

**GIN
&
TONIC**

DE COMPLETE GIDS
GIN & TONIC
VOOR DE PERFECTE MIX

VOORWOORD	8
GESCHIEDENIS	10
GIN: EEN STUKJE GESCHIEDENIS	10
WAT IS GIN?	24
TONIC: EEN STUKJE GESCHIEDENIS	32
WAT IS TONIC?	35
GIN & TONIC: DE IDEALE MATCH	37
TONIC: CATEGORISATIE	38
NEUTRALE TONICS.....	39
AROMATISCHE TONICS.....	52
FRUITIGE/FLORALE TONICS.....	57
COMMERCIELE MERKEN.....	66
DE ZIN OF ONZIN VAN LIGHT TONIC	68
NIET OVERTUIGD? MAAK JE EIGEN CREATIE!	68
GIN: CATEGORISATIE	69
KLASSIEKE INDELING.....	71
Old Tom gin.....	71
London Dry gin.....	80
Distilled gin.....	81
Compound gin.....	81
Plymouth gin.....	81
INDELING VOLGENS HET SMAKENKRUIS.....	85
New Western gin of New Generation gin.....	85
Het smakenkruis en enkele ginambassadeurs.....	87
Het centrum: klassieke London Dry style.....	87
Bovenaan: citrus.....	95
Rechts: zoet.....	105
Onderaan: floraal.....	111
Links: kruidig/complex.....	121

EXOTISCHE GINS.....	131
BUITENBEENTJES	140
Sloe (berry) gin.....	140
Fruit/summer cup.....	151
Seasonal gin.....	157
Navy Strength gin.....	163
Distiller's cut.....	169
Pink gin.....	177
Aged gin.....	185
Damson gin.....	193
THE BELGIANS	195
14 OPMERKELIJKE GINS	212
DE PRAKTIJK: IN DE MIX	242
PURE PASSIE	242
HOE HET NIET MOET	242
HOE VIND JE DE PERFECTE MIX?	
G&T-SMAKENKRUIS	243
DE KLASSIEKE GIN-TONIC	252
PERFECT SERVE	254
GINLICIOUS: FOOD & GIN-TONIC	259
12 MUST-VISIT BARS	276
GINCYCLOPEDIA	288

VOORWOORD

‘I like
large parties.
They’re so
intimate.
At small parties
there’s never
any privacy.’

Net zoals het personage Jordan Baker, gespeeld door Elizabeth Debicki in *The Great Gatsby*, houden wij van een stevig feestje. Begrijp ons niet verkeerd: er is niets verkeerd met een intiem feestje onder vrienden. Maar in dit boek trekken we alle registers open en laten niemand op zijn ‘dorst’ zitten. Waar en met wie jij jouw gin-tonic drinkt, doet er voor ons niet toe. Wat ons wel boeit, is hoe je die gin-tonic drinkt. In het glas moet er gedanst worden, moeten er grenzen verlegd worden en moet de passie zegevieren: *a large party* dus...

Daar waar anderen stoppen, gaan wij verder. Ons boek gaat uit van jullie vraag, een vraag die nog steeds op de lippen van iedere gin-tonicliefhebber brandt: welke gin combineer ik met welke tonic en welke garnituur voeg ik eraan toe? Wel, na het lezen van dit boek

zou je in staat moeten zijn om vriend en vijand te verbazen met een hemelse gin-tonic. Perfect gemixt, met de juiste tools en qua smaak en garnituur 'boenk erop!' Tijdens het lezen ontdek je meer dan twintig tonics en zestig gins. Achteraan is er bovendien een uitgebreide premium 'gincyclopedie' terug te vinden.

Dit boek is onze hommage aan het alom populaire drankje en jouw gids in de queeste naar de ultieme gin-tonic. We katapulteren je eerst terug in de tijd en worden eens goed 'gindronken' om vervolgens onze reis te hernemen in 'tonicland'. *Read and learn*. Daarna nemen we je mee in de passionele relatie tussen gin en tonic. We blazen je omver met een schat aan informatie, richtlijnen en sensaties. We laten zien hoe je de ideale match vindt en voegen er de juiste garnituur aan toe. Om het feest compleet te maken combineren we verschillende gerechtjes met gin en tonic. We ontdekken dat ons favoriete drankje van alle markten thuis is en zich laat combineren met allerlei recepten. Afronden doen we met twaalf *must visit* bars. Daarna is het aan jou: proef, ontdek en ervaar. Wij vergezellen je maar al te graag in de zoektocht naar jouw ultieme gin-tonic!

