

Santa Ana Gin, un viaggio nel cuore dell'Asia

16/02/2024 - 831 LETTURE

Gin Santa Ana rappresenta un omaggio agli inimitabili giorni delle piste da ballo della Manila anni '20, '30 ed il suo fiore all'occhiello in questo senso era il leggendario **Santa Ana Cabaret**. Immerso nello splendore del movimento **Art Déco filippino** era considerato un locale di grido per i Manileños del tempo.

Gin Santa Ana è distillato (parzialmente) sottovuoto nella regione francese di Charente per estrarre sapientemente le quattro essenze chiave delle Filippine: **Ylang Ylang**, **Alpinia**, **Calamansi** e **Dalandan**. La combinazione di fragranze delicate e floreali con il sapore fresco di **agrumi tropicali** completa la ricetta, evocando la nostalgica immagine di una sala champagne tropicale per fumatori, delle grandi band swing e della moda decadente degli anni '20.

Per Santa Ana si parte dalle basi classiche del gin – Ginepro, Coriandolo, Limone, Arancia Amara, Radice di Angelica e Radice di Giaggiolo – cui si aggiungono le profumate qualità dell'Ylang-Ylang, dell'Alpinia e del Finocchio accanto alle note dolci degli agrumi, in particolare del Calamansi e del Dalandan.



SANTA ANA Gin è il risultato di una distillazione parzialmente a vuoto, una tecnica padroneggiata nella regione francese Charente. Questa tecnica permette di estrarre una **concentrazione di aromi botanici** senza che il calore la rovini.

Anche il più sottile dei profumi viene estratto con la **distillazione a vuoto**, esso si rafforza e diventa più complesso verso la fine della distillazione.

Il risultato del processo è un gin aromatico e delizioso grazie anche all'utilizzo delle più delicate essenze vegetali, come l'Ylang-Ylang o il Calamansi.

I FANTASTICI 4 DELLE FILIPPINE

- **YLANG-YLANG:** i fiori dell'albero di Ylang-Ylang sono noti per essere uno degli ingredienti del profumo **Chanel n° 5**. Distillare i suoi fiori rilascia una fragranza unica;
- **ALPINIA:** il suo nome è in onore di chi la scoprì, un botanico italiano, **Prospero Alpini**. L'Alpinia ha una fragranza piccante e balsamica;
- **CALAMANSI:** il Calamansi è noto come il lime delle Filippine;
- **DALANDAN:** le arance Dalandan con il loro **sapore agrodolce** sono un perfetto neutralizzatore in spirits e cocktails.

Cod. 15650 – 70 cl. – 42,3% – unità per ct. 6 bt.

+ INFO: www.rinaldi1957.it/

