

**DE COMPLETE GIDS  
VOOR DE PERFECTE MIX**

# **GIN & TONIC**

**FRÉDÉRIC DU BOIS & ISABEL BOONS**

 | LANNOO

<b>VOORWOORD</b> .....	8
<b>GESCHIEDENIS</b> .....	10
<b>GIN: EEN STUKJE GESCHIEDENIS</b> .....	10
<b>WAT IS GIN?</b> .....	24
<b>TONIC: EEN STUKJE GESCHIEDENIS</b> .....	32
<b>WAT IS TONIC?</b> .....	35
<b>GIN &amp; TONIC: DE IDEALE MATCH</b> .....	37
<b>TONIC: CATEGORISATIE</b> .....	38
NEUTRALE TONICS.....	39
AROMATISCHE TONICS.....	59
FRUITIGE/FLORALE TONICS.....	76
COMMERCIEËLE MERKEN.....	88
BUITENBEENTJES.....	90
Light tonic: zin of onzin?.....	91
Niet overtuigd? Maak je eigen tonic!.....	94
<b>GIN: CATEGORISATIE</b> .....	97
KLASSIEKE INDELING.....	99
Old Tom gin.....	99
London Dry gin.....	108
Distilled gin.....	109
Compound gin.....	109
Plymouth gin.....	109
INDELING VOLGENS HET SMAKENKRUIS.....	113
New Western gin of New Generation gin.....	113
Het smakenkruis en enkele ginambassadeurs.....	115
Het centrum: klassieke London Dry style.....	115
Bovenaan: citrus.....	127
Rechts: zoet.....	159
Onderaan: floraal.....	167
Links: kruidig/complex.....	193
EXOTISCHE GINS.....	223

BUITENBEENTJES .....	242
Sloe (berry) gin .....	242
Fruit/summer cup .....	249
Navy Strength gin .....	255
Pink gin .....	260
Aged gin .....	273
<b>BELGISCHE GINS</b> .....	281
<b>NEDERLANDSE GINS</b> .....	327
<b>TENDENS: 'RESTAURANT- OF GASTROGINS'</b> .....	355
<b>18 OPMERKELIJKE GINS</b> .....	358
<b>ALCOHOLVRIJE GINS</b> .....	396
EXTRA: READY TO DRINK .....	401
<b>DE PRAKTIJK: IN DE MIX</b> .....	402
<b>HOE HET NIET MOET</b> .....	402
<b>HOE VIND JE DE PERFECTE MIX?</b>	
<b>    GEBRUIK HET G&amp;T-SMAKENKRUIS</b> .....	403
<b>    DE KLASSIEKE GIN-TONIC</b> .....	412
<b>    PERFECT SERVE</b> .....	414
<b>GINLICIOUS: FOOD &amp; GIN-TONIC</b> .....	427
<b>GINTOERISME</b> .....	444
<b>18 MUST-VISIT BARS</b> .....	450
<b>GINCYCLOPEDIE</b> .....	469
<b>ALFABETISCHE INDEX</b> .....	499
<b>ALFABETISCHE INDEX PER SOORT</b> .....	507



Dit symbool wijst erop dat je de distilleerderij kunt bezoeken.

# GIN: EEN STUKJE GESCHIEDENIS

## OF HOE DE JENEVERBES DE WERELD VERANDERDE...

Voor gin was er genever of jenever. In België spreekt men van jenever met een 'j', terwijl Nederlanders het nog vaak houden op genever met een 'g'. De geschiedenis van gin laat zich niet gemakkelijk vertellen en is er eentje van moed, ellende, nog meer ellende en uiteindelijk, tot op de dag van vandaag, eentje van nieuwe evoluties, inzichten en smaken.

Whisky doet denken aan de Schotse Hooglanden, rum refereert aan piraten en driehoekshandel en wodka fluistert ons Siberische winters toe. Maar wist je dat gin een geschiedenis met zich meedraagt van het Midden-Oosten over Europa tot Amerika, een geschiedenis die het volledige wereldbeeld veranderde?

### BELGIË OF NEDERLAND?



'der naturen bloeme'

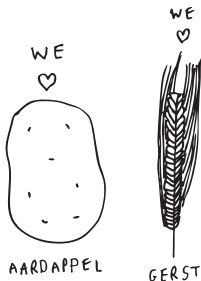
De befaamde drank die de grondslag vormt van onze favoriete gin is ontstaan in de Lage Landen (nu België en Nederland). De eerste vermelding van de jeneverbessen vinden we terug in *Der Naturen Bloeme*, geschreven door Jacob van Maerlant in 1269. In deze encyclopedie wordt de jeneverbessen bejubeld om zijn vele geneeskundige eigenschappen. Van Maerlant heeft het over jeneverbessen die, gekookt in wijn, dienstdoen als medicijn tegen krampen en maagpijn. Een

eeuw later duikt jenever alweer op in een boekje als medicijn, nu echter tegen de pest. De auteur, Jan van Aalter, schrijft daarnaast als eerste over de euforische uitwerking van jenever. En laten Jacob en Jan nu toevallig Vlamingen zijn. Het is wel zo dat jenever in Groot-Brittannië en Amerika bekendstond en nog steeds staat als *Dutch courage* of *Holland gin*, verwijzend naar de voertaal van de Lage Landen. Tijdens de val van Antwerpen in 1585 vluchten namelijk heel wat Antwerpenaren naar Nederland en nemen hun geliefde jenever mee. België gaat daarna gebukt onder bijna een eeuw drooglegging, terwijl in Nederland de gouden eeuw aanbreekt en de jeneverproductie zich volop kan ontwikkelen.