Dit boek is er voor hen die nooit een feest vroeg verlaten of voor hen die een concert tot het einde uitkijken. Voor de eigenzinnigen of voor hen die het graag willen zijn. Voor hen die tergend langzaam genieten of net razendsnel indrukken opdoen. Voor hen die op zoek zijn naar inspiratie en informatie of die dit boek willen gebruiken om hun kennis te verfijnen. Voor hen die op zoek zijn naar liefde of hen die de liefde al hebben gevonden. Maar vooral voor wie passie hoog in het vaandel draagt en *'live life to the fullest'* letterlijk neemt...

Cheers to us!

Noot:

De auteur F. Scott Fitzgerald was een notoir ginliefhebber.

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'

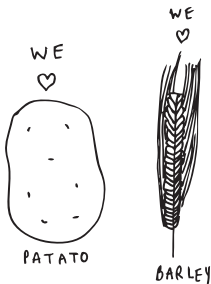
De befaamde drank die aan de grondslag ligt van onze favoriete gin is ontstaan in de Lage Landen (nu België en Nederland). De eerste vermelding van de jeneverbessen vinden we terug in *Der Naturen Bloeme*, geschreven door Jacob van Maerlant in 1269. In deze encyclopedie wordt de jeneverbessen bejubeld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

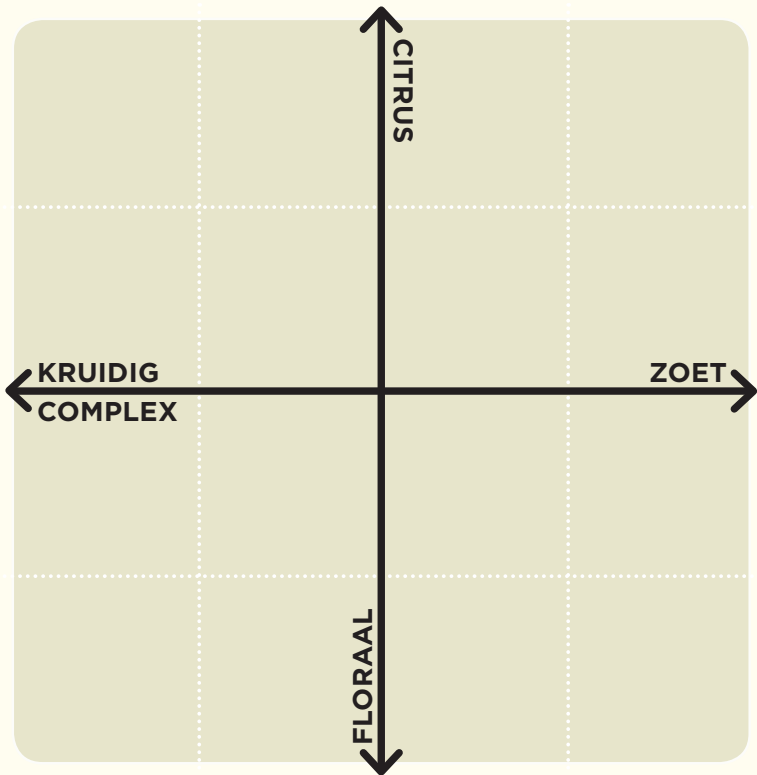
eeuw later duikt jenever alweer op in een boekje als medicijn, nu echter tegen de pest. De auteur, Jan van Aalter, schrijft daarnaast als eerste over de euforische uitwerking van jenever. En laten Jacob en Jan nu toevallig Vlamingen zijn. Het is wel zo dat jenever in Groot-Brittannië en Amerika bekendstond 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.





INDELING VOLGENS HET SMAKENKRUIS

Om het smakenkruis volledig tot zijn recht te laten komen, bespreken we enkele ambassadeurs van de nieuwe generatie gins of New Generation gins en geven die een plaats in de eerste versie van het smakenkruis.

