

# Bombay Sapphire



024

"COMPLEXITY"

by DOMINIC CRINSON

BOMBAY  SAPHIRE,  
INSPIRED

## Una formula antica e speciale, un packaging sofisticato, un legame inedito con il mondo del design. Il gusto, lo stile, la creatività. Bombay Sapphire è tutto questo.

Basato su una ricetta segreta del 1761, immediatamente riconoscibile grazie alla bottiglia color zaffiro luminosa e trasparente, questo gin superpremium è andato oltre, declinando l'ispirazione a partire da un bicchiere per poi spaziare nella ceramica, nel settore tessile, nell'arredamento. Una passione particolarissima che comincia negli anni '90, quando ad alcuni famosi designer viene chiesto di realizzare un bicchiere da Martini cocktail ispirato appunto a Bombay Sapphire e dal genio di Karim Rashid, Yves Béhar e Eva Zeisel escono le prime idee meravigliose.

È un eccezionale trampolino di lancio per il Bombay Sapphire Designer Glass Competition, cui partecipano dal 2002 giovani designer da tutto il mondo in cerca di gloria (e di un premio da 15 mila dollari). Il 2007 è l'anno della sesta edizione italiana. Dai 150 progetti presentati alla prima edizione si è arrivati a contarne qualche migliaio, a conferma del successo di una manifestazione che riassume così i suoi punti di forza: capacità di gettare uno sguardo sulla modernità e di essere al tempo stesso il valido strumento di comunicazione di un brand. Con una sola regola: combinare intelligenza e leggerezza, impegno e divertimento. Il primo anno trionfa Wood Martini di Federico Sandri, che osa aggiungere al vetro la qualità tattile del legno. L'anno dopo l'emozione della luce incontra il mondo del bere nel Gin Led di Pier Filippo Ferrari, che inserisce un led luminoso nella coppa. Nel 2004 cambia il palcoscenico: la premiazione lascia temporaneamente la Terrazza Martini di Milano per gli spazi della Triennale, dove vince la provocazione del bicchiere-idea di Vittorio Venezia. Il 2005 è l'anno di

Andrea Piu e del suo Hypercube, il bicchiere più concettuale di tutti. Poi è la volta di Lattina Bombay di Alberto Biadene, il numero uno più giovane e iconoclasta. E si arriva alla storia recente: tra infinite variazioni sul tema del blu nel 2007 si aggiudica il primo posto Two Piece di Antonino Sinacori, ardita realizzazione in vetro forato composto da due parti, scelto tra l'altro per "l'accoppiamento intrigante", il "vedo non vedo", la "citazione dei maestri".

Ma oggi il mondo ispirato di Bombay Sapphire include una vasta gamma di applicazioni. Dalle meravigliose piastrelle create dal londinese Dominic Crinson al tessuto con ricchi decori della statunitense Emma Gardner; dalla jardinière ideata da Dror Benshetrit per contenere le dieci erbe "botanicals" utilizzate per questo gin all'elegante lampada botanica di Tord Boontje; dal lusso sofisticato della sedia di Patricia Urquiola alla credenza di Jun Aoki, fino al mobile bar per i drink di Bombay Sapphire. E ancora: Paul Cockledge ha creato la Bombay Sapphire Light che illumina di luce blu senza apparenti collegamenti elettrici. Yves Béhar ha inventato Voyage, l'esclusivo lampadario di Swarovski installato all'aeroporto JFK di New York. E nel 2006, grazie alla collaborazione con l'inglese Tom Dixon, Bombay Sapphire ha costruito il più lungo divano del mondo, il Bombay Sapphire Stretch, fenomeno modulare lungo 45 metri situato all'aeroporto di Milano Malpensa.

Per supportare e premiare l'eccellenza del design contemporaneo è attiva dal 2001 la Bombay Sapphire Foundation, che quest'anno ha accolto l'adesione importante di Karim Rashid, noto in tutto il mondo per il suo approccio funzionale e olistico al design. E tutto questo si deve a un prodotto dal grande appeal e dalla storia importante, che comincia fra le radure del Lancaster quando dalle cantine dei maestri distillatori esce nel 1761 la ricetta perfetta: dieci botanicals, un processo di distillazione esclusivo. Infatti a differenza della gran parte dei gin che realizzano l'infusione delle erbe aromatiche direttamente nell'alcol,

Bombay Sapphire è distillato singolarmente nei quattro alambicchi Carterhead, unici al mondo. Le dieci erbe provenienti da tutto il pianeta vengono unite in un secondo momento, per ottenere un gusto più sottile e raffinato. Il risultato dopo secoli continua a stupire: tutto blu, originale sin dalle origini, naturalmente di tendenza.

