

THE
GIN & TONIC
EXPERIENCE
—CASINO PERALADA—



CASINO PERALADA

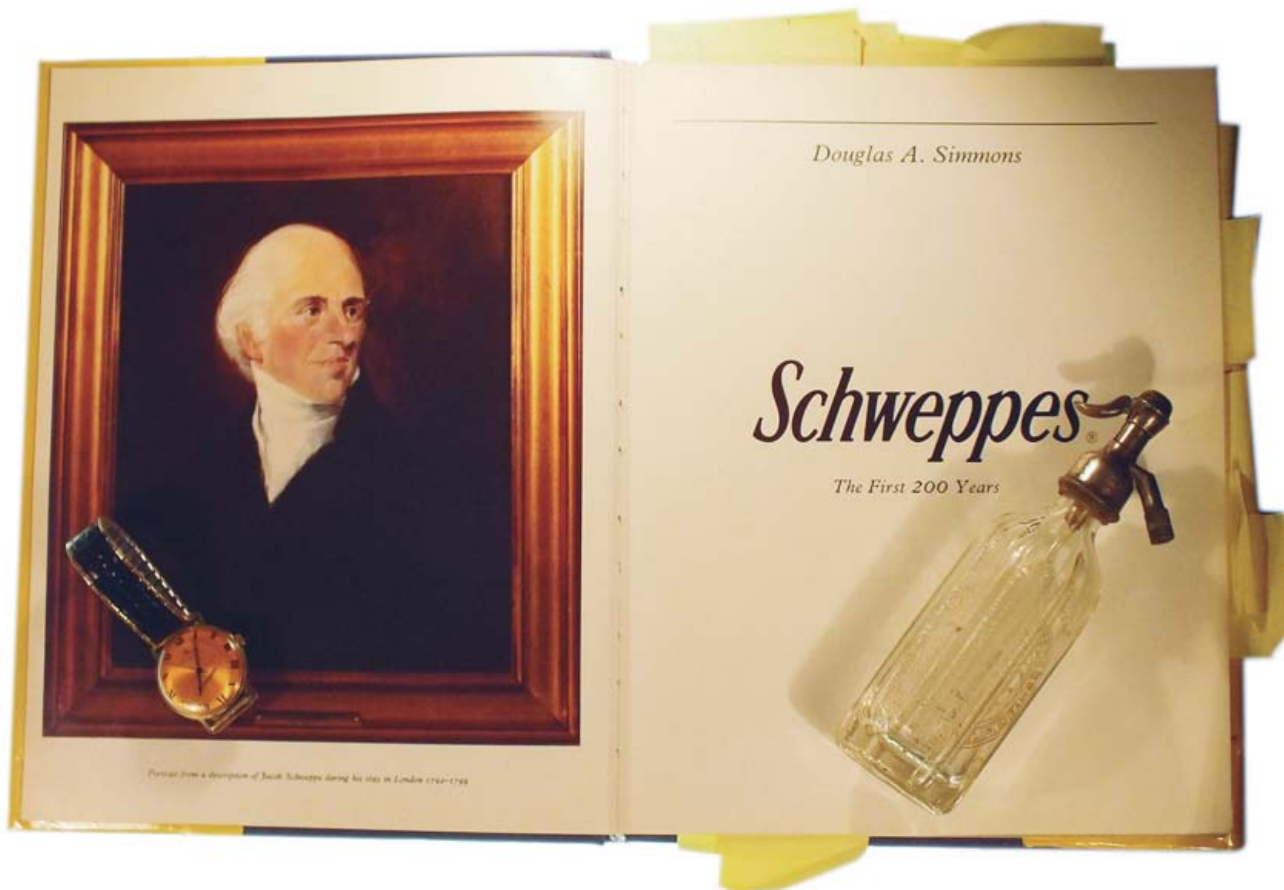
#GTPeralada Segueix-nos!



THE
GIN & TONIC
EXPERIENCE
—CASINO PERALADA—

THE GIN&TONIC EXPERIENCE

Castell de Peralada, ara fa 6 anys, va ser pioner en tot l'Estat en organitzar el primer festival dedicat plenament al gintònic, **The Gin&Tonic Experience**; des de llavors el certamen no ha deixat de créixer. En la primera i innovadora edició, l'any 2013, es van convocar més de 2.300 persones i es van servir més de 6.000 combinats. L'edició 2014 es van superar les xifres i es van servir 8.500 gintònics a més de 3.800 assistents. El 2015 es va arribar als 9.300 Gin&Tonics i a 4.200 visitants, a l'edició 2016, vam rebre 4.500 persones que van tastar més de 10.000 combinats premium i en la darrera edició de 2017 vam acollir més de 2500 amants dels combinats. Empesos per aquest èxit, els organitzadors convoquen la **sisena edició durant el divendres 8 i dissabte 9 de juny** mantenint la mateixa filosofia i afegint diverses novetats.



