

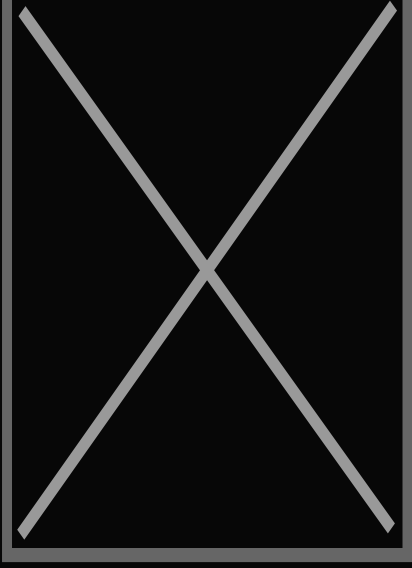
# Medaglia d'argento al londinese IWSC per Tarantola Gin

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 peculiarità 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 peperoncino** 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.