Let wel: dat wil niet zeggen dat de oude garde zoals bijvoorbeeld Bombay Sapphire, Beefeater Gin, Gordon's Gin... geen plaats in het smakenkruis kunnen krijgen. Deze typische London Dry gins bevinden zich dicht bij het centrum van het smakenkruis, gezien hun klassieke ginsmaak.

Omdat we niemand te lang op zijn 'dorst' willen laten zitten, geven we ook de tonics een plaats in het smakenkruis. Daarin wordt meteen duidelijk welke tonic je met welke gin combineert. Een neutrale tonic kan in principe met iedere gin worden gemixt, maar komt het best tot zijn recht in het centrum van het smakenkruis bij de klassieke London Dry-smaak.

Laat ons eerst even stilstaan bij de term 'New Western gin' of 'New Generation gin'.

NEW WESTERN GIN OF NEW GENERATION GIN

De nieuwe generatie gins doet haar intrede vanaf 2000 en beschikt over een kruidig en uitgebalanceerd aroma naast de dominante jeneverbes. De term 'New Western gin' werd bedacht door Ryan Magarian, een internationaal gerenommeerd bartender uit de Verenigde Staten en een van de bedenkers van Aviation Gin. De naam 'New Western gin' is ondertussen reeds goed ingeburgerd in de wereld van de mixologie. In dit boek geven we de gins van de laatste generatie ook wel de naam 'New Generation gin' om het voor jou, als leek, gemakkelijker te maken. Een professional? Wel, dan ben jij ongetwijfeld al bekend met de aanduiding 'New Western gin' en mag je de vorige opmerking gerust vergeten.

New Western gins komen voort uit de inspanningen van zowel grote merken als regionale stokers in Europa

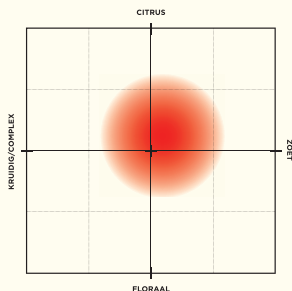
en de Verenigde Staten die, na een blik te werpen op het aanbod van dry gins, een enorme kans zien in het ontwikkelen van nieuwe gins met een grotere 'smaakvrijheid'. Andere botanicals krijgen een plaats op het podium naast de jeneverbes, die al jarenlang de hoofdrol speelt. Wettelijk gezien moet de jeneverbes wel dominant aanwezig blijven, maar deze nieuwe generatie gins wordt daarnaast ook gedefinieerd door de zorgvuldige integratie van ondersteunende smaken.

Volgens Ryan Magarian is Tanqueray Malacca een van de eerste New Western gins die gecreëerd werden. In 1997 wordt het ginlabel Tanqueray Malacca voor het eerst geïntroduceerd en in 2001 wordt de gin wegens beperkt succes van de markt gehaald. Waarschijnlijk was de tijd tien jaar terug niet rijp genoeg voor een nieuwe ginevolutie, of beter gezegd, ginrevolutie. Dat is vandaag de dag wel het geval. In 2013 keert het label terug naar het grote publiek, met succes.

Hendrick's Gin volgt dit voorbeeld en zet een gin op de markt met aroma's van komkommer en Bulgaarse roos. Daarmee is het hek volledig van de dam: de introductie van Hendrick's Gin leidt tot een nieuw aanbod artisanale gins die hun creativiteit en regionale invloeden maar al te graag tentoonstellen. Het aanbod aan New Western gins blijft tot op de dag van vandaag toenemen.



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 afdrank. Gins die vandaag het label London Dry dragen, vertonen maar weinig gelijkenis 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 gereguleerde voorwaarden voldoen (zie p. 80). 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 Dry-smaak. 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.





SIPSMITH GIN

O O R S P R O N G

Sipsmith Independent Distillers wordt in 2009 opgericht in Londen. Na jaren van ervaring opdoen in de drankindustrie beslist een groep vrienden om hun eigen gin te brouwen, vanuit hun passie voor artisanale spirits. Ze noemen zichzelf *sip-smiths*, letterlijk vertaald ‘nip-smeden’. De smeden maken nog gebruik van een traditioneel productieproces waardoor men kan spreken van de zogenaamde *one-shot gin*. Bij dit proces worden de botanicals met de spirit mee gedistilleerd en worden de kruiden slechts eenmaal gebruikt voor één batch. Met uitzondering van de ingrediënten is dit een zeer unieke London Dry gin. Om deze gin te produceren wordt wodka als basis gebruikt. Sipsmith Gin sleept heel wat prijzen in de wacht voor zijn smaak en vakmanschap.

