conquistare l’italiana Rossi & Rossi, - un’affermata realtà familiare giunta alla sua terza generazione - che lo distribuisce oggi in tutto il Paese.



Di seguito una selezione speciale di cocktail per gustare il gin reso unico dall’acqua della “terra del fuoco e del ghiaccio”:

CLOVER CLUB

Ingredienti
50 ml Martin Miller's Gin
20 ml Succo di limone
20 ml Sciroppo di zucchero
3 Lamponi
Mezzo bianco d’uovo

Preparazione
Shakerare energicamente con del ghiaccio e filtrare
in coppetta ghiacciata. Guarnire con dei lamponi.

RED SNAPPER

Ingredienti
50 ml Martin Miller's Gin

120 ml Succo di pomodoro
3 gocce di Tabasco
2 gocce di salsa Worcester
Un pizzico di sale aromatizzato al sedano
Un pizzico di pepe nero

Preparazione
Versare in un bicchiere high ball bordato di sale e pepe con del ghiaccio e mescolare.
Decorare con un ciuffo di sedano o un peperoncino rosso.

WESTBOURNE PUNCH

Ingredienti
50 ml Martin Miller's Gin
20 ml liquore al sambuco
20 ml succo di pompelmo rosa
10 ml succo di limone
Top di soda

Preparazione
Shakerare energicamente con del ghiaccio e filtrare in un bicchiere high ball colmo di ghiaccio.
Top di soda. Decorare con una fettina di pompelmo rosa e un ciuffo di menta fresca.