

Aaron Knoll

Der

GIN

Atlas



Über
300

Gins aus *allen*
Weltregionen

Hallwag



Ich widme dieses Buch
meinen Freunden, meiner
Familie und Gin-Liebhabern in
aller Welt.

BEFEATER
24™
LONDON DRY GIN
AUTHENTIC LONDON CUT

BERKELEY
SQUARE
MAYFAIR ■ LONDON

SLOW 48 DISTILLED
SMALL BATCH - ESTABLISHED 1701
GIN

PREMIUM
BOMBAY
SAPPHIRE®
Distilled
LONDON
DRY GIN
Vapour
INFUSED
Hand selected
exotic botanicals
FROM A 1761 RECIPE
PRODUCT OF ENGLAND 40%vol

THE SPENCEFIELD
SPIRIT
COMPANY
EDINBURGH GIN
Dannonball
NAVY STRENGTH
EDINBURGH GIN DISTILL
PRODUCT OF SCOTLA
700ml 57.2% ALC./VOL.
MADE IN
SCOTLAND
BOTTLED IN
SCOTLAND

Inhalt

<i>Die GESCHICHTE des GINS</i>	6
Das Gin-Aroma	8
Gin als Medizin	10
Ur-Gins	12
Gin und Handel	14
Gin und Macht	18
Frauen und Gin	20
Prohibition und Cocktails	22
Die Gin-Renaissance	24
Der Aufstieg des Craft-Gins	26
<i>Der CHARAKTER des GINS</i>	30
Die Destillation	32
Die Botanik des Gins	42
Gin verkosten	60
Gin-Stile	64
<i>Das GIN-TASTING</i>	84
Europa	88
Nord-, Mittel- und Südamerika	138
Der Rest der Welt	174
<i>Die MIXOLOGIE des GINS</i>	182
Gin Tonic	184
Tonic-Sirup	192
Gin-Cocktails	196
Die besten Gin-Bars	220
Register	222
Bildnachweis und Dank	224





R. TAYLOR



Die
Geschichte
des Gins



Das

Plinius der Ältere
war der Meinung,
dass der Duft des
Wacholders Schlangen
vertreiben könne.

W

ENN EINE PFLANZE wie der Wacholder die Aufmerksamkeit des Menschen erregt, kann sich daraus eine lange, komplizierte Beziehung entwickeln, von der beide profitieren. Am Anfang aber muss da etwas sein, das uns zu genauerem Hinsehen veranlasst: Das Gewächs kann ungewöhnlich anzuschauen sein oder auch leicht verfügbar. Aber ganz gleich, was uns an einem anderen Lebewesen als Erstes ins Auge fällt, in den meisten Fällen entscheidet letztlich sein Nutzen darüber, ob wir ihm weiter Beachtung schenken. Ein Spruch aus der Welt des Marketing – und viel später der des Gins – bringt es auf den Punkt: »Den ersten Schluck verkaufst du mit der Aufmachung und der Werbekampagne, den zweiten aber mit dem eigentlichen Produkt.«

So lässt sich erklären, warum unsere Urahnen in grauer Vorzeit zunächst auf Wacholder aufmerksam wurden. Und es hilft uns zu verstehen, warum das Gehölz im Lauf der Geschichte zum wichtigsten Aromageber für Gin wurde. Obwohl wir mit einem Blick auf die Urgeschichte des Wacholders einsteigen, ist dieses Gewächs auch für alle anderen Themen des ersten Kapitels von Bedeutung. Mit anderen Worten: Die Geschichte des Gins erzählt davon, wie sich die Menschheit in Wacholder verliebte.

Aber von Anfang an: Wacholder ist ziemlich gut darin, eine Nische zu finden und dort zu gedeihen. Deshalb wachsen seine vielen Arten seit Hunderttausenden von Jahren in zahlreichen Ökoregionen. So richtig ausgebreitet hat er sich aber erst nach der letzten Eiszeit vor etwa 10000 Jahren. Heute kommt er im tropischen Afrika, in den Wäldern Osteuropas, in Tibet, den Pinyon-Kie-

fer- und Wacholderwäldern im Westen der USA und auch sonst fast überall auf der nördlichen Halbkugel vor. Angesichts dieser Verbreitung ist es kein Wunder, dass er Bestandteil des Alltags vieler Menschen in vielen Teilen der Welt wurde.

