Jameson, il whiskey irlandese fra le tendenze 2016 della mixology

jameson-1-7503acda

Era il 1780 quando **John Jameson** fondò a Dublino la sua distilleria, con l'obiettivo di creare un whiskey dall'eccezionale morbidezza. Esattamente come 236 anni fa, **Jameson** nasce da un'attenta selezione del miglior malto e orzo coltivato in Irlanda, e da un procedimento di lavorazione che rispecchia l'antica ricetta utilizzata dal suo fondatore: la tripla distillazione, e la maturazione in selezionate botti di quercia contenenti in precedenza bourbon o sherry.

Tradizione e innovazione, insieme. Come **Jameson Beer Back**, grande novità del 2015 e sicura conferma del prossimo anno. Il termine "Back" si riferisce a una piccola quantità di whiskey che viene servita insieme ad un altro drink. La ricetta è semplice, il sapore è tre volte più intenso: basta una birra artigianale, versata in un bicchiere alto, e il gusto morbido di Jameson; la punta di amaro del malto viene perfettamente bilanciata dalla dolcezza del whiskey offrendo un'esperienza unica. Un rituale che ha origine già nel 1400 e che rivive tra le mani dei moderni bartender, soprattutto negli Stati Uniti, e che hanno, grazie a Jameson, l'opportunità di evolvere la mixology contemporanea con una pratica nata 600 anni prima.

Jameson Beer Back segue a ruota il successo ottenuto dal rinfrescante **Jameson & Ginger Ale**. Basta versare 50 ml di Jameson in un bicchiere pieno di ghiaccio, riempire con Ginger Ale fino all'orlo, spremere uno spicchio di lime, mescolare e gustare. Cocktail che contribuiscono a divulgare una nuova cultura del whiskey secondo stili differenti. **Jameson è l'Irish Whiskey numero 1 al mondo**, è una proposta versatile e adatta a tutti, dagli intenditori a un pubblico giovane ed indipendente, moderno ed internazionale. A proporlo, da solo o miscelato, alcuni dei **bartender più famosi di Milano**: da Luca & Andrea sui Navigli, da Turnè in Porta Venezia, al Bar Cuore, storico locale delle Colonne di San Lorenzo.