### YES WE CAN...

Doordat men steeds meer vertrouwd raakt met distilleermethodes ontdekt men dat spirits gemaakt kunnen worden van om het even welke substantie die kan gisten. Je kunt je voorstellen dat dankzij die kennis een hele wereld opengaat... Tijdens de veertiende en vijftiende eeuw wordt er dan ook lustig gestookt. Polen en Rusland ontdekken de meer dan aangename meerwaarde van de aardappel. Ierland en Schotland gaan aan de slag met gerst, en brandewijn wordt in de Lage Landen de verzamelnaam van een hele reeks spirits. Accijnsrapporten van 1492 tonen aan dat aanzienlijke



hoeveelheden spirits op basis van graan, meer bepaald rogge, massaal worden gestookt. In 1582 verschijnt de eerste technische beschrijving van het distilleren op basis van graan: *Guide to Distilling Korenbrandewijn* van Casper Jansz.



# GIN & TONIC DE IDEALE MATCH

De ideale match vinden rust op een eenvoudig basis-principe, namelijk het combineren van de juiste smaken. Daarom delen we zowel tonic als gin op volgens hun smaak om tot een explosie in het glas te komen. Vervolgens gaan we die smaken blenden om de verschillende types gin met de meest aangewezen tonic te mixen.

We beginnen met tonic. Niet omdat we graag eens ‘averechts’ willen doen of tegen de mainstream in willen varen en al helemaal niet omdat we willen switchen naar tonic-gin in plaats van gin-tonic. Neen, we doen het enkel en alleen om het jou gemakkelijk te maken. Beschouw het als een opwarming of misschien als een hoede tegen té vroege katers. Toegegeven, tonic is en blijft het tweede ingrediënt in onze favoriete cocktail, maar net zoals bij gin verschilt het aanbod aan tonics in kwaliteit en smaak. Geen aandacht schenken aan de tonic zou zijn zoals geen aandacht schenken aan de brandstof die de motor van jouw auto doet draaien.

Met de hergeboorte en de explosie van gin is ook tonic aan een flinke opmars bezig. Tonic is en blijft bovendien een grote smaakmaker in gin-tonic. Daarom beginnen we met een ode aan deze mixer en halen we tonic uit de schaduw van gin. We ontmoeten een volledig nieuwe generatie tonics. En geloof ons, het wordt een uiterst boeiende en aangename kennismaking die de basis zal vormen voor jouw toekomstige creaties. En misschien houden we er toch een klein beetje van om tegen de stroom in te zwemmen...

# TONIC: CATEGORISATIE



NEUTRAAL



AROMATISCH



FRUITIG

Om uiteindelijk tot de perfecte gin- tonic te komen, is het belangrijk om te weten welke smaak jouw tonic heeft. Want gin mag dan onze protagonist zijn, een goede notie van tonic is onontbeerlijk om later jouw ultieme gin- tonic te serveren. De nieuwe generatie tonics categoriseren we op basis van hun smaak: **neutraal**, **aromatisch** en **fruitig/floraal**.

Omdat we een zo volledig mogelijk overzicht willen geven, staan we ook even stil bij commerciële merken zoals Seagram's Tonic, Nordic Mist Tonic Water en Schweppes Indian Tonic. Uiteraard leggen we wel de focus op de nieuwe generatie tonics, aangezien deze veelal natuurlijke ingrediënten gebruiken en bijgevolg gin laten schitteren. *Fasten your seatbelts and prepare for take-off.. Here we go!*



# NEUTRALE TONICS

# 6 O'CLOCK

## INDIAN TONIC WATER

600

### O O R S P R O N G

Het verhaal van 6 O'Clock begint met gin, namelijk met het recept van Edward Kain, innovator, uitvinder en bovenal avonturier. Edward is scheepsingenieur in de negentiende eeuw, de eeuw waarin malaria heel wat slachtoffers maakt. Edward en zijn collega's krijgen tijdens hun reizen dan ook tonic water te drinken als bescherming tegen malaria. Op een mooie dag komt Edward op het fantastische idee het tonic water te mengen met gin. Halleluja! De legende gaat dat Edward vanaf dat moment iedere dag om 6.00 uur een gin-tonic dronk, vandaar de naam '6 O'Clock'. Het is Edwards achterkleinzoon, Michael Kain, die jaren later de 6 O'Clock gin en daarbij aansluitend de tonic op de markt brengt en ontwikkelt met het idee de perfecte match te vormen. 6 O'Clock wordt gemaakt in de Bramley and Gage-distilleerderij, nog steeds een kleine producent uit Groot-Brittannië. Hun strategie is duidelijk: de gin is niet zonder de tonic te koop of omgekeerd. Bovendien wordt zowel de gin als de tonic enkel binnen Groot-Brittannië aan bars en restaurants aangeboden. Bramley and Gage ontwikkelt eveneens een sloe gin.

### I N G R E D I E N T E N

koolzuurhoudend water .....

extract van citroen en limoen .....

citroenzuur .....

suiker .....

natuurlijke kinine .....

6 O'Clock tonic bevat geen kunstmatige zoetstoffen of andere smaakmakers.

### S M A A K E N A R O M A

De smaak is zuiver door het gebruik van natuurlijke kinine met een uitzonderlijke twist van citrus. Mooi uitgebalanceerd met een duidelijke neus van citroen. Een volle tonic, maar verrassend fris.



