

GINIU LONDON DRY GIN



Giniu, il nostro spirito differente. Internazionale, come i migliori London dry inglesi, ma sono i dettagli che lo rendono pura essenza di Sardegna. È il Gin assoluto. Aprendo la sua preziosa bottiglia, sprigiona tutti i profumi caratteristici della macchia mediterranea. Assaggiato in purezza, è vellutato, equilibrato e ben bilanciato grazie alle note salmastre e iodate che arrivano direttamente dal mare. La sua impronta rimane a lungo sul palato, come un ricordo indelebile.

Aspetto: Trasparente e cristallino.

Profumo: Caratteristico, con sensazionali richiami alle erbe spontanee dell'isola.

Sapore: Massima espressione per sapidità, gusto, delicatezza e morbidezza. In esso si identifica l'essenza della Sardegna.

Note: Dal 1946 in poi, subito dopo la guerra, si sviluppò in Sardegna un'intensa attività distillatoria di contrabbando, svolta all'aperto, nei cortili e generalmente nelle notti invernali. Dal vinello al vino, dalle vinacce agli agrumi.

Nella zona si distillavano soprattutto i prodotti più rappresentativi in termini di quantità e di qualità: uva vernaccia, vino vernaccia e galbuli di ginepro.

Per la vendita si cercarono subito dei nomi, che identificassero il prodotto ma che non fossero riconducibili, dagli organi di vigilanza, al prodotto ottenuto in clandestinità. Il distillato di vinaccia fu denominato "filu 'e ferru", quello di vino "abbardenti", il distillato di ginepro "Giniu", dal nome della pianta di ginepro che in sardo si chiama *giniperu*. La "commercializzazione" del Giniu è durata sino ai primi degli anni sessanta, poi fu abbandonata in quanto molto più semplice e pratico distillare vino o vinacce.

Nel 2013 Elio Carta ha deciso di riportare in auge il distillato dei galbuli delle piante del ginepro, realizzando un prodotto di altissima qualità.

Giniu, nato in onore dell'antica tradizione, oggi è considerato uno dei migliori 10 Gin italiani.