

INHOUD

Gin is in	4
Ginweetjes	8
Een korte geschiedenis	10
De gouden eeuw en renaissance van de cocktail ...	26
De jeneverbes in de distilleerketel: het stoken	32
Botanicals: hoe de geest in de fles komt	38
Soorten gin: een heel universum	50
Tonic erbij – een bitterzoete affaire	60
Ginportretten	66
Gin gemixt	188
Register	206

GIN: EEN KORTE GESCHIEDENIS

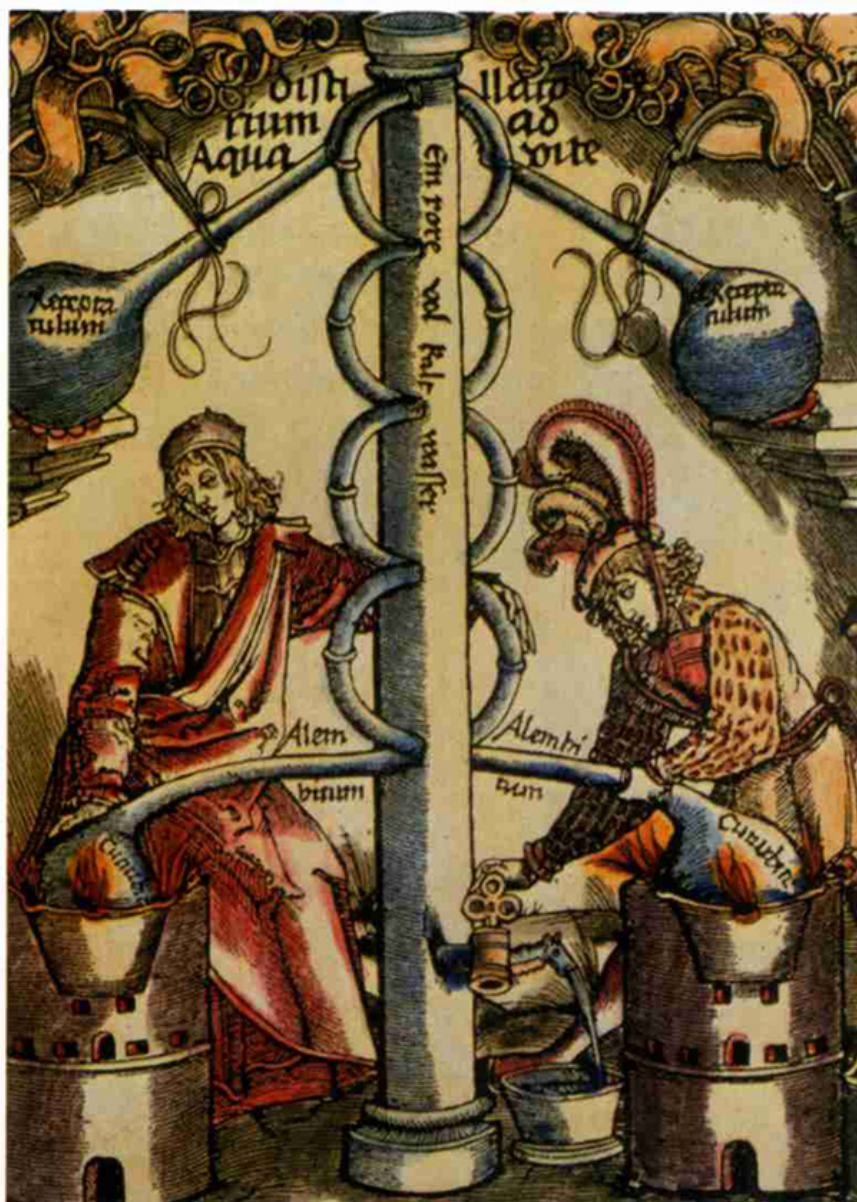
DISTILLATIE: STERKE KENNIS

Hoe verder we teruggaan in de tijd, hoe waziger het verhaal over de oorsprong van gin wordt. Zonder de distillatietechniek zou er geen



Oost en west: niet alleen verenigd in de geschiedenis van het distilleren, maar ook in advertenties voor gin.

gin zijn en het begin daarvan gaat ver terug – in het oude China, Babylon en zelfs de nieuwe steentijd waren er vormen en voorlopers van het stoken van alcohol. In het Europa van de late antieke tijd tot aan de vroege middeleeuwen verdween deze kennis echter naar de achtergrond. Op de grens van het Oosten en het Westen, van de islamitische en christelijke wereld, werd die weer opgerakeld: in de 8e en 9e eeuw veroverden Arabieren grote delen van het Iberisch Schiereiland, en Sicilië. Door geleerden en wetenschappers, zoals de Andalusisch-Arabische arts Abulcasis – die praktijk hield en onderzoek deed in het Moorse Córdoba – en via centra van geestelijke vorming, zoals de benedictijnerabdij Monte Cassino in Salerno, kwam de ‘alchemistische’ kunst van het alcohol stoken terug in Europa. Eerst ging het vrijwel alleen om medicinale toepassingen. Nadat magister Salernus Aequivocus halverwege



De in Straatsburg geboren Duitse chirurg Hieronymus Brunschwig publiceerde twee baanbrekende werken over de kunst van het distilleren: in 1500 het 'kleine distilleerboek' getiteld *Liber de arte distillandi Simplicibus* (Het boek van de ware kunst van het distilleren van het enige ding) en in 1512 het 'grote distilleerboek' getiteld *Liber de arte Distillandi de Compositis* (Het boek van de ware kunst van het distilleren van de composita en simplicia). Bijgaande prent is een ingekleurde houtsneede uit dat laatste werk.

de 12e eeuw *aqua ardens* – 'brandend water' – had beschreven (een nog tamelijk minderwaardig distillaat) wist de Bolognese arts Taddeo Alderotti de techniek aanzienlijk te verbeteren door er een koeler voor vloeistoffen in te integreren. Vanaf

die tijd was het mogelijk om kwalitatief hoogwaardige alcohol te stoken. Alderotti noemde het *aqua vitae*: 'water des levens'. Hij kende dat een enorm helende, levenschenkende kracht toe.