# ABBONDIO TONICA VINTAGE EDITION

## O O R S P R O N G

Met zijn 120 jaar is Abbondio een van de oudste drankproducenten van Italië. Het merk wordt bovendien gezien als het meest prestigieuze van het land. In 1889 richt Angelo Abbondio in Tortona zijn frisdrankfabriek op. Abbondio vestigt de aandacht op kwaliteit en traditionele recepten. Opvallend zijn de pin-ups op de flesjes. De tonic van Abbondio ontstaat aan het begin van de twintigste eeuw en krijgt eerst de naam bitter gazzosa.

## I N G R E D I E N T E N

koolzuurhoudend water .....

rietsuiker .....

kinine .....

natuurlijke aroma's .....

## S M A A K E N A R O M A

De traditionele formule integreert naadloos de bittere smaak van de citroenen en de rietsuiker. Licht koolzuurhoudend en volledig vrij van genetisch gemanipuleerde producten.



# BRITVIC INDIAN TONIC WATER

## O O R S P R O N G

In het midden van de negentiende eeuw begint een Brits chemicus thuis te experimenteren met het maken van softdrinks. Enige tijd later koopt James MacPherson & Co de recepten en introduceert de softdrinks in het Verenigd Koninkrijk onder de naam British Vitamin Products. In 1971 verandert de naam British Vitamin Products naar Britvic en wordt het merk Britvic geïntroduceerd.

## I N G R E D I Ë N T E N

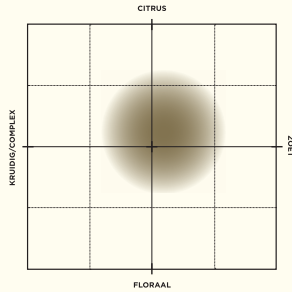
koolzuurhoudend water .....  
suiker .....  
citroenzuur .....  
aroma's (waaronder kinine) .....  
conserveermiddel (kaliumsorbaat) .....  
sacharine .....

## S M A A K E N A R O M A

In de neus een echte tonic met een zeer levendige citrusgeur. In de mond sprankelend met een droge en bittere finish. Grote bubbels!



## HET SMAKENKRUIS EN ENKELE GINAMBASSADEURS



### HET CENTRUM: KLASSIEKE LONDON DRY STYLE COMBINEER MET NEUTRALE TONIC

Zoals we reeds hebben vermeld, is London Dry gin een klassieke manier om gin te maken en is het een kwaliteitslabel. Bijgevolg heeft het niets te maken met de plaats van ontwikkeling en de smaak van de gin.

Het is wel zo dat London Dry vroeger (voor de ‘gin-explosie’ van de laatste jaren) de typische ginsmaak had: scherp, bitter(zoet), met een hint van citrus en een droge afdronk. Gins die vandaag het label London Dry dragen, vertonen maar weinig gelijkennis met de klassieke Dry gins. Eén ding is zeker: om het label London Dry te mogen dragen, moet een gin aan bepaalde door de Europese Unie geregulariseerde voorwaarden voldoen (zie p. 108). Samen met deze regularisatie kwamen er ook heel wat nieuwe merken die voldoen aan de voorwaarden van een London Dry, maar die nieuwe botanicals en distillatietechnieken introduceren, waardoor ze zich steeds verder van het centrum van het smakenkruis verwijderen. Samengevat: een gin die zich dicht bij het centrum bevindt, bezit de klassieke London Drysmaak. Hoe verder van het centrum, hoe meer de andere smaaknoties of smaakarmen van het smakenkruis (citrus, zoet, floraal, kruidig/complex) zich manifesteren in de gin.



40

%

# BEEFEATER GIN

## OORSPRONG



Beefeater is eigendom van Pernod Ricard en wordt gebotteld en gedistribueerd door het bedrijf van James Burrough. Beefeater blijft tot 1987 eigendom van de familie Burrough. De naam verwijst naar de 'Yeomen Warders', beter bekend als 'Beefeaters': de ceremoniële bewakers van de Tower of London. Uniek aan de productie van Beefeater Gin is het feit dat de schil van de citroenen

en sinaasappelen, de volledige jeneverbessen en andere plantaardige botanicals 24 uur te weken worden gelegd vooraleer er gedistilleerd wordt. Dit proces zorgt voor een volledige extractie van de aroma's. De distillatie zelf neemt ongeveer acht uur in beslag en wordt nauwlettend in de gaten gehouden door meesterdistilleerder Desmond Payne.

## SMAAK EN AROMA

Een van de klassiekers en de meest herkenbare en typische London Dry gin op de markt. Beefeater Gin heeft een scherpe en droge smaak. In de neus jeneverbes, zwarte peper en sinaasappel; op het gehemelte een explosie van citrus en jeneverbes in de afdronk.



[www.beefeatergin.com](http://www.beefeatergin.com)

## INGREDIËNTEN

jeneverbes	.....
engelwortel	.....
engelwortelzaad	.....
korianderzaad	.....
zoethout	.....
amandel	.....
iriswortel	.....
sinaasappelen uit Sevilla	.....
citroenschil	.....

