

# luxury gin

PARTE DA **LONDRA** LA RISCOSSA DEL GIN CON UNA LEGA DI DIECI TITOLATI BARTENDER IMPEGNATI A DIFFONDERNE PREGI E VIRTÙ. ALLA RIBALTA UN AROMATICO GIN LUXURY E NUOVE E RICERCATE RICETTE DI GIN MARTINI CHE ESPRIMONO AL MEGLIO LA NOUVELLE VAGUE DI QUESTO ARISTOCRATICO DISTILLATO

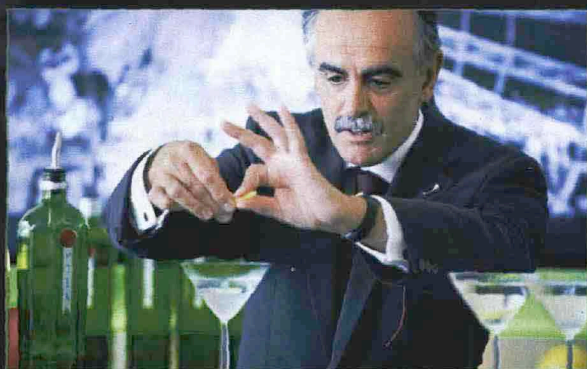
**9** di Claudio Bonomi

**S**ignori, il gin è ritornato di moda. Parola di Angus Winchester, ambasciatore internazionale di Tanqueray che ha tenuto a battesimo la Tanqueray Guild. Si tratta di una lega di 10 titolati bartender da 10 capitali del bere luxury di tutto il mondo (da Londra a Mexico City, da Tokyo a New York) riuniti lo scorso giugno a Londra al Brown's Hotel di Rocco Forte per celebrare il Martini perfetto e divulgare in tutto il mondo le virtù di Tanqueray No. Ten. Un gin d'alta gamma realizzato, unico al mondo, con aromi e agrumi freschi e con una gradazione alcolica di 47,3%, la più elevata nel mercato (tanqueray.com). La complessità della sua cartella botanica, l'eleganza

del design con la luminescente bottiglia verde smeraldo e il tappo argentato ne fanno un'icona della mixability più esclusiva. Non è infatti un mistero che il gin sia ormai entrato nel salotto buono dei distillati più nobili tanto che gli analisti ne prevedono un'evoluzione simile a quello di un altro spirit bianco, la vodka. Anch'esso si è scrollato di dosso l'immagine di bevanda proletaria e fa parte ormai con specialità adamantine e multidi-



A destra, Giuliano Morandin, colonna del mitico bar del Dorchester di Londra, mentre prepara il suo gin Martini all'evento Tanqueray No. Ten tenutosi nella capitale inglese lo scorso giugno.



stillate dell'aristocrazia alcolica. Un recente studio della londinese FreshMinds ([freshminds.co.uk](http://freshminds.co.uk)), che ha analizzato codici di comunicazione e semiotica dei messaggi pubblicitari di cinque categorie di spirit (vodka, gin, blended whisky, single malt whisky e Cognac) mette proprio in luce questa nuova aspirazione del gin, evidenziata da packaging minimalisti studiati per sottolineare la purezza e la trasparenza del distillato e da una comunicazione che esalta la qualità delle materie prime e i metodi di produzione. Quest'aspirazione si scontra però con una limitata consapevolezza da parte dei consumatori delle qualità e degli utilizzi del gin e, conseguentemente, con un limitato impiego del distillato nelle carte dei cocktail. Ecco, dunque, che diventa ancora più chiara la missione dei nostri dieci paladini della Guild che a Londra si sono sbizzariti nell'innovare il superclassico Martini Cocktail, utilizzando vermouth speciali, bitter artigianali, essenze, frutta ecc., e creando ex novo dieci ricette che sono altrettanti spaccati delle ultime tendenze della *mixability mondiale*: dallo spagnolo Jose Maria Gotarda che utilizza lo sherry e aromatizza il calice con gli aromi delle arance Castellón all'americano Brian Miller che miscela gin e vermouth con un liquore alle erbe. D'altronde, il Martini e altri mix a base di gin possono essere leve ideali per fidelizzare clienti. Emblematica la proposta del The Player ([thplyr.com](http://thplyr.com)), lounge bar di Londra, che ha mutuato la classificazione dei posti passeggeri utilizzata dalle compagnie aeree: ad esempio, il Montgomery è offerto nella versione economy con base il Tanqueray London Dry Gin, nella versione business con il Whitley Neill e in quella "first class" con il Tanqueray No. 10. In Italia, non si è da meno. «È una strategia che applico da tempo al Tearose - spiega Luca Pirola, general manager del Tearose Café di Monza (Mi) e uno dei dieci bartender della Guild -. In questo modo si genera tra i clienti più consapevoli un attaccamento al distillato e alla marca. Non solo. Detto questo, i gin e in particolare quelli luxury caratterizzati da ricette che

