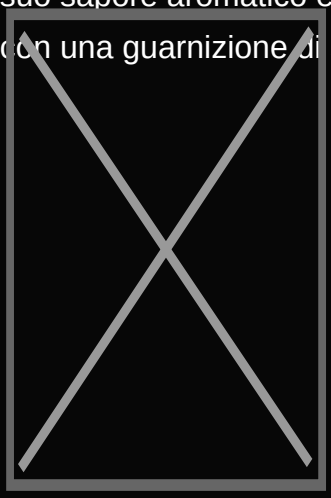
5 gin artigianali dall'Irlanda del Nord

gin-cocktails-147d302b

L''Irlanda del Nord, dove è possibile scoprire un intero universo di gin artigianali capaci di impreziosire qualsiasi collezione casalinga giusto in tempo per la Giornata Mondiale del Gin, che si tiene ogni anno il secondo sabato di giugno. Per gli appassionati di gin più curiosi non è mai stato così semplice e gustoso cogliere lo “spirito” dell’Irlanda del Nord. Shortcross Gin, il primo gin artigianale in Irlanda del Nord, viene distillato dal 2012 dal team composto da marito e moglie, David e Fiona Boyd-Armstrong, presso la storica Rademon Estate appena fuori Downpatrick, nella Contea di Down – dove si trova la tomba di San Patrizio. La tenuta, di proprietà della coppia, è una delle più antiche in Irlanda e i suoi lussureggianti 200 ettari producono molti degli ingredienti necessari a realizzare il gin. Famoso per il suo sapore aromatico ed eccezionalmente morbido, questo liquore dà il meglio di sé quando è servito con una guarnizione di scorza di arancia.



I sostenitori del classico gin secco invece, devono provare Jawbox Gin. Il

nome deriva da quello che più comunemente è conosciuto come Belfast sink, ovvero il lavandino in ceramica bianca, presente in tutte le cucine nordirlandesi del passato. Jawbox, primo gin single estate in Irlanda, usa cereali coltivati nella Echlinville Estate, famosa anche per i suoi whiskey. I suoi creatori raccomandano di degustarlo con ginger ale, foglie di menta e uno spicchio di lime fresco. La Copeland Distillery è stata inaugurata nel 2019 e il suo gustoso Copeland Traditional Irish Gin racchiude 12 tra erbe e spezie attentamente selezionate come aghi di pino e bacche di cubebe. Al palato questo gin si

presenta con note di ginepro seguite da arancia caramellata e un sapore lungo e persistente che avvolge la lingua. La gamma di gin Copeland comprende Rhuberry Gin, una miscela di rabarbaro e mora, e Raspberry and Mint Gin, una miscela di lampone e menta. Nella famosa regione dei laghi della Contea di Fermanagh si possono vivere ulteriori esperienze gustative grazie ad un nuovo – relativamente - arrivo sulla scena, Boatyard Distillery. Solo i migliori ingredienti biologici vengono scelti per realizzare le piccole quantità in cui è prodotto questo gin artigianale.

Il premiato Boatyard Double Gin è stato il primo ad essere realizzato dalla distilleria e rappresenta la vera essenza del Fermanagh. E' creato con il principio della raccolta spontanea di erbe e spezie che crescono nella fattoria di famiglia del fondatore, tra cui la myrica gale. Un secondo prodotto, Boatyard Old Tom Gin, presenta note di scorza candita di limone, vaniglia e cannella con un setoso finale di arancia. E poi, Killowen Gin, distillato nei pressi del villaggio di Rostrevor nelle Mourne Mountains, mette in risalto le varietà di erbe stagionali, molte delle quali sono raccolte a mano sui versanti delle famose montagne. Il risultato è un gin insolito che celebra al contempo l'ambiente marino e quello montano della zona.