Schon in der Altsteinzeit machte man sich die nadeligen Sträucher zunutze. In der für ihre über tausend zeitlichen Darstellungen berühmten Höhle von Lascaux in Frankreich spendeten, wie Archäologen herausfanden, Lampen mit Wacholderholzdochten Licht. Es hat schon etwas Romantisches an sich zu wissen, dass die Maler, die vor über 15000 Jahren einige der schönsten Werke der Vorzeit schufen, ihre lebendigen Bilder von Auerochsen und Hirschen im Licht brennender Wacholderzweige malten.

Doch die Höhle von Lascaux ist keineswegs die einzige paläolithische Wohnstatt, in der man Wacholderreste fand. Auch im westlichen Makedonien, an neusteinzeitlichen Ausgrabungsorten im heutigen Jordanien, an der dalmatinischen Küste und in anderen Siedlungen an der Adria wurden sie zutage gefördert. Ob nun die Beeren selbst genutzt wurden oder nur die Zweige, an denen sie wuchsen, weiß man nicht genau. Allein ihr Vorhandensein aber weist darauf hin, dass sich die Menschen damals über ihre aromatischen Eigenschaften durchaus im Klaren waren. Wer den süß-würzigen Kiefernduft von Wacholder und das typische Aroma seiner Holzkohle je gerochen hat, vergisst beides nicht mehr.

Fest steht, dass Wacholder an allen bislang erwähnten Orten menschlichen Wirkens in grauer Vorzeit zur einheimischen Vegetation gehörte. Man verwendete ihn also, weil er verfügbar und nützlich war. Die Gehölze sind zudem relativ klein und ihre Zweige daher leicht erreichbar. Um herauszufinden, ab wann Wacholder nicht mehr nur deshalb genutzt wurde, weil er bequem in Reichweite war, sondern weil man ihn begehrte, muss man seine Spuren dort suchen, wo er nicht heimisch ist. Gar nicht einfach bei einer Konifere, die sich auf der nördlichen Hemisphäre fast überall angesiedelt hat.

Spätestens ab 1500 v. Chr. war Wacholder auch außerhalb seines angestammten Lebensraums in Gebrauch, darauf deuten archäologische Funde hin. Vermutlich nutzte man ihn schon wesentlich früher. Aufgrund seiner Verwendungsmöglichkeiten oder aromatischen Vorzüge muss er also irgendwann wertvoll genug gewesen sein, um besonders verarbeitet und in neue Gegenden transportiert zu werden. Gut dokumentiert und erforscht ist der Einsatz von Kyphi, einer altägyptischen Räuchermischung in Form einer duftenden Paste. Unter seinen Zutaten finden sich viele Pflanzen, die jedem bekannt vorkommen, der sich schon einmal die Liste der Botanicals für Gin angesehen hat: Veilchenwurzel, Minze, Zimt, Gewürzrinde, Kardamom und Wacholder, um nur einige zu nennen. Vielleicht ist Kyphi eines der frühesten historisch belegten Beispiele für die Verwendung jener Aromamischung, die heute vielen Gins zugrunde liegt.

Gin-Aroma

fer- und Wacholderwäldern im Westen der USA und auch sonst fast überall auf der nördlichen Halbkugel vor. Angesichts dieser Verbreitung ist es kein Wunder, dass er Bestandteil des Alltags vieler Menschen in vielen Teilen der Welt wurde.

Schon in der Altsteinzeit machte man sich die nadeligen Sträucher zunutze. In der für ihre über tausend zeitlichen Darstellungen berühmten Höhle von Lascaux in Frankreich spendeten, wie Archäologen herausfanden, Lampen mit Wacholderholzdochten Licht. Es hat schon etwas Romantisches an sich zu wissen, dass die Maler, die

