Gin: si legge Michter’s, si pronuncia Farmer’s

20231201125256-ecp9273-1-dbd1d501

Si fa presto a dire gin. Di questi tempi più che mai. L’arrivo sul mercato di nuove etichette non sembra infatti conoscere sosta a dispetto di chi annuncia “esplosioni” di una bolla che, come tutte le bolle, prima o poi magari si verificherà. Ma, per ora, **l’onda del distillato di ginepro non accenna a perdere la sua forza** e allora, nel mare in tempesta dell’universo gin, si deve iniziare a usare il discernimento.

Discernimento ad esempio tra chi il gin lo fa partendo dalle materie prime e chi inizia con un alcol già rettificato, discernimento tra chi ha un concetto e una storia, credibile, da raccontare e chi cavalca semplicemente il fenomeno.

Ecco, Farmer’s Gin risponde ai primi requisiti. La new entry firmata, e già questo è un dettaglio che non passa inosservato, dalla famiglia Magliocco più nota per essere la produttrice del whisky americano Michter’s (premiata quest’anno come **“Most admired whiskey in the world”** da Drinks International) nasce nell’Idaho, uno degli stati americani a maggior vocazione agricola e custode di una delle più grandi aree naturali pressoché intatte degli States, dalla 1000 Springs Mill, azienda che coltiva da tre generazioni grano biologico certificato.

Il cereale poi passa alla Distilled Resources Inc. di Rigby, sempre nell’Idaho, prima distilleria degli Stati Uniti a essere **certificata biologica nel lontano 1999**. Ovviamente **ginepro**, anch’esso USA, e le otto botaniche che compongono il bouquet, dal **coriando**lo ai **fiori di sambuco**, dai **boccioli di rosa all’arancia** e al **lime**, seguono gli stessi criteri di selezione pertanto non stupisce che Fine Spirits, la società guidata da Paolo Gargano che distribuisce Farmer’s Gin in esclusiva per l’Italia, abbia scelto come palcoscenico di debutto un’azienda come Ferdy’s Wild.

La comunicazione, per funzionare bene, **deve essere coerente e i valori in comune tra Ferdy**, che continua a portare le sue mucche all’alpeggio, **e Farmer’s Gin** sono evidenti. Come è evidente anche il fatto che ci si trova di fronte a un **gin ben costruito e definito**, dove l’impronta caratterizzante del

ginepro è avvertibile ma elegante, ben integrata dalle note più terrose della radice di angelica e a quelle più fini e delicate del fiore di sambuco e della rosa con uno sprint finale dettato dagli agrumi.

Buono liscio, aspetto non così scontato come si potrebbe presumere, di raffinatezza austera in un Martini e dalla solidità affidabile ma pure rispettosa dei partner in un **Negroni**.