



Il Gin, distillato ottenuto dall'aromatizzazione di alcol etilico di origine agricola tramite bacche di ginepro, viene creato per la prima volta, in Olanda, a metà 1600 dal medico Franciscus Sylvius per curare i soldati ammalatisi di febbre nelle Indie Orientali. Negli stessi anni anche in Inghilterra inizia la produzione di un simile distillato che poi si affermerà in diversi Paesi seguendo protocolli di produzione differenti. Oggi i Gin sono di diversi tipi caratterizzati da spezie diverse, gradazione alcolica, sistema di aromatizzazione, ... I più famosi sono: London Dry Gin, Plymouth, London Gin e Jenever. La Distillery Žufánek, con sede a Boršice u Blatnice, Repubblica Ceca, è stata fondata nel 2000 dalla famiglia Žufánek e produce distillati con prodotti locali rispettando le ricette originali, senza l'aggiunta di colori artificiali, aromi o sapori. Il loro Gin, OMG, è un London Dry Gin ottenuto col metodo della tripla distillazione: partendo da una base di cereali utilizza, oltre al ginepro, 16 erbe aromatiche e spezie (coriandolo, calamo, angelica, lavanda, tiglio, ...). Una parte di queste erbe aromatiche e spezie è sottoposta ad una macerazione di 36 ore, cui successivamente viene aggiunta, prima della distillazione, la seconda parte e infine la scorza d'arancia. OMG può essere degustato liscio, con acqua tonica o miscelato.

GIN Oh My Gin

Produzione Il Gin, OMG, è un London Dry Gin ottenuto col metodo della tripla distillazione: partendo da una base di cereali utilizza, oltre al ginepro, 16 erbe aromatiche e spezie (coriandolo, calamo, angelica, lavanda, tiglio, ...). Una parte di queste erbe aromatiche e spezie è sottoposta ad una macerazione di 36 ore, cui successivamente viene aggiunta, prima della distillazione, la seconda parte e infine la scorza d'arancia. OMG può essere degustato liscio, con acqua tonica o miscelato.

Caratteristiche È intenso, speziato, morbido e caldo, con nette note di ginepro, erbe aromatiche e fiori, per un finale persistente. Oh My Gin può essere degustato al meglio liscio, con ghiaccio o acqua tonica. Contiene una quantità di ginepro superiore ad altri gin quindi potrebbe apparire non del tutto limpido se raffreddato in frigorifero o in freezer poiché l'olio aromatico precipita ad una temperatura inferiore ai 7°C.

