

Gente di Spirito

Ramsbury, il gin da fattoria figlio del grano

■ Se ci fosse un Oscar per l'ingrediente più sottovalutato del Food & Beverage, la statuetta andrebbe al grano. Così come della pasta ci innamoriamo di sughi e formati, nel gin ci lasciamo sedurre dalle botaniche. Dimenticando che il cuore e l'anima del distillato è il suo alcol, e l'alcol è spesso a base di grano.

È questo il caso di Ramsbury Gin, distribuito in Italia da Rinaldi, che ha fatto del cereale il monarca assoluto del suo spirito. Un «single estate» gin, ovvero prodotto da cereali provenienti da un singolo appezzamento di terreno, riportato in etichetta. Il concetto di *terroir* - che i francesi hanno creato e valorizzato al massimo nel vino di Borgogna - applicato al gin. Un approccio ardito, perché in molti sostengono che il processo della distillazione sia troppo invasivo perché le lievi differenze della materia prima possano emergere. Ma un approccio affascinante.

Ad ogni modo, la tenuta Ramsbury, di proprietà del magnate svedese di H&M Stefan Persson, si estende per 19.600 ettari su tre contee inglesi, fra Wiltshire, Berkshire e North Hampshire. Boschi, colline, il fiume Kennet

e la pace dei sensi. Dopo il birrifico, costruito nel 2004, nel 2014 è nata una distilleria di vodka e ora di London Dry gin. Per entrambi, la base dell'alcol è il grano di varietà Horatio, che pare essere particolarmente usato in pasticceria. La Gente di Spirito non ha studiato agronomia, ma riconosce la morbidezza del gin così ottenuto. Che ha un'altra particolarità, ovvero la mela cotogna fra le botaniche, ragione suprema della voluttuosità degli aromi. Perché Ramsbury gin alla fine, per essere un London Dry, secco non è. Anzi, ha un naso dolce, di liquirizia Haribo e frutta (arancia). In bocca si fa più affilato e spesso, corpo piacevolmente oleoso e sfumature terrose più speziate, tipo coriandolo. Un gin di gran carattere, oggettivamente unico, dal ginepro discreto. Non pensatelo classico, quindi: nel Martini è molto ardito, funziona se siete avarissimi di vermut. Nel G&T dà grande soddisfazione, unisce struttura e freschezza. Poi se siete ispirati provate a farci un White Lady, con triple sec e limone.

**Ramsbury London dry gin,
40%, 38 euro**

