

# BarTales



ANNO VIII | N. 11 | LUGLIO 2021

LIQUID STORY  
SORSI DELL'ALTRO MONDO

HOT SPIRIT  
RARI PER NATURA

REPORT  
TEQUILA DA STAR

HOT SPIRIT

# SPIRITO INDIANO

# SPIRITO INDIANO

Nella patria del Gin Tonic, l'avanzata dei nuovi distillati. Un modo esotico di bere che fa tendenza

DI FABIO BACCHI



**D**ati i suoi importanti consumi interni, l'India è un mercato molto dinamico per gli spirits. Whisky, Brandy e Rum indiani scalano le classifiche dei brand più consumati al mondo, seppur a livello locale, a differenza del Gin che in India sembrava inesistente o quasi.

La Gin craze che ha interessato tutto il mondo e che continua a essere molto

dinamica non aveva preso piede in questo sconfinato paese. Tutto questo sino a cinque anni fa, quando sulla scena locale sono apparsi dei brand che hanno cominciato a ritagliarsi uno spazio vitale e attirare attenzione. Gli addetti ai lavori stanno cercando di definire cosa potrebbe divenire un Gin indiano, le cui particolarità sono da ricercare nella sperimentazione di botaniche uniche.



La strada fu aperta nel 2017 da Anand Virmani di NAO Spirits & Beverage, con sede a Goa, che ha contribuito a dare il via alla nascita di questo distillato, con il lancio dei primi craft Gin indiani: Hapusa e Greater Than. L'India è certamente un paese molto importante per il food & beverage. Una cucina ricercata e apprezzata in tutto il mondo, il tè, la più grande disponibilità al mondo di spezie, i Whisky indiani che ormai si sono fatti conoscere dal sofisticato ambiente dei Whisky lover e, non da ultimo, il fatto di essere il paese riconosciuto come la culla del Gin Tonic al tempo del colonialismo.

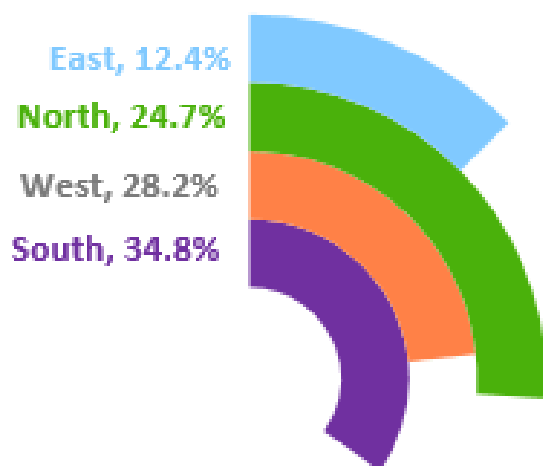
Poteva l'India essere insensibile al richiamo del Gin? Certamente no. Questa bevanda era lo strumento con il quale i

coloni e le truppe britanniche cercavano di contrastare l'endemico problema della malaria. L'unica cura era rappresentata dal chinino diluito nell'acqua e quindi nel Gin. Tutto questo sarebbe giunto sino ai giorni nostri divenendo uno dei pilastri della miscelazione e della cocktail culture.

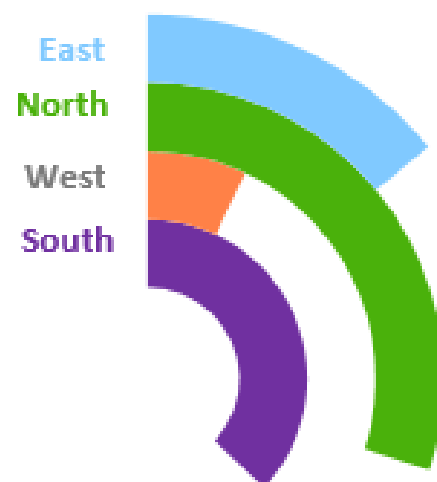
Gli analisti economici hanno esaminato l'aumento della popolarità del consumo di Gin in India e sono arrivati a delle conclusioni. Il paese offre immense opportunità, l'aumento della popolazione urbana e del cambiamento demografico hanno generato un aumento del reddito disponibile e un cambiamento del modello di spesa che si concentra nelle città.

