



Mataroa Pink: το νέο gin της Ποτοποιίας Μελισσανίδη



Πέρσι, δοκίμασα για πρώτη φορά κατόπιν προτροπής μιας καλής φίλης, ένα ιδιαίτερο τζιν, με μεσογειακό χαρακτήρα, που δεν έμοιαζε με τα άλλα. Ο λόγος για το Mataroa Mediterranean Dry Gin, της ποτοποιίας Μελισσανίδη, το οποίο με κέρδισε με τον ιδιαίτερο μεσογειακό χαρακτήρα του που παραπέμπει στο London Dry Gin. Το συγκεκριμένο όμως τζιν πέρα από τα αναμενόμενα αρώματα του άρκευθου, μοσχοβολά κόλιανδρο, εσπεριδοειδή και βιολέτα, ενώ στο στόμα ο γήινος χαρακτήρας του τονίζεται από τη γλυκώριζα και από μια ανάλαφρη αίσθηση αλμύρας. Κι ίσως αυτό το τελευταίο θαλασσινό χαρακτηριστικό του να του έδωσε και το όνομά του. Mataroa ονομαζόταν ένα νεοζηλανδέζικο πλοίο που το 1945 μετέφερε, από την Ελλάδα στο Παρίσι, μια ομάδα Ελλήνων καλλιτεχνών και διανοούμενων που διακρίθηκαν αργότερα σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η ποτοποιία Μελισσανίδη ιδρύθηκε το 1924 και βρίσκεται στην περιοχή της Αλμωπίας, στη Μακεδονία. Σήμερα, έχει περάσει στα χέρια της τρίτης γενιάς ποτοποιών, η οποία εκμεταλλεύεται τις πολύτιμες γνώσεις, την ιστορία, το σπάνιο μεράκι που κληρονόμησε, αλλά και τις σύγχρονες πρακτικές της τεχνολογίας, αποφάσισε να προχωρήσει στη δημιουργία νέων προϊόντων. Έμεινε όμως σταθερή σε ένα πράγμα: Η διαδικασία που ακολουθείται για την παραγωγή των προϊόντων είναι παραδοσιακή. Καταλυτικό ρόλο στην ποιότητα των αποσταγμάτων παίζει το φυσικό νερό από τις πηγές του Καϊμακτσαλάν, οι προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες και οι μικροί χάλκινοι άμβυκες στους οποίους πραγματοποιούνται οι αποστάξεις.

Στο portfolio της ποτοποιίας Μελισσανίδη ανήκουν το ούζο και το τσίπουρο Αρχοντικό (μάλιστα, το δεύτερο, εσοδείας 2018, διακρίθηκε με το χρυσό βραβείο από τον εγκεκριμένο Διεθνή

Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2019) και φυσικά το Mataroa Mediterranean Dry Gin, που μου έκλεψε την καρδιά, όπως έκανε με πολλούς άλλους, μιας και τα δώδεκα βοτανικά συστατικά από χώρες της Μεσογείου με τα οποία φτιάχνεται το κάνουν να ξεχωρίζει.

Την πρόταση της ποτοποιίας Μελισσανίδη στον χώρο των premium gins έρχεται να συμπληρώσει ένα νέο απόσταγμα, το Mataroa Pink. Σε ένα εξίσου καλαίσθητο μπουκάλι, βασίζεται στην ήδη αγαπημένη σύνθεση του Mataroa Mediterranean Dry Gin, εμπλουτισμένη με δύο συστατικά-κλειδιά, πάντα Μεσογειακά, το ρόδι και τον ιβίσκο. Ελάχιστα πιο ελαφρύ σε αλκοολικούς βαθμούς, αλλά με εξίσου πλούσια και ιδιαίτερη γεύση, το Mataroa Pink μπορεί να αποτελέσει βάση για premium cocktails, αλλά στέκεται άνετα και μόνο του, με λίγο πάγο. Σύμφωνα, από ότι μου λένε οι πηγές μου, θα αποκτήσει και το δικό του website, καθώς επίσης δικές του σελίδες στα βασικά μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Προτείνω να το απολαύσετε πολύ παγωμένο με ένα τόνικ καλής ποιότητας.

