



**Barfly**

di Marco Cremonesi - @M\_Cremonesi

## Mascareta, il tempio del vino apre la grande caccia ai gin

8 LUGLIO 2016 | di Marco Cremonesi - @M\_Cremonesi



La Mascareta la conoscono tutti: è una delle osterie più generose di Venezia. Un tempio del vino, guidato dal palato sicuro e dal baffo autorevole dell'oste Mauro. Che però, attenzione, ha un nuovo amore: il gin. Complice Robi Marton, l'artefice della via italiana al ginepro, ha deciso: la Mascareta avrà una carta dei gin. Mica tanto scontato. Mauro Lorenzon è l'inventore del termine "enoiteca" (l'enoiteca con mescita), è stato collaboratore di Luigi Veronelli, è il teorico del servire al calice quasi ogni bottiglia che ci sia in carta. Insomma: incarna l'aristocrazia degli osti. Gente di vino.



L'oste Mauro Lorenzon

Eppure, ha deciso. E carta sia. Titolo: «Gin-ecologia». Bellissima: le bottiglie sono elencate con le note tecniche e quelle di assaggio di Mauro. «L'idea è quella di giocare con gli abbinamenti. Se in un gin sento un aroma di vinaccia, lo propongo con l'uva sultanina. Se di mela, appunto, ci aggiungo la mela». Lo stesso vale per i gemellaggi con le toniche: «Io suggerisco corrispondenze e contrasti. E chi viene, fa le sue prove». Con l'idea, comunque, che un buon gin si beve anche da solo. Ed è in grado di reggere la prova del dopocena, quando di solito si preferisce grappa assertiva o un distillato da botte.

Ma come è nata la mania? Colpa dell'Hendrick's, il gin scozzese dal profeta genovese. E' stato Luca Gargano, il patron della Velier, che anni fece scoprire a Mauro quel gin d'autore aromatizzato al cetriolo e alla rosa: "L'idea di esaltare il sapore del gin con una fettina di cetriolo, mi piacque subito. Mi sembrava che aprisse strade".

E infatti, era la strada. E così, con quella sua follia veneta che lo fa partire senza ripensarci, Mauro già oggi propone all'incirca 140 gin e 25 toniche. Macché, non gli bastano: «È come con il vino. Vorresti tutto quello che vale: i tagli, le cuvée, i millesimi...». Indovinate un po'? Mauro ora vuole il suo gin. In collaborazione con il fido Robi Marton: «Con lo spirito base distillato dall'uva invece che dai cereali. E lo voglio nelle bottiglie da prosecco, ma bianche». Noi, aspettiamo.

Tag: [Gin](#), [locali](#), [Mascareta](#)

### CONTRIBUTI > NAN

#### PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE



Scrivi qui il tuo commento

INVIATA



Lettore\_12912474

11 luglio 2016 | 17:05

Compliment!!!! Mi chiamo Roberto Guidi da Rimini, sono produttore di un nuovo Gin entrato in commercio a fine aprile. Si chiama Riviera Gin ed è nato da un'antica ricetta dove parlava di distillato di vino. Possiamo sicuramente dire che è il primo gin italiano fatto con alcol di distillato di vino. <http://www.rivieragin.com>

< Post più recenti

Post precedenti >

cerca nel blog

Cerca



#### BARFLY / MARCO CREMONESI



Milanese, middleaged, mi minimizzano in Marchino. Miscelo molto, magari male (metto in mezzo mucchi di menta), ma migliore. E mantengo la moderazione. Matto per il maiale, mangio (meno!) melanzane e meloni. Mai minestre. Meglio malti, Martini e molecole. Mastico di melodramma e mitizzo Mingus, ma miro al meritato materasso. Mi mollereste il mio muddler?

#### BARFLY

Racconti, leggende metropolitane, assaggi e prove dal mondo degli spiriti e del bere miscelato. Esperimenti, miscugli e ricette per rendere la vita un po' più lieve. Insomma: chiacchiere da bar.

#### BARFLY / CATEGORIE

Altri drink  
Amari  
Birra  
Bitters  
Bollicine  
bourbon & c.  
Cinema  
Cognac  
Eventi  
Gin  
Grappa  
Libri  
locali  
Persone  
Recensioni  
Ricette  
Rum  
Senza categoria  
Stagionali  
Storia  
Tequila  
Tequila e Mezcal  
Vermut  
Vodka  
Whiskey  
Whisky

#### I PIÙ LETTI

- 1 [Homemade gin: una festa!](#)
- 2 [Il gin preferito nei bar mondiali](#)
- 3 [Acqua tonica? Fatela in casa](#)
- 4 [Marton's gin, speranza d'Italia](#)
- 5 [Monkey 47, la scimmia che volle farsi re](#)

#### I PIÙ COMMENTATI

- 1 [Un anice secco per chiudere l'estate](#)
- 2 [Alhambra 1925, quella lager di Spagna che non ti aspetti](#)

#### BARFLY / ULTIMI COMMENTI

Ciao Marchino, Dove la trovi questa birra? curioso di provarne una spagnola potabile. Li a bassa gra  
02.09 | 20:36 [Alessandro Grassi](#)

Il Pacharan è a base di anice ma secondo me molto coperta dai frutti di prugnolo, a me piace accent  
31.08 | 16:39 [Alessandro Grassi](#)

O bella... Allora lo provo subito con il Bargnolino emiliano. Ma forse il Pacharan è già all'anice?  
31.08 | 15:09 [Lettore\\_9539541](#)

Caffè e Varnelli grande classico, a me piace anche aggiungerne un pochino con il chiacchio al Pachar  
30.08 | 22:03 [Alessandro Grassi](#)

Compliment!!!! Mi chiamo Roberto Guidi da Rimini, sono produttore di un nuovo Gin entrato in commer  
11.07 | 17:05 [Lettore\\_12912474](#)

#### BARFLY / ARCHIVIO BLOG

LUGLIO: 2016

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31