Altra prospettiva che ha favorito questo processo è un nuovo aspetto sociale

## India Gin Market Share, by Region 2015 & 2025 (%)



2015



2025

che vede una inclinazione al consumo di alcol tra le donne e di Gin tra la popolazione giovanile. A ciò, si aggiunga la crescente importanza della bar e cocktail culture nelle zone urbane e l'interesse verso nuove mode di cibi e bevande. Questi fattori hanno generato un aumento della domanda, soprattutto di spiriti bianchi. Tutti elementi più che sufficienti a catalizzare la crescita del mercato del Gin indiano nei prossimi anni.

Attualmente il mercato del Gin indiano è segmentato in base al tipo di prodotto in premium & luxury e economy. Si stima che il segmento economico rappresenterà la quota massima del mercato complessivo del Gin, sia in termini di volume che di valore.

Dal punto di vista legislativo l'India ha un sistema di leggi federali che variano da Stato a Stato, e con esse i regola-

menti sull'alcol. Segmentando il mercato indiano in base alle regioni, ovvero Nord, Est, Ovest e Sud, l'India meridionale rappresenta più di 1/3 del mercato in volumi, seguita dalla regione occidentale e forti incrementi riguarderanno la regione orientale nei prossimi anni.

Con i suoi elementi botanici tipici dell'Himalaya, che potrebbero giustificare l'uso del gioco di parole "Peak Gin", il Gin indiano oggi è una categoria in crescita, con una serie di brand che abbinano il ginepro locale alle tipicità locali.

Goa è la regione dalla quale è partita questa rivoluzione produttiva. Abbiamo voluto approfondire la Gin scene indiana immaginando nel prossimo futuro alcuni brand, tutti nati negli ultimi quattro anni, che potrebbero arrivare anche in Italia a rafforzare la categoria con quelli già presenti sul mercato nazionale.



## GREATHER THAN - NAO SPIRITS

Quando Anand Virmani e Vaibhav Singh fondarono Perch Wine & Coffee Bar a Nuova Delhi, erano alla ricerca di nuovi e interessanti Gin per rifornire il loro bar. Nel 2015 si accorsero che l'India era rimasta esclusa dalla Gin-assaince mondiale. Nel paese in cui era nato il Gin Tonic non esisteva un Gin che fosse espressione del territorio. La lacuna di categoria sul mercato indiano li convinse a fondare NAO Spirits per produrre il loro primo Gin. Si procurarono un alambicco copper still e dopo circa tre anni di prove realizzarono il London Dry Gin Greathet Than. In lingua Hindi "nao" significa "barca", il termine fu utilizzato per simboleggiare l'unione di spiriti contemporanei con una caratterizzazione indiana. La nascita di Greather Than nel 2017 fu un punto di svolta per la scena locale del Gin.

Gli ingredienti di questo London Dry Gin hanno radici locali e internazionali. Come ginepro e agrumi che provengono dalla Macedonia e dalla Spagna, men-



tre il finocchio, il coriandolo e lo zenzero provengono dalle regioni di Goa e Nuova Delhi. Altre botaniche sono lemon grass, radice di giaggiolo, camomilla, scorza di arancia e angelica.

Greather Than Gin si presenta all'olfatto con una complessità nella quale emergono ginepro pulito e scorza di limone, al palato è secco con toni agrumati, un pizzico di zenzero sul finale che dona piccantezza.

Prodotto nella zona di New Delhi. ABV 42,8%. Greather Than Gin è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

## HAPUSA HIMALAYAN DRY GIN - NAO SPIRITS

Subito dopo il lancio di Greater Than, il team di Nao Spirits spostò la sua attenzione su una variante di Gin più premium. Questo passo avrebbe costituito una ulteriore evoluzione del Gin indiano. Il termine *hapusa* in sanscrito significa ginepro. Se per Greather Than era stato scelto del ginepro balcanico in questo caso assistiamo a una forte impronta locale. Il ginepro di Hapusa arriva dalla regione himalayana dove è raccolto a mano alle pendici dei monti.