Gin – persoonlijke last, publieke deugd

Bernard Mandeville, geboren in Nederland maar Londenaar in hart en nieren, publiceerde in 1714 De fabel van de bijen. Dit leerdicht is een moreel-filosofische provocatie: de auteur stelt dat deugdzaam, gematigd, uredelievend gedrag geen rem vormt op vooruitgang en economische groei, maar dat verspilling en extravagantie, uitbuiting en oorlog het tempo ervan versnellen en de rijkdom doen groeien. Kort samengevat: wat een last is voor het persoonlijke leven, is van nut voor het openbare leven.

Een van de grootste persoonlijke lasten was toentertijd de mateloge consumptie van gin, maar tegelijkertijd gaf die de economie een aanzienlijke stimulans – het was dus een publiek voordeel. Het is misschien ook geen toeval dat Mandevilles fabel een van de uroegste teksten was – als het niet de eerste was – waarin het woord 'gin' schriftelijk was vastgelegd en deze drank een sociaal-filosofisch thema was.



Persoonlijke last, publieke deugd? Of toch 'Mother's Ruin', zoals gin in de 18e eeuw ook werd genoemd? Terwijl moeder wordt afgevoerd neemt de dochter een teug uit de kroes. Ook het kleine broertje maakt duidelijk dat het wel wat wil.

DE NIEUWE GIN-GEKTE

'De droogste martini is een goede gin die ooit naast een vermoutfles heeft gestaan,' zou Winston Churchill hebben gezegd. Deze beroemde Britse staatsman uit de 20e eeuw kon het weten; hij stond bekend als drankliefhebber. Dat een zekere James Bond doorgaans 'Wodka Martini, shaken, not stirred' had besteld, zou aan deze knorrige premier slechts een verachtelijke grijns hebben ontlokt. Martini wordt doorgaans niet geschud, omdat die dan achteruitgaat, en wordt van oudsher met gin geserveerd, niet met wodka. Bij deze opvallende bestelling draait het dus om een dubbele smakeloosheid van de geheime dienst, die de 'Britse bulldog' waarschijnlijk zal hebben geïrriteerd. Ten eerste is gin eigenlijk niets anders dan wodka, zij het dat het vernuftig op smaak wordt gebracht met jeneverbes en andere ingrediënten. Ten tweede was wodka ongetwijfeld de eerste stap in het vangen van de dubbel-agent.

Russische wodka was in de 20e eeuw de beruchte tegenstander van de Britse gin. In de jaren 60 versloeg de neutraal smakende wodka in de populariteitspoll van borrel- en cocktailkenners de aromatische gin. Na de gin craze van de 18e eeuw beleefde gin zijn tweede bestaanscrisis, omdat vrijwel niemand het nog wilde drinken. Tot het eind van de jaren 80 verkommerde de veelgeplaagde jeneverbesborrel, maar toen maakte de nieuw bedachte Bombay Sapphire in zijn blauwe fles en met zijn exotische aroma zijn entree. Begin jaren 90 bloeide de cocktailcultuur weer op. In de daaropvolgende twee decennia vierde de steeds verder verfijnde sterkedrank in de cocktailbars van Berlijn tot aan New York een glorieuze comeback en werd gin een cultdrankje. Tegenwoordig is gin weer ongekend populair – we zouden ons zelfs midden in een nieuwe gin-gekte kunnen bevinden...



HENDRICK'S GIN

WILLIAM GRANT & SONS

GIRVAN GRAIN DISTILLERY · SCHOTLAND

Rozentuinen en komkommersandwiches – je zou spontaan een bolhoed gaan dragen, links gaan rijden, ontbijten met sinaasappelmarmelade en asiel aanvragen in Gloucestershire of Worcestershire... In Hendrick's lijkt de hele Engelse cultuur te zijn opgenomen, weliswaar met inbegrip van de Britse humor, want de presentatie van Hendrick's heeft weinig te maken met conventionele marketing; het steekt met alles en iedereen de draak – vooral met zichzelf. Noem Hendrick's maar de 'Monty Python's Flying Circus onder de gins'.

Hendrick's is bovendien geen Engelsman, maar een Schot. Hij stamt uit het huis van whisky-dynastie William Grant & Sons, waartoe Glenfiddich en Balvenie behoren. Voor het stoken wordt een Carter Head-distilleerketel uit 1948 gebruikt in combinatie met een koperen ketel uit 1860. De botani-

Botanicals

Koriander, engelwortel, staartpeper, citroen- en sinaasappelschil, kamille, vlierbloesem, moerasspirea, karwij, liswortel

44% vol.

cals worden gemacereerd maar ook in de opstijgende damp geëxtraheerd. De bijzondere clou is vervolgens de toevoeging van een essence uit rozen en komkommer, waardoor deze gin een discreet maar opvallend aroma krijgt.

De gin in de chique apothekersfles kwam in 1999 op de markt en is een van de grote successen van het nieuwe millennium. In plaats van de gebruikelijke schijfjes citrusvrucht wordt Hendrick's Gin geserveerd met schijfjes komkommer – noem het extra droge humor, maar het werkt echt!