## COMBINEER MET

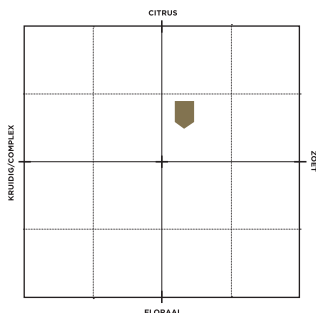
neutrale tonic

## ANDERE GINCREATIES

- Beefeater24 / 45% / floraal
- Beefeater Burrough's Reserve / 43% / gerijpt
- Beefeater Crown Jewel / 50% / beperkte oplage
- Beefeater Pink Gin / 37,5% / aardbeivariant

## BESCHIKBAARHEID

Wereldwijd



40

%

# GREENALL'S LONDON DRY GIN

## OORSPRONG

Greenall's London Dry Gin wordt voor het eerst ontwikkeld in 1761. Sindsdien is er weinig veranderd aan het originele familie recept. Al 250 jaar wordt de gin gedistilleerd in Warrington. De distilleerderij wordt opgericht

door Thomas Dakin, die ze in 1860 verkoopt aan de familie Greenall. Het ambacht en de expertise van de Greenalls worden generatie na generatie doorgegeven en vandaag ziet de zevende meesterdistilleerder, Joanne Moore, toe op de kwaliteit van Greenall's Gin.



## SMAAK EN AROMA

Een frisse en inspirerende gin met in de mond hints van jeneverbessen en citrusvruchten. Een traditionele London Dry met een evenwichtige, goed afgeronde smaak die niet al te complex is.

## INGREDIËNTEN

Geen informatie beschikbaar.

## COMBINEER MET

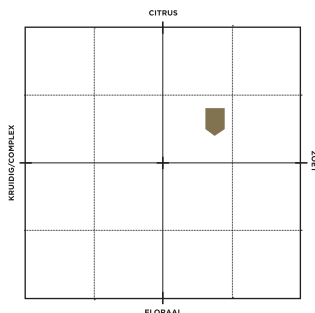
neutrale tonic

## ANDERE GINCREATIES

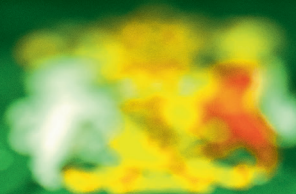
- Greenall's Blue Berry Gin / 37,5% / blauwe bessenvariant
- Greenall's Extra Reserve Gin / 37,5% / citrusvariant
- Greenall's Sloe Gin / 26% / sleedoornlikeur
- Greenall's Wild Berry Gin / 37,5% / bosbessenvariant

## BESCHIKBAARHEID

Continentaal







*Greenall's*

40

%

# MARTIN MILLER'S DRY GIN

45

%

# MARTIN MILLER'S WESTBOURNE STRENGTH GIN

## O O R S P R O N G

'Born of Love, Obsession and Some Degree of Madness' is de schitterende slogan van deze uitzonderlijke gin. Ontstaan in 1997 in het brein van Martin Miller en twee vrienden, terwijl ze aan de bar zaten met een slechte gin-tonic. Net zoals vele anderen gaan ze op zoek naar de perfecte gin... Martin is er immers van overtuigd dat de beste gins worden gecreëerd met een tiental botanicals. Martin Miller's wordt gedistilleerd in kleine hoeveelheden in het hart van Engeland, namelijk Black Country vlak bij Birmingham. Hun alambiek kreeg zelfs haar eigen naam: Angela. En wist je dat zijn gin ooit een geheim ingrediënt had, namelijk komkommer? Maar dat was vroeger, want naar eigen zeggen is Martin Miller niet goed in het bewaren van geheimen (sic). Het water voor deze gin komt uit IJsland, omdat de makers zweren bij het zuiverste water. De originele Martin Miller's met een alcoholpercentage van 40% wordt in 1999 gelanceerd, de 'Westbourne Strength' met een alcoholpercentage van 45% wordt in 2002-2003 ontwikkeld op vraag van barmannen en mixologen die graag een iets 'sterkere' Martin Miller's willen. Deze gin wordt geproduceerd door gebruik te maken van twee distillaten. Het eerste





distillaat van de jeneverbes en andere aardse botanicals worden vermengd met het tweede distillaat van bitteresinaasappel-, limoen- en citroenschil.

### SMAAK EN AROMA

Martin Miller's 40% heeft een sterk citrusaroma (in de neus) met hints van jeneverbes en een zachte en zoete afdronk. In de 'Westbourne Strength' domineert de jeneverbes, maar eveneens eindigt deze gin met een zachte afdronk.

### INGREDIËNTEN EERSTE DISTILLAAT

- jeneverbes .....
- koriander .....
- engelwortel .....
- zoethout .....
- kassiaschors .....
- iris .....
- een kleine hoeveelheid
- limoenschil .....

### INGREDIËNTEN TWEDE DISTILLAAT

- bitteresinaasappelschil .....
- limoenschil .....
- citroenschil .....

### COMBINEER MET

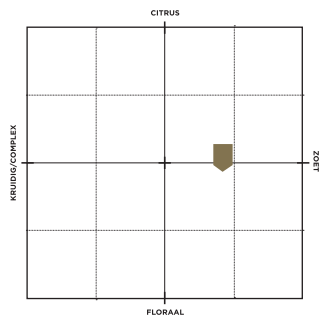
- fruitige tonic
- (of neutrale tonic)

### ANDERE GINCREATIE

- Martin Millers' 9 Moons  
Barrel Aged Gin / 40% /  
vatgerijpt

### BESCHIKBAARHEID

Continentaal



# DE PRAKTIJK: IN DE MIX

Na de voorafgaande inlijving in de wereld van gin en tonic wordt het hoog tijd dat we de theorie aan de praktijk gaan toetsen en je tonen hoe het nu echt moet, met de juiste verhoudingen, tools en garnituren.