Nel corpo botanico rientrano anche curcuma, mango, semi di coriandolo, zenzero, limone, cardamomo e mandorle. Tra le note floreali emergono spezie dolci e foglie verdi, il finale è pieno con note di cedro, altri agrumi e spezia piccante, lungo e persistente, non manca un leggero tono terroso al palato. Anche Hapusa è prodotto nella zona di New Delhi con alambicco in rame.

Hapusa è stato il primo Gin con una forte identità indiana ad essere commercializzato all'estero. Distribuito in Italia da Meregalli Spirits. ABV 43%.





## STRANGER & SONS - THIRD EYE DISTILLERY

Il terzo Gin indiano ad arrivare sul mercato fu Stranger & Sons, lanciato nel 2018 da Third Eye Distillery di Goa, dove viene prodotto. Goa è una regione particolarmente fertile e lussureggiante per la quantità di spezie che vi si coltivano. L'azienda è stata co-fondata da Sakshi Saigal con sua cugina Vidur Gupta e suo marito Rahul Mehra, che è anche co-fon-

datore di Gateway Brewing Co. e delle acque toniche e cocktail mixer SVAMI.

Le molte stranezze ed eccentricità di tutte le generazioni indiane giocano un ruolo nella locale vita quotidiana. Questa è stata l'ispirazione che ha portato al nome "Stranger", poiché, come dicono i fondatori, «crediamo che l'India sia meravigliosamente strana».

Per iniziare questa avventura i fondatori hanno frequentato dei corsi di distillazione in Olanda, hanno comprato un distillatore e dato il via agli esperimenti. Con ingredienti provenienti da tutto il paese, alcuni coltivati in proprio sui terreni circostanti la distilleria, Stranger & Sons brilla con una sana dose di ginepro, insieme a un pizzico di pepe nero, noce moscata, macis, semi di coriandolo, angelica, liquirizia, cassia e scorze di agrumi. Questi ultimi sono un mix di botanici nativi come il bergamotto indiano Nimbu e le arance Nagpur e Gondhoraj.

Stranger & Sons Gin ha un carattere brillante e agrumato, punta molto sul suo utilizzo nei drink Gimlet e Gibson di cui i fondatori sono estimatori.

Dai sapori robusti e generosi, Stranger & Sons è definito un Gin tridimensionale. Gli agrumi donano freschezza, il pepe locale, il coriandolo e il macis gli conferiscono un cuore speziato forte, mentre la liquirizia, la cassia e la noce moscata gli regalano un finale dolce e caldo. La distillazione in piccoli batch, conferisce una sensazione morbida e liscia, consentendo a tutte queste spezie intense di suonare in armonia.

Il Gin riposa cinque settimane prima di essere imbottigliato. Sull'etichetta viene riportata l'immagine di un mitico animale a tre occhi da cui il nome della distilleria. ABV 42,8%.

## JAISALMER GIN - RADICO KHAITAN LTD

Jaisalmer Indian Craft Gin si ispira all'epoca imperiale dei Maharaja del Rajasthan di cui la città di Jaisalmer, detta la città d'oro per il colore della sua pietra arenaria, faceva parte. Jaisalmer Gin è prodotto da Radico Khaitan Ltd, un tempo Rampur Distillery già fondata nel 1943. Radico Khaitan è anche uno dei più antichi produttori di Whisky in India.

La base di questo Gin è uno spirito di grano e riso neutro a tripla distillazione, ridistillato in un tradizionale alambicco di rame.

Lanciato a livello internazionale alla fine del 2018, lo spirito è stato presentato in India alla fine del 2019. L'elegante bottiglia nera è arricchita da fregi dorati. Nel logo è rappresentato un cervo tra le cui corna c'è il Jaisalmer Fort, uno scintillante simbolo di regalità.

Derivato dall'antica conoscenza indiana delle erbe, al classico sapore delle bacche di ginepro si aggiunge la freschezza delle botaniche indiane raccolte a mano.

