Gin alla mela, al melone, al carciofo: i trend del GinDay 2021

20210914-004825-eed1f75c

Gin fruttati, morbidi e distillati a bassa temperatura. Nel segno del territorio e dell'artigianalità.

ginEcco la tendenza principale emersa dalla the Gin Day 2021.
In questo video servizio vi raccontiamo alcuni nuovi prodotti e vi parliamo dei trend del mondo del gin con alcuni dei protagonisti del settore.

Facciamo un passo indietro. Il gin è una bevanda alcolica ottenuta per distillazione di un fermentato ricavato da cereali in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici chiamate complessivamente botaniche.

gin “Ovviamente, si crea tramite distillazione. Tuttavia, non è la sola strada”, sottolinea Lorenzo Borgianni autore del testo ***Gingegneria applicata*** uscito per la casa editrice **Il Forchettiere**.

COME SI OTTIENE
Quindi, per distillazione. Lo abbiamo detto.
Ma non solo. Ricordati che può essere ottenuto anche attraverso il metodo compound. È una tecnica di origine liquoristica nella quale il prodotto è realizzato mediante la semplice macerazione a freddo di ginepro e botaniche.