Die Herstellungsverfahren

WODKA-BRENNER MÖGEN nach dem ersten Schritt, dem Destillieren, schon fertig sein, doch für manche Gin-Hersteller beginnt die eigentliche Arbeit erst in Phase zwei. Es gibt viele Destillerien, die für hochwertigen neutralen Getreidebrand bekannt sind. Deshalb kaufen spezielle Gin-Erzeuger dieses Roherzeugnis oft und verwenden es als Ausgangsprodukt für ihren Gin. Derlei Geschäftsbeziehungen reichen von Partnerschaften zwischen kleinen Brennereien, je nach angestrebtem Brand etwa einer Gin- und einer Wodka- oder einer Gin- und einer Whisky-Destillerie, bis hin zu anonymen Handelsbeziehungen, wenn in großen Fabriken produzierter neutraler Getreidebrand eingekauft wird. Viele Häuser sind stolz darauf, ihren Spirit von Anfang bis Ende selbst zu erzeugen, doch bedeutet die Verwendung eines von anderen erzeugten neutralen Brands nicht unbedingt schlechtere Qualität. Sucht ein Gin-Hersteller nach einem wirklich neutralen Charakter, ist der Zukauf eines entsprechenden Produkts mitunter eine gute und kostengünstige Lösung. Sobald der Basisbrand vorliegt, kann die eigentliche Gin-Produktion in Angriff genommen werden. Mehrere Verfahren sind möglich.

COMPOUND GIN

UM SICH GIN NENNEN ZU DÜRFEN, muss eine Spirituose ihren Geschmack durch die Aromatisierung mit Wacholder erlangen. Ein Brand kann so auch als Gin etikettiert werden, wenn er nie ein zweites Mal destilliert wurde. Das gilt für viele Supermarktmarken, bei denen einem neutralen Getreidebrand Aromastoffe hinzugefügt werden, damit etwas annähernd Gin-Ähnliches entsteht. Hier soll es aber um die Zugabe von echtem Wacholder gehen.

Auf dem Prinzip der Aromatisierung basiert ein berühmtes Rezept des Mixologen Jeffrey Morgenthaler, außerdem die vielen im Handel erhältlichen Gin-Kits (siehe Seite 195), die Wodka als Basisspirituose und Wacholder als Geschmackgeber enthalten. Compound Gins sind jedoch nicht nur etwas für die Herstellung zu Hause oder die Billigregale in den Supermärkten. Crater Lake Spirits in Bend im US-Bundesstaat Oregon erzeugt den Crater Lake Estate Gin durch Einlegen regional gesammelter Wacholderbeeren nach der Destillation. Man nennt diese Kategorie bisweilen auch Bathub Gin, »Badewannen-Gin«. Es handelt sich dabei nicht unbedingt um eine eigene Stilrichtung, doch werden manche auf diese Weise bereiteten Gins bewusst so etikettiert, um die mit Compound Gin verbundenen negativen Assoziationen zu vermeiden.

Bathub Gin entsteht durch die Zugabe von Aromastoffen oder Extrakten zum neutralen Brand ohne weitere Destillation. Gelangt der Geschmack der Botanicals also ohne Destillation in den Gin, spricht man von einem Compound Gin. Auch wenn der Begriff »Compound« eine Qualitätswertung enthält, sollte man doch bedenken, dass er ein breites Spektrum von Gins umfasst.



Links *Der Crater Lake Estate Gin entsteht durch Einlegen von Wacholderbeeren in einen Basisbrand. Er wird auch Bathub Gin genannt.*

Gegenüber *Copper House Distillery* verwendet *Wacholder, Kardamom und Koriander* sowie einige weitere Botanicals wie *Veilchenwurzel*.





Flavoured Gin

STRENG GENOMMEN ist jeder Gin »flavoured«, also aromatisiert. Eigentlich sogar Flavoured Wodka. Aber wenn ich von Flavoured Gin spreche, gibt es da einen Unterschied. Gin wird durch die Beigabe von Zutaten und durch die Destillation aromatisiert, Flavoured Gin durch nachträgliches Hinzufügen von Aromen – oft zu einer Spirituose, die bereits als Gin gilt. Und da wird es ein bisschen kompliziert. Ist der Hendrick's technisch ein Flavoured Gin, weil nach dem Brennen noch Rosenblütenblätter und Gurke beigefügt werden? Eigentlich schon. In der Regel meine ich aber die Anreicherung eines bereits fertigen Produktes mit aromatisierenden Stoffen nach der Destillation. Die stilistische Unterscheidung ist nicht allzu klar. Aber Sie werden den Unterschied merken.