FILOSOFIA

La història del gintònic es remunta al segle XIX, quan els soldats britànics desplaçats a l'Índia van barrejar per primera vegada la ginebra amb l'aigua tònica que havia creat el joier suís Johann Jacob Schweppe amb la intenció de combatre el paludisme. Des d'aquell primer i rudimentari combinat, el gintònic ha anat guanyant adeptes fins a convertir-se en la beguda de moda. El Casino Peralada recull el testimoni d'aquest èxit i proposa al visitant descobrir una selecció de les millors ginebres premium del mercat, així com algunes de les tòniques més singulars i una extensa representació de botànics -els tres elements que configuren la creació d'un gintònic-, de manera que cada visitant disposarà de més de 2.800 possibilitats de personalitzar el seu combinat.

L'ACTIVITAT

La idea és que cada visitant, mentre crea i tasta el seu gintònic personalitzat, podrà relaxar-se en una **zona chillout** creada especialment per a l'ocasió als jardins del Casino Peralada, gaudir de la música DJ.

ESPAI

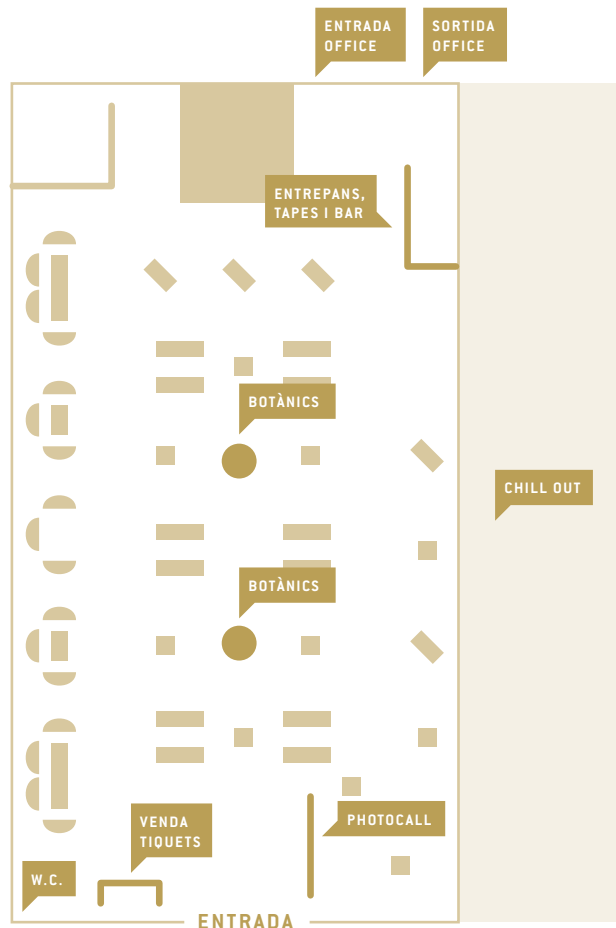
1.000 m² de pavelló chill out

El pavelló del Parc del Castell de Peralada serà altra vegada l'espai on es desenvoluparà la sisena edició de The Gin&Tonic Experience. Més de 1.000 metres quadrats condicionats per a l'ocasió amb 12 mostradors i 12 bàrmans, dividits en sis zones temàtiques, explicaran a cada visitant les característiques de les ginebres i les tòniques participants, i recomanaran els millors maridatges segons els gustos de cada persona.

Al centre de la sala hi haurà un espai dedicat a als botànics perquè cada visitant pugui completar el seu combinat amb una llavor, una fruita o una espècie

diferenciada. Sense oblidar que hi haurà dues zones chillout; una a cobert i una altra a l'exterior (un lounge situat a l'espectacular Parc del Castell), que tenen la missió de crear un espai per relaxar-se, gaudir del gintònic i d'una vetllada primaveral entre amics.

A l'entrada del pavelló un photocall i un plànol explicatiu de l'espai donaran la benvinguda al visitant.





Com en l'edició anterior, la divisió de les ginebres serà de forma temàtica. De manera que els estands estaran agrupats al voltant els següents leit motiv que les defineixen.

FUSIÓ D'ORÍGENS

AQUESTES SÓN LES GINEBRES QUE HAN SABUT BARREJAR MILLOR LES DIFERENTS PROCEDÈNCIES DELS SEUS ELEMENTS FINS A CREAR UN ESTIL PROPI.