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

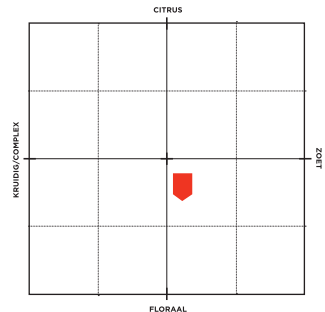
In de neus bloemige tinten die doen denken aan een weide in de zomer, aangevuld met de ronde geur van de jeneverbes en de frisheid van citrus. De smaken van de jeneverbes, citroentaart en sinaasappelmarmelade kenmerken deze gin. Sipsmith Gin eindigt als een klassieke London Dry: droog met hints van jeneverbes en citroen.

I N G R E D I Ë N T E N

- jeneverbes.....
- sinaasappel uit Sevilla.....
- Spaanse citroenschil
- Bulgaars korianderzaad
- Franse engelwortel.....
- Spaans zoethout.....
- Italiaanse iriswortel.....
- kaneel uit Madagaskar.....
- Chinese cassiaschors
- gemalen amandelen
- uit Spanje.....

C O M B I N E E R M E T

neutrale tonic







BOMBAY SAPPHIRE

THE REVOLUTIONARY ONE

O O R S P R O N G

Bombay is een lichte London Dry gin die eind jaren tachtig, meer bepaald in 1987, vanuit Londen gin weer onder het stof vandaan haalde. Bombay wordt verdeeld door Bacardi. Het recept wordt bij Bombay Spirits Company reeds gebruikt sinds 1761 en maakt gebruik van tien verschillende botanicals. Deze gin is revolutionair tot in het diepste van zijn kern en misschien wel een van de redenen waarom de gingekte vandaag toeslaat. Zijn modieuze looks en imago wisten oubollige gin een boost te geven. Het karakter van Bombay Sapphire is dan ook perfect om wodka-drinkers te bekeren en de wereld van gin binnen te loodsen. De jeneverbes is bij deze aromatische gin minder dominant dan bij klassieke gins. Bombay onderscheidt zich door zijn distillatie in de Carterhead Still. In deze distillatieketels worden de kruiden niet onmiddellijk mee gedistilleerd, maar in een mandje in de nek van de ketel geplaatst. Daardoor worden de smaken subtiel opgenomen door de alcohol dampen. Daaraan dankt de gin zijn delicate en lichte palet dat wodka-drinkers zo aanspreekt. Deze gin is nog steeds populair in het nachtleven en zal dit ook nu zeker blijven.

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

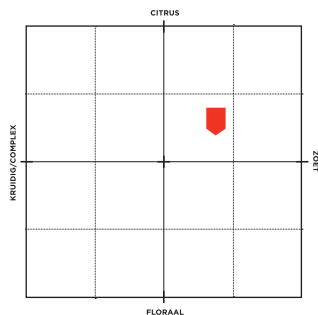
Een aroma van jeneverbes en citrus, maar ook pepers en kruiden zijn duidelijk aanwezig. Op het palet smaakt deze gin delicaat en licht fruitig, waarbij de verschillende kruiden en specerijen langzaam doorkomen wanneer je hem langer in je mond houdt. De finish is kort.

I N G R E D I È N T E N

Italiaanse jeneverbesen
 iriswortel
 Spaanse amandelen
 Spaanse limoenen
 grains of paradise uit
 West-Afrika
 Marokkaanse koriander
 Chinese drop
 cassiaschors
 engelwortel uit Saksen
 cubebe peper uit Java