Flavoured Gin war früher – und insbesondere zu Beginn des 20. Jahrhunderts – recht beliebt. Er verschwand aber aus den Verkaufsregalen, bevor Wodka nach 1950 populär wurde. Inzwischen allerdings erleben wir ein Revival der traditionellen Flavoured Gins. Wer weiß, vielleicht wurden sie ja von den heute überaus populären aromatisierten Wodkas, deren Beliebtheitskurve weiter nach oben steigt, wieder zu neuem Leben erweckt.

Gordon's, dessen Flaggschiff besonders in seiner Heimat Großbritannien zu den meistverkauften Gins der Welt gehört, brachte in den Jahren nach 2010 eine Reihe aromatisierter Gins auf den Markt, darunter Gordon's Crisp Cucumber Gin und Gordon's Elderflower Gin. Im Grunde handelt es sich dabei

Oben Holunder und Gurke sind beliebte Aromageber für Gin und in der Regel nicht so süß wie kräftige Fruchtnoten.



lediglich um Gordon's Gin, dem am Ende des Brennvorgangs Holunder bzw. Gurke hinzugefügt wird. Das ist nichts ganz Neues. Gordon's hatte bereits in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts einen Lemon Gin und einen Orange Gin im Repertoire. Sie wurden zwar 1952 vom Markt genommen, doch können Sammler auf einschlägigen Websites nach wie vor gelegentlich eine Flasche davon (mit Inhalt natürlich!) auftreiben.

In den USA stammen die vielleicht besten Flavoured Gins aus dem legendären Seagram's-Stall. Dazu gehören unter anderem Seagram's Apple Twisted Gin, Peach Twisted, Pineapple Twisted und Lime Twisted Gin. Sie sind aromatisiert und leicht gesüßt, damit sie einem breiten Publikum schmecken.

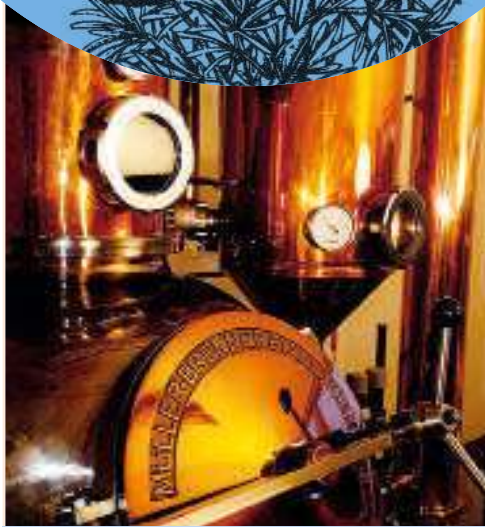
Gordon's und Seagram's gehören zu den erfolgreichsten Marken und können frei mit Flavoured Gins experimentieren, doch sind sie da nicht die Einzigen. Der Mint Flavoured von Bafferts ist das typische Beispiel eines Stils, der in den 1930er- und 1940er-Jahren beispielhaft von Piping Rock verkörpert wurde und sich bis heute erhalten hat. Warner Edwards wiederum erzeugt eine Holundervariante. Die vielleicht interessantesten Vertreter des Flavoured-Gin-Stils aber sind längst Geschichte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts bot ein Unternehmen in San Francisco einen Brand mit Spargelnote an, während eine Brennerei in Buffalo, New York, auf Ahorn setzte. Sie erinnern uns daran, welches Potenzial in dieser aufstrebenden Unterkategorie steckt.

Oben Seagram's ist ein etabliertes US-Haus, das seit Kurzem in großem Maßstab gesüßte und aromatisierte Gins auf den Markt bringt.



Verkostungsnotizen

Europa



EINE SINNLICHE REISE DURCH
DIE WELT DES GINS

Großbritannien und Irland

Großbritannien ist die Geburtsstätte von »Mutters Ruin« und das Land, in dem Genever zu Gin wurde. Fast 300 Jahre lang spielte sich das Gin-Leben hier ab. Ja, man könnte fast sagen, dass Gin mehrere Jahrhunderte britischer Kultur in einen Schluck fasst.

Lange war der britische Gin-Markt von Marken dominiert, die schon unsere Ururgroßväter kannten: Gordon's, Beefeater, Tanqueray und Greenall's. Sie erzeugen nach wie vor Erstklassiges. Allerdings ist es heute komplizierter geworden: Überall schießen Gin-Brennereien wie Pilze aus dem Boden – in London, Schottland, Wales, Cornwall, Nordirland ... Die Spirituose, die die Briten schon vor einer ganzen Weile perfektioniert hatten, ist wieder in ihr Visier geraten. Und sie sind willens, sie zu neuen Höhen zu führen.

