



KI NO BI.[®]
Kyoto Dry Gin

KI NO BI

Kyoto Dry Gin

KI NO BI («Lepota letnih časov») je gin, navdihnjen s tradicijo ter destiliran, zmešan in ustekleničen v Kjotu: 11 skrbno izbranih rastlin je razdeljenih v 6 različnih kategorij ali elementov: osnova, citrus, čaj, zelišča, začimbe ter sadje in cvetje. Vsak od teh 6 elementov se macerira v riževem žganju, preden se ločeno destilira.

«Obstaja zelo velika razlika med pridelavo gina na Japonskem in pridelavo japonskega gina. Čeprav destilacija gina ni bila nekaj neznanega na Japonskem, je bil glavni model vedno proizvodnja poceni gina v slogu London Dry. Ideja, da bi pridelovali gin najvišje kakovosti z japonskimi rastlinami, je bila nepredstavljiva. Potreben bi bil premik v javnem mnenju (in okusu), pa tudi drzna odločitev novega proizvajalca, da dokaže, da je to mogoče.

To je uspelo že drugim žganim pijačam. Na pamet mi pade, denimo, enosladni viski. Morda zato ni presenetljivo, da so ustanovitelji KI NO BI, dolgoletni prebivalec Japonske David Croll in njegova žena Noriko Kakuda ter poslovni partner iz Združenega kraljestva Marcin Miller, v zadnjih dveh desetletjih delali kot uvozniki in distributerji škotskih in japonskih viskijev. Genetski zapis gina KI NO BI vsebuje vse naučeno iz tega posla: veččine pri mešanju, pomembnost okusa, destilacijo lokacije.»

Dave Broom,

Classic KI NO BI Cocktails

“

Genetski zapis gina KI NO BI vsebuje vse naučeno iz tega posla: veččine pri mešanju, pomembnost okusa, destilacijo lokacije.

Dave Broom,

Classic KI NO BI Cocktails



ZAKAJ JE KI NO BI DRUGAČEN?

Rastlinske sestavine

11 rastlinskih sestavin je razdeljenih v 6 elementov, ki so nato ločeno macerirani in destilirani, da se poudari in uskladi njihove okuse. Izbiri posameznih rastlin sta namenjena velika skrb in pozornost. S tem se zagotovi, da se sestavine nadgrajujejo in dopolnjujejo.

S prvenstvenim okusom brina KI NO BI izkorišča ikonične japonske vplive za doseganje popolnega okusa

Osnova *brin, nemška perunika, školjkasta pacipresa*



Brin daje ginu arome bora ter citrusa, sivke, žajblja, zelenih cvetnic in smole.

Korenina nemške perunike ima nepozabno zeleno aromo s pridihom vijolic in sena.

Školjkasta pacipresa se veže s citrusom in borovimi elementi v brinu.

Citrus *yuzu, limona*



Yuzu ima svetlo, živahno aromo, med grenivko, mandarino in limono. Yuzu za gin KI NO BI prihaja primarno iz družinskega sadovnjaka iz mesta Ayabe na severozahodu Kjota.

Limona doda dodaten aromatičen dvig in sladek cvetni element.

Čaj *gyokuro*



Čaj gyokuro za gin KI NO BI je pridelan v starodavnem čajnem vrtu Chōtaro Horii v mestu Uji. Ginu doda note sveže pokošene trave in nežnih cvetlic, hkrati pa uskladi arome.

Destilacija hkrati pomaga ustvariti arome bele čokolade in rahlo praženega biskvita.

Začimba *ingver*



Ingver doda zadovoljujoč občutek v ustih in lahko ostrino pookusu.

Masao Hatano ima dve polji, na katerih goji le ingver, izključno za gin KI NO BI. Zorenje surovega ingverja v jami doda nove dimenzije okusa.

Sadje/cvetje *kitajska bazilika, bambus*



Kitajska bazilika in bambus dodata ginu pridih sadja in cvetja ter kompleksno pikantnost.

Kitajska bazilika, ki jo uporablja Kyoto Distillery, prihaja iz regije Ohara v severnem Kjotu.

Zelišča *sansho poper in listi*



Sansho ima zelo drzen in precej oljnat okus, ki doda ostre elemente limete, malce limonine trave in ostro pikantnost na pookusu.

