La mixology secondo Bruno Vanzan: come ideare un cocktail con Distilled Dry Gin Superfine al Cedro Tassoni

20260113084059-zbc1342copia

Metti una sera con Bruno Vanzan e con una delle sue più recenti creazioni, il Distilled Dry Gin al Cedro Diamant, nato dalla collaborazione tra il pluricampione mondiale della mixology con il mastro erborista Graziano Perugini. Un distillato che rientra alla perfezione nella linea premium di distillati e bevande gassate di Tassoni, storica azienda gardesana acquisita dal Gruppo Lunelli nel 2021. A fare da scenario a questo connubio è stata la Bruno Vanzan Academy, scuola di formazione e spazio per eventi a Sesto San Giovanni, alle porte di Milano, che in questa occasione ha ospitato "A Taste of Tassoni, Exploring The Art of Italian Premium Mixology". Obiettivo della serata: ripercorrere la storia del Gin e presentare due cocktail a base del raffinato Distilled Dry Gin Superfine al Cedro Tassoni: Highball del lago e Tassoni Gimmlet.

UN GIN CHE RACCONTA IL TERRITORIO

Nato dalla collaborazione tra il master herbalist di casa Tassoni Graziano Perugini e Vanzan, la ricetta di Distilled Dry Gin Superfine al Cedro Tassoni prevede nove botaniche, infuse e distillate in alambicchi di rame che risalgono addirittura al 1872. Si comincia con le bacche di ginepro e le scorze di cedro Diamante, per proseguire con scorze di bergamotto, radici di angelica, foglie di fico, rizomi di iris, boccioli di rosa centifolia, semi di coriandolo e foglie di alloro. Il risultato, ottenuto dopo una sessantina di prove a detta dello stesso bartender, è un distillato limpido, dal gusto morbido e fresco dato dalle decise note agrumate (41,5% alc), proposto in una bottiglia da 70 cl di vetro trasparente e ruvido (a ricordare le scorze degli agrumi), con un grande tappo verde scuro e un’etichetta dalle grafiche liberty in verde e oro.

Highball del Lago

Questo drink nasce come omaggio alla festa di Sukkot. Fin dal primo profumo, il cliente viene accompagnato in un percorso olfattivo che richiama gli elementi simbolici della festa. Un drink creato per offrire al cliente non solo una degustazione, ma un'esperienza sensoriale completa.

Ingredienti

40 ml Distilled Dry Gin Superfine al Cedro Tassoni

10 ml liquore al mirto

top 100 ml soda all'insalata iceberg home made

Bicchiere

Tumbler alto nude

Tecnica

Build direttamente nel tumbler alto raffreddato insieme con cubetti di ghiaccio

Garnish

Foglia di shiso (basilico giapponese).

ABV

12,7%.

Tassoni Gimlet

Con questo drink il cliente non si limita a sorseggiare un cocktail: intraprende un vero viaggio sensoriale, ma vuole rappresentare un ponte tra la tradizione marinara del Gimlet – nato nell’Ottocento per proteggere i marinai britannici dallo scorbuto – e la tradizione farmaceutica di Tassoni. Il drink viene servito con un’affumicatura e accompagnato dalla Sinfonia n. 9 di Beethoven: nove movimenti per nove botaniche.

Ingredienti

40 ml Gin Superfine Tassoni,

10 ml sciroppo alla rosa

40 ml cordiale alloro e salvia

15 ml Verjus.

Bicchiere

Coppa cocktail

Garnish

affumicatura

ABV

18,5%.