

Insel Verlag

Leseprobe



Smith, David T.
Das Gin-Buch

Alles Wissenswerte von Gin & Tonic bis Wacholder
Aus dem Englischen von Susanne Hornfeck Mit Illustrationen von Stuart Patience

© Insel Verlag
Insel-Bücherei 2042
978-3-458-20042-0





David T. Smith

Das Gin-Buch

Alles Wissenswerte von Gin & Tonic bis Wacholder

Mit Illustrationen von Stuart Patience

Aus dem Englischen von Susanne Hornfeck

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 2042

Das Gin-Buch



Einleitung

Gin ist ein höchst spannendes Thema, weil es eine Brücke von der Vergangenheit in die Zukunft schlägt. Gin hat sich in schwindelnde Höhen erhoben und ist in die Tiefen der Gosse gesunken, doch seinen Tiefpunkt erreichte er zweifellos gegen Ende des 20. Jahrhunderts, als er schlichtweg ignoriert wurde.

Heutzutage lässt sich vom Gin genau das Gegenteil sagen. Weltweit erlebt das Getränk eine beispiellose Renaissance und steigt immer weiter auf der Beliebtheitsskala. Möge dieser Trend noch lange anhalten.

Angesichts der illustren Geschichte, ganz zu schweigen von exotischen Zutaten und ungewöhnlichen Herstellungsmethoden, gerät, wer etwas mehr über seinen Lieblingsdrink erfahren will, in ein Labyrinth obskurer Begriffe und Definitionen.

Dieses Buch soll Klarheit schaffen und wendet sich an den gelegentlichen Gin-Trinker ebenso wie an Barkeeper, Destillateure und echte Gin-Nerds. Komplexe Zusammenhänge werden hier verständlich und amüsant dargestellt, sodass der Leser tief in die Welt des Gin eintauchen kann und mit einem besseren Verständnis für dieses faszinierende Getränk aus der Lektüre hervorgeht.

Meine eigene Begeisterung für Gin begann wie bei vielen anderen auch: Ich mochte ihn einfach. Zum Glück fiel diese persönliche Entdeckung in die Phase des neuerlichen Aufstiegs der Spirituose. Im Jahr 2005 begann ich mich eingehender für die vielen Erscheinungsformen des Getränks zu interessieren. Bereits ein Jahr später verkostete ich meinen hundertsten Gin, eine Marke, die zu knacken ich nie für möglich gehalten hätte.

Inzwischen kann ich die Zahl der neuen Gins, die ich probiert habe, längst nicht mehr genau beziffern – es dürften rund fünfzehnhundert aus nahezu fünfzig Ländern sein. Heute verbringe ich meine Zeit hauptsächlich damit, meine Leidenschaft mit anderen zu teilen, neue und historische

Brennverfahren und Rezepturen zu erforschen und Destillateuren zu perfekten Gin-Kreationen zu verhelfen, sei es in kleinen Start-ups oder in multinationalen Konzernen.

Ein Buch über Gin zu schreiben, war mir schon deshalb ein Vergnügen, weil es über diesen vordergründig so schlichten Drink so viel Interessantes zu berichten gibt: seine illustre Geschichte, die unterschiedlichen Sorten, Herstellungsmethoden, Craft-Brennereien und vieles mehr. Man kann sich in dem Thema buchstäblich verlieren und auf jeder Seite neue, unbekannte Fakten entdecken. Einige Details in diesem Buch – und das war das Spannende daran – waren für mich genauso neu, wie sie es für die Leser sein dürften.

Ich hoffe, dass dieses Lexikon eine nützliche Ergänzung zu einem tieferen Blick ins Gin-Glas sein kann, ganz gleich ob Sie gerade erst die Bekanntheit Ihres Lieblingsgetränks machen oder bereits ein kenntnisreicher Gin-Trinker sind. Lassen Sie sich erklären, was es mit dieser wunderbaren Spirituose auf sich hat.

