Quando il gin è premium: Ludo, nuovo bar romano, propone un Gin a 148 euro (a bicchiere)

20260310151918ludo-ambience-1

Bottiglie rare e pregiatissime di grandi distillati ne esistono da sempre e raggiungono prezzi folli. Da questo settore super premium però è per molto tempo rimasto escluso l'umile, popolare gin. Vuole cambiare questa concezione Ludo dine & vibe, il nuovo bar e dining club all'interno dell'hotel nhow Roma, che sorge tra Villa Borghese e Via Veneto, nato con l'ambizione di unire gastronomia, mixology e intrattenimento.

Per i Gin offerte premium

La drink list, curata dalla giovane bartender Flavia Cova, è costruita su tre tipi di Negroni, cinque signature e quattro cocktail analcolici che spingono su gusti decisi, basati su una buona selezione di distillati nazionali dove spiccano vermuth e Gin e incursioni all'estero. L'aspetto che abbiamo trovato più caratterizzante è però la scelta di Gin curata da Gino Giacchetti, General Manager di nhow Roma. A disposizione degli ospiti infatti c'è una selezione esclusiva di top premium Gin in mescita che celebra l'eccellenza artigianale e la ricerca aromatica più audace.

Distillati rari, prodotti in quantità limitate, spesso non oltre le 500 bottiglie l'anno, accomunati da un'attenzione maniacale per le botaniche. Alcune vengono raccolte a mano, altre sono uniche nel loro genere, come la "Regina della Notte", raro fiore di cactus che fiorisce una sola notte all'anno. «*È una selezione in continua evoluzione* – spiega Giacchetti - *pensata per veri intenditori e per chi desidera scoprire nuove espressioni di questo distillato. Qui si ha l'occasione di esplorare etichette normalmente introvabili al calice. Proprio perché le tirature sono limitate, il Caveau non è mai identico a sé stesso*».

Ogni bottiglia racconta una storia

Che sia il territorio d'origine, l'intuizione del mastro distillatore, la passione per l'artigianalità o persino la casualità, ognuna di queste bottiglie (si parte da quattro) racconta una storia. "Cask at the Back", ad esempio, il cui nome richiama i barili destinati al trasporto via nave e conservati sul retro dei magazzini.

«*La loro posizione meno accessibile li portava a rimanere fermi più a lungo: il gin invecchiava involontariamente in botti già utilizzate, magari per lo sherry, acquisendo colore, profondità e carattere inaspettati*», continua Giacchetti. Alcune etichette si spingono ancora oltre, esplorando territori inediti: esistono liquori nella cui lavorazioni rientrano scorpioni o formiche, ma nel mondo del gin questa sperimentazione è rara. C'è chi sceglie di inserire l'elemento sorprendente nella bottiglia, e chi invece ne utilizza l'essenza per ridefinire il distillato stesso.

Sul banco con QR Code

In un'ambiente pensato anche e soprattutto per l'intrattenimento, con stand up comedy, dj e musica live ogni giovedì, venerdì e sabato, raccontare tutto ciò può diventare complicato. Da qui l'idea di esporre i "magnifici" (e preziosissimi) Gin in teche illuminate sul bancone, ognuna con un QR Code che ne dettaglia storia e caratteristiche.

In lista la selezione, che è stata chiamata LUDO's Caveau, ha debuttato con il Gin Fifty Pounds Cask At The Back invecchiato in barrique, il Gin Monkey 47 Experimentum 2y04 Amsterdam, Il Gin Cambridge Anty e Il Gin Seventy Eau De Nuit, con prezzi che spaziano dai 74 ai 148 euro a bicchiere, liscio o con tonica.