esaltano profumi e sapori di erbe aromatiche hanno sicuramente un futuro e non escludo che col tempo possa diventare di moda anche degustarli in purezza "on the rocks". L'immagine nobile di questo distillato ha in un certo senso giocato a sua favore: la sua forza è di essere sempre stato aristocraticamente al di sopra delle parti senza essere mai stato "attaccato" a riti particolari che durano lo spazio di una moda». Sulla stessa lunghezza d'onda anche Giuliano Morandin, manager del bar del Dorchester di Londra: «Non si può parlare di gin senza parlare di Gin Martini. Questo cocktail dà al barman la possibilità di utilizzare ingredienti particolari: non solo gin luxury, ma anche bitter artigianali, che al Dorchester vengono forniti da un produttore esclusivo, e i vermouth, tornati nuovamente in auge: per il mio Martini, utilizzo il francese Lillet Blanc, ma abbiamo in carta ben 12 vermouth che possono essere utilizzati per personalizzare il cocktail». La sfida del nuovo gin è, dunque, aperta. Certo è che questa grande operazione di rilancio dovrà avere come alleati non solo i bartender, ma anche le strutture per cui lavorano. Non è un caso che ben 6 dei 10 professionisti della Guild siano barman che lavorano per grandi catene d'hotel: laboratori dove la "ricerca" non solo è benvenuta, ma favorita. E dove oggi si cullano i nuovi trend. **h**

## MARTINI, DICO LA MIA



YIANNIS  
TSIROS

Atene, Galaxy Bar - Hilton  
[www.hilton.com](http://www.hilton.com)

"Il Gin Martini è come il cristallo, perfetto e misterioso. Lo preparo e servo in guanti bianchi, un rito che dona al cocktail un'immagine aristocratica"



JOSE MARIA  
GOTARDA

Barcellona, Ideal Cocktail Bar

"Fare un Gin Martini è un esercizio di creatività zen. Solo un attento e rigoroso controllo di tutti gli ingredienti del mix consente di raggiungere la perfezione"



GIULIANO  
MORANDIN

Londra, The Bar at The Dorchester  
[www.thedorchester.com](http://www.thedorchester.com)

"Il Gin Martini è il cocktail per eccellenza. E per riscoprirlo bisogna rifarsi ai grandi classici, come il Martinez, un drink perfettamente bilanciato"



ADMUNSEN  
EGUÌA LIS PEREZ

Mexico City, The Whiskey - W  
[www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com)

"Amo preparare i grandi evergreen come i Martini o i Manhattan. Sono un banco di prova e dallo loro riuscita dipende la reputazione di un barman"



PHILIP  
KNOTT

Miami, Setai Bar - The Setai  
[www.lhw.com/SetaiHotel](http://www.lhw.com/SetaiHotel)

"Il mio Gin Martini è lo specchio della nuova Miami. Dove il lusso si combina a una continua ricerca di novità, aromi, e ingredienti"

continua a pagina 110

### MARTINI, DICO LA MIA

Monza (Mi), Tearose Café  
[www.tearosecafe.it](http://www.tearosecafe.it)

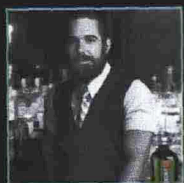
"Personalizzo il mio Gin Martini con acqua di rose e presento il drink con una pioggia di petali di rosa. Una scenografia luxury per un tocco di nobiltà in più"



LUCA PIROLA

New York, Death&Co  
[www.deathandcompany.com](http://www.deathandcompany.com)

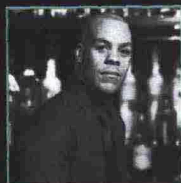
"Sono attratto da drink solo apparentemente semplici come il Gin Martini che danno la possibilità di innovare e creare dei nuovi classici"



BRIAN MILLER

Parigi, Le Bar Sumoir - Hotel Costes  
[www.hotelcostes.com](http://www.hotelcostes.com)

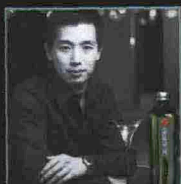
"Preparo il mio Gin Martini con un stirrer in Baccarat. Perché il Martini è un più di un cocktail. È il drink che rappresenta la quintessenza del gusto"



NICOLAS OLIVIER

Shanghai, Bar Rouge  
 sito in costruzione

"La mia idea di guarnire il Gin Martini con una scorza di kumquat, il tipico arancino cinese, è una perfetta sintesi fra Occidente e Oriente"



ALEX QIAN

Tokyo, Mandarin Bar - Mandarin Or.  
[www.mandarinoriental.com/tokyo](http://www.mandarinoriental.com/tokyo)

"Applico un rigore tutto orientale anche nella preparazione del Gin Martini che rendo morbido con del ghiaccio kuchiwari e uno stirrer extra long"



YUKIYO KURIHARA

## martini cocktail ricette d'autore

### LONDRA Giuliano Morandin

**Ingredienti:** 50 ml di gin Tanqueray No. Ten, 5 ml di vermouth francese, pompelmo bitter artigianale. **Versate** nel mixing glass colmo di ghiaccio il gin. Unite il vermouth e due gocce di bitter. Mescolate e versate filtrando nella coppetta precedentemente ghiacciata. Strizzate una scorzetta di pompelmo sul drink.