Naš sansho prihaja iz mesta Ayabe. Kinome, listi rastline sansho, pomirijo njegove bolj divje lastnosti.

ZAKAJ JE KI NO BI DRUGAČEN?

Osnova

Rastlinske sestavine same po sebi ne naredijo gina; zelo pazimo, da osnovne sestavine zagotovijo idealno osnovo za okusno pijačo.

Riževo žganje



Če je brin ozadje umetniškega dela, potem pri večini ginov osnovno žganje ni nič drugega kot platno. Toda pri ginu KI NO BI uporabimo riževo žganje skoraj kot le še eno rastlinsko sestavino.

Čeprav je žganje tehnično nevtralnno, ima nežno in skoraj vaniljevo sladko kakovost z notami citrusov.

Glavni razlog za njegovo uporabo je umamiju podobna tekstura in dejstvo, da globlje ukoreninja gin KI NO BI v njegovo okolje.

Voda iz okrožja Fushimi



Tako kot osnovno žganju je tudi voda običajno spregledan element pri proizvodnji gina. Pri nas jo povzdignemo na status sestavine. Nenazadnje voda predstavlja več kot 50 odstotkov tekočine v vsaki steklenici.

Pri proizvodnji gina KI NO BI ne uporabljamo prečiščene, vendar navadne demineralizirane vode – ekipa vsak teden opravi 10-minutno vožnjo, da gre po vodo, ki jo črpajo iz vodnjaka pri varilnici Tsuki No Katsura, ki je bila ustanovljena leta 1675 in je ena najstarejših varilnic sakeja v Fushimiju, južno od Kjota. Na tem območju je nekaj najboljših japonskih varilnic sakeja, ki so bile tam prvotno ustanovljene zaradi kakovosti lokalne vode.



KI NO BI Sonic

30ml	KI NO BI Kyoto Dry Gin
45ml	Tonik
45ml	Sodavica
—	Limetina lupinica
—	Zdrobljen led

Uživajte v aromi citrusov z nežno sladkostjo tonika, ki poudarja botanično ravnovesje gina.



Ki No Bi je s svojo japonsko identiteto več kot le pijača.



季の美

KI NO BI (Lepota letnih časov)

ZAKAJ JE KI NO BI DRUGAČEN?

Ravnovesje

Sestavine same po sebi, ne glede na njihovo izjemnost, ne ustvarijo izjemnega gina. Najbolj pomembna je umetnost mešanja sestavin.

»Prva odločitev je, katere rastlinske sestavine uporabiti. Če napolnite gin s številnimi sestavinami, še ne postane bolj kompleksen. Kompleksnost je dosežena, ko izbrane rastlinske sestavine delujejo usklajeno. Vse sestavine imajo svoj namen. V primeru gina KI NO BI je bil proces sprejemanja odločitev še bolj zapleten, saj je moral biti ustvarjen gin odraz Japonske in zlasti Kjota.

To ni London Dry Gin, ustvarjen na Japonskem, temveč nov stil, ki odraža Japonsko. Hoteli smo uporabiti lokalne rastlinske sestavine, ki jih še nihče prej ni uporabil za pridelavo gina. Ko smo izbrali rastlinske sestavine, smo sprejeli odločitev, da jih razdelimo v šest različnih skupin (osnova, citrus, čaj, zelišča, začimbe ter sadje in cvetje). Vsak od 6 elementov gina KI NO BI je maceriran v riževem žganju, nato pa ločeno destiliran. Po destilaciji se posamezne sestavine zmešajo, pri čemer pridejo do izraza predhodne izkušnje ekipe z viskiji.»

Dave Broom,
Classic KI NO BI Cocktails



ZAKAJ JE KI NO BI DRUGAČEN?

Kjoto

Kjoto je starodavna prestolnica Japonske, mesto 10.000 svetišč in kulturno srce japonske obrti od sakeja do laka, od izdelovanja kimonov do lesoreza.

Kjoto je neločljiv del gina KI NO BI.

“

To mesto in njegova ponosna zgodovina simbolizirata, kaj želimo doseči z našim ginom. Morda je na prvem mestu navdih, ki ga nudita življenje in delo v tem mestu.

Dave Broom,
Classic KI NO BI Cocktails



EAN: 4589633900025