魂
TAMASHĪ
JAPANESE BOTANICALS

Tamashī Dry Gin 40% Vol Alc.

Ispirazione

Tamashi Dry Gin nasce come interpretazione essenziale, secca e speziata di un gin contemporaneo ispirato all'eleganza aromatica dell'Oriente.

In questa versione il racconto non si sviluppa attraverso agrumi o tè, ma attraverso una costruzione più asciutta e diretta, centrata sulla forza del ginepro e sulla precisione delle spezie. Il risultato è un gin pulito, verticale e moderno, pensato per esprimere equilibrio, nitidezza aromatica e una speziatura fresca, elegante e persistente.

L'ispirazione orientale è affidata soprattutto al pepe orientale, capace di donare una sensazione citrica, vibrante e lievemente pungente, vicina per suggestione al mondo aromatico del sanshō giapponese. A questa nota si affiancano coriandolo e cardamomo, che ampliano il profilo con sfumature fresche, balsamiche e leggermente agrumate.

Il gin si presenta quindi come una versione più secca, speziata e lineare del progetto Tamashi: meno morbida, meno umami, priva di note dolci o vegetali marcate, ma più centrata su pulizia, spezia, freschezza e precisione.



Ricetta e sperimentazione

La ricetta nasce da un lavoro di sperimentazione orientato alla costruzione di un gin decisamente dry, capace di valorizzare poche botaniche essenziali e di ottenere un profilo aromatico definito, pulito e riconoscibile. La base è costruita attorno al **ginepro**, elemento centrale e imprescindibile della categoria, che dona struttura, resinosità, pulizia e identità al distillato.

A sostegno del ginepro vengono utilizzate botaniche speziate selezionate:

- **Pepe orientale**, per una speziatura fresca, citrica, vibrante e leggermente pungente.
- **Coriandolo**, per una nota speziata fine, lievemente agrumata e asciutta.
- **Cardamomo**, per sfumature balsamiche, verdi, fresche e aromatiche.
- **Spezie selezionate**, utilizzate per completare la struttura senza appesantire il profilo.

La sperimentazione si è concentrata sull'equilibrio tra tre dimensioni principali:

1. Secchezza e verticalità, per ottenere un gin asciutto, pulito e diretto.

2. Speziatura fresca, guidata dal pepe orientale, dal coriandolo e dal cardamomo.

3. Identità classica da gin, mantenendo il ginepro riconoscibile e ben integrato.

Il lavoro di formulazione ha avuto come obiettivo un gin non dolce, non floreale in modo marcato e non umami, ma secco, speziato, fresco e versatile. Un profilo pensato per la miscelazione contemporanea, dove la pulizia aromatica e la speziatura possano emergere con chiarezza.

Tamashī Dry Gin

Tecnica di produzione

Il 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 separatamente le componenti aromatiche più intense e quelle più delicate, rispettando tempi, intensità e caratteristiche estrattive differenti. Spezie come pepe orientale, coriandolo e cardamomo richiedono infatti un approccio attento, capace di preservare freschezza, pulizia e definizione aromatica, evitando eccessi pungenti o note troppo aggressive.

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: il ginepro deve restare riconoscibile, mentre la componente speziata deve emergere con eleganza, senza sovrastare la struttura del prodotto.

Il blending finale permette di definire il profilo desiderato: secco, speziato, fresco, pulito e persistente. La gradazione alcolica al **40% Vol Alc.** contribuisce a rendere il gin agile e versatile, mantenendo una buona espressione aromatica e una maggiore facilità di utilizzo in miscelazione. 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 da un lavoro di distillazione, selezione e composizione.



Note di degustazione

Aspetto
Cristallino, brillante, pulito.

Naso
Il profilo olfattivo si apre con una nota netta di ginepro, pulita e resinosa, accompagnata da una speziatura fresca e ben definita.

Il pepe orientale dona una sensazione citrica, vibrante e lievemente pungente, mentre il coriandolo introduce una sfumatura asciutta, speziata e delicatamente agrumata. Il cardamomo completa il profilo con note verdi, balsamiche e aromatiche. L'insieme risulta essenziale, moderno e ordinato, con un carattere speziato evidente ma non invadente.

Gusto
Al palato il gin è decisamente secco, pulito e verticale. L'ingresso è guidato dal ginepro, seguito da una progressione speziata fresca e dinamica.
Il pepe orientale apporta tensione aromatica e una leggera vibrazione citrica; il coriandolo contribuisce alla parte asciutta e speziata; il cardamomo dona freschezza balsamica e profondità aromatica. La struttura è lineare, non morbida, non dolce e priva di componenti umami marcate. Il sorso resta agile, asciutto e preciso.

Finale
Il finale è secco, fresco e persistente, con ritorni di ginepro, pepe orientale, coriandolo e cardamomo. La chiusura è pulita, speziata e verticale, con una sensazione asciutta e moderna, pensata per valorizzare la miscelazione senza appesantire il drink. La persistenza è elegante, con una sensazione fresca e moderna che richiama l'essenzialità del mondo giapponese senza appesantire il sorso.

Profilo complessivo
Gin dry di ispirazione orientale, secco, speziato, fresco e pulito. Il ginepro definisce la struttura, il pepe orientale dona vibrazione e carattere, il coriandolo aggiunge una sfumatura asciutta e agrumata, il cardamomo completa il profilo con freschezza balsamica e aromatica.

Un gin pensato per una miscelazione contemporanea e versatile, ideale per Gin Tonic asciutti, Martini essenziali, long drink speziati e cocktail dove pulizia, freschezza e spezia possano emergere con chiarezza.