

## **Ginout – é lançado o primeiro e único gin do mundo a ser envelhecido por dentro e por fora!**

UP Craft Spirits, uma start-up *craft* do premiado *master distiller* Barney Wilczak e da *cake designer* revelação Catia Mesquita, apresenta um gin único e verdadeiramente inovador, único no mundo por ser o primeiro a ser envelhecido por dentro e por fora.

Criar algo único é um exercício de visão e talento. Fazer um gin que seja expressivo e equilibrado, mas que se diferencie de qualquer outro já existente, exige uma abordagem diferente.

Uma incursão intelectual e artística, que combina técnicas inovadoras que envelhecem por dentro de tradicionais barricas de vinho do Porto - G(in) e por fora (out) - de cortiça com uma esplêndida seleção de botânicos, que traçam uma viagem por florestas repletas de pinhais, olivais, sobreirais ricos em biodiversidade, que se estendem até ao mar. Altamente extravagante e expressivo, é a perfeita ilustração de uma história escrita a dois de uma das paisagens mais deslumbrantes da Europa. É a primeira vez que a cortiça é deliberadamente utilizada como botânico para envelhecer um destilado, utilizando todo o potencial desta maravilha da natureza para enriquecer um gin complexo.

O nosso destilador Barney desenhou a sua própria visão para unificar estes elementos de Portugal. A visão de uma floresta foi o ponto de partida. Barney explica “Aqui, as notas altas das agulhas de coníferas evocam o sol que tocou a copa da floresta. O envelhecimento com cortiça, tostada a diferentes temperaturas para destacar diferentes elementos desta árvore vitalmente importante, traz notas de fumo, baunilha, madeira aquecida ao sol e coco. As flores de peônia que crescem selvagens em Portugal cantam as suas notas florais de uma forma intensa e delicada. O azeite proveniente da terra da Cátia, no Algarve, traz elementos herbáceos subjacentes e para além disso uma sequência de camadas texturizadas.” E a Cátia completa a afirmação, dizendo “A influência dos Portos tawny traz notas outonais, ricas e repletas de bagas selvagens. E no chão da floresta encontramos as folhas de figo doces, ricas em cacau e húmus. E a nossa Flor de Sal, com a sua própria denominação de origem única no Algarve, traz uma mineralidade que faz o todo resplandecer.” Esta união, uma viagem por alguns dos habitats mais importantes de Portugal é simultaneamente um todo maravilhosamente complexo, bem como uma evocação das memórias da terra e do mar. Trata-se de um exercício de respeito, com total desrespeito pelos custos.

Barney prossegue: “os detalhes têm uma enorme importância: o alambique de cobre é totalmente alimentado por uma fonte de energia de origem totalmente sustentável. Depois da destilação vem o envelhecimento, estagiando em barricas de vinho do Porto tradicionais, usadas nas melhores

colheitas. A cortiça macerada, tostada a diferentes níveis, revela todo um espectro de sabores inerentes. A integração da nossa flor de sal. Cada passo dado elogia o precedente. Cada passo torna o Ginout mais único. “

E na nossa embalagem procuramos encontrar o mesmo respeito que demonstramos, tanto quanto aos nossos botânicos, como à sua destilação. As etiquetas impressas e aplicadas à mão em papel neutro em carbono. Rolhas de cortiça natural, apoiando um pontos de biodiversidade mais importantes do mundo. Engarrafamento manual sem filtragem a frio. Cada passo não permite concessões.

A alquimia da destilação não se oculta apenas na capacidade de capturar e registar, no seu melhor, uma união de memórias de sabores, aromas e experiências. Nestas bebidas encontramos uma tela que se preenche pelas nossas próprias experiências e paisagens de onde os nossos ingredientes provêm.

Cátia Mesquita é natural do Algarve. Aqui, as águas de cor lápis lazuli produzem alguns dos melhores sais marinhos do mundo (flor de sal). Local onde os olivais centenários estão repletos de fruta e abundam citrinos aromáticos. Agora a sua casa é no Porto, onde a arte e a sua soberba compreensão do sabor é expressa em bolos e confeitaria fabulosos enquanto à sua volta borbulha o comércio de vinho do Porto; pode imaginar-se uma cave antiga recheada até ao teto com alguns dos vinhos mais icónicos do mundo.

O trabalho de Barney Wilczak na Destilaria Capreolus trouxe o estatuto de culto às suas extremamente raras e verdadeiras obras de arte. As aguardentes totalmente ligadas ao *terroir*, acompanhadas por gins complexos, levaram a que sommeliers de alguns dos melhores restaurantes do mundo o descrevessem como "Verdadeiramente um dos melhores - se não o melhor - destilador do Reino Unido neste momento". Por entre florestas seculares, povoadas por veados e lírios docemente perfumados do vale, a sua casa fica na idílica zona rural da região de Cotswolds, na Inglaterra. É aqui que um alambique muito especial está escondido na antiga estufa do jardim da sua infância e onde Ginout estava destinado a ser criado.

Esotérico, complexo, elegante e ainda assim provocador. O Ginout não é feito pela simplicidade e será verdadeiramente apreciado por conhecedores. Esperamos que goste de explorá-lo tanto como nós.

Siga-nos em @goginout e delicie-se com as nossas sugestões de cocktails que pode encontrar no nosso site [www.ginout.com](http://www.ginout.com).

*Nota de prova:*

*Visão: cor ambarina, brilhante e límpida*

*Olfato: zimbro bem envolvido em madeira tostada, baunilha, coco e húmus*

*Paladar: notas de baunilha, fumo, coco, cacau, flores, bagas selvagens, viscosidade e mineralidade.*