Degli 11 elementi vegetali utilizzati nella distillazione, sette provengono dai quattro angoli dell'India. Il coriandolo e il vetiver, una spezia complessa con intriganti note pepate, vengono coltivati nei campi intorno a Jaisalmer nel nord dell'India. La buccia d'arancia dolce, che completa i toni agrumati e floreali del Gin, proviene dall'India centrale. Bacche di pepe cubebe, citronella, foglie di tè verde Darjeeling dell'India orientale, le scorze di limone dell'India occidentale. Altre botaniche includono radici di angelica, liquirizia e semi di cumino che conferiscono al Gin un sapore speziato e leggermente aniciato. ABV 43%.





## SAMSARA

Questo Gin è stato creato da Aditya Aggarwal, già studente alla UCLA in California e poi consulente di gestione per Pricewaterhouse Coopers. Tornato in India percepì il potenziale del Gin sulla scena locale che iniziava a emergere all'ombra di altri spiriti. Decise così di dare una svolta alla sua idea di avere un brand di Gin. Aggarwal intraprese una serie di viaggi nelle distillerie di Goa, Haryana e del Punjab e poi nel Regno Unito per apprendere quanto più possibile sui processi di distillazione. Ottenuto con il classico metodo London Dry, Samsara Gin utilizza undici botaniche tra cui semi di canapa biologici, petali di rosa, vetiver, cardamomo verde e bacche di ginepro.

Samsara è un Gin floreale e agrumato con un pizzico di terrosità speziata. L'ingrediente principale, il ginepro, proviene dalla Macedonia, ma gli altri prodotti botanici, come le arance rosse indiane, la



corteccia di cassia, la radice di angelica e i petali di rosa, vengono acquistati da produttori locali.

Il sapore distinto di Samsara Gin può essere attribuito alla canapa, una delle undici botaniche utilizzate. ABV 43%.



## GIN GIN

Idea del ventiquattrenne Shubham Khanna, Gin Gin comprende nove botaniche infuse a vapore che includono canapa, ginepro himalayano, coriandolo, lavanda, rosmarino, semi di cumino, cannella, citronella e fiori di pisello farfalla. «Volevo che Gin Gin fosse uno spirito nuovo per l'intera categoria. A questo proposito, l'aggiunta della canapa come botanica avrebbe stuzzicato la curiosità del consumatore», afferma Shubham Khanna.

Il fondatore ha affermato che il pensiero iniziale era quello di produrre un Gin da bere con gli amici. Dopo essersi recato a New York per studiare i processi di produzione Khanna elaborò circa 40 ricette in due anni prima di arrivare al risultato voluto, non senza l'aiuto economico dei genitori. Dalla tredicesima ricetta in poi, Khanna iniziò a essere attratto dalla canapa, opportunatamente esente del principio THC, e volle usarla come uno degli ingredienti.



«La canapa dona un gusto saporito e oleoso diverso da quello di qualsiasi altro Gin in circolazione. Inoltre, è anche una scelta innovativa per una nuova generazione che si relaziona con la canapa», afferma. I fiori di pisello farfalla sono stati scelti «perché tagliano l'untuosità della canapa».

L'alambicco a colonna utilizzato per la produzione è realizzato in India. Il nome Gin Gin è stato ispirato dal rituale termine italiano "Cin Cin" annunciato durante i brindisi. In cambio del loro aiuto i genitori chiesero al figlio un lotto di Gin Gin per loro consumo. ABV 40%.





## TERAI - CRAFT SPIRIT COMPANY

Terai è un Gin artigianale stile London Dry Gin prodotto da India Craft Spirit Company di Shekar Swarup. Il risultato è un prodotto attraente che per il suo design si ispira all'architettura dei templi, sull'etichetta sono raffigurate le botaniche nel design delle vecchie monete indiane, ogni tappo è realizzato a mano nello stile tradizionale dell'artigianato in-

diano Channapatna. Questo è un Gin che gioca con i sapori indiani in modo non scontato. Alla sua realizzazione ha collaborato Singapore Proof & Co per valutare la ricetta finale. Terai è il nome di una fertile palude che corre lungo le pendici dell'Himalaya.

La famiglia Swarup ha una storia di agricoltura nella regione che risale al 1700 e ha aperto una delle prime distillerie in India nel 1958. Terai Dry Gin è il loro contributo alla nuova era della distillazione in India.

