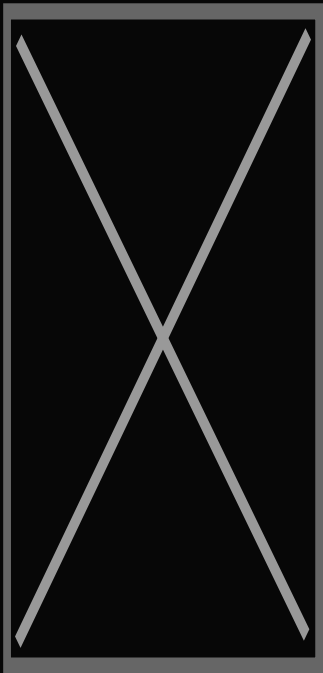


Il gin Monkey 47 e la sfida a colpi di mixology

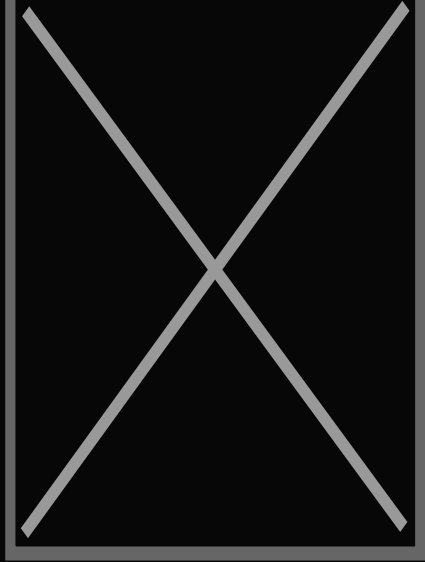
monkey-a966f586

Monkey 47, La Bartender Experience

Quando la purezza della Foresta Nera incontra la tradizione britannica e l'atmosfera esotica indiana non può non nascere un grande gin. Il portfolio luxury di Pernod Ricard celebra il nuovo ingresso di Monkey 47, un gin sontuoso e aromatico composto da 47 speciali ingredienti, 47 suggestioni che lo rendono unico nel suo genere.



Per la prima volta, Monkey 47 entrerà a far parte di un programma, insieme ai primi 5 brand di Pernod Ricard, che prevede l'organizzazione di incontri formativi, educational training che desiderano raccontare, attraverso le parole dei Brand Expert, peculiarità, storia, caratteristiche e mixabilità di questo prodotto. Da marzo a maggio tanti talenti emergenti si sono cimentati in una sfida per cogliere il lato più wild di Monkey 47, proponendo a un'esclusiva giuria la ricetta perfetta ispirata all'affascinante storia di questo gin.



I 10 finalisti si sfideranno il prossimo 19 giugno in una Bartender

competition che premierà il miglior cocktail. Il primo premio? Un viaggio nel cuore della Foresta Nera per visitare l'esclusiva distilleria di Monkey 47 e scoprire come nasce questo gin.

Monkey 47 è un gin profondamente cristallino dal distintivo profumo di ginepro e pungenti note citriche che incoronano un aroma dolce e floreale con accenno di note pepate e una sottile amarezza data dal mirtillo rosso. La bottiglia è la perfetta unione tra estetica e protezione, mentre l'etichetta, un francobollo lavorato a mano, racconta la storia di Monkey 47.

Un viaggio affascinante che inizia nel 1945, quando il comandante Montgomery Collins della Royal Air Force viene inviato a Berlino per ricostruire la città devastata dalla guerra. L'amicizia con Max, una scimmietta conosciuta allo zoo della città, lo segnò a tal punto che decise di dedicare al suo piccolo amico l'albergo che avrebbe aperto negli anni successivi nel cuore della Foresta Nera, The Wild Monkey. In quel contesto incantato nacque Monkey 47, un gin casalingo che racchiude tutti gli elementi naturali della Black Forest, gli ingredienti della tradizione britannica e l'esotismo orientale.

Alcuni decenni fa, grazie ai lavori di ristrutturazione nell'albergo di Collins viene ritrovata una misteriosa scatola in legno con appunti e dettagli dei botanicals originali con cui Collins, da autodidatta, aveva dato vita al suo gin. La notizia arriva fino negli Stati Uniti: Alexander Stein, allora manager di Nokia, decide di rilevare la proprietà che ha visto nascere The Wild Monkey e fonda una distilleria in grado di ridar vita all'eredità di Collins: Monkey 47.