

# DRINKS.

## Il Gin del Professore à la Madame 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 700159   |
| Alcool                  | 42.9%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Italie   |
| Région                  | Piémont  |
| Embouteilleur           | Antica Distilleria Quaglia, Viale Europa, 3, 14022 Castelnuovo Don Bosco AT, Italien                         |
| Marque                  | Del Professore   |
| Type                    | Gin  |
| L'usage                 | pur ou pour divers boissons et cocktails   |
| Dégustation             | des nuances douces de vanille avec des notes roses et florales et un soupçon de cannelle et d'épices.        |
| Désignation commerciale | Gin  |
| Détails                 | obtenu par macération à froid de 16 botaniques dans un distillat de genièvre, produit en petits lots         |
| Ingrédients             | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



### Description

"Del Professore" est le nom de marque des vermouths et des gins de la distillerie Antica Distilleria Quaglia, située dans la région italienne du Piémont. Fondée en 1890, cette entreprise familiale, qui en est aujourd'hui à sa quatrième génération, produit des grappas, des liqueurs, des vermouths et d'autres spiritueux. Outre la version Monsieur, il existe ce gin Del Professore à la Madame. Le nom de la marque n'est pas le fruit du hasard : il s'agit d'un hommage à Jerry Thomas. Il était un barman légendaire du 19<sup>e</sup> siècle, qui est devenu quasiment immortel avec son ouvrage *How to Mix Drinks*. Il s'agissait du premier manuel de cocktails de ce genre. Les créations intéressantes et les démonstrations artistiques lors de la préparation ont valu à Jerry Thomas le surnom de professeur. La fabrication du gin s'inspire de la méthode originale pour le Bathtub Gin distillé illégalement, qui était répandue aux États-Unis pendant la prohibition jusqu'en 1933. Elle consiste à faire macérer à froid 16 botaniques dans un distillat de genièvre, puis à les filtrer simplement. Parmi les botaniques qui ne sont pas soumis à un secret strict, on trouve le citron, l'orange, la réglisse, la coriandre, les roses sauvages, la vanille et la cannelle.