Il Granit Bavarian Gin sbarca in Italia

foto-bartender-samuele-ambrosi-b2d28cb6

Sarà Samuele Ambrosi, affermato bartender trevigiano e vincitore di numerosi titoli di prestigio internazionale, a condurre la presentazione d'eccellenza in occasione del lancio sul mercato italiano del Granit Bavarian Gin, prodotto dalla storica distilleria tedesca Penninger. L'evento si terrà lunedì 20 giugno a Milano alle ore 14.30, presso lo Spazio Versatile in Via Orobia 11, sede del distributore Vargros, punto di riferimento nel mondo degli spirits. Dopo un'introduzione dove verranno illustrate le caratteristiche del gin, passando anche attraverso tecnicismi e sensazioni olfattive, il mixologist Ambrosi si focalizzerà sulle proprietà organolettiche del Granit, distillato 100% organic, filtrato ancora oggi con pietre di granito, concludendo con una dimostrazione su come creare e servire il gin tonic perfetto.

*Foto-Granit-Bavarian-Gin**«Quello che mi ha piacevolmente colpito di questo gin* - afferma **Ambrosi** - *è la componente botanica che lo contraddistingue: come i migliori gin dalla forte identità tedesca, anche la distilleria Penninger non si è limitata ad utilizzare delle classiche erbe e radici del sistema 'London dry', ma nel Granit ha inserito botaniche tipiche delle foreste bavaresi creando uno stretto connubio tra un prodotto di indiscutibile eccellenza qualitativa ed il suo territorio»*.

La combinazione di 28 diverse erbe e radici bavaresi, quali la genziana, la melissa e la mistica radice dell'orso, donano al Granit Gin una complessità gusto-olfattiva e un aroma leggermente piccante, con note floreali e un retrogusto dolce. "Al palato morbido e ben equilibrato, con un buon nucleo botanico e sul finale un tocco di dolcezza floreale e agrumi", sono queste le caratteristiche che hanno entusiasmato i giudici dei Best Gins Awards 2016 di Londra, patria delle più famose etichette di distillati, decretando il Granit come Best Traditional Style Gin di quest'anno. La distilleria Penninger conta ben 111 anni di esperienza nel settore dei liquori e distillati e il suo successo è dato dal connubio tra le antiche conoscenze ereditate dalla tradizione distillatoria e le moderne tecniche di produzione.

«Abbiamo individuato un'opportunità per ampliare la nostra offerta con un gin di qualità e totalmente organic - afferma **Lorenzo Palla**, CEO dell'azienda Venegazzù, importatrice del Granit Gin in Italia - *il*

mercato del gin sta rapidamente crescendo nel nostro paese, soprattutto nella richiesta di prodotti artigianali e di fascia premium».

La continua ricerca di eccellenza è la prospettiva che ha spinto l'azienda Venegazzù SpA, produttrice di vini e grappe d'élite e distributrice di distillati di qualità, ad aprire le porte del mercato italiano al Granit Bavarian Gin, realizzato con acqua cristallina di sorgente, originaria delle foreste delle montagne bavaresi.
La gamma di prodotti proposti dal retailer italiano, si compone di vini, cognac e distillati di altissima qualità selezionati accuratamente in base a criteri di raffinatezza stilistica e gustativa, a cui si è da poco aggiunto Granit, il gin bavarese 100% organic.

www.granitgin.com