Aged Gin | SORTE

SIEHE AUCH: Negroni | Roter Wermut | Sipping Gin | Yellow Gin

Ein in oder mit Holz gereifter Gin, wobei Holzfässer, Holzspäne oder einzelne Fassdauben benutzt werden. Es gibt zwei Arten von gealtertem Gin: Yellow Gin, der nur einen geringen Einfluss von Holz erkennen lässt, und Sipping Gin, eine moderne und populäre Variante. Traditionellerweise erfolgt der Reifeprozess durch Lagerung in Fässern aus frischem Eichenholz oder solchen, die zuvor bereits in Gebrauch waren (zum Beispiel Bourbon-Fässer, die eine würzige Süße abgeben). Diese Gins bekommen eine zusätzliche geschmackliche Abrundung, zum Beispiel durch Weinaromen von Sherry, Port oder Wermut, die eine komplexe Fruchtigkeit beisteuern. Im Vergleich zu anderen Reifungsmethoden hat der Einsatz von Fässern den Vorteil, dass sie bereits vorhanden sind und Atmung und leichte Oxidation zulassen, für manche Experten ein entscheidender Faktor bei der Reifung.

Fassdauben oder Holzspäne bieten hingegen eine größere Vielfalt, zum Beispiel Kiefer, Mahagoni oder Peka – Holzsorten, die sich nicht unbedingt zur Herstellung von Fässern eignen, weil sie entweder zu teuer, nicht verfügbar oder zu porös sind. Die meisten Gin-Trinker haben zur Reifung ein entspanntes Verhältnis und schätzen die verschiedenen Methoden wegen ihrer jeweils spezifischen Vorzüge.



Alkoholgehalt | HERSTELLUNG

SIEHE AUCH: Navy Strength Gin

Er gibt den Anteil des reinen Alkohols in der Gesamtmenge des Gemischs an, wird in Vol.-% (Volumenprozent) gemessen und entspricht der Volumenkonzentration reinen Alkohols bei 20 Grad Celsius. Wasser hat einen Alkoholgehalt von 0 Vol.-%, reiner Alkohol hat 100 Vol.-%. Der Mindestalkoholgehalt von Gin innerhalb der Europäischen Union (EU) beträgt 37,5 Vol.-%, in den USA sind es 40,0 Vol.-%. Wird Alkohol in einem Destillationsapparat hergestellt, so verfügt er zunächst über etwa 86 Vol.-% und muss deshalb auf Trinkstärke reduziert werden, bevor er in die Flasche kommt. Diesen Vorgang nennt man Proofing. Sobald dem Alkohol Wasser zugefügt wird, kommt es zu einer exothermen Reaktion, wobei Hitze freigesetzt wird. In den USA ist die Maßeinheit Proof eine weithin verbreitete Angabe des Alkoholgehalts von Spirituosen, allerdings ist sie freiwillig und muss in jedem Fall durch eine Angabe in Volumenprozent ergänzt werden. Das amerikanische Proof entspricht dem Doppelten des Alkoholgehalts in Volumenprozent, demnach sind 40 Vol.-% 80° amerikanische Proof. In Großbritannien gelten eigene Regeln; die Einheit Proof war vor der allgemeinen Einführung von Volumenprozent in Gebrauch. So entsprechen zum Beispiel 100° Proof (hundert Grad Proof) dort einem Alkoholgehalt von 57,15 Vol.-% (siehe auch Navy Strength Gin). Das britische Proof erhält man, indem man die Volumenprocente mit dem Faktor 1,75 multipliziert; 40 Vol.-% entsprechen also 70° britischen Proof.

Alpen-Gin | SORTE

SIEHE AUCH: Campari | Hernö | Kräuternote | Negroni | Roter Wermut

Eine Gin-Sorte, die in Alpenländern wie Deutschland, Österreich und der Schweiz hergestellt wird. Typisch sind präsenzte Zirben-, Kiefer- und Wacholderaromen, eine holzig-harzige Kräuternote und ein Hauch von Floralität. Im Vergleich zu anderen Gin-Sorten treten die Zitrusnoten hier



in den Hintergrund. Die Idee zur Herstellung von Alpen-Gin entstand wohl in der Tradition der Kräuterschnäpse und -liköre, die dort gebrannt werden. Obwohl diese Sorte meist mit der Alpenregion in Verbindung gebracht wird, sind ähnliche Geschmacksprofile auch bei Herstellern in skandinavischen Ländern wie Norwegen, Schweden, Finnland und Island beliebt. Solche Gins bestechen durch ihren starken Ausdruck und harmonisieren auch mit geschmacksintensiven Ingredienzien wie Campari oder rotem Wermut, zum Beispiel in einem herben Negroni-Cocktail.