Questa interpretazione moderna di un tradizionale London Dry Gin comprende 11 botaniche: bacche di ginepro, tulsì (basilico santo), coriandolo, finocchio, scorza di limone, scorza d'arancia, lavanda, rosa, mandorla, angelica e radice di iris. Molte provengono dal più grande mercato di spezie dell'Asia, Khari Baoli a New Delhi. Lo spirito neutro di Terai è prodotto dal riso in una vicina distilleria di proprietà della famiglia Swarup. Il mix botanico conferisce al Gin un profilo speziato audace e secco, mentre il tulsì, un botanico caratteristico, e gli elementi più floreali aggiungono freschezza e vivacità. ABV 42,8%.



## TICKLE GIN - ADINCO DISTILLERIES

Dai produttori del famoso Rum al cocco Cabo arriva Tickle Gin, un dry Gin dello stato di Goa. Solomon Diniz, a capo di Adinco e rappresentante della quarta generazione di una famiglia di distillatori, aveva immaginato questo progetto nel 2009, ma al tempo non vi era mercato per il prodotto. Il nome Tickle è dedicato alle ragazze.

Ginepro himalayano, scorza d'arancia, cardamomo, cannella, semi di coriandolo, chiodi di garofano e persino pepe nero coltivato nella piantagione di fabbrica di Adinco Distilleries. Il ginepro domina il palato seguito da note di pepe e cardamomo. Le botaniche sono lavorate con il metodo di estrazione a freddo a temperature vicino allo zero, che aiuta a mantenere le caratteristiche aromatiche e consente di infondere allo spirito una certa freschezza.

Nel suo corpo botanico rientrano ginepro, pepe nero, cardamomo, cannella, coriandolo, bucce di arancia e chiodi di garofano, per un gusto impostato in modo molto classico.

L'azienda si è avvalsa della consulenza



di un master distiller russo. Una tecnologia di filtrazione avanzata per ottenere chiarezza e un filtro speciale per ottenere lucentezza completano il processo di produzione di Tickle Gin. ABV 42,8%.



## PUMORI - FULLARTON DISTILLERIES

Realizzato dai produttori di Woodburns Whisky, Pumori Gin prende il nome dal Monte Pumori, conosciuto come il figlio dell'Everest, da cui dista soli 8 km a ovest. Il suo ginepro proviene da questa regione.

Pumori è prodotto in batch da 200 lt in uno stabilimento di Fullarton Distilleries con sede nei boschi di Candepar, Goa. Sono dodici le botaniche provenienti dal subcontinente indiano che formano il suo corpo aromatico.

Il Gin in stile New Western risplende di ginepro himalayano, scorza d'arancia, scorza di limone, cardamomo, semi di coriandolo, liquirizia, noce moscata, rosmarino, anice, cannella, mandorla e vaniglia. «Questo gin esalta il gusto della cultura indiana attraverso un liquido», afferma Aman Thadani, fondatore e creatore di Pumori. Il naso del Gin ha un bouquet di ginepro infuso con una sfumatura di agrumi. Il suo gusto è completato da un tocco di freschezza apportato dal cardamomo e dalla radice di liquirizia al palato. Il finale è magnificamente completato da un'unione rilassante di vaniglia e mandorle. ABV 40%.



## JIN JIJI - HIGH ROAD SPIRITS

Questo Gin utilizza gli anacardi, un ingrediente sinonimo di Goa. Jin Jiji utilizza il ginepro proveniente dall'Himalaya e distilla il suo spirito con altri prodotti botanici indiani come il tulsì e la camomilla in un copper pot still. Jiji è una parola che deriva dall'hindi *jivisha* che descrive la passione per la vita. Una miscela di ginepro selvatico dell'Himalaya e ginepro bulgaro viene combinata con il tulsì, una foglia profumata utilizzata nell'Ayurveda indiano e spesso considerata dagli indù come la manifestazione terrena della dea Tulsì. Quindi semi di coriandolo, tè nero, radici di angelica e iris, camomilla. Distillato in Goa con copper pot still. ABV 43%.

**Fabio Bacchi**