*Put on some laid back music, grab a gin-tonic* en beweeg mee op de beats van dit ideale paar. Dit is pure liefde die zich reeds decennia manifesteert. Passie sinds hun eerste ontmoeting, even een moment van rust en nu opnieuw *love at second sight*. En geloof ons, de hernieuwde passie is er een waar de brokken vanaf vliegen, een die uitnodigt tot uitzinnig dansen of een die, net zoals in het spel van de liefde, soms alle *coolness* bewaart. Een liefde waarin beide partners elkaar uitdagen, vergezellen, omhoog tillen en aanzetten tot creativiteit. Open-minded, want zelfs een derde speler – de heer of mevrouw Botanical – mag het koppel gerust vergezellen en misschien zelfs beter maken. Dit is een koppel met net dat tikkeltje meer, en dat merk je in het glas.

## HOE HET NIET MOET

Laat het ons even ludiek voorstellen: een bord cornflakes met champagne of een pak frietjes met kaviaar. Op zijn minst gezegd zijn dat eigenaardige combinaties, maar het zijn vooral combinaties die niet zo veel met elkaar gemeen heb-



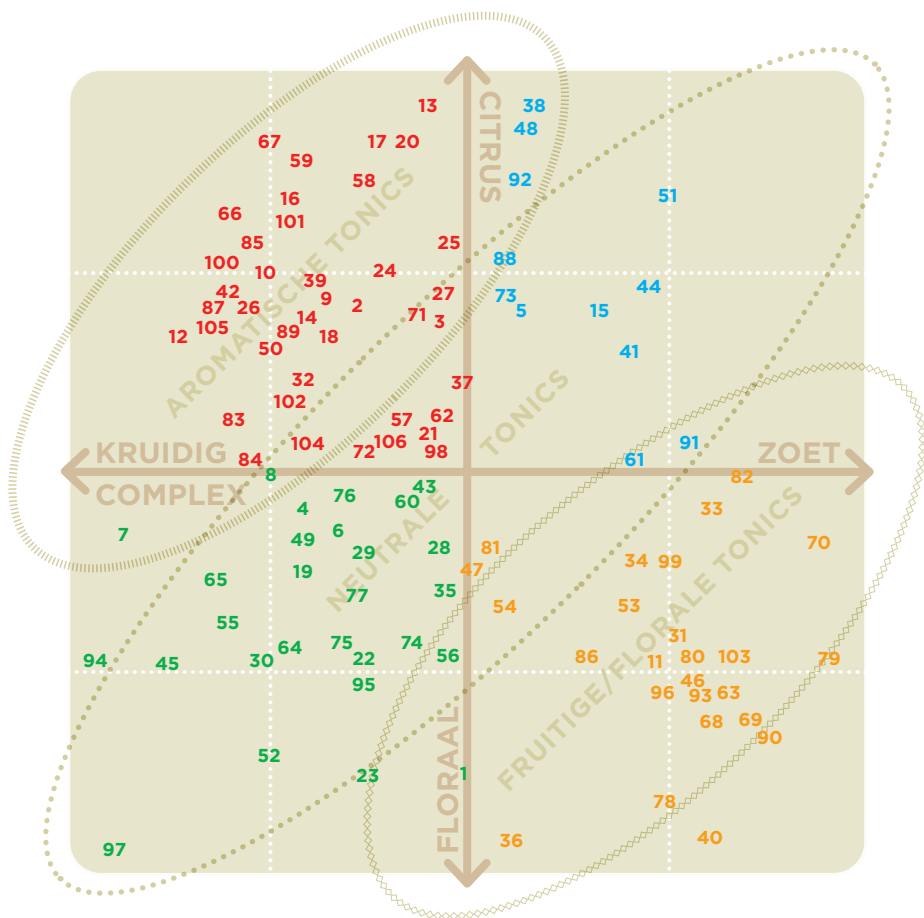
ben op het gebied van smaak, interesse of creativiteit. Ieder product bulkt op zichzelf van de goede kwaliteiten, maar ze passen niet samen. *Some things are just not meant to be.* Net zoals frietjes en kaviaar geen basis vormen voor een langdurige relatie, zo blenden sommige gins niet goed met bepaalde tonics.

## **HOE VIND JE DE PERFECTE MIX? GEBRUIK HET G&T-SMAKENKRUIS**

Zoek eerst en vooral uit welke gin jouw voorkeur geniet. *Happiness lays in your own hands, they say.* Gelukkig is de zoektocht naar je favoriete gin fenomenaal leuk: proef om te beginnen zo veel als je kunt, geniet tegelijk van zomerse terrasjes, ga dansen en zoek zelfs tussen het discotheekaanbod of drink hem thuis voor de haard. Neem dit boek bij de hand en ontdek, lees en neem op. En vergeet niet dat een zoektocht altijd gepaard gaat met vallen en opstaan. Een bepaalde gin kan lekker lijken als je erover leest, maar flink tegenvallen wanneer je hem proeft en omgekeerd. Zie het als een queeste die misschien wel een heel leven lang in beslag zal nemen en die zal veranderen gedurende de reis. Eén ding kunnen we je beloven: jouw eigen Heilige Graal bestaat! Daarna wordt het nog leuker en misschien ook gemakkelijker, want met dit boek sturen we jou in de juiste richting en geven we je voldoende inspiratie bij de keuze van de juiste tonic, de manier waarop je de ultieme gin-tonic maakt en hoe je die serveert.

Zoals je intussen weet, is het geheim achter de perfecte mix heel eenvoudig: analyseer de ingrediënten in zowel de gin als de tonic en combineer wat samenhoort. Hierna introduceren we het vernieuwende G&T-smakenkruis.

