

魂
TAMASHĪ

JAPANESE BOTANICALS



Il gin giapponese che parla all'anima.

È appena nato, ma è già leggenda.
Un gin sapido, minerale e leggermente *umami*, che celebra la purezza dei **botanicals giapponesi** attraverso un processo di distillazione portato avanti in maniera rigorosamente artigianale.
Il suo gusto essenziale evoca l'equilibrio, la misura e la profondità del Paese del Sol Levante.

In una parola, la sua anima.

Che non a caso, in Giappone si dice **TAMASHĪ**.



Un mix di forze che arrivano dall'Oriente.

A rendere unico il sapore di Tamashī è la presenza di ingredienti che hanno viaggiato dalla lontana Asia per arrivare fino a noi:

- lo ***yuzu***, che dona una freschezza agrumata e luminosa;

- il ***tè matcha***, che introduce una nota asciutta e contemplativa;

- il ***pepe verde orientale***, affine per sensazione al mondo del *sanshō* giapponese, che rilascia una vibrante speziatura citrica.

Tre piccole forze misteriose che si uniscono in un mix sapiente, capace di restituire, a ogni sorso, una sensazione variopinta e sorprendente come un quadro di Hokusai.

La discontinuità della coerenza: il metodo distilled gin

Tamashī viene prodotto secondo il metodo ***distilled gin***, utilizzando un alambicco discontinuo. Tale tecnica prevede la realizzazione di distillazioni singole delle diverse botaniche o famiglie aromatiche, in modo da valorizzare con precisione il contributo di ciascun ingrediente. Un metodo che consente di lavorare separatamente le componenti più delicate e quelle più intense, rispettando tempi, intensità e caratteristiche estrattive differenti. Le botaniche agrumate, floreali e speziate richiedono infatti **un approccio attento**, capace di preservare freschezza, pulizia e definizione aromatica.

Dopo le singole distillazioni, i diversi distillati aromatici vengono valutati sensorialmente e successivamente assemblati attraverso un ***blending* finale**. Questa fase permette di costruire l'equilibrio complessivo del gin e definire il prodotto desiderato.

La produzione in **alambicco discontinuo** consente un approccio artigianale e sperimentale, dove ogni lotto può essere seguito con attenzione e dove la costruzione aromatica nasce non da una semplice infusione, ma da un lavoro di distillazione, selezione e composizione.

Tamashī Premium Gin

Tamashī Premium Gin nasce dall'incontro tra la struttura classica del gin distillato e il mondo aromatico ispirato al Giappone contemporaneo, con l'obiettivo di tradurre in forma distillata alcune sensazioni tipiche del mondo nipponico: la freschezza luminosa degli agrumi orientali, la profondità vegetale del tè, la speziatura sottile e vibrante, la sapidità minerale e una lieve percezione umami.

Il risultato è un gin essenziale, elegante e gastronomico, pensato per evocare il Giappone come linguaggio sensoriale: equilibrio, misura, purezza aromatica e profondità gustativa.

Caratteristiche principali

• **Freschezza agrumata**, data dallo yuzu e dalle componenti più luminose della ricetta.

• **Profondità vegetale**, ispirata al tè matcha e al suo carattere verde, asciutto e contemplativo.

• **Persistenza sapida e minerale**, costruita per dare al gin una chiusura gastronomica, leggermente umami.



Note di degustazione

Aspetto: cristallino, brillante, pulito.

Naso: il profilo olfattivo si apre con una freschezza agrumata dominata dalla suggestione dello yuzu; seguono note verdi e vegetali riconducibili al mondo del tè matcha accompagnate da una speziatura fine, fresca e leggermente citrica.

Gusto: al palato il gin è morbido, pulito e verticale; la componente sapida e minerale emerge soprattutto nella parte centrale e nel finale, conferendo profondità e carattere gastronomico al sorso.

Tamashī Dry Gin

Tamashī Dry Gin nasce come interpretazione più secca, luminosa e speziata del mondo aromatico ispirato al Giappone contemporaneo di Tamashī Premium Gin. Rispetto alla versione Premium 43% Vol Alc., il profilo si fa più asciutto, agrumato, floreale e vibrante, pensato per esprimere freschezza, verticalità e pulizia aromatica.

L'ispirazione rimane legata al linguaggio sensoriale giapponese. In questa versione, però, il racconto si concentra maggiormente sulla luminosità degli agrumi orientali, sulla leggerezza floreale, sulla speziatura verde e sulla sensazione secca e pulita del sorso.

Caratteristiche principali

• **Secchezza e verticalità**, per ottenere un gin più asciutto, pulito e diretto.

• **Freschezza agrumata**, guidata dallo yuzu e dalle componenti citriche della ricetta.

• **Speziatura verde e vibrante**, costruita attorno al pepe verde orientale, al cardamomo e alle spezie selezionate.

• **Eleganza floreale**, pensata per dare finezza e leggerezza al profilo complessivo.



Note di degustazione

Aspetto: cristallino, brillante, pulito.

Naso: il profilo olfattivo si apre con una freschezza agrumata netta e luminosa; seguono note speziate fresche e vibranti, mentre in sottofondo emergono leggere sfumature verdi riconducibili al tè matcha e una delicata componente floreale.

Gusto: l'ingresso è fresco e agrumato, con una progressione speziata più evidente rispetto alla versione Premium; la componente umami è appena accennata, favorendo una percezione più speziata e floreale.



魂

TAMASHĪ

JAPANESE BOTANICALS

Tel.: + 39 392 8708882
E-mail: info@tamashispirits.com