

# Monkey 47

## Schwarzwald Gin

Il segreto sta nei 47 ingredienti scelti con attenzione e, quando possibile, provenienti dalla Foresta nera, partire dai mirtilli, nonché in un sistema di distillazione con qualche piccolo segreto capace di aromatizzare al massimo quello che oggi si presenta come uno dei gin più ricercati ed eleganti in Europa, il Monkey 47.

Gin assolutamente di tendenza, dove la moda insegue per la verità l'assoluta qualità del prodotto, il "Gin della Foresta Nera" proviene da una ricetta originale dell'eccentrico inventore Montgomery Collins ripresa e tuttora seguita con scrupolosità teutonica dal mastro distillatore Christoph Keller che lo produce col suo piccolo alambicco discontinuo in una bucolica fattoria nella zona di Stoccarda, fra pavoni, lama e coltivazioni di vario genere, alla Black Forest Distillers GmbH, a Stählemühle.

Il Gin Monkey 47 viene imbottigliato senza filtraggio in lotti numerati singolarmente, con una produzione annuale di circa 2.500 pezzi. La bottiglia da 50 cl è caratterizzata dalla forma bombata che ricorda il design della bottiglie delle vecchia farmacie è di colore marrone, per proteggere gli aromi volatili dall'esposizione ai raggi Uv.

La ricetta nasce in maniera casalinga e da autodidatta. Dopo il '45 da militare Montgomery Collins fu assegnato nel comando della Berlino occupata e nel tempo libero si dedicò alla ricostruzione dello zoo "sponsorizzando" una scimmia garzetta chiamata Max. Lasciata nel 51 la divisa della Royal Air Force, si trasferì nella Foresta nera (dove da sempre si distillano liquori di frutta) e dopo un iniziale insuccesso come orologiaio, aprì un albergo di campagna chiamandolo "The Monkey Wild", in ricordo della scimmia di Berlino.

Amante del gin conosciuto in Asia, dove aveva seguito il padre diplomatico da piccolo, Collins decise di produrne uno, casalingo, che contenesse sia gli ingredienti essenziali tradizionali britannici, che l'esotismo orientale delle spezie indiane, che le erbe e l'acqua della Foresta Nera.

La ricetta casalinga sembrava essere perduta, ma alcuni decenni fa durante la fase di ristrutturazione dell'albergo di Collins, fu ritrovata una scatola in legno con dentro una bottiglia che aveva un'etichetta, decorata a mano da Collins, con lo schizzo di una scimmia e sopra le parole Max the Monkey.

Una lettera che conteneva appunti e il dettaglio degli ingredienti vegetali (botanics) con cui Collins aveva creato il suo gin. Della "scoperta" ha notizia nel 2006 Alexander Stein (nella foto accanto), allora manager di Nokia negli Usa, che si appassiona della cosa e decide di andare a fondo, al punto che nel 2008 rileva la proprietà del Monkey wild e fonda una distilleria chiamando a collaborare Christoph Keller (nella foto sopra), distillatore pluridecorato, col quale ridà vita al Gin della scimmia.

