Bottega, i nuovi gin si chiamano Bacûr e Green

20240702122929bottega-b74cee65

Gin Bacûr e Green Gin sono le due ultime novità di Bottega che, da cinque anni a questa parte, ha allargato la propria gamma di distillati entrando nel mercato del gin. L'azienda trevigiana ha scommesso sulle potenzialità di questo prodotto che, grazie al Gin Tonic e al bere miscelato in genere, è diventato **un asse portante dei consumi dei principali locali di tendenza.**

Bottega vanta una tradizione di tre generazioni nel campo della distillazione della grappa. L'introduzione di alcune innovazioni tecnologiche, quali la **distillazione sottovuoto, la riduzione del grado alcolico e l'impiego di un terzo passaggio in colonna demetilante**, hanno regalato sempre nel segno della tradizione una nuova vitalità alla nostra acquavite di bandiera. La stessa filosofia produttiva è stata estesa anche al gin e si è concretizzata nella creazione di un distillato morbido e di grande aromaticità.

Gin Bacûr Bottega è un **Distilled Dry Gin**, che sviluppa una gradazione alcolica di **40% vol**. È caratterizzato dall'utilizzo di botanicals di origine certificata: **bacche di ginepro (Toscana), salvia (Veneto) e scorze di limone (Sicilia)**. La sua qualità e la sua complessità dipendono non solo dal numero di piante, ma anche dalle condizioni di estrazione delle componenti aromatiche di ognuna di esse. L'originale **bottiglia ramata** (Il termine bacûr, di derivazione preellenica, veniva anticamente utilizzato proprio per indicare il rame) viene **realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione**, grazie al quale il color rame diventa parte integrante della superficie esterna del vetro.

È indicato per preparare cocktail di varia tipologia, tra cui l'intramontabile Gin Tonic.

GIN TONIC, LA RICETTA

Ingredienti:

40 ml Gin Bacûr
80 ml acqua tonica
mezza fetta di limone
bacche di ginepro (o salvia o menta)
cubetti di ghiaccio.

Preparazione:

Raffreddare il bicchiere. Versare Gin Bacûr. Aggiungere ghiaccio, una fetta di limone, bacche di ginepro, una foglia di salvia o di menta, acqua tonica. Mescolare bene prima di servire.

È disponibile in bottiglia da 70 cl, da litro, in mignon da 5 cl e in versione spray da 10 cl.

Ad affiancare Gin Bacûr è **Green Gin The Wild**, caratterizzato da prevalenti note erbacee. Si tratta di un Distilled Dry Gin che sviluppa una gradazione alcolica di **40% vol**. Il bouquet complesso è il risultato delle numerose botaniche utilizzate, tra cui, **oltre al ginepro, limone e mandarino, conta su semi di canapa sativa, finocchietto selvatico e basilico**. Viene prodotto utilizzando acqua delle Alpi. Le botaniche vengono lasciate macerare separatamente e a lungo in una soluzione idroalcolica; si procede poi a una **doppia distillazione** che, depurando il liquido da eventuali sentori indesiderati, permette di ottenere un **distillato elegante dal bouquet complesso.**

È un gin dal carattere inconfondibile, la cui unicità è data dalla selezione di piante spontanee unitamente alla freschezza e all'aromaticità del limone e del mandarino. **Al palato è secco e armonico, con note vegetali di erbe spontanee.**

Artefice di questo nuovo distillato è **Fabrizio Dorigo**, responsabile ricerca e sviluppo dell'azienda Bottega, la cui formazione accademica in discipline scientifiche si completa con la laurea in Enologia e Viticultura. Si distingue per uno spiccato talento e per una raffinata sensibilità nella creazione di nuovi distillati e liquori. Seleziona con passione gli ingredienti di partenza di ogni prodotto, valutando poi il procedimento più appropriato per estrarne in modo naturale la carica aromatica. La massima qualità possibile è il suo obiettivo costante che accomuna nel segno dell'eccellenza i gin, i vermouth, gli amari e i liquori Bottega.

L'estetica di Green Gin The Wild è caratterizzata dall'**intrigante bottiglia di vetro verde trasparente** e dall'etichetta chiara che mette in evidenza le botaniche prevalenti.

Per il bere miscelato, oltre ovviamente al Gin Tonic, si suggerisce **“Wild Negroni”**, una rivisitazione del noto cocktail, appositamente creata per il nuovo distillato.

WILD NEGRONI, LA RICETTA

Ingredienti:

40 ml Gin Green The Wild
30 ml Amaro alle Erbe Alpine Bottega
20 ml Vermouth Rosso Bottega
cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Versare il gin, l’amaro e il vermouth in un Tumbler basso, precedentemente raffreddato, aggiungere i cubetti di ghiaccio e mescolare. Prima di servire, guarnire con un rametto di timo.