

GIN | DISTILLED GIN

HENDRICK'S GIN

HENDRICK'S | SCOZIA

5 cl / 44°

Tipologia: Gin

Materia prima: Grani e 11 botanicals

Metodo di produzione: Distillazione in alambicchi Carter-Head e Bennett Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Prodotto in piccoli lotti di appena 450 litri per volta, in Scozia, Hendrick's Gin si avvale di due ingredienti molto particolari: petali di rosa e cetriolo, due sapori che si uniscono in un matrimonio perfetto e sorprendente. Hendrick's viene prodotto artigianalmente in piccoli lotti di appena 450 litri per volta, utilizzando due esclusivi alambicchi di rame dalla storia unica: un Carter Head, di cui esistono solo pochi esemplari, e un piccolo alambicco discontinuo Bennet Still del 1864. Per arrivare alla formuladefinitiva, sono stati necessari 11 anni e moltissimi esperimenti a partire da piante, semi, radici e frutti. Il risultato finale è ottenuto con una ricetta unica, che si avvale dell'uso di 11 specie botaniche, alcune classiche e alcune assolutamente stravaganti per la categoria: dall'achillea al coriandolo, dal ginepro alle bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, con un'infusione finale di petali di rosa damascena e cetriolo. Oggi Hendrick's Gin è il gin più amato e richiesto in tutti i bar del mondo.



COME LO BEVO

Viene servito iconicamente con tonica, usando la tipica fetta di cetriolo come garnish, per creare l'ormai classico l'Hendrick's & Tonic.

FOCUS

La ricetta di Hendrick's Gin si avvale dell'uso di 11 specie botaniche, alcune classiche e alcune assolutamente stravaganti per la categoria: dall'achillea al coriandolo, dal ginepro alle bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, con un'infusione finale di petali di rosa damascena e cetriolo. I due alambicchi usati da Hendrick's hanno una bellissima storia: nel 1966 Charles Gordon, discendente della famiglia fondatrice della William Grant & Sons, e poi presidente del gruppo, partecipò a un'asta dove si trovavano in vendita proprio i due alambicchi. Non si trattava di distillatori qualsiasi, in quanto uno è un meraviglioso alambicco "Carter Head" di rame costruito nel 1948 dalla John Dore & co Ltd in serie molto limitata, l'altro era l'alambicco utilizzato dalla Marshall & Taplow di Stratford, una delle storiche distillerie di gin londinesi già presente all'epoca del Gin Act., un pot still del 1860 molto piccolo, prodotto dalla leggendaria Bennet Sons & Shears. Charles Gordon non si lasciò scappare l'occasione, pur non avendo ancora e idee chiare su cosa farne. Solo anni dopo nacque l'idea di utilizzarli per la produzione di Hendrick's gin, il che da un'idea della mentalità pioneristica di Charles Gordon, l'uomo che ha inventato il Single Malt Scotch Whisky

