



PROPRIETARIO: COPPERHEAD NV  
 IN ATTIVITA' DAL: 2014  
 SITO WEB: COPPERHEAD.BE



## MAGNIFICA ELEGANZA BELGA

*Elegantissimo, bottiglie color rame con un contenuto esclusivo: il Gin Copperhead. Questo gin belga è una delizia per gli occhi e per il palato! Il gin prende il nome dal suo creatore, l'alchimista Copperhead. Mentre era alla ricerca dell'elisir di lunga vita, Sir Copperhead creò un gin indimenticabile.*

**COPPERHEAD**  
 Gin  
 cod. CPGI  
 6 x 50 cl x 40%



### Ingredienti:

*Radice di angelica,  
 cardamomo, buccia d'arancia, coriandolo,  
 bacche di ginepro.*

*Questi cinque vegetali tradizionali danno  
 origine ad un gin veramente  
 armonico ed equilibrato.  
 Intensi profumi di agrumi anticipano il  
 profumo di mandarino e di limone.*



# Quale blend preferisci?

## Aperitivum



Il pompelmo e l'angelica ti stimoleranno l'appetito. Usalo per rendere il tuo gin più amaro.

**Blend Aperitivum**  
cod. CPBA  
1x 5 cl x 80%

## Digestivum



Lo zenzero riattiverà la tua digestione. Usalo per rendere il tuo gin più dolce.

**Blend Digestivum**  
cod. CPBD  
1x 5 cl x 80%

## Energeticum



Il guaranà ti aiuterà a trovare energia. Usalo per aggiungere un buon aroma di limone al tuo gin.

**Blend Energeticum**  
cod. CPBE  
1x 5 cl x 80%

CARDAMOM

JUNIPER BERRIES

ORANGE PEEL

ANGELICA

CORIANDER



“Gustati un delizioso Copperhead Classic con suoi 5 ingredienti essenziali, o preparatene uno speciale aggiungendo 4 / 8 gocce dei nostri blends”.

*Mr. Copperhead*

# COPPERHEAD



PROPRIETARIO: COPPERHEAD NV  
 IN ATTIVITA' DAL: 2014  
 SITO WEB: [COPPERHEAD.BE](http://COPPERHEAD.BE)



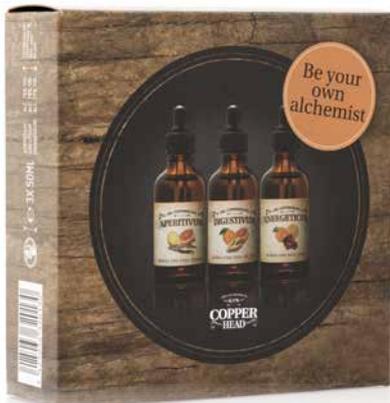
**COPPERHEAD TRIO Box**  
 1 x (1 x Copperhead Classic Gin,  
 1 x Copperhead Black Batch Gin,  
 1 x Copperhead Gibson edition)  
 cod. CPTRI  
 1x 50 cl x 40% + 1 x 50 cl x 42% + 1 x 50 cl x 40%



**COPPERHEAD Alchemist Box**  
 5 x (1 x Gin, 3 x blends)  
 cod. CPAL  
 1x 50 cl x 40% + 3 x 5 cl



**COPPERHEAD Gibson Edition box**  
 4 x (1 x Gin, 2 x Martini glasses + 2 cocktailpicks)  
 cod. CPGEB  
 1x 50 cl x 40%



**Copperhead blends**  
 APERITIVUM (80% vol, 5 cl)  
 DIGESTIVUM (80% vol, 5 cl)  
 ENERGETICUM (80% vol, 5 cl)  
 cod. CPBM



**Copperhead Cup Box Bt + 2 cups**  
 1 x Copperhead Gin 50 cl x 40% + 2 cups  
 cod. CPCU

## **COPPERHEAD BLACK BATCH**

*Mr. Copperhead, l'alchimista in costante ricerca di migliorare i suoi elisir di lunga vita, era incantato dal sambuco e dalle storie di stregoneria che lo circondavano.*

*È riuscito ad utilizzare le bacche nere di varietà Sambucus Nigra che stimolano il sistema immunitario.*

*Il Copperhead Black Batch è un gin attentamente bilanciato con la giusta misura di tè nero di Ceylon. Questa squisita variante della ricetta originale saprà sorprendere piacevolmente i vostri sensi. Benvenuti al lato oscuro del gin.*

*Godetevi il Batch Copperhead nero!*



**COPPERHEAD  
BLACK BATCH**  
Gin  
cod. CPBL  
6 x 50 cl x 42%

# COPPERHEAD



PROPRIETARIO: COPPERHEAD NV  
 IN ATTIVITA' DAL: 2014  
 SITO WEB: [COPPERHEAD.BE](http://COPPERHEAD.BE)



## THE GIBSON EDITION!

Quest'edizione speciale di gin Copperhead è nata in collaborazione con Marian Beke, uno dei barman più famosi al mondo e proprietario del Gibson Bar di Londra.

L'edizione Gibson si ispira al classico cocktail "Gibson Martini" che trova le sue origini nel Players Club, a New York dove l'artista Charles Dana sfidò il barman Gibson Charles Connely a fare una nuova variazione sul Classic Martini... e fu così che sostituì l'oliva con una cipolla d'argento!

