魂
TAMASHĪ
JAPANESE BOTANICALS

Tamashī Premium Gin 43% Vol Alc.

Ispirazione

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.
Le botaniche orientali guidano il racconto del prodotto: lo yuzu porta verticalità agrumata e freschezza raffinata; il tè matcha introduce una nota verde, asciutta e contemplativa; il pepe verde orientale, vicino per sensazione al mondo aromatico del sanshō giapponese, dona una speziatura citrica, fresca e vibrante.
Il profilo finale è sapido, minerale e leggermente umami, in dialogo con l'eleganza della cucina giapponese e con il suo modo di costruire il gusto attraverso profondità, persistenza e armonia.



Ricetta e sperimentazione

La ricetta di Tamashī Premium Gin nasce da un percorso di sperimentazione orientato alla costruzione di un gin contemporaneo, capace di mantenere una solida identità da gin ma con una forte anima orientale. La base aromatica è costruita attorno al ginepro, elemento imprescindibile della categoria, sostenuto da una speziatura elegante e da botaniche mediterranee selezionate per dare struttura, pulizia e ampiezza al distillato.
Su questa architettura si innestano le botaniche di ispirazione orientale, protagoniste della narrazione sensoriale:

Yuzu, per una freschezza agrumata luminosa, più profonda e raffinata rispetto agli agrumi classici.

Tè matcha, per una nota verde, vegetale, asciutta e leggermente amaricante.

Pepe verde orientale / Sichuan, per una speziatura fresca, citrica, vibrante lcon una lieve tensione aromatica.

Spezie selezionate, tra cui cardamomo e altre componenti aromatiche, utilizzate per sostenere il profilo senza appesantirlo.

La sperimentazione si è concentrata sull'equilibrio tra quattro dimensioni 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.

Il lavoro di formulazione ha avuto come obiettivo un gin non dolce, non eccessivamente profumato, ma elegante, pulito e persistente, capace di distinguersi per una sensazione finale sapida, minerale e moderna.

Tamashī Premium Gin

Tecnica di produzione

Tamashī Premium Gin viene prodotto secondo il metodo *distilled gin*, utilizzando un alambicco discontinuo.
La tecnica produttiva prevede la realizzazione di distillazioni singole delle diverse botaniche o famiglie aromatiche, in modo da valorizzare con precisione il contributo di ciascun ingrediente.
Questo metodo consente di lavorare ogni componente aromatica con maggiore controllo, rispettando tempi, intensità e caratteristiche estrattive differenti. Botaniche delicate come il tè matcha e lo yuzu richiedono infatti un approccio attento, capace di preservarne le note più fini senza generare eccessi vegetali, amari o ossidativi.
Dopo le singole distillazioni, i diversi distillati aromatici vengono valutati sensorialmente e successivamente assemblati attraverso un blending finale.
Questa fase è fondamentale per costruire l'equilibrio complessivo del gin: il ginepro deve rimanere riconoscibile, mentre le botaniche orientali devono emergere con eleganza, senza sovrastare la struttura del prodotto. Il blending finale permette di definire il profilo desiderato: agrumato, verde, speziato, sapido, minerale e leggermente umami.
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.



Note di degustazione

Aspetto
Cristallino, brillante, pulito.

Naso
Il profilo olfattivo si apre con una freschezza agrumata elegante e luminosa, 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.
Il ginepro resta presente e ordinato, sostenendo la struttura del gin senza appesantirla. In sottofondo emergono leggere sfumature minerali e una sensazione aromatica asciutta, essenziale e contemporanea.

Gusto
Al palato il gin è morbido, pulito e verticale. L'ingresso è fresco e agrumato, con una progressione vegetale e speziata. Il tè matcha dona una percezione verde, asciutta e lievemente amaricante, mentre il pepe verde orientale aggiunge una vibrazione speziata, sottile e moderna.
La componente sapida e minerale emerge soprattutto nella parte centrale e nel finale, conferendo profondità e carattere gastronomico al sorso.

Finale
Il finale è persistente, morbido e sapido, con una lieve sensazione umami che richiama il linguaggio della cucina giapponese. La chiusura è elegante, minerale e pulita, con ritorni agrumati, verdi e speziati.

Profilo complessivo
Gin di ispirazione giapponese, morbido, sapido, minerale e leggermente umami. Fresco nello yuzu, verde nel matcha, vibrante nella speziatura orientale, essenziale nella struttura.
Un gin pensato per una miscelazione contemporanea e gastronomica, ideale per Gin Tonic eleganti, Martini moderni e drink essenziali dove freschezza, sapidità e profondità possano emergere con chiarezza.