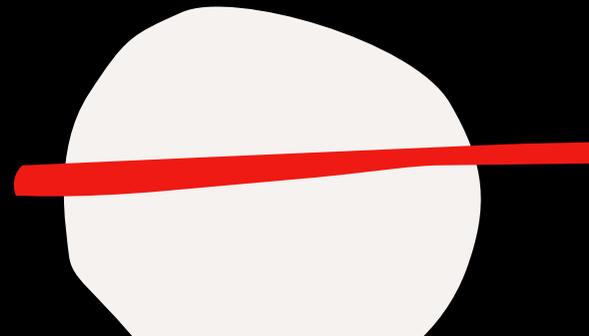


Il Gin Tonic Perfetto

5 cose che devi
assolutamente sapere

ILGIN.it



Ecco come non sbagliare mai un Gin Tonic.

Preparare un ottimo Gin Tonic anche a casa pare tecnicamente abbastanza facile eppure non sempre l'unione dei due soli ingredienti risulta felice.

Ma niente paura, bastano pochissimi accorgimenti per non sbagliare e fare figuroni con il nostro bar casalingo.



Il Ghiaccio



Il Bicchiere



La Tonica



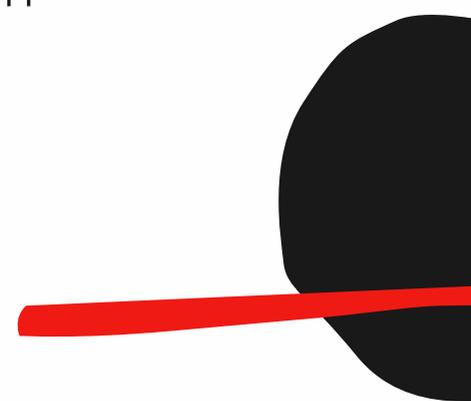
Le Proporzioni



Il Garnish



Il Gin



Il Ghiaccio

il ghiaccio è il migliore amico del Gin&Tonic. Più ne metti e più è pieno, meno velocemente si scioglierà e annaccherà la bevanda.

I cubetti di ghiaccio dovrebbero essere grandi (dai 50g in su) e pieni.

Inoltre, con il ghiaccio bisogna riempire tutto il bicchiere.

Un cubetto più grande e pieno raffredda meno velocemente il cocktail, ma si scioglie più lentamente.

In questo modo potrete gustare il vostro Gin Tonic senza trovarlo tutto annacquato prima ancora di brindare.



Il Bicchiere

Spesso consigliamo la coppa balloon: la scelta di questo tipo di bicchiere non è dovuta tanto alla moda sdoganata dagli spagnoli, quanto a motivi pratici.

Si tratta infatti di un recipiente capiente, in grado di contenere la giusta quantità di gin, di acqua tonica e di ghiaccio; in questo modo il gin tonic mantiene l'equilibrio termico per il tempo necessario alla bevuta senza che si annacqui eccessivamente.

Potete scegliere altre tipologie di bicchiere purché sufficientemente capiente, come per esempio gli highball grandi in voga ultimamente.



Le proporzioni

Tanti barman preferiscono fare a occhio, ma la maggior parte sceglie di servirsi del jigger (il misurino) per versare la giusta quantità di gin nel cocktail ed è consigliabile anche nel nostro home bar.

Crediamo fermamente nella qualità dei drink e nel bere responsabilmente e consapevolmente, per questo motivo consigliamo tra gin e tonica una proporzione di 1 a 3 se non addirittura di 1 a 4.

Non è una legge assoluta, ma con una buona tonica sentirete comunque le note del gin senza che vi vada alla testa dopo averne bevuto uno solo, potendo apprezzare la qualità di ciò che state bevendo!



Il Garnish

La regola d'oro è non esagerare, un solo elemento è sufficiente.

Per andare sul sicuro una scorza d'agrume si abbina facilmente a molti gin.

Se volete provare cose diverse studiate le caratteristiche del gin che state usando e provate a utilizzare un garnish che possa esaltare una delle caratteristiche.

Ad esempio, bacche di ginepro in un gin classico, oppure che aggiunga una caratteristica che il gin non ha, per esempio una fragola in un gin molto secco e non fruttato.