UNTEN Wie filigran der Bloom Gin (siehe Seite 92) ist, versucht man schon durch das Flaschendesign zu vermitteln.



England

Adnams Copper House Distilled Gin 40%

ADNAMS COPPER HOUSE DISTILLERY, SOUTHWOLD, ENGLAND

Moderner Gin

Im Duft offenbart sich das schwere würzige Aroma von Rosmarin. Auszumachen ist außerdem eine getreide- und insbesondere gersatenartige Cremigkeit mit Zitrus- und Blüteneinsprengeln am Rande. Der weiche, geradlinige Geschmack schlägt zum Ausklang Hibiskus- und Zitrustöne an. Ein besonderer, recht angenehmer und stimmiger Gin mit einem hochwertigen Basisbrand.



Adnams Copper House First Rate Gin 48%

Moderner Gin

Adnams First Rate Gin wird mit 13 Botanicals hergestellt. Er hebt in der Nase mit einer cremig reichen Getreidenote an und schickt sogleich Vanille sowie Andeutungen an nicht ausgebauten Whisky mit einem flüchtigen Wacholderhauch hinterher. Ein exzellenter Gin mit warmem, seidigem Mundgefühl. Der Wacholder, der den Gaumen aufmischt, ist harzig und kieferig zugleich. In rascher Abfolge ziehen dann Kardamom und Gewürze vorbei. Koriander, Zimt und Süßholz schlagen den Schlussakkord an.



Adnams Copper House Sloe Gin 26%

Cordial Gin

Im Bukett manifestieren sich üppige Schlehtöne, außerdem Kirsch- und Steinfruchtaromen mit Anklängen von Marzipan und Mandeln. Ein ausgewogener Sloe Gin, der die Balance zwischen süß und sauer wahrt. Der Gin-artige Charakter im Hintergrund stützt die üppige Frucht, die Gewürze und die Wacholderstruktur, die diesen marmeladigen Sloe Gin so wertvoll machen. Er eignet sich vorzüglich als Mitspieler in einem Fizz.



Beckett's London Dry Gin Type 1097 40%

KINGSTON DISTILLERS LTD. KINGSTON UPON THAMES, ENGLAND

Klassischer Gin

Ein exquisites Erzeugnis, in London destilliert und abgefüllt. Seinem erfrischenden, schwungvollen, cremigen und doch süßen Geschmack folgt ein leicht kühler Abgang. Der Type 1097 wird mit englischen Wacholderbeeren und weiteren feinsten Botanicals mazeriert. Ihnen verdankt er eine zugleich wiesenwürzige und whiskyartige Nase, doch lassen sich auch weiche Zitrus- und Wacholderanspielungen wahrnehmen. Ein weicher Gin, der mit Minze ausklingt. Die Beeren werden auf dem Box Hill in Surrey von Hand gesammelt.



Beefeater Gin 40%

BEEFEATER DISTILLERY
LONDON, ENGLAND

Klassischer Gin

Der 1876 auf den Markt gebrachte Brand gehört zu den beliebtesten Gin-Marken der Welt. Im Duft präsentiert er sich mit einem frischen, kiefernwürzigen Wacholderakzent, doch gibt ihm Zitruszeste, die aus dem Hintergrund nach vorn drängt, etwas Farbe. Der Geschmack hebt ebenfalls mit Zitrus an, schwenkt im Mittelteil auf eine Wacholdernote um, lässt aber auch eine warme, erdige Textur und würzige Koriandersamen zu. Mittellanger Abgang mit warmem Koriandergruß.



**Beefeater Burrough's Reserve 43%
Aged Gin**

Die französischen Eichenfässer, in die er geschickt wird, dienten vorher dem Ausbau von Jean de Lillet, einem Edel-Aperitif der Macher von Lillet Blanc und des inzwischen nicht mehr produzierten Kina Lillet, den James Bond in *Casino Royale* für seinen Vesper verlangte. Ein warmer, blumiger Duft stimmt ein auf den Geschmack mit Zitronen, Orange sowie Kampfer, Kiefern und Rosmarin. Zitronenzeste und ein recht traditioneller Mittelteil halten zu Vergleichen mit klassischen Gins an. Dann Vanille, Zitrus und ein warmer Eichenabgang.