JINZU

És una ginebra britànica, elaborada per Diageo que es caracteritza per usar sake i altres botànics japonesos o d'inspiració japonesa.



COLOMBIAN TREASURE

És una ginebra colombiana elaborada en barriques de rom usades que li atorguen una suavitat extra. El seu sabor es caracteritza per les notes cítriques de la llimona i taronja amb un toc de gingebre i espècies.



WILLIAM CHASE ELEGANT CRISP

Té gust de ginebró i cítrics, acompanyada per la dolçor de la poma, i desprèn aromes a caramel, herbes i cítrics. Elaborada a Anglaterra.



GIN BLUE EDITION D'AZAHAR

És una ginebra andalusa elaborada amb aigua i alcohol etílic amb els botànics clàssics seleccionats artesanalment i destil·lats per separat. El producte final és un destil·lat exòtic i especial.

ÀRTIQUES SEPTENTRIONALS

AQUESTES SÓN LES GINEBRES QUE S'ELABOREN MÉS A PROP DEL CERCLE POLAR, ALGUNES DE LES QUALS AMB AIGÜES DE GLACERA.



PIGER HENRICUS

De qualitat excepcional aquesta ginebra està destil·lada lentament en petits lots. A banda dels botànics tradicionals conté xirivia, que li atorga una lleugera amargor i aroma floral.



UNGAVA

Elaborada amb ingredients botànics rars i baies de l'Àrtic, concretament de la vall d'Ungava, al Canadà, que donen una ginebra premium amb un sabor únic.



MARTIN MILLER'S

Nascuda fa 10 anys a Notting Hill a partir de la recepta núm. 7, aquesta premium anglesa utilitza els mètodes tradicionals per lots, aigua dels glaciars d'Islàndia i 10 ingredients botànics.



BLACKWOOD'S VINTAGE

Estem davant d'una ginebra amb imatge robusta, però dolçament condimentada per un ampli conjunt de botànics, incloent-ne d'alguns recol·lectats a les illes Shetland d'Escòcia.

CLÀSSIQUES MODERNES

ES TRACTA DE LES GINEBRES QUE MILLOR HAN SABUT COMBINAR LA TRADICIÓ TOT ADAPTANT-SE A LES NOVES MANERES DE FER.



FILLIERS DRY GIN 28

Elaborada a Bèlgica de fórmula recuperada per Bernard Filliers -l'original es va perdre a la Gran Guerra- es destil·la fins a tres vegades i conté 28 botànics. De sabor equilibrat, amb els cítrics i el ginebre en perfecta conjunció.



Nº 3

La London dry gin més tradicional by David Clutton, mestre destil·lador. Tres botànics clàssics i tres fruites per aconseguir una premium amb l'autèntic sabor londinenc.



TANQUERAY FLOR DE SEVILLA

Elaborada amb taronges de Sevilla, flor de taronger, botànics i color natural. De sabor cítric, afruitat i espurnejant que és matitzat pels 4 botànics de la ginebra London Dry. Exquisida!



CITADELLE

Nascuda a la França del s.XVIII reneix de la mà de Maison Ferrand que imagina una ginebra artesana com les d'abans destil·lada en alambics de coure, complexa, refinada i elegant...

AMB CARÀCTER

GINEBRES QUE NO DEIXARAN INDIFERENT A NINGÚ I QUE ES RECONEIXERAN SEMPRE MÉS QUE ES TORNIN A PROVAR.



GENEROUS

És una ginebra tradicional, generosa en l'harmonia dels components i de presentació elegant. Aromes i bouquet suaus i equilibrats, amb generosa presència de cítrics, pebre vermell i baies de ginebre.



BLOOMSBURY LEMON

Una London Dry de 45% ideal per a la cocteleria. Aroma a llimona amb lleugers perfums de vainilla. En boca és fresca amb gust a llimona àcida que ofereix un final dolç i net.



1836 ORGANIC GIN by RADERMACHER

Radermacher Distillery fundada el 1836 a Bèlgica elabora aquesta ginebra amb 11 fruites, arrels i diverses plantes com la bergamota, coriandre, angèlica, espígol, flor de saüc, canyella i pi.



Nº 209

La nord-americana és una de les ginebres més espectaculars. Conté notes de ginebre, coriandre, llimona, aromes de canyella de càssia, bergamota i taronja.

SEN/SEXUALS – DOLÇES

ES TRACTA DE LA NOVA GENERACIÓ DE GINEBRES DE GUST DOLÇ QUE HAN REVOLUCIONAT EL MERCAT ALS DARRERS TEMPS.