# GEBRUIK HET G&T- SMAKENKRUIS



1	— 6 Moments Premium Gin	283
2	— 7 Dials Gin	362
3	— Aviation American Gin	128
4	— Bathtub Gin	364
5	— Beefeater Gin	116
6	— Biercée Gin	286
7	— Black Gin	368
8	— Black Tomato Gin	328
9	— Blackwoods Vintage Dry Gin	130
10	— Blind Tiger Gin Imperial Secrets	288
11	— Bloom Premium London Dry Gin	168
12	— Blue Gin	194
13	— Bluecoat Gin	132
14	— Bobby's Schiedam Dry Gin	330
15	— Bombay Sapphire	370
16	— Broken Heart Gin	134
17	— Brooklyn Gin	136
18	— Buffalo Dry Gin	290
19	— Bulldog Gin	196
20	— Burleighs London Dry Gin	138
21	— Gatz Dry Gin	332
22	— Citadelle Gin	170
23	— Clover Gin	294
24	— Copperhead Gin	298
25	— Cotswolds Dry Gin	140
26	— Cruxland Gin	198
27	— Damrak Gin	334
28	— Death's Door Gin	372
29	— Dodd's Gin	200
30	— Ferdinand's Saar Dry Gin	202
31	— Ferdinand's Saar Quince Gin	202
32	— FG 20-3 Gin	300
33	— Fifty Pounds Gin	160
34	— Filliers Dry Gin 28	302
35	— Forest Dry Gin Autumn	304
36	— Geranium Gin	172
37	— Gilt Single Malt Scottish Gin	374
38	— Ginself	142
39	— Gin Sul	144
40	— Gold 999,9 Distilled Gin	174
41	— Greenall's London Dry Gin	118
42	— Ground Control Gin N°1 Aardappelen	306
43	— Ground Control Gin N°2 Appelen	306
44	— Ground Control Gin N°3 Mais	306
45	— Ground Control Gin N°4 Tarwe	306
46	— G'Vine Floraison	176
47	— Hanami Dry Gin	336
48	— Haswell Gin	146
49	— Hendrick's Gin	376
50	— HenTho Handcrafted Gin	310
51	— HenTho Gin 'The Noah Edition'	310
52	— HenTho Gin 'The Pink Edition'	310
53	— Hernö Navy Strength	256
54	— Hernö Swedish Excellence Gin	178
55	— Inverroche Classic Gin	204
56	— Ish Gin	380
57	— Junipero Gin	382
58	— Le Tribute	148
59	— London N°3 Gin	150
60	— Loopyut Gin	338
61	— Martin Miller's Dry Gin	120
62	— Martin Miller's Westbourne Strength Dry Gin	120
63	— Mayfair London Dry Gin	180
64	— Mombasa Club Gin	206
65	— Monkey 47 Gin	208
66	— N°209 Gin	152
67	— N Gin VLC	154
68	— Nolet's Dry Gin	182
69	— Nolet's Reserve	386
70	— Old English Gin	162
71	— One Key Gin	388
72	— Opihr Oriental Spiced London Dry Gin	210
73	— Oxley Cold Distilled London Dry Gin	122
74	— Plymouth Gin	110
75	— Plymouth Navy Strength Gin	258
76	— Sacred Gin	390
77	— Siegfried Rheinland Dry Gin	212
78	— Sikkim Gin Bilberry	164
79	— Sikkim Gin Fraise	164
80	— Sikkim Gin Privée	164
81	— Sipsmith Gin	124
82	— Sloane's Dry Gin	342
83	— Spring Gin	318
84	— St. George Botanivore Gin	214
85	— St. George Dry Rye Gin	214
86	— St. George Terroir Gin	214
87	— Strange Donkey Gin	320
88	— Strange Donkey Winter Dry Gin (Black Edition)	320
89	— Sylvius Gin	344
90	— Tann's Gin	184
91	— Tanqueray Malacca	392
92	— Tanqueray Rangpur Gin	156
93	— Tarquin's Handcrafted Cornish Dry Gin	186
94	— The Botanist Islay Dry Gin	216
95	— The Duke Munich Dry Gin	188
96	— The London N°1 Gin	190
97	— Ungava Canadian Premium	218
98	— Uppercut Dry Gin	322
99	— Vincent van Gogh Gin	346
100	— VL92 Gin	394
101	— Voortrekker Gin	347
102	— Wagging Finger Exercise V2.0	348
103	— Wenneker Elderflower Dry Gin	350
104	— Wenneker Denim Dry Gin	350
105	— Whitley Neill Handcrafted Gin	220
106	— Zuidam Dutch Courage	352

# GIN-TONIC: HENDRICK'S GIN + FENTIMANS TONIC WATER

## RECEPT: TARTAAR VAN TONIJN, GRANITÉ VAN APPEL EN ROZENWATER EN KOMKOMMER

De komkommersmaak die zo kenmerkend is voor Hendrick's Gin is terug te vinden op het bord. De fraîcheur van de granité zorgt voor een mooi contrast, maar door gebruik te maken van de juiste ingrediënten vormt hij tegelijkertijd de perfecte brug naar de gin-tonic.

### BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de saus en mix en zeef de saus.

Snijd de tonijn in tartaar en meng deze met 2 à 3 eetlepels van de saus. Kruid af met peper en zout. Voeg er vervolgens de gesnipperde sjalot, bieslook en sesamzaadjes aan toe. Meng alles goed.

Meng alle ingrediënten voor de granité en plaats dit mengsel in de diepvries. Controleer af en toe of de granité al gekristalliseerd is en schraap telkens wat los met een vork.

