





## Giniu

### Dati tecnici

*Tipologia:* gin.

*Formato:* 70 cl.

*Gradazione:* 40% Vol.

*Aspetto:* trasparente, limpido.

*Profumo:* caratteristico del Gin, con sensazionali richiami alle erbe spontanee della terra sarda.

*Sapore:* è la massima espressione del Gin, per sapidità, gusto, delicatezza morbidezza. In esso si identifica l'essenza della Sardegna.

### Curiosità

*Subito dopo al guerra , dal 1946 in poi si sviluppò, in Sardegna un'intensa attività distillatoria. Erano tutte distillazioni di contrabbando e pertanto venivano svolte all'aperto nei cortili e generalmente nelle notti invernali. All'epoca le forze dell'ordine potevano entrare nelle case senza bisogno di alcun mandato, era sufficiente che sentissero l'odore del distillato e potevano, se non si apriva, sfondare la porta di casa e procedere al sequestro di tutta l'attrezzatura e arrestare il distillatore abusivo. Nonostante il rischio e la paura di essere scoperti si distillava tutto quello che il territorio offriva. Dal vinello al vino, dalle vinacce agli agrumi. Nella zona si distillavano soprattutto i prodotti più rappresentativi in termini di quantità e di qualità: uva vernaccia, vino vernaccia e galbuli di ginepro. Il distillato ottenuto era destinato sia al commercio sia all'autoconsumo. Nella vendita del prodotto si cercarono subito dei nomi che identificassero il prodotto ma che non fossero riconducibili, dagli organi di vigilanza, al prodotto ottenuto dalla distillazione clandestina. Il distillato di vinaccia fu denominato filu 'e ferru, il distillato del vino abbardenti, il distillato di ginepro GINIU, dal nome della pianta di ginepro che n sardo si chiama giniperu. La "commercializzazione" del GINIU è durata sino ai primi degli anni sessanta, poi fu abbandonata in quanto era molto più semplice e pratico distillare il vino o le vinacce, oltre al fatto che erano più ricercati. Nel 2013 Elio ha ritenuto corretto denominare il distillato dei galbuli delle piante del ginepro, prodotto di altissima qualità considerato uno dei migliori 10 Gin italiani, GINIU in onore della antica tradizione.*