MOM

Una ginebra premium elaborada a Anglaterra amb fruits vermells i exòtics ingredients botànics que es materialitzen en un caràcter extremadament suau.



MOMBASSA STRAWBERRY

És una ginebra anglesa amb gust de maduixa. El seu sabor és suau i sofisticat proporcionant un final llarg i agradable.



G'VINE FLORAISON

Delicada i floral, feta a partir de les flors primaverals del raïm Ugni Blanc i del destil·lat del raïm. Nou botànics i una darrera destil·lació final fan d'aquesta ginebra la joia d'Eurowinegate.



GIN MG ROSÉ

És una ginebra clàssica dels MG de Vilanova i la Geltrú. Elaborada amb maduixes 100% fresques i macedades, el producte final és transparent, net, brillant i amb aroma a ginebre, herbes i final llarg i amarg.

IBÈRIQUES

QUATRE PROPOSTES PER DESCOBRIR EL MILLOR QUE ES PRODUEIX A LA PENÍNSULA IBÈRICA.



NUT

Un homenatge al bosc mediterrani, amb una suau pinzellada floral i cítrica final. Amb notes de romaní que evolucionen cap a la nou verda deixa un paladar gustós de final llarg i toc de taronja.



NORDES

És gallega i té la peculiaritat d'estar destil·lada a partir de vi d'albariño i una selecció de botànics silvestres gallescs com la marialluïsa, el llorer, el toxo, l'herba caralleira o l'eucaliptus.



VOLCANIC

L'essència de la Garrotxa: triple destil·lació amb pedres volcàniques, aigua pura, els botànics Russet (1903) i un últim destil·lat d'anou verda. Original i única.



GIN RAW

És una 'gastronomic gin' elaborada a Barcelona mitjançant processos propis de l'alta cuina. A través d'un revolucionari mètode d'infusionat en fred, anomenat Rotaval, que permet als botànics frescos com el poncem, el llorer i la llima kaffir conservar tota la seva essència.

3

TÒNIQUES

convidades a la sisena edició
The Gin&Tonic Experience:



SCHWEPPE'S PREMIUM

Aquesta important marca té plantes de producció des dels Estats Units fins a l'Índia. És la tònica més neutra de les tres, tot i que també, la més clàssica i la que té més caràcter. Per aquells que busquen un valor segur.



SAN PELLEGRINO

D'origen italià, segueix la recepta clàssica "Old Indian Tonic", la qual fa que ressaltin els botànics de les ginebres i l'aigua tònica quedi en segon terme. Es tracta d'una tònica amarga però elegant amb notes fresques de cítrics. Atorga un postgust agradable que recorda a herbes i té un to general molt suau.



ROYAL BLISS

La tònica per als compositors by Coca Cola. La Creative Tonic Water és una tònica premium de sabors clàssics i ben equilibrada amb tocs inesperats.



BOTÀNICS

Els botànics són l'arma secreta de tot bon gintònic. A The Gin&Tonic Experience hi haurà un espai dedicat a l'herboristeria amb una selecció de 65 botànics. Cada visitant podrà personalitzar el seu gintònic amb algun d'aquests fruits, herbes i espècies; els bàrmans donaran les consignes de quins són els maridatges recomanats, qui vulgui, però, podrà seguir el seu instint i crear la seva pròpia combinació.

ESPÈCIES	FRUITA	HERBES	FLORS
Anís en gra	Ametlla	Alcaravia	-
Anís estrellat	Aranja	Alfàbrega	Angèlica
Aritjol	Aranyons	Broida	Azahara
Cacau	Bergamota	Camamilla	Càssia
Canyella	Cogombre	Citronella	Romaní
Cardamom en gra	Hibisc	Eucaliptus	Lavanda
Cilantre (coriandre)	Llima	Fonoll	Lotus
Clau d'olor	Llimona	Llorer	Rosa
Comí	Longan	Marduix	Grosella
Ginebró	Mà de buda	Maria Lluïsa	Saüc
Gingebre	Mandarina	Matafaluga	Violeta
Nou moscada	Móra	Melissa	Ulmària
Pebres	Poma	Menta (s)	Cogombre
Quina	Pomelo	Orenga	Borratja
Regalèssia (iris g.)	Taronja	Orris	-
Safrà	Pensaments	-	-
Vainilla	Taronja amarga	Romaní	Novelia
Malagueta	-	Sajolida	Berbena
Jamaica	-	Te sencha	Sàlvia
Cubeba	-	Te verd (s)	Borratja
		-	-

RESTAURACIÓ

Ja que The Gin&Tonic Experience es realitza en horari de vespre/nit hi haurà un servei de restauració durant els dos dies de certamen. El visitant podrà gaudir d'un servei de bar al mateix espai on es duu a terme el certamen.

