
Verklarende woordenlijst

Als je je gaat verdiepen in de wereld van de gin en verder leest in dit boek, kom je een aantal vaktermen tegen die in de hele branche worden gebruikt. Hieronder kun je kennis maken met enkele van de bekendste:

ABV (alcohol by volume): Hiermee wordt het percentage ethanol (alcohol) in een drank aangegeven.

Cuts: De punten in het distillatieproces waarop de distilleerder de fracties scheidt. In het algemeen wordt tijdens de eerste cut de voorloop en kop verwijderd, en in de laatste cut wordt de naloop of staart verwijderd.

Distillatie: De zuivering van een drank door deze om te zetten in stoom en vervolgens door condensatie weer te veranderen in vloeistof.

Ethanol: De soort alcohol die in alcoholische dranken voorkomt.

Fermentatie, alcoholisch: Het proces waarbij suikers worden omgezet in alcohol en koolstofdioxide.

Foreshot (voorloop): Het eerste deel van het distillaat dat door de distilleerkolom loopt. Het heeft een hoog methanolgehalte. Dit is giftig en wordt dus niet gebruikt.

Fracties: De verschillende bestanddelen die te vinden

zijn in het distillatieproces en die tijdens het distilleren gescheiden worden (bijv. foreshots, heads en tails).

Head: De bestanddelen (inclusief methanol en acetaldehyde) die na de foreshots vrijkomen bij de distillatie. De heads worden weggedaan.

Heart (middenloop): De gedistilleerde drank die tussen de heads en tails ontstaat, is het beste van smaak en wordt bewaard om er de uiteindelijke gin mee te maken.

Low wines: Zo heet de vloeistof die ontstaat tijdens de eerste distillatieronde. Low wines bevatten meer alcohol dan de vloeistof voor de wash, maar minder dan het eindproduct.

Mout: Granen (bijvoorbeeld gerst) die zijn ontkiemd en gedroogd om het zetmeel dat ze bevatten om te zetten in suikers en enzymen die de fermentatie bevorderen.

Mash: Het waterige suikerhoudende mengsel van granen of fruit voordat het gefermenteerd is.

Neutrale alcohol: Gedistilleerde alcohol met een hoog ethanolgehalte van meer dan 95 procent (ook wel 'gerectificeerde gedistilleerde alcohol' genoemd).

Proof: Meeteenheid voor de hoeveelheid ethanol (alcohol) in een drank. De methode om de hoeveelheid ethanol te berekenen is door de eeuwen heen nogal eens



Gin is zo verankerd in de hedendaagse cultuur dat je gemakkelijk vergeet dat gin eigenlijk helemaal niet zo vanzelfsprekend is. Ga naar een willekeurige plaatselijke slijter of kijk online en ontdek hoe eindeloos veel ginsoorten er te vinden zijn. Elk merk gaat prat op zijn bijzondere ingrediënten, unieke productiemethodes of een magische productielocatie.

Maar als je gin echt wilt begrijpen komt er meer bij kijken dan alleen het volgen van de laatste innovatie of smaakhype. De drank bestond al eeuwen voordat hij de naam gin kreeg en heeft al wat heel ups-en-downs en trends beleefd. Neem daarom de volgende keer dat je het tijd vindt voor een glas gin, eerst eens de tijd om je te realiseren wat voor geweldige drank je gaat drinken: een glas vol geschiedenis.



Wat is gin?

Gin is neutrale alcohol die zijn smaak krijgt door jeneverbes en een aantal andere botanicals (botanische smaakmakers). Ginmakers hebben verschillende mogelijkheden om aan neutrale alcohol als basis voor hun gin te komen. En er zijn verschillende methodes om de smaken en aroma's uit de botanicals te halen. Hierover later meer. Het belangrijkste ingrediënt voor elke gin is de jeneverbes. Alcohol die uitsluitend met andere botanicals dan jeneverbes op smaak is gebracht, is eigenlijk niet veel meer dan wodka met een smaakje.

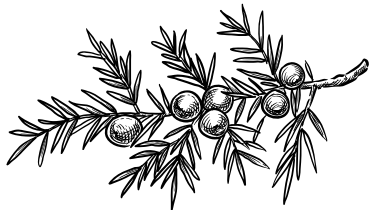
Dankzij de ambachtelijke ginmakers van tegenwoordig hebben we niet alleen meer ginsoorten, maar ook kwalitatief betere gin dan ooit tevoren. De moderne gins zorgen voor groot enthousiasme en hebben een wereldwijde revolutie ontketend. Dat is allemaal goed nieuws voor ginliefhebbers. Maar om gin echt te leren kennen en waarderen, is het belangrijk dat je begrijpt hoe hij is ontstaan en hoe hij gemaakt wordt. Laten we dus onze ontdekkingsreis beginnen met het belangrijkste ingrediënt, de jeneverbes....



Geneverbes

Op bladzijde 12 heb je kennis gemaakt met de jeneverbes. Deze speelt de hoofdrol bij gin, maar waar smaakt deze geweldige botanical eigenlijk naar? Als je erin bijt, is de kans groot dat je hem meteen weer uitspuwt, maar leg je hem een tijdje in alcohol, dan blijkt dat hij een aantrekkelijke en complexe smaak heeft. Je zult waarschijnlijk een houtachtige en harsige demmensmaak proeven met een vleugje bitterheid. Maar misschien valt je ook de wat zoetzure smaak van citrusfruit en de fruitigheid van bessen op. Verder is er nog een hint van warmende, aromatische peper.