Anethol | CHEMISCHE VERBINDUNG

SIEHE AUCH: Louche-Effekt | Myrthe | Sternanis | Süßholzwurzel

Eine organische Verbindung, auch bekannt als Anisöl, die zu den Phenylpropanoiden gehört. Ihr starkes Aroma findet sich in vielen Botanicals, die dem Gin seinen typischen Geschmack geben. Außerdem ist ihre Süße zehnmal stärker als die von Zucker. Anethol kommt in der Natur häufig vor, zum Beispiel in Anis und Fenchel, und sorgt dort für das charakteristische Aroma. Man findet es auch in Süßholz, Sternanis, dem Anisbaum (*Syzygium anisatum*), Estragon, Basilikum und der Süßdolden. Die Verbindung lässt sich gut in Alkohol lösen, in Wasser jedoch weniger gut. Das führt zu dem charakteristischen Louche-Effekt, der milchigen Eintrübung, die man von Absinth, Ouzo, Pastis und in seltenen Fällen auch von Gin kennt.

Angosturabitter | COCKTAIL-ZUTAT

Ein aromatischer, nicht trinkbarer Cocktailbitter. »Nicht trinkbar« bezieht sich auf die Tatsache, dass er nicht zum Purgenuß geeignet ist, sondern in kleinen Mengen zum Aromatisieren von Drinks und zum Hervorheben anderer Zutaten verwendet wird. Das Rezept für Angosturabitter

wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts von Johann Gottlieb Benjamin Siegert, dem deutschen Stabsarzt der venezolanischen Armee, als hochprozentiges Tonikum entwickelt. Siegert war damals in der Stadt Angostura (heute Ciudad Bolívar) stationiert, daher der Name. Angosturabitter sollte nicht mit Magenbitter verwechselt werden, der mit Angosturarinde, einer in Südamerika beheimateten Arzneipflanze, hergestellt wird, obwohl diese ihren Namen ebenfalls von der Stadt in Venezuela ableitet.

Ausgangsdestillat | HERSTELLUNG

SIEHE AUCH: Alkoholgehalt | Botanical-Rezeptur | Botanicals | Honig

Gin wird hergestellt, indem man neutralen Alkohol zusammen mit geschmacksgebenden Botanicals noch einmal destilliert. Dieser Alkohol wird Ausgangsdestillat oder auch Grundalkohol genannt; er ist das unbeschriebene Blatt, auf dem die botanischen Aromen ihren Duft und ihren Geschmack entfalten können. Viele Gin-Brennereien und praktisch alle großen Hersteller verwenden neutralen Alkohol aus hausfremder Produktion. Dieser Neutralalkohol wird meist aus Getreide gewonnen, auch Destillate aus Trauben, Trester oder Melasse werden benutzt. In Europa muss das Ausgangsdestillat für Gin 96 Vol.-% haben. Der Vorteil bei der Nutzung von Neutralalkohol ist, dass man sich die Anschaffung einer Column Still für das Säulenbrennverfahren spart, mit dem hohe Alkoholgehalte erzielt werden können. Manche Hersteller produzieren trotzdem ihr eigenes Ausgangsdestillat. Diese Praxis ist vor allem in den USA verbreitet. Der Vorteil des Verfahrens liegt darin, dass man größeren Einfluss auf das Produkt hat und auf Destillate zurückgreifen kann, die nicht aus dritter Hand stammen oder aus ungewöhnlichen Rohstoffen wie Honig oder Äpfeln gewonnen werden.

Charakteristika einiger Rohstoffe von Ausgangsdestillaten:

Weizen: sauber und neutral

Mais: sauber mit leichter Süße

Gerste: sauber mit einer leicht cremigen Würze

Gemalzte Gerste: sorgt für eine brotartige Note
Äpfel: frisch und spritzig mit leicht fruchtigem Bouquet
Trauben: floral und fruchtig
Melasse: weich und seidig mit leichter Süße
Honig: mild mit zäher Textur und floraler Süße.

Aviation | COCKTAIL

SIEHE AUCH: Crème de Violette | Eis | Gläser | Shaken / Shaking

Ein Cocktail, der Hugo R. Ensslin, dem Chef-Bartender des Wallick Hotels in New York zugeschrieben wird. Das Originalrezept verwendete El Bart Gin, ein populärer Zeitgenosse von Gordon's und Plymouth zu Beginn der 1920er Jahre. Der Gin wird mit Zitronensaft, Maraschino und Crème de Violette gemixt, der er seine markante blaue Farbe verdankt. Um die Mitte des 20. Jahrhunderts war Crème de Violette nur schwer zu bekommen, daher verzichteten manche Rezepte auf diesen Likör. Die Süße kommt stattdessen vom Maraschino, was allerdings nicht nur den Geschmack, sondern auch die Farbe des Cocktails verändert.