### ATENE Gianni Tsiros

**Ingredienti:** 60 ml di gin Tanqueray No. Ten, 4 ml di vermouth francese. **Versate** nel mixing glass il vermouth, quindi scolate. Riempite il mixing glass di cubetti di ghiaccio e versate il gin. Mescolate 20 volte e versate filtrando nella coppetta ghiacciata. Guarnite con un'oliva Kalamata e servite il drink in quanti bianchi.

### BARCELONA Jose Maria Gotarda

**Ingredienti:** 50 ml di gin Tanqueray No. Ten, vermouth, 10 ml di sherry Amontillado, vino andaluso all'arancia. **Aromatizzate** il mixing glass già raffreddato con del vermouth. **Versate** il sherry e mescolate. Aggiungete il gin e mescolate 10 volte. **Versate**, filtrando, nella coppetta ghiacciata precedentemente vaporizzata con il vino dolce. Strizzate una scorzetta di arancia Castellón.

### MIAMI Philip Knott

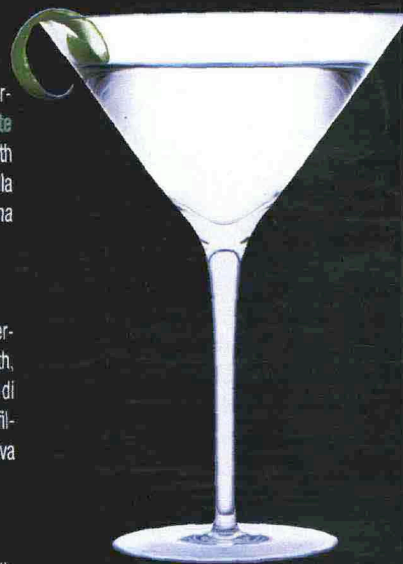
**Ingredienti:** 28 ml di Setai (liquore a base di shochu), 60 ml di gin Tanqueray No. Ten. **Colmate** di ghiaccio il mixing glass e versate il Setai, e quindi, il gin. Non shakerate, ma mescolate lentamente. **Versate**, filtrando, nella coppetta ghiacciata e decorate il bicchiere con tre fettine di lime.

### MEXICO CITY Admunsen Equia Lis Perez

**Ingredienti:** 55 ml di gin Tanqueray No. Ten, 5 ml di vermouth francese, bitter aromatico. **Riempite** di cubetti di ghiaccio fino alla metà il mixing glass, quindi versate il vermouth. Aggiungete il gin e dell'altro ghiaccio fino a colmare il mixing glass. Mescolate e versate, filtrando, nella coppetta ghiacciata, aromatizzata con bitter e una goccia di salamoia di olive. Guarnire con un'oliva verde.

### PARIGI Nicolas Olivier

**Ingredienti:** 50 ml di gin Tanqueray No. Ten, 20 ml di vermouth francese. **Versate** nel mixing glass colmo di ghiaccio il vermouth. Mescolate e scolate il vermouth. **Versate** il gin e mescolate. **Versate**, filtrando, nella coppetta aromatizzata al vermouth.



### NEWYORK Brian Miller

**Ingredienti:** 60 ml di gin Tanqueray No. Ten, 20 ml di vermouth francese, 15 ml di liquore alle erbe. **Versate** nel mixing glass colmo di ghiaccio il gin, il vermouth e il liquore alle erbe. Mescolate e versate, filtrando, nella coppetta ghiacciata. Tagliate una lunga scorza di pompelmo e aromatizzate il bordo del bicchiere.

### MILANO Luca Pirola

**Ingredienti:** 60 ml di gin Tanqueray No. Ten, 4 ml di vermouth piemontese, acqua di rose. **Versate** nel mixing glass colmo di ghiaccio il vermouth e il gin. Mescolate e versate, filtrando, nella coppetta ghiacciata e precedentemente aromatizzata con l'acqua di rose.

### TOKYO Yukiyo Kurihara

**Ingredienti:** 60 ml di gin Tanqueray No. Ten, 7,5 ml di liquore Yuzu, bitter all'arancia. **Versate** nel mixing glass colmo di ghiaccio a pezzi alcune gocce di bitter, il liquore Yuzu e il gin. Mescolate e versate, filtrando, nella coppetta ghiacciata aromatizzata con scorza di pompelmo rosa.

### SHANGHAI Alex Qian

**Ingredienti:** 60 ml di gin Tanqueray Ten, 10 ml di vermouth italiano, kumquat. **Strizzate** la buccia dell'agrume nel boston colmo di ghiaccio. **Versate** il vermouth e il gin. Mescolate e buttate il ghiaccio. Trasferite il mix in un mixing glass e mescolate. Quindi versate, filtrando, nella coppetta. Decorate con kumquat e bamboo stick.