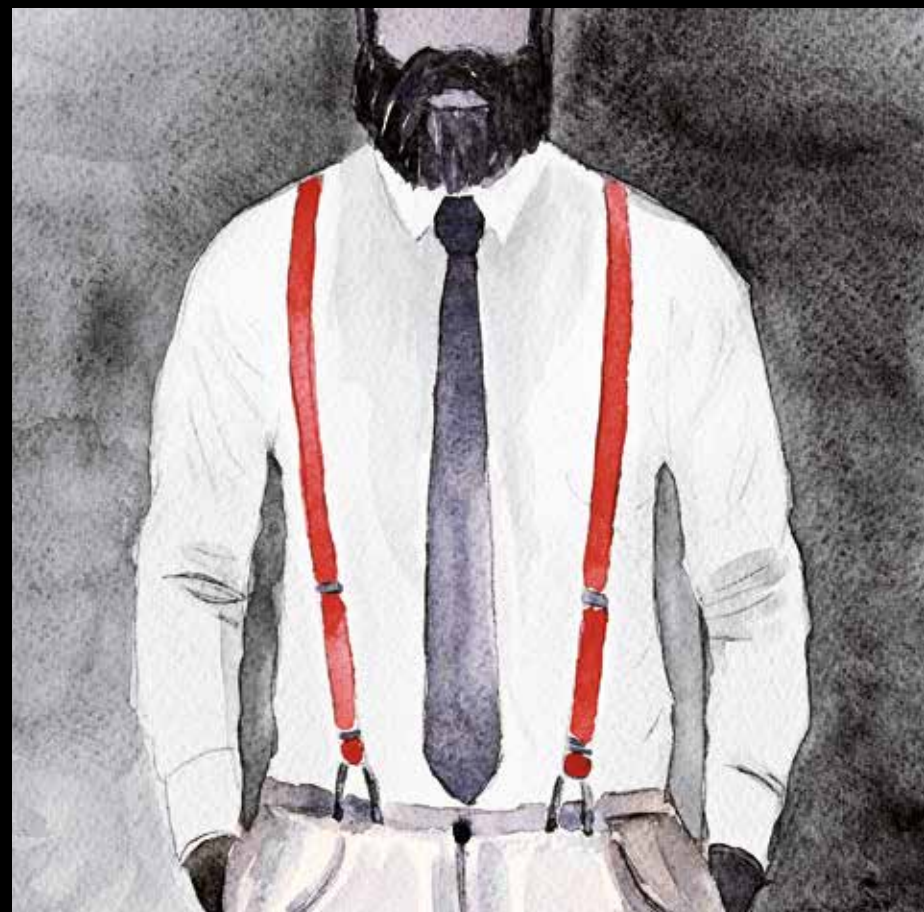


THE BARMASTER GIN



BM



THE BARMASTER GIN



700 ml | WHAT IS A BAR...
WITHOUT A BARMAS...



**UNA CAMICIA BIANCA.
DUE BRETELLE ROSSE.
IL BUSTO APPOGGIATO ALLA CONSOLLE.
LE MANI CHE SI MUOVONO, AGILI.**

Ghiaccio nel bicchiere.

Altro ghiaccio nel mixing glass:

ora il gin, poi un secondo distillato da shakerare con studiata indifferenza.

Ora il ghiaccio scivola via: con lo strainer, le mani filtrano il drink dal mixing glass.

Lo stirrer ruota nel bicchiere, con movimenti veloci ma precisi.

Un twist di limone: le dita torcono la scorza gialla, per spremere gli oli.

Il tocco finale: una ciliegina rossa.

Le mani, adesso, riposano.

La camicia è perfetta.

**ESSERE UN BARMASTER
NON È UNA QUESTIONE DI GUSTO.
È UNA QUESTIONE DI STILE.**

Richiede una certa attenzione per i dettagli: la consapevolezza che basta un piccolo movimento per dare carattere alla scena.

E poi, naturalmente, il gin giusto. Un gin che faccia il suo dovere.

Come Barmaster, che interpreta lo stile di chi ha gin e cocktail fra le dita, tutte le notti.

Lo stile di chi poi a casa, con gli amici o con la donna che ama, ripete esattamente gli stessi movimenti con la stessa professionalità, ma con un piacere più intimo,

cercando l'affidabilità degli stessi sapori. Barmaster è un gin versatile, che si presta ad ogni sperimentazione e abbinamento.

Le dita porgono il bicchiere ad altre dita, poi ricominciano il lavoro: ghiaccio nel bicchiere, mixing glass, lo stirrer che ruota veloce. Siamo in un locale, ma potremmo benissimo trovarci in un salotto di casa. Lo stile è lo stesso ovunque: la camicia, le bretelle rosse, il gin.

IL PROFUMO È QUELLO TIPICO DEL GIN, PUNGENTE E RICONOSCIBILE, CHE PROFUMA DI BACCHE DI GINEPRO E CORIANDOLO. IL FINALE È LEGGERMENTE AGRUMATO. IL GUSTO È PIACEVOLE, INTENSO E ARMONICO.

MASTER FIZZ

- 4 cl BARMASTER GIN
- 3 cl spremuta di limone
- 3 cl sciroppo di cedro
- 8 cl soda
- ghiaccio a cubetti

Shakerare gin, spremuta di limone e sciroppo di cedro con i cubetti di ghiaccio; filtrare "doppio" nel bicchiere riempito con cubetti di ghiaccio e colmare con la soda; decorare con fettina di limone.



SKI MASTER

- 4,5 cl BARMASTER GIN
- 2 cl succo di limone
- 1 cl sciroppo di lampone
- soda
- ghiaccio a cubetti
- lamponi

Shakerare gin, succo di limone e sciroppo di lampone con i cubetti di ghiaccio; filtrare nel bicchiere riempito di cubetti di ghiaccio e colmare con la soda; decorare con un lampone.



BARMASTER'S SLING

- 4 cl BARMASTER GIN
- 1 cl cherry brandy
- 0,5 cl COINTREAU
- 1 cl granatina
- 1 lime
- 1 ciliegia maraschino
- 3 dash di psychaud's
- ghiaccio a cubetti

Shakerare il tutto con i cubetti di ghiaccio; versare filtrando nel bicchiere riempito con cubetti di ghiaccio; decorare con la ciliegia e un peel di limone.



**BARMASTER LO SCEGLI PER LAVORO,
LO BEVI PER PASSIONE.**

