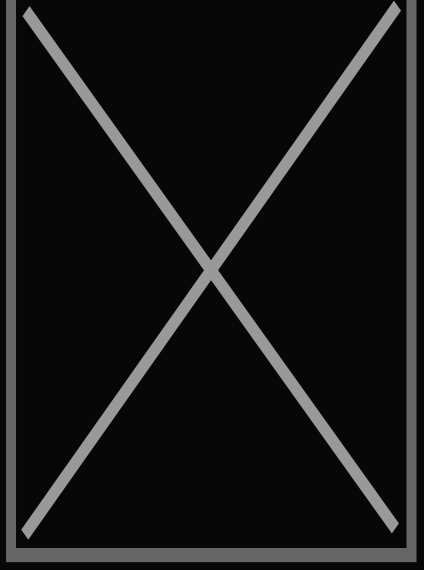
Medaglia d'argento al londinese IWSC per Tarantola Gin

premio-ab86c384

Il Tarantola Gin si è aggiudicato una medaglia d’argento nella categoria Distilled Dry Gin (Contemporary) e lo pone ai vertici dei distillati di Gin internazionali.

“Spezie invernali in un bicchiere con sentori di chiodi di garofano, ginepro e pino. Il palato è rinfrescato dalla scorza di limone. Pulito e fresco con piacevoli note terrose”. E’ la descrizione sintetica di alcuni giudici del calibro di Siobhan Feeley, Stephen Kennard, David T. Smith, Tim Blake, Matt Chambers. Il concorso si svolge alla cieca, senza che i giurati conoscano l’etichetta e l’origine geografica dei prodotti, con una ferrea e tassativa pre-selezione di centinaia di prodotti alcolici provenienti da ogni angolo del globo: quest’anno l’**IWSC** ha battuto il record di presenze in quanto 85 tra i maggiori esperti del settore hanno assaggiato oltre 4000 alcolici suddivisi in 21 categorie.

Soddisfazione esprimono sia il fondatore di Amaro Salento, **Realino Mazzotta** sia il mastro distillatore **Francesco Mazzotta** che dedicano questo riconoscimento *“… al Salento e alla Puglia intera, terra del sud est d’Italia che non possiede certamente giacimenti minerari, di petrolio o zone Industriali sviluppate, bensì giacimenti di cultura, bellezza, monumenti, paesaggi, mare, varietà enogastronomica legata alle tradizioni ed ai prodotti della terra”.*



L’azienda Amaro Salento, celebre per aver vinto nel 2020 con l’omonimo Amaro Salento Classico il premio come **“Miglior Liquore alle Erbe del Mondo”** al **World Liqueur Awards** di Londra, produce e imbottiglia il Tarantola Gin in piccoli lotti con l’ausilio di un alambicco in rame autorizzato dalla locale Agenzia delle Dogane.

La peculiarietà di questo purissimo distillato è l’**unione di bacche di Ginepro Comune** (Juniperus Communis) provenienti dal centro Italia con **bacche di Ginepro Coccolone**, una sottospecie del Ginepro Rosso (Juniperus Oxycedrus), presente sulle coste del sud della Puglia e che caratterizzano inequivocabilmente il Gin salentino.

Al palato attento, infine, emerge il **sentore di una punta di distillato di peperoncin**o che rende la bevanda alcolica leggermente piccante o meglio definita pizzicata, come il morso di una tarantola o taranta, ragno mediterraneo che ha dato origine all’antico fenomeno antropologico denominato Tarantismo o Tarantolismo tipico del **Salento**, da cui nasce il genere musicale e la danza detta Pizzica Tarantata.