Rezepte für Aviation:

50 ml Gin
20 ml frischer Zitronensaft
10 ml Maraschino
10 ml Crème de Violette

Man gebe alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker, schüttele gut durch und gieße den Drink durch ein Barsieb in ein Cocktailglas.

Bathtub Gin | SORTE

SIEHE AUCH: Compound Gin | Prohibition

Der Ausdruck Badewannen-Gin stammt aus den Anfangstagen der amerikanischen Prohibition in den 1920er Jahren. Man bezeichnete damit illegal hergestellten Compound Gin, der in den Flüsterkneipen getrunken wurde. Die genaue Herkunft des Begriffs liegt zwar im Dunkeln, es gibt aber zwei gängige Theorien. Die eine besagt, dass die Gefäße, in denen die Zutaten gemischt wurden, zu groß waren, um in einem Waschbecken befüllt zu werden, sodass man auf die Wasserhähne der Badewanne auswich; die andere meint, die Badewannen selbst seien wegen ihrer Größe dazu benutzt worden, um darin den Alkohol mit den verschiedenen Botanicals anzusetzen, ohne dass anschließend noch einmal destilliert wurde. Zunächst war es ein eher abwertender Begriff, bis 2011 die Firma Atom Supplies ein Produkt lancierte, das sie Bathtub Gin nannte. Grundlage ist ein relativ einfacher London Gin, der durch das Einlegen weiterer Botanicals aromatisiert wird. Diese Kreation erhielt viel Zuspruch in der Szene und hat das Image des Badewannen-Gin deutlich verbessert.

Bergamotte | CITRUS BERGAMIA | BOTANICAL

SIEHE AUCH: Bitterorange | Botanical-Rezeptur | Botanicals | Limette (Persische)

Eine Kreuzung aus Süßer Limette (*Citrus limetta*) und Bitterorange (*Citrus aurantium*), die bei der Aromatisierung mancher Gins Verwendung findet. Die Frucht hat etwa die Größe einer Bitterorange, ihre Schale ist

aber auch im reifen Zustand grün. Das aus der Schale gewonnene ätherische Öl gibt dem Earl Grey Tee seinen charakteristischen Zitrusgeschmack. In der Gin-Herstellung wird die Bergamotteschale wegen ihrer blumigen Zitrusnote und leichten Bitterkeit geschätzt. Man kann sie entweder getrocknet oder in frischer Form zusetzen. Typische Beispiele für Gins mit Bergamotte als Botanical sind Fifty Eight Gin und Boxer Gin, beide aus London. Beim Fifty Eight Gin kommt Bergamotteschale aus hauseigener Verarbeitung zum Einsatz.

Bitter Lemon | COCKTAIL-ZUTAT

SIEHE AUCH: Chinin | Eis | Garnituren | Sloe Gin | Soda(wasser) | Tonic Water

Dieses Erfrischungsgetränk, auch bekannt als Lemon Tonic, ist eine Variante des Tonic Waters und wird den Bitterlimonaden zugerechnet. Es ist mit Zitrone, Limette, Zitronensäure und Chinin aromatisiert. Die Frühform des Getränks bestand schlicht aus einer Mischung von Schwepes Sodawasser und Limettensaft und wurde 1834 erstmalig schriftlich erwähnt. Schwepes hat Bitter Lemon zusammen mit Bitter Orange am 1. Mai 1957 auf den Markt gebracht. Bitter Lemon wird in der Regel allein als Erfrischungsgetränk konsumiert, obgleich sein im Vergleich zu Tonic Water eher säuerlicher Geschmack es zu einem guten Partner für süßliche Spirituosen und Liköre wie etwa Sloe Gin (Schlehenschnaps) macht. Der Long Pedlar ist eine Mischung aus Sloe Gin, Bitter Lemon und Eis. Sowohl der Name als auch der Drink wurden von der James Hawker and Co Ltd. in Plymouth in Verbindung mit ihrem Hawkers Pedlar Sloe Gin entwickelt. Auf diese Weise kann man Sloe Gin, ein typisches Getränk für die kältere Jahreszeit, auch bei warmem Wetter trinken.

Rezept für The Long Pedlar:

50 ml Sloe Gin

150 ml Bitter Lemon

Garnitur aus Zitrone und Limette



Man füllt ein Glas mit Eis, gießt Sloe Gin und Bitter Lemon darüber und garniert mit Zitrone und Limette im »Evans Style« (siehe Seite 54).