**Beefeater Summer 40%
Moderner Gin**

Im Duft setzt dieser saisonale Gin ganz auf Früchte. Er deutet Erdbeeren an, aber auch Hibiskus. Der reife Geschmack suggeriert Granatapfel und eine leichte Holunderkopfnote, doch nehmen auch die traditionellen, charakteristischen Beefeater-Aromen viel Raum ein. Frischer Wacholder gibt den Ton im Abgang an, der sich nur ganz leicht von den ausgetretenen Pfaden entfernt. Eine fantastische Figur macht der Summer mit Tonic Water oder Soda.



Beefeater 24 45%

Moderner Gin

Der Beefeater 24 ergänzt die Standardformel des Hauses um einige Teesorten. Die Bezeichnung »24« hat er bekommen, weil seine Botanicals vor dem letzten Destillationsdurchgang 24 Stunden lang eingelegt werden. Im Duft wirbt er mit Grapefruitzeste und grünem Tee, im Geschmack gibt er sich sehr weich und cremig, was er mit einem reichen Sortiment an Zitrusfrüchten, Wacholder und Kiefer sowie einer würzigen Kräutertee-Note unterstreicht. Der mittellange Ausklang überrascht mit unerwarteter Süße. Ein großartiger Gin für feine Cocktails auf Gin-Basis.



Beefeater London Market 40%

Moderner Gin

Blumige Kopfnote mit Limette, dann Zitrone und Orange bilden den Auftakt, doch schließt der Duft mit einer kurzen Reminiscenz an den klassischen Beefeater. Im Geschmack buhlen Zitrone und Limette gleichermaßen erfolgreich um Aufmerksamkeit. Im Mittelteil macht Wacholder seine Ansprüche geltend und setzt auf seine immergrüne Komponente, bevor er mit Hinweisen auf Süßholz und Engelwurz schließt. Mit diesem warmen, lebhaften Gin kann man die Limette beim nächsten Gin Tonic getrost weglassen.



Beefeater Winter 40%

Moderner Gin

Die Nase ist nicht so winterlich, wie man erwarten würde. Anfangs weht einem ein lebhafter Blumen-duft entgegen, der jedoch einem wärmenden Gewürzrinden- und Muskatnusston weicht. Im Geschmack wird schnell klar, dass hinter dem Vorhang tatsächlich ein Beefeater steht – traditionelle Wacholdernote, Zitrus und Koriander lassen keinen Zweifel daran. Der volle Abgang postuliert Muskatnuss und volatile Backgewürze. Er passt gut in einen Negroni, doch muss die Dosis hoch sein: Versuchen Sie es mit zwei Teilen Gin und je einem Teil Campari und süßem Wermut.



Sipsmith

»Der Traum begann – wir tranken Gin«, erinnert sich Sipsmith-Mitgründer Sam Galsworthy daran, wie er und Fairfax Hall beschlossen, die Brennerei zu eröffnen, die später als Sipsmith Independent Spirits berühmt wurde.

Sipsmith
The Distillery
83 Cranbrook Road
Chiswick
London W4 2LJ

www.sipsmith.com

Eigentlich beginnt die Geschichte schon ein bisschen früher. »Der Gin meiner Eltern war Plymouth«, erinnert sich Sam an seine ersten Begegnungen mit dem Brand. »Man gab uns klar vor, was zu tun war: Bringt etwas über euer Getränk in Erfahrung. Respektiert und schätzt, was ihr trinkt.« Damit war die Saat für die Grundsätze, nach denen Sipsmith heute in seiner Destillerie arbeitet, früh gesät. Aber spulen wir ein bisschen nach vorn.

Sam und Fairfax machten sich auf und erkundeten fünf Jahre lang die Spirits-Szene in den Vereinigten Staaten. Sie statteten zwei Brennern dort einen Besuch ab und saugten alles Wissen auf, das sie kriegen konnten. Sam arbeitete damals für die Fuller's Brewery und lernte dabei nach eigenem Bekunden noch eine Sache: »Die Kleinen forderten die Großen heraus.« Aber dabei ging es gar nicht so sehr um Wettbewerb oder Verdrängung. »Wir verdanken den Großen viel«, erklärt er und bekräftigt, dass man sich respektiert.