C O M B I N E E R M E T

Fever-Tree Tonic Water,
 zeste van limoen en
 amandelschilfers



THE STAR AT NIGHT

VERENIGD KONINKRIJK - LONDEN

WWW.THESTARATNIGHT.COM



The Start at Night in het hart van Soho is de thuisbasis van de London Gin Club, opgericht in maart 2012. De bar zelf wordt opgericht in 1933 en heeft nog veel van zijn oorspronkelijke charme behouden. Ontdek er meer dan zeventig soorten gin, waaronder hun eigen 7 Dials London Dry Gin. In een constante zoektocht naar premium gins en super premium gins kun je er echt exclusieve gins proeven. De focus van deze bar ligt ongetwijfeld op de kwaliteit en het 'ginmenu' wordt constant up-to-date gehouden. Iedere gin- tonic wordt geschonken in een coppa-glas en gecombineerd met de juiste tonic en garnituur. Hun *signature gin* is ongetwijfeld 7 Dials Gin met Fever-Tree Indian Tonic Water en ingevroren framboosjes die met de hand worden 'gekraakt'.

GOLDENE BAR

DUITSLAND - MÜNCHEN

WWW.GOLDENEBAR.DE



High-end en rock-'n-roll gaan in deze bekroonde bar (onder andere Bar des Jahres 2013, Mixologie Bar Award 2012 en 2013) hand in hand. De bar opent onder leiding van hoofdbarman Klaus Stephan Rainer in 2010 in het 'Haus der Kunst'. Je vindt er klassieke en moderne cocktails, maar ook een innovatief foodconcept onder leiding van chef Michael Heid. Een top cocktailbar met uitgebreide kaart, enigszins verborgen achter een historische gevel. Dj-sets, surfers en beroemdheden zorgen er voor de zinderende sfeer. Klaus Stephan lanceert er het idee van huisgemaakte thee-melanges om gin-tonic te aromatiseren en er een soort gin-tonicthee van te maken. Heel wat bartenders volgen er een workshop om zo hun eigen blend te ontwikkelen. Proef er zeker de '24h ginmillo tea'. Dit is een geïnfuseerde gin (Tanqueray N° 10) met kamille die wordt overgoten met een warme Fever-Tree Indian Tonic en afgewerkt met kandijnsuiker.

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/distillerij	Aantal	(Gekende) botanicals
1 & 9 GIN		Frankrijk	40		Distillerie Des Terres Rouges	10	jeneverbes, koriander, iriswortel, sinaasappel, kaneel
5TH DISTILLED GIN	Fire - Red Fruits	Spanje	42		Destilleries del Maresme	4	bosbessen, frambozen, aardbeien, bramen
	Wind - Floral	Spanje	42		Destilleries del Maresme	4	bloemen, kruiden en botanische elementen
	Earth - Citrus	Spanje	42		Destilleries del Maresme	4	grapefruit, sinaasappel, mandarijn, citroen
6 O'CLOCK GIN		VK	43		Bramley & Gage	7	jeneverbes, koriander, engelwortel, liswortel, vlierbloesem, sinaasappelschil, bonenkruid
7D ESSENTIAL LONDON DRY GIN 0,7L		Spanje	41		Comercial S.A. Tello	12	jeneverbes, zure sinaasappel, tijm, pepermint, kaneel, citroen, kamille, munt, zoete sinaasappel, lavendel, mandarijn, sinaasappel, koriander
12 BRIDGES GIN		VS	45		Integrity Spirits/ Distillery Row	12	
12/11 GIN		Spanje	42,5	2011	Benevento Global/ Destilerias Liber	11	jeneverbes, kardemom, rozemarijn, tijm, citroen en mandarijn
ADLER BERLIN DRY GIN 0,7L		Duitsland	42		Preußische Spirituosen Manufaktur	onbekend	jeneverbes, lavendel, koriander, gember en citroenschil
		Adler's Reserve / KPM Edition	47				
ADNAMS DISTILLED GIN		VK	40	2010	Adnams Brewery	6	jeneverbes, liswortel, korianderzaad, kardemompeulen, zoete sinaasappelschil en hibiscusbloem - voor meer informatie zie: http://adnams.co.uk/spirits/our-spirits/distilled-gin/#sthash.arynwtb.dpuf
		Adnams First Rate Gin 0,7L	48				
		Adnams Sloe Gin	26				

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, met uitzondering
van blz. 45, 56 en 62: Magnifique brands.

Illustraties

Emma Thyssen

Vormgeving

KIET

Als u opmerkingen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com
Voor vragen over Gin&Tonic mail naar info@mirafloer.be

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2013

D/2013/45/485 – NUR 447

ISBN: 978 94 014 1278 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, 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.