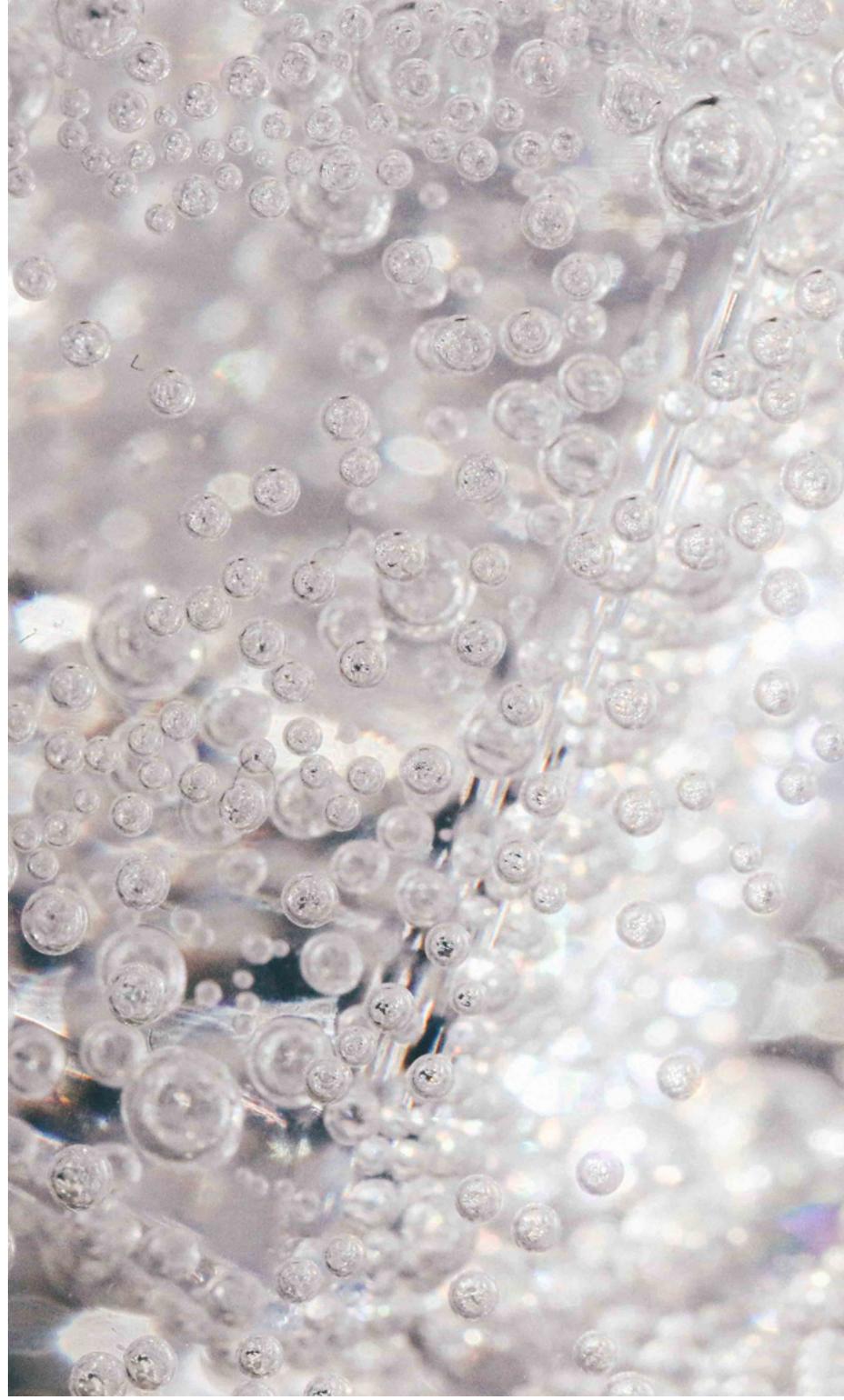


La Tonica

Partiamo dal presupposto che la qualità è imprescindibile: detto questo, prima di sperimentare con toniche aromatizzate o particolari vi consigliamo di partire da prodotto il più neutro possibile per essere certi di non andare a coprire le caratteristiche del gin.

L'errore da non fare è dunque scegliere toniche scadenti, troppo zuccherine, oppure toniche eccessivamente aromatizzate.

Altro accorgimento importante, fai in modo che la tonica sia fredda in modo che conservi la sua effervescenza e non alzi la temperatura della bevanda, evitando così di sciogliere il ghiaccio più in fretta.



Last but not least... il Gin!

Sinceramente dipende dai vostri gusti, noi abbiamo una sola parola d'ordine: qualità!

Nel dubbio provate a esplorare GinShop, collegato direttamente alla nostra Enciclopedia del Gin dove da oggi avrete a disposizione anche la nuovissima Ruota del Gusto che vi mostra visivamente le principali caratteristiche organolettiche dei gin!



ILGIN.it



Mosaico
Spirits