Week de gedroogde algen in lauwwater. Laat goed uitlekken en meng eveneens met wat saus. Dresseer de algen, komkommer en een appelschijfje op de tonijn. Werk af met de Hendricks-granité.

### INGREDIËNTEN

200 g tonijn (uit de Middellandse Zee) .....
peper en zout .....
1 grote Franse sjalot, gesnipperd .....
2 koffielepels bieslook, gesnipperd .....
20 g gedroogde algen .....
1/2 komkommer, in fijne blokjes .....
1 grannysmithappel, in schijfjes .....
1 eetlepel sesamzaadjes .....

### Saus

30 g versgeraspte gember .....
60 ml sushiazijn .....
100 ml arbequinaolijfolie .....
30 ml sojasaus .....
een scheutje sesamolie .....

### Granité

20 cl appelsap .....
4 cl Hendrick's Gin .....
10 cl witte wijn .....
1 koffielepel rozenwater .....
3 eetlepels rietsuiker (vloeibaar) .....





# 18 MUST-VISIT BARS

## JONES & CO

BELGIË - ANTWERPEN  
WWW.FACEBOOK.COM/JONESANDCO.BAR



De gin-tonicgekte voorbij? Helemaal niet! Zaakvoerder en ginbeest Alexander Jones serveert enkel zelf geïnfuseerde gins én bijpassende tonics, steeds met een uitgebreide uitleg erbij. Naast gin is er ook een mooie selectie aan rums, whisky's, bieren en wijn. De cocktails worden tot in het kleinste detail afgewerkt met bijpassende garnering: verse munt, speculaas, basilicum, bessen, bloemen... Bij Jones & Co krijg je steeds een drinkbaar kunstwerkje voorgeschoteld! Allerhande vintage elementen en de onmisbare ches-terfield zorgen voor een heel huiselijke en informele sfeer. Een mezzanine maakt de zaak nog knusser. Het interieur straalt comfort en gezelligheid uit: hier ga je dus niet zo snel naar huis. *What else?* Even belangrijk zijn de hapjes: geen klassieke tapas hier, wel verfijnde amuses. Hoewel je bij Jones & Co niet aanschuift voor een compleet menu, ligt de nadruk wél op pure keuken. Probeer zeker eens de *bellota reserva* (Spaanse ham) of de geroosterde kazen.

## GREEN LAB

BELGIË - BRUSSEL

WWW.GREENLAB.BAR



Een wereldstad heeft nood aan een kosmopolitische bar en die vind je in de Louizawijk. Green Lab opende eind 2014 zijn deuren en is het concept van enkele vrienden die met hun vennootschap Lab Louise de wijk rond de Louizalaan en Ter Kameren nieuw leven willen inblazen. De ultratrendy inrichting is van de hand van binnenhuisarchitect Stéphane Beuthe. De oud-industriële setting is een idee van ondernemer Joël Pecheur, die zijn expertise als ontwikkelaar van Belgische cafés meenam in de creatie van Green Lab. Green Lab heeft naar eigen zeggen het grootste aanbod gin en absint in België. Naast dat aanbod biedt Green Lab ook de mogelijkheid om er gewoon een kop koffie te drinken of te genieten van een biertje, en dat in een unieke, op steampunk en industrial geïnspireerde sfeer. Dikwijls worden er ook concerten, jamsessies, filmvertoningen en muziekquizen georganiseerd. Het team achter de bar verdiende zijn strepen bij Délirium Café en Madame Moustache. Bekijk zeker de suggesties op de kaart!



# GINCYCLOPEDIA

Deze lijst biedt een overzicht van de gins die momenteel wereldwijd beschikbaar zijn. Aangezien nieuwe gins haast wekelijks opduiken is dit bijgevolg geen exhaustieve lijst, maar een momentopname en hopelijk een handig instrument voor een eerste opzoeking.

*Noot: producenten zijn vaak (bewust) vaag met productinformatie, zodat deze lijst ook zijn beperkingen kent. Gins werden pas weerhouden van 40% ABV, onze eigenzinnige maatstaf voor kwaliteit en passie.*

MERKNAAM	Afgeleiden	Land van oorsprong	Alc. %	Intrajaar	Merkeigenaar/distilleerderij	Aantal	(Gekende) botanicals
<b>1 &amp; 9 GIN</b>		Frankrijk	40		Distillerie Des Terres Rouges	10	jeneverbes, koriander, iriswortel, sinaasappel, kaneel
<b>1836 BELGIAN GIN</b>	1836 Belgian Organic Gin	België	42		Rademacher	11	jeneverbes, bergamot, citroenschil, koriander, engelwortel, sinaasappelschil, kardemom, lavendel, vlierbloesem, kaneel, den
	1836 Belgian Barrel Aged Gin		40				
	1836 Pink Gin		42				
<b>25 ELCKERLIJCK SILVER EDITION GIN</b>		België	40		Heynsquared VOF	5	jeneverbes, sleedoorn, eekhoortjesbrood, heide, zevenblad
<b>5TH DISTILLED GIN</b>	Fire - Red Fruits	Spanje	42		Destilleries del Maresme	4	bosbessen, frambozen, aardbeien, bramen
	Wind - Floral		42		Destilleries del Maresme	4	bloemen, kruiden en botanische elementen
	Earth - Citrus		42		Destilleries del Maresme	4	grapefruit, sinaasappel, mandarijn, citroen
<b>6 MOMENTS GIN</b>	6 Moments Premium Gin	België	40		Stokerij De Moor	15	jeneverbes, engelwortel, koriander, kaneel, kardemom, zwarte peper, citroen, zoete sinaasappel, liswortel, zoethout, nootmuskaat, kruidnagel, gember, citronella, rozenblaadjes
	6 Moments Gin Sense Unlimited		40			16	jeneverbes, engelwortel, koriander, kaneel, kardemom, zwarte peper, citroen, zoete en bittere sinaasappel, liswortel, zoethout, nootmuskaat, gember, citroenmelisse, rozenblaadjes, citroengras
	6 Moments The Pink Devil Gin		46,7			17	jeneverbes, kruidnagel, duivelsklauw, engelwortel, koriander, kaneel, kardemom, zwarte peper, citroen, zoete en bittere sinaasappel, liswortel, zoethout, nootmuskaat, gember, citroenmelisse, rozenblaadjes