Die beiden kündigten ihre Jobs und gründeten 2007 Sipsmith. Aber erst Ende 2008 bekamen sie die Lizenz zum Brennen. Sie trafen Jared Brown und Anastasia Miller, zwei geschätzte Cocktailhistoriker, im Londoner Negroni Club. Die schicksalhafte Begegnung führte dazu, dass sich Jared Brown ihnen anschloss und heute als Master Distiller für sie arbeitet. Bei ihren Testläufen orientierten sie sich an der Arbeitsweise der Großen. Mit der Zeit lernten sie ihre Brennblase, eine Prudence, kennen und begannen, das Rezept auszuarbeiten, das später den Sipsmith Gins zugrunde lag.

»Bei Sipsmith dreht sich alles um klassische Gins«, erklärt Sam. Man fing mit einem London Dry an und nahm ihn als Ausgangspunkt für weitere Schöpfungen. Überraschendes ist in der Liste der Botanicals eher nicht enthalten. Da finden sich Wacholder, Veilchenwurzel, Süßholz, Engelwurz, Zimt, Gewürzrinde, Mandeln, Koriander und zwei Zitrusfrüchte. Die vielleicht verblüffendste Kreation des Hauses aber ist der VJOP, eine Liebeserklärung an den klassischen Gin, in der man das Wacholderelement bis zum Anschlag hochgeregt hat. »Er entsteht in drei Stufen. Als Erstes wird Wacholder in den Brand eingelegt. Eine weitere Wacholderdosis kommt dazu, wenn er in die Brennblase läuft. Und schließlich speisen wir ihn noch über eine Carterhead ein.« Sam nennt den VJOP ihr »Meisterwerk«. Indem alle drei Möglichkeiten, Gin mit Wacholder anzureichern, ausgeschöpft werden, kommt jede Nuance seines Geschmacksspektrums im Endprodukt zum Tragen. Man bewahrt die zarten Noten aus der Dampfextraktion und den robusten Körper, den die Beeren in der Brennblase entfalten.

Zum explosionsartigen Anstieg der Zahl von Kleindestillereien in Großbritannien meint Sam nur: »Ist doch eine super Sache, wenn die Brennereien immer mehr werden!« Sipsmith gehörte zu den ersten, und es werden sicher noch viele folgen. »Für die Neulinge ist es ganz wichtig, dass sie ihre Geschichte erzählen«, rät ihnen Sam. »Das hat den Markt verändert. So entsteht eine emotionale Beziehung zu den Kunden. Und so bekommt man sie dazu, an der Bar einen Namen zu nennen: ›Habt ihr den und den Gin?‹«

Leidenschaft, Achtung vor der Tradition und Umsicht prägen die Geschichte von Sipsmith. Als Sam und Fairfax 2007 ihren alten Beruf aufgaben, hätten sie nie gedacht, dass es so lange dauern würde, bis sie ihren Traum leben könnten. Jetzt tun sie es. Und aus der Sicht der Gin-Welt hat sich das Warten gelohnt. Sipsmith erzeugt neben dem London Dry und dem VJOP auch einen Sloe Gin, einen Summer Cup Cordial, einen reinen Wodka und eine Variante mit Zwetschgennote.

Empfehlenswerte Gins:

Sipsmith London Dry Gin

41,6%

Sipsmith VJOP

57,7%

Sipsmith Sloe Gin

29%

Sipsmith Summer Cup Cordial

29%

GEGENÜBER Jared Brown, Fairfax Hall und Sam Galsworthy waren Pioniere der Craft-Destillerie-Bewegung in London. Ihr Gin avancierte rasch zum Vorbild einer neuen Generation handwerklich arbeitender Gin-Brenner.



Der GIN Atlas



Gin-Historie vom niederländischen Genever
des 17. Jahrhunderts bis zur heutigen
Renaissance der Craft-Gins.

Verkostungsnotizen zu über
300 Gins aus allen Weltregionen und
Portraits ihrer Hersteller.

Über 50 Cocktail-Rezepte, Hinweise zu
den besten Gin-Bars und Anleitungen
zum Destillieren des eigenen Gins.

Ein Must-have für alle Gin-Liebhaber!

WG 458 Getränke

ISBN 978-3-8338-6526-8



9 783833 865268