Gezien de complexe smaak is het geen wonder dat jeneverbes zo goed werkt met bijna iedere andere smaak. Op de volgende bladzijden gaan we kennismaken met enkele van de meest gebruikte botanicals.



Essentiële botanicals

Er heerst enige verdeeldheid over welke botanicals essentieel zijn, maar in de meeste gins zijn minstens een van de volgende ingrediënten te vinden:

KORIANDERZAAD

Als de jeneverbes zijn onderbevelhebber mocht kiezen, dan zou de keuze waarschijnlijk op korianderzaad vallen. Koriander wordt onder andere in curry's gebruikt of eroverheen gestrooid. De ronde zadjies mogen dan wel klein zijn, maar ze zitten barstensvol smaak. Ze geven subtiele droge, poederige, kruidige accenten aan de gin, waardoor andere smaken ook goed tot hun recht komen. Verder zorgen ze voor een frisse citrussmaak. Distilleerders halen korianderzaad meestal uit Marokko of Oost-Europa. De smaak ervan varieert dan ook afhankelijk van de herkomst.

ENGELWORTEL

Je kunt gin zien als een orkest. Er zijn veel instrumenten die de hoge tonen leveren (vruchten, bloemen en bepaalde specerijen), maar om een mooie ronde klank te krijgen, heb je ook instrumenten nodig die de lage tonen



Specerijen als botanicals

Behalve de basisbotanicals gebruiken distilleerders ook nog een hele reeks specerijen. Hier volgen een aantal voorbeelden.

Paradijszaad: Wordt ook melegueta-peper of alligatorpeper genoemd en is een complexe specerij die uitstekend past bij jeneverbes dankzij zijn bittere, houtachtige pepersmaak.

Gember: Gemberwortel zorgt snel voor een warme smaak, maar als hij spaarzaam wordt gebruikt, kan hij ook helpen de gin een zuivere en verkwikkende noot te geven.

Anijszaad: De karakteristieke, aardse smaak van anijs is in verschillende specerijen te vinden, bijvoorbeeld in steranijs, venkel, karwijzaad en natuurlijk in anijs zelf.

Laurierblad: Door zijn wat kruidige en pikante smaak is dit aromatische blad een echte alleskunner.

Vanille: Een zoete specerij die, afhankelijk van de soort, ook het aroma van rook en oud hout kan toevoegen aan gin.

Zwarte peperkorrels: Samen met de cubeb (staartpeper) verleent zwarte peper verschillende gradaties van warmte en smaak aan gin.

Roze peperkorrels: Een milde peper die meer voor de fruitige smaken dan voor zijn peperige eigenschappen bekend staat.



Fruitige botanicals

Fruit dat bedoeld is voor de ginindustrie valt grofweg uiteen in twee groepen: citrusvruchten die een frisse, scherpe levendigheid geven aan gin en bessen die vaak de hoofdrol spelen in flavoured gins. Dit zijn de fruitige favorieten die je in het oog moet houden:

Citrusfruit: Naast citroenen en sinaasappels zul je ook vaak grapefruits en limoenen als smaakmakers tegenkomen. De laatste twee geven een heel eigen draai aan gin. De Japanse yuzu is een citrusvrucht die lijkt op een citroen en smaakt naar citroen, grapefruit, mandarijn en sinaasappel en minder zuur is dan citroen.

Bessen: Sommige bessen, zoals frambozen, worden soms in kleine hoeveelheden vanwege hun zuur en fruitigheid gebruikt in combinatie met andere botanicals. Maar meestal spelen ze de hoofdrol in flavoured gins. Andere populaire smaken zijn aardbei, braambes, blauwe bes en kers.

Boomgaardfruit: Appels, peren en kweeperen zijn populair om flavoured gins en likeuren van te maken.

Andere vruchten die populair zijn om flavoured gin van te maken, zijn bijvoorbeeld pruimen, perziken en natuurlijk sleedoorn. Over de laatste vind je op bladzijde 62 meer.



French 75

De scherpe impact van citroen, de bruisende champagne en een stevige dosis alcohol maken deze cocktail net zo krachtig als het Franse 75 mm veldgeschut waarnaar hij is vernoemd.

INGREDIËNTEN

50 ml gin

20 ml versgeperst citroensap

15 ml suikersiroop

Ongeveer 75 ml champagne (of een andere
bruisende wijn)

Ijs

GARNERING

Citroenschil

GLAS

Flûte



BEREIDING

1. Schenk de gin, het citroensap en de suikersiroop in een cocktailshaker, vul deze met ijs en schud.
2. Schenk de drankmix door een cocktailzeef in een gekoelde flûte. Vul aan met champagne of een andere bruisende wijn en roer voorzichtig door.
3. Garneer het glas met een spiraaltje van citroenschil.

Welke gin?

De combinatie van citroen en wijn zorgt dat French 75 een verfrissende scherpe smaak heeft. Hierbij past een citroenachtige gin zoals Malfy Con Limone of Bombay Sapphire Premier Cru.