Il nuovo gin Gibson è un distillato di 13 ingredienti accuratamente selezionati tra cui macis, pepe, cassia, alloro, zenzero, finocchio e semi di aneto.

Il gin Copperhead è il risultato di una collaborazione tra Yvan Trova Vogel (un farmacista da Kortrijk, che è fortemente interessato all'aspetto "chirurgico" del gin) e Bernard Fillier (titolare della distilleria Filliers) che è un maestro nella distillazione di alcool partendo dal ginepro.

Il gin Copperhead originale è stato lanciato in Belgio nel 2014 e dopo un anno è seguito il Black Batch.

### **COPPERHEAD THE GIBSON EDITION**

Gin  
 cod. CPGE  
 6 x 50 cl x 40%



# MARIAN BEKE



Master mixologist di fama planetaria, già capo barman di alcuni tra i locali londinesi più noti e attuale direttore del Gibson in Old Street, Marian Beke è una odierna leggenda del bere miscelato. I suoi cocktail eclettici sono fonte d'ispirazione per tutto il mondo dei barmen. Slovacco di nascita, muove i passi nel locale paterno adibito alla conservazione dei vini accogliendo amici di famiglia e avventori occasionali, per poi iniziare a lavorare come sommelier in ristoranti, bar e alberghi. Lascia la terra natia approdando a Londra, capitale mondiale del new beverage, per apprendere e implementare la cultura del bere miscelato e per perfezionare la lingua inglese. A Soho acquisisce esperienza nei locali notturni del quartiere per poi successivamente divenire, dopo un'incessante studio e pratica, uno tra i bartender più innovativi e rappresentativi della Capitale inglese e dell'intero panorama mondiale del beverage. Lavora in locali unici come il Townhouse, il Montgomery Place, il Purl e il Nightjar, il fascinosa e pluripremiato speakeasy londinese.

Durante la sua eccellente carriera lavorativa è stato insignito di numerosi riconoscimenti tra i più prestigiosi e ha organizzato seminari formativi in molti Paesi del mondo, oltre che fornito consulenza ad aziende del settore.

L'odierna tappa del percorso professionale lo vede alla direzione del Gibson di Londra, che trae il nome dall'omonimo pre-dinner creato nel primo decennio del 1900, a bordo della quale il cliente affronta un ideale viaggio spazio-temporale nel mondo delle bevande miscelate di epoche diverse.

**Copperhead Gin The Gibson Edition** è il capolavoro collaborativo tra uno dei migliori barman del mondo e proprietario del The Gibson Bar di Londra, Marian Beke, e Copperhead Gin. Il gin è studiato per stimolare i ricettori del gusto "umami", soprattutto quando servito nel Gibson Martini (con garnish di cipolline in salamoia), cocktail di punta del The Gibson Bar. Si tratta di un gin complesso e sapido: le prevalenti note del ginepro sono unite a quelle fresche del finocchietto e a quelle un po' amare delle erbe, ma soprattutto a quelle calde delle spezie, lasciando però spazio anche agli agrumi e a una finissima nota dolce.



(THE GIBSON SAVOURY LIQUEURS, Marian Beke e Casoni a pag. 65)

## UMAMI: il 5° gusto.

Gibson è una nuova categoria nel settore Gin e quindi un nuovo sapore.

Oltre al dolce, l'aspro, il salato e l'amaro, c'è anche il gusto della "gloria": l'umami. Negli ultimi anni è stata rivolta sempre più attenzione a questo quinto gusto che caratterizza soprattutto la cucina asiatica, ma dove si trova l'origine della parola umami? Il nome deriva da due parole giapponesi, *umai* (delizioso) e *mi* (gusto). Insieme formano la parola umami, "sapore di gloria" o "gusto delizioso". Questo perché la maggior parte degli ingredienti che contengono una quantità elevata di umami sono spesso vissuti come "deliziosi", come ad esempio il salmone fresco, il tartufo, il pomodoro e i funghi. Nel 1908, il chimico giapponese Kikune Ikeda condusse una ricerca scientifica che aveva come punto centrale proprio lo studio di questo gusto. Ikeda fu il primo ad identificare la presenza del gusto umami nel kombu (un'alga molto usata in cucina per addocire in modo naturale) e nel glutammato. L'umami è quindi un gusto basilare che emerge attraverso il glutammato. Altre due "sostanze umami" sono state riconosciute in seguito: il monofosfato di inosina, che si trova nel tonno essiccato, e il monofosfato di guanosina, presente nei funghi shiitake. Assaggiando separatamente queste sostanze, si può sentire il sapore puro dell'umami. Ci sono innumerevoli ingredienti che contengono un'alta concentrazione di umami, tra cui l'alga kombu che è forse l'alimento che più fa sentire questo sapore unico.

Altri prodotti in cui è presente quinto gusto sono questi:

Pesce: sgombro, sardine, acciughe, tonno, salmone.

Carne: manzo e maiale.

Frutta e verdura: pomodori, yuzu (agrumi asiatici), cipolle, spinaci e funghi.

Modificatori di gusto: soia (sia salsa che miso), wasabi, zenzero e macha.