Bittermandel | *PRUNUS DULCIS* VAR. *AMARA* | BOTANICAL

SIEHE AUCH: Mandel | Bombay Spirits Company | Botanical-Rezeptur | Botanicals

Einige Varietäten des Mandelbaums produzieren Nüsse, die etwas kleiner und bitterer sind als die Süßmandel (*Prunus dulcis* var. *dulcis*). Sie sind in Asien und im Nahen Osten heimisch und als »Bittermandel« bekannt. Der Begriff wird gelegentlich auch zur Bezeichnung für die Steinkerne von Aprikosen (*Prunus armeniaca*), Pfirsichen (*Prunus persica*) oder Pflaumen (*Prunus domestica*) gebraucht. Das ätherische Öl der Bittermandel besteht zu ca. 95 Prozent aus Benzaldehyd. Früher wurde es häufiger als Zusatz in Speisen und Getränken, einschließlich Gin, verwendet, doch Gebrauch und Verfügbarkeit wurden wegen der Anteile an hochgiftigem Cyanwasserstoff (Blausäure) mittlerweile stark eingeschränkt. Die Bittermandeln kommen meist aus den USA oder aus Spanien. Beispiele für Gins mit Bittermandel als Botanical sind Beefeater, Bombay Dry Gin und Oxley.

Bitterorange | *CITRUS X AURANTIUM* | BOTANICAL

SIEHE AUCH: Botanical-Rezeptur | Botanicals | Gordon's | Kardamom | Limonen | Linalool | Orange | Zimtkassie | Zitrusnote

Diese Zitrusfrucht, auch bekannt als Pomeranze oder Sevilla-Orange, ist als Aromastoff in vielen Gins enthalten. Wie ihre Cousine, die Orange, ist sie eine Kreuzung zwischen Pomelo und Mandarine. Sie stammt aus Südostasien und wurde im 10. Jahrhundert nach Spanien eingeführt. Varietäten des Baums wachsen weltweit in zahlreichen Ländern. Die Schale der Bitterorange verfügt über ein starkes Aroma und eine markante Bitterkeit. Sie wird gern zu Marmelade verarbeitet. Auch bei der Aromati-

sierung von Getränken, insbesondere Spirituosen und Likören, findet sie Verwendung; sie ist der Hauptbestandteil von Orangenbitter. Unter den für das Aroma der bitteren Schale verantwortlichen chemischen Verbindungen sind vor allem Limonen, Myrcen und Linalool zu nennen. Wird sie dem Gin als Botanical zugesetzt, sorgt sie, ähnlich der Orange, für würzige Vollmundigkeit, jedoch mit einer tieferen, dunkleren Note und unverkennbarer Bitterkeit. Sie harmoniert gut mit anderen süßlichen Botanicals wie Zimtkassie und Kardamom. Wegen ihrer Intensität sollte man die Bitterorange als Gin-Botanical allerdings sparsam verwenden. Die Schale kann frisch zugesetzt werden, kommt aber meist getrocknet zum Einsatz. Beispiele für Gins mit Bitterorange sind Gordon's, Hayman's London Dry Gin, City of London Dry Gin und Sipsmith.

Blended Gin | SORTE

SIEHE AUCH: Botanical-Rezeptur | Botanicals | London Gin | Rotationsverdampfer | Vakuumdestillation

Ein Gin, bei dem jedes Botanical in einem separaten Lauf destilliert wird und man die Destillate am Ende zum gewünschten Geschmacksprofil vermischt. Manche Destillateure fassen sie auch in Gruppen zusammen, etwa verschiedene Arten von Zitruschalen oder Blüten, die dann gemeinsam destilliert werden. Verfechter von Blended Gins sind der Ansicht, dass die Methode dem Produkt eine größere Ausgewogenheit und Stimmigkeit verleiht, als das bei traditionellen Brennverfahren möglich ist. Außerdem kann der Destillateur dabei besser beeinflussen, in welchem Maß den Botanicals Aromen und Geschmacksstoffe entzogen werden, zum Beispiel indem er Mazerationszeit, Temperatur und den Alkoholgehalt jeder Charge genau festlegt und die Aggressivität des Brennvorgangs für jedes Botanical oder jede Botanical-Gruppe einzeln festlegen kann. Bei frischen Blättern oder Blüten wird die Brennblase auf niedrige Temperaturen eingestellt, damit es nicht zu einem Verkochen der Geschmacksstoffe kommt. Es lässt sich allerdings darüber streiten, ob Blended Gin gemäß der EU-Spirituosenverordnung noch zu den London Gins gerech-