MERKNAAM	Afgeleiden	Land van oorsprong	Alc. %	Intrajaar	Merkeigenaar/ distilleerderij	Aantal	(Gekende) botanicals
<b>6 O'CLOCK GIN</b>		VK	43		Bramley & Gage	7	jeneverbes, koriander, engelwortel, liswortel, vlierbloesem, sinaasappelschil, bonenkruid
<b>7D ESSENTIAL LONDON DRY GIN 0,7L</b>		Spanje	41		Comercial S.A. Tello	12	jeneverbes, zure sinaasappel, tijm, pepermunt, kaneel, citroen, kamille, munt, zoete sinaasappel, lavendel, mandarijn, sinaasappel, koriander
<b>7 DIALS GIN</b>		VK	46			7	jeneverbes, koriander, engelwortel, heemstwortel, clementine, kardemom en amandel
<b>12 BRIDGES GIN</b>		VS	45		Integrity Spirits/ Distillery Row	12	
<b>12/11 GIN</b>		Spanje	42,5	2011	Benevento Global/ Destilerias Liber	11	jeneverbes, mandarijn, roos, salie, citroen, engelwortel, kardemom, koriander, tijm, rozemarijn
		12/11 Aurum Gin					Extra: goudvlokken
<b>ADAM &amp; EVE</b>		België	0		X-beverages	onbekend	
<b>ADLER BERLIN DRY GIN 0,7L</b>		Duitsland	42		Preußische Spirituosen Manufaktur	onbekend	jeneverbes, lavendel, koriander, gember en citroenschil
		Adler's Reserve / KPM Edition	47				
<b>ADNAMS DISTILLED GIN</b>		VK	40	2010	Adnams Brewery	6	jeneverbes, liswortel, korianderzaad, kardemompeulen, zoetesinaasappelschil en hibiscusbloem - voor meer informatie zie: <a href="http://adnams.co.uk/spirits/our-spirits/distilled-gin/#sthash.arynwtpb.dpuf">http://adnams.co.uk/spirits/our-spirits/distilled-gin/#sthash.arynwtpb.dpuf</a>
		Adnams First Rate Gin 0,7L	48				
		Adnams Sloe Gin	26				
<b>ADURO GIN</b>	Bell Pepper Gin	België	40			24	24 botanicals met <i>Citrus medica</i> en groene paprika.
	Devil's Tail Gin		40			24	24 botanicals met <i>Citrus medica</i> en Carolina Reaper.
	Navy Strength Gin		60			23	23 botanicals met lavendel, kamille, gember en mandarijnen.
	Superior Gin		40			12	23 botanicals, onder meer Italiaanse jeneverbes, tijm, rozemarijn, lavendel, rozenblaadjes, oranjebloesem, pepermunt, korianderzaad, sukade, mandarijn.
	Heule Gin (citymarketingvariant)		40				
<b>ALAMBICS GIN (13YO)</b>		Schotland	65,6		Alambics Classique	onbekend	
<b>ALVERNA HOLY GIN</b>		Italië	47		Sanuario della verna (klooster)	4	jeneverbes, citrus, bonenkruid, sinaasappelschil
<b>AMATO WIESBADEN GIN</b>		Duitsland	43,7	2014	Manoamano Bar	onbekend	jeneverbes, koriander, citrus
<b>AMSTERDAM DRY GIN GOLD</b>		Nederland	43		The Goede Arch distilleerderij	onbekend	

## **COLOFON**

WWW.LANNOO.COM

*Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.*

### ***Tekst***

Frédéric Du Bois  
Isabel Boons

### ***Fotografie***

Kris Vlegels, Wim Kempnaers & Thomas Vanhaute  
p. 75: Q drinks, p. 103, 150, 170, 245, 275, 397, 399,  
445 & 446: Frédéric Du Bois, p. 310: Henthos Spirits,  
p. 315: B.E.S.T. creators, p. 332: [www.nicks.com.au](http://www.nicks.com.au),  
p. 343: Toorank Distilleries, p. 398: X-beverages,  
p. 447: Andrew Ridley Photography ([aridleyphotography.com](http://aridleyphotography.com)),  
p. 448: Ian Hart, p. 449: The London Gin Club

### ***Illustraties***

Emma Thyssen

### ***Vormgeving***

(In sweet memory of) KIET

### ***Opmaak***

Keppie & Keppie

Als u opmerkingen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: [redactiestijl@lannoo.com](mailto:redactiestijl@lannoo.com).  
Voor vragen over Gin&Tonic, stuur een mailtje naar [info@miraflo.be](mailto:info@miraflo.be).

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2020

D/2020/45/279 – NUR 440/447

ISBN 978 94 014 6977 7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.