

Gin

Das Wort Gin stammt vom Französischen „Genièvre“ (Wacholder) ab. Das Selbe gilt für den Vorläufer des Gin, den Genever (Holländisch).

Er gehört zu den weltweit edelsten Spirituosen.

Gin wie wir ihn heute kennen, ist ein Produkt welches in England beheimatet ist.

Vorläufer des Gin war der der Genever (auch Jenever genannt). Dabei handelt es sich um eine Wacholderspirituose deren Ursprung in Holland und Belgien zu finden ist.

Genever wird heute vor allem noch in Rotterdam und Schiedam hergestellt und besteht vor allem aus Roggen und Gerste. Er wird mit Wacholder, Kümmel, Anis und Koreander aromatisiert und weist mind. 35% Vol.-Alkohol auf. Erfunden hat Genever übrigens Mitte des 17. Jahrhunderts ein holländischer Arzt.

Den Weg nach England fand der Genever während des Holländisch-Spanischen Krieges. König Wilhelm III. von Oranien wurde 1689 als König von England eingesetzt. Er brachte den Genever mit und erlaubte dem Volk diesen zu brennen. Auf importierten Alkohol erhob er im Gegenzug Zölle und Steuern.

Die Engländer hatten jedoch mit dem ursprünglichen Namen so ihre Schwierigkeiten und kürzten ihn deshalb kurzer Hand auf Gin.

In den Anfängen wurde für die Erzeugung von Gin meist billige Tresterdestillate oder Kornspirit verwendet. In Holland dagegen, wurden ausschliesslich hochwertige Getreidesorten mit Auszügen der Wacholderbeere versetzt.

Ab 1769 wurde bei einer der wohl bekanntesten Gin Firmen, der Gordon Co. in London, der 3-fach destillierte Gin produziert.

Er war vor allem bei der Royal Navy verbreitet und gehörte für die Schiffsbesatzungen zur Nahrungsmittelration.

In ganz England wurden unterschiedliche Alkoholprodukte und Stärken als Gin verkauft. Die Produktion des Gin wurde dann ab 1791 gesetzlich geregelt. Nach der staatlichen Regulierung der Ginproduktion, steigerte sich die Qualität zunehmend und die Destillen waren bestrebt ihren Gin zu verfeinern. Das Produkt fand daraufhin auch in gehobenen Kreisen immer mehr Akzeptanz.

Wacholder ist übrigens eine Zypressenart mit nadelartigen Blättern. Die Beeren finden auch in der Küche in verschiedenen Gerichten Verwendung.

Erzeugung

Die Grundstoffe zur Erzeugung des Agraralkohols für die Gin Herstellung, sind heute meist Mais, Gerste und Roggen. Andere Grundstoffe wie Melasse und weitere stärkehaltige Rohstoffe sind aber ebenfalls weit verbreitet.

Das Korn wird daraufhin vergoren und mit Auszügen von Gewürzmischungen und natürlich Wacholderbeeren versetzt. Als Gewürze kommen dabei vor allem Koriandersamen, Angelikawurzeln, Anis, Kümmel, Kardamom und ätherische Öle von Zitronen oder Bitterorangen zum Einsatz. Es werden aber auch je nach Hersteller Ingwer, Muskat und etwa weitere 100 aromagebende Zutaten verwendet.

Das Hauptaroma des Wacholders darf durch die Würzmischung jedoch auf keinen Fall übertönt oder verfälscht werden, sondern lediglich individualisierend und unterstützend wirken.

Für die Destillation sind zwei Verfahren anwendbar.

Die eine Möglichkeit besteht darin, die Gewürze und Wacholderbeeren in Alkohol einzulegen und abzuwarten bis die Zutaten ihre Aromastoffe in die Flüssigkeit abgeben. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, wird das ganze der Kornmaische vollständig zugefügt und destilliert.

Das Auslaugen der Zutaten in Alkohol wird als Mazeration

bezeichnet.

Das zweite Verfahren besteht darin, beim Brennen den aufsteigenden Alkoholdampf an den frischen Wacholderbeeren vorbeiziehen zu lassen. Dabei werden die Aromastoffe vom Alkohol aufgenommen. Die Bezeichnung für diesen Prozess lautet Perkulation.

Gebrannt wird vorwiegend nach dem Patent-Still verfahren, wobei der Alkohol in einem geschlossenen Kreis das Brennverfahren zwei oder drei Mal durchläuft. Durch dieses Verfahren wird der Alkoholgehalt bei jedem Durchgang erhöht (bis etwa 96% Vol.-Alkohol). Mit Wasser wird dann auf 60% Vol.-Alkohol reduziert bevor eine der oben erwähnten Destillationsmethoden angewandt wird.

Der Gin wird gefiltert und danach mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Der Mindestalkoholgehalt beläuft sich auf 37,5% Vol.-Alkohol. Je höher der Alkoholgehalt, desto besser schmeckt der Gin, deshalb weisen bessere Produkte 40-47% Vol.-Alkohol auf.

Obwohl Gin keiner weiteren Reifung bedarf, wird er in Zisternen mit Glasbeschichtung, Steingut- oder Edelstahltanks gelagert.

Dieses Vorgehen führt zu einem homogeneren (gleichmässigen) Geschmack. Je länger er gelagert wird, desto mehr unerwünschte Aromastoffe werden zudem abgebaut.

Geschmacksrichtungen

Gin wird in fünf Geschmacksrichtungen eingeteilt und abgefüllt.

Der „Dry Gin“ ist ungesüsst und weist einen Mindestalkoholgehalt von 40% Vol.-Alkohol oder mehr auf.

„London Dry Gin“ ist ein sehr trockener und runder Gin,

ebenfalls ungesüsst und enthält 40-45% Vol.-Alkohol. Er wird 4-fach destilliert.

Ein leicht gesüster Gin ist der „Old Tom Gin“, er wird oft als Bindeglied zwischen Genever und London Dry Gin verstanden und ist eine alte Variante welche oft schwer zu bekommen ist.

Ebenfalls leicht gesüsst wird der „Plymouth Gin“ mit 41,2% Vol.-Alkohol. Dieser Gin darf aber nur in der Stadt Plymouth mit 3-facher Destillation hergestellt werden.

Es gibt davon noch zwei weitere Varianten, den „Export Strength“ mit 47,3% Vol.-Alkohol und den „Navy Strength“ mit hohen 57% Vol.-Alkohol.

Zusätzlich zu den wasserklaren Gin's gibt es noch die versetzten Varianten.

Dabei nimmt der Gin die Farbe und den Geschmack der verwendeten Zusatzstoffe an.

Die bekannten sind „Sloe Gin“, bei welchem Schlehen so lange zum fertigen Gin beigegeben werden bis dieser die Farbe und das Aroma aufgenommen hat.

„Almond Gin“ wird mit Bittermandeln versetzt.

Einen intensiven Apfelgeschmack bietet der „Apple Gin“.

Mit Auszügen von Zitronen, Zitronenschalen oder entsprechender Essenz wird der „Lemon Gin“ versetzt.

Der „Orange Gin“ wird mit Essenzen von Bitterorangen hergestellt.

Konsum

Pur wird Gin bei uns kaum getrunken.

Er ist jedoch aus keiner Bar als wichtiger Cocktailbestandteil weg zu denken und bietet auch die Grundlange für Long Drinks wie den bekannten „Gin Tonic“.