Aquells que optin pel servei de bar al mateix festival, podran adquirir els tiquets a les taquilles instal·lades al pavelló: Els preus són els següents:

TIQUET DE 12€

Tres degustacions de gintònic.

TIQUETS DE 5€

Entrepans i tapes.

TIQUET DE 3€

Refrescs, cervesa o aigua.

TIQUET DE 20€ ANOMENAT 'COMBO'

Tres tasts de gintonic, un entrepà i una tapa.

TIQUET DE PARTICIPACIÓ A

LA TRAMUNTANA DE LA SORT 2€





GIN&TONIC EXPERIENCE 2.0.

En aquesta sisena edició, The Gin&Tonic Experience intensificarà la seva presència a les xarxes. Els canals oficials seran els següents:

FACEBOOK

A través del perfil www.facebook.com/CasinoPeralada es promocionarà l'acte en la seva fase prèvia. Durant els dies de l'esdeveniment, se'n farà un seguiment a temps real animant als usuaris i assistents a l'esdeveniment a penjar les seves fotos del photocall i etiquetar-se al nostre perfil.

www.facebook.com/CasinoPeralada

TWITTER

El hashtag oficial #GTPeralada servirà d'etiqueta sota la qual es vitalitzarà l'esdeveniment i es convidarà als participants a utilitzar-lo en les seves publicacions en xarxes socials.

www.twitter.com/CasinoPeralada

INSTAGRAM

El hashtag oficial #GTPeralada servirà d'etiqueta sota la qual es vitalitzarà l'esdeveniment i es convidarà als participants a utilitzar-lo en les seves publicacions en xarxes socials.

www.instagram.com/CasinoPeralada

SORTEIG ENTRE ELS ASSISTENTS

Tant divendres com dissabte es farà un sorteig entre tots els assistents que hagin facilitat les seves dades i dipositin la seva butlleta a l'urna. Es sortejarà **1 sopar per a dues persones del menú de tapes a l'Snack del Casino**, per consumir de diumenge a dijous en un termini de 2 mesos.



PROMOCIÓ “LA TRAMUNTANA DE LA SORT”

La nova promoció “La Tramuntana de la Sort” és un joc que permet guanyar una sèrie de premis com: **1 Menú de tapes a l'Snack del Casino, copa de cava al Casino, tasts de gins al Gintonic Experience 2019, entrepans i tapes.**

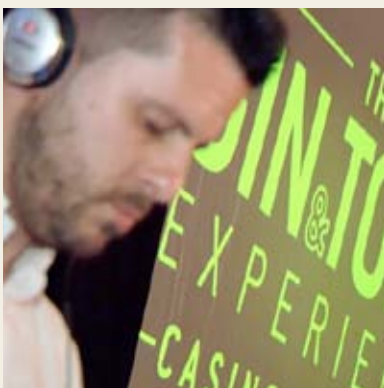
Molta sort a tothom i a gaudir!



EXPERIENCE

Instagram

#GTPeralada



Assistents de darreres edicions.



HORARI

The Gin&Tonic Experience estarà obert al públic el **divendres 8 i dissabte 9 de juny de les 21h fins a les 3h de la matinada. L'entrada és gratuïta.**



AL CAPDAVANT

El director de The Gin&Tonic Experience és **Ferran Vila**, sommelier i conegut restaurador de la província de Girona. És copropietari del Restaurant La Banyeta, President de la delegació Sommeliers de la província de Girona, President del Grup Gastronomic Pla Estany, President de l'Associació Gastrocultural 7devi, mereixedor de nombroses mencions com la 2a posició al III Campionat d'Espanya de Sommeliers i un autèntic entès en l'univers del gintònic.

US HI ESPEREM!!

Per a més informació prensa@grupperalada.com



T. 972 53 81 25

www.casinoperalada.com

AMB EL
PATROCINI DE:



Per entrar al Casino és imprescindible DNI, Permis de Conduir o Passaport. Només Passaport per als ciutadans que no pertanyen a la Unió Europea. Només majors de 18 anys. La venda d'alcohol no és permesa a menors de 18 anys. Gaudeix d'un consum responsable d'alcohol.



THE
GIN & TONIC
EXPERIENCE
—CASINO PERALADA—



**CASINO
PERALADA**



PERALADA
resort