

Hendrick's Oasium, il gin limited edition firmato Lesley Gracie



La **Master Distiller Lesley Gracie** ha firmato un nuovo gin: si tratta di Hendrick's Oasium, edizione limitata ispirata a un'esperienza fuori dal comune: un viaggio nel deserto, un'improbabile partita di polo sui cammelli e la scoperta di un'oasi rigogliosa, profumata di erbe aromatiche e succosi frutti. Non era un sogno: quell'angolo di paradiso ha dato vita a un gin straordinario, da assaporare rigorosamente con cetriolo e tonica.

Come per ogni creazione del **Cabinet of Curiosities**, anche **Oasium** nasce dalla base dell'originale gin classico, arricchita con un bouquet di botaniche ispirate all'oasi: un'esplosione di freschezza vegetale e agrumi che cattura i sensi fin dal primo sorso. Hendrick's Oasium entra a far parte della collezione Hendrick's affiancandosi a **Grand Cabaret** dalle intense note fruttate e all'iconico gin originale. Ogni bottiglia conserva il classico logo a diamante, ma si distingue per la palette cromatica: Oasium si veste di **arancio vibrante**, Grand Cabaret di un intenso viola e la versione classica sfoggia il suo intramontabile bianco.

La Master Distiller Lesley Gracie ha commentato: «È sorprendente vedere quali piante riescano a prosperare in un'oasi. Alcune sono impensabili, altre quasi ovvie. Oasium ha un'anima vegetale

intensa, con una nota decisa di agrumi che proviene da botaniche desertiche molto particolari. Il tutto è legato da una profondità aromatica che richiama le erbe profumate dell'oasi». E aggiunge: «Traggo ispirazione da tutto ciò che mi circonda, e giocare a polo su un cammello è stata un'esperienza indimenticabile. Ogni volta che vedo le palme al Gin Palace di Hendrick's, mi torna in mente quel momento in cui davo da mangiare i cetrioli al mio cammello, che li adorava. Era un giorno così surreale e divertente che ho voluto racchiuderlo in un gin, per custodirlo per sempre».

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Olfatto: il classico sentore di ginepro Hendrick's si fonde con profumi vegetali e freschi, sfumature erbacee delicate e una vivace nota agrumata.

Gusto: un equilibrio setoso tra toni vegetali, erbe aromatiche e una chiusura sorprendentemente agrumata.