Il giro del mondo? Si fa con il gin

20230706094914foto0apertura-fb737bab

Formiche, pesci preziosi, ma anche vecchie parti di motociclette e secrezioni corporee di animali… **le botaniche per fare gin sono davvero sorprendenti.** E se le bacche di ginepro rimangono l'elemento cardine e intoccabile, al suo fianco, durante i processi di infusione e distillazione, ne compaiono altri in certi casi, appunto insoliti, ma pur sempre ricchi di sapore: la lista di gin 'curiosi' è lunga e gira per il mondo.

BAOBAB E NON SOLO

Si inizia dal Continente Nero, più precisamente, da Mossel Bay, città portuale del Sud Africa dove per la produzione dell'Indlovu Gin si utilizza anche **sterco di elefante**. Avete letto bene: escrementi di questi animali giganti che, una volta raccolti, sono essiccati, sbriciolati e sterilizzati, per poi essere infusi nell'alcol neutro e distillati insieme ad altre botaniche. Proviene sempre dall'Africa il baobab, frutto che cresce nelle zone semi aride del Madagascar e noto per le sue proprietà curative, usato da una distilleria tedesca per dare vita all'**Elephant Gin**.

FORMICHE E ABALAONE

Dagli elefanti alle formiche, le quali nel loro piccolo diventano parte integrante dell'**Anty Gin** di britannica produzione e ricavato dall'acido formico di questi minuscoli inseti (i 'rufa', formiche rosse) che si distilla in compagnia di altri ingredienti aromatizzanti.

In **Italia**, invece, immergendosi nella profondità del mare della costa catanese, si procede alla pesca legale e controllata dell'abalone, mollusco perlifero raro e pregiato, il quale unito ad altre materie prime viene prima infuso in alcol agricolo ottenuti da grani antichi siciliani e poi distillato con bacche di ginepro ottenendo The Spirit of Abalone, gin prodotto dalla start-up siciliana Etnamare.

SUCCO DI MELA

Spostandoci in Asia, se siete amanti degli aromi di questo Continente vale la pena assaggiare il **Ki No Bi Gin** che distilla bacche di ginepro amalgamandole con nippo-botaniche tipiche quali yuzu, bamboo, sansho verde e tè gyokuro. Sempre nel Sol Levante, forse non tutti sanno che il marchio **Nikka**, oltre a essere ben noto per il suo whisky, produce dal 2017 **Coffey Gin**, il quale non prevede l'uso di chicchi di caffè come lascerebbe intendere il nome. Bensì 11 tra erbe, **spezie e sostanze aromatizzanti,** tra le quali spicca il succo di mela, ingrediente simbolico per l'azienda dato che fu la prima bevanda che iniziò a commercializzare nel lontano 1934 quando venne, per l'appunto, fondata.

Infine, tornando al vecchio continente, **Uve Ehinger** è un biker tedesco perennemente alla ricerca di vecchi pezzi di ricambio di quella che è una delle sue ragioni di vita, ovvero la mitica Harley Davidson. Da alcuni anni è diventato produttore di **The Archaeologist**, gin che, all'interno delle sue bottiglie, applica pezzi di ruota, bulloni, ma anche punterie, che vengono accuratamente sanificate e sigillate con una lega di stagno.