

**DE COMPLETE GIDS
VOOR DE PERFECTE MIX**

GIN & TONIC

FRÉDÉRIC DU BOIS & ISABEL BOONS

 | LANNOO

| | |
|--|-----|
| 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..... | 59 |
| FRUITIGE/FLORALE TONICS..... | 76 |
| COMMERCIEËLE MERKEN..... | 88 |
| BUITENBEENTJES..... | 90 |
| Light tonic: zin of onzin?..... | 91 |
| Niet overtuigd? Maak je eigen tonic!..... | 94 |
| GIN: CATEGORISATIE | 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 | 240 |
| Sloe (berry) gin..... | 240 |
| Fruit/summer cup..... | 251 |
| Seasonal gin..... | 257 |
| Navy Strength gin..... | 263 |
| Distiller's Cut..... | 269 |
| Pink gin..... | 277 |
| Aged gin..... | 285 |
| Damson gin..... | 293 |
| BELGISCHE GINS..... | 295 |
| TENDENS: 'RESTAURANT- OF GASTROGINS' | 335 |
| NEDERLANDSE GINS | 339 |
| 19 OPMERKELIJKE GINS..... | 362 |
| DE PRAKTIJK: IN DE MIX..... | 402 |
| HOE HET NIET MOET | 402 |
| HOE VIND JE DE PERFECTE MIX? | |
| GEBRUIK HET G&T-SMAKENKRUIS..... | 403 |
| DE KLASSIEKE GIN-TONIC | 412 |
| PERFECT SERVE..... | 414 |
| GINLICIOUS: FOOD & GIN-TONIC..... | 427 |
| 18 MUST-VISIT BARS..... | 444 |
| GINCYCLOPEDIE..... | 463 |
| ALFABETISCHE INDEX..... | 493 |
| ALFABETISCHE INDEX PER SOORT | 499 |



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'

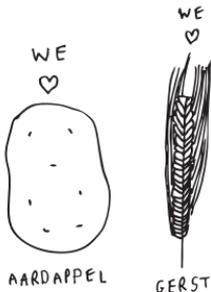
De befaamde drank die de grondslag vormt van onze favoriete gin is ontstaan in de Lage Landen (nu België en Nederland). De eerste vermelding van de jeneverbessen vinden we terug in *Der Naturen Bloeme*, geschreven door Jacob van Maerlant in 1269. In deze encyclopedie wordt de jeneverbessen bejubeld om 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...

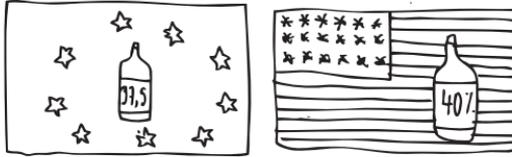
Doordat men steeds meer vertrouwd raakt met distilleermethodes ontdekt men dat spirits gemaakt kunnen worden van om het even welke substantie die kan gisten. Je kunt je voorstellen dat dankzij die kennis een hele wereld opengaat... Tijdens de veertiende en vijftiende eeuw wordt er dan ook lustig gestookt. 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.

WAT IS GIN?

VOORWAARDEN WAARAAN GIN MOET VOLDOEN

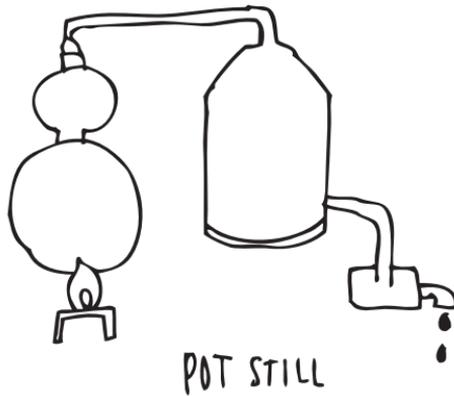


De Europese wetgeving geeft aan, net zoals bij amaretto of champagne, aan welke voorwaarden gin moet voldoen om gin genoemd te mogen worden. Gin heeft binnen de EU verplicht een alcoholpercentage van minstens 37,5%. In de Verenigde Staten is het alcoholpercentage wettelijk vastgelegd op 40%. Een tweede voorwaarde is dat de jeneverbes prominent aanwezig moet zijn, namelijk 51% van de productie-eenheden.

HET DISTILLEREN VAN GIN: DE METHODES

POT STILLLED GIN

Van de gebruikte methodes is de *pot still* de meest traditionele distillatietechniek. Deze techniek wordt ook wel 'batch-distillatie' genoemd. De neutrale graanalcohol van ten minste 96 °C wordt in de pot still gedaan en 'aangelengd' met water voordat men er de *botanicals* aan toevoegt. Afhankelijk van het individuele recept wordt de alcohol voorverwarmd en voor uren of zelfs dagen met rust gelaten om te trekken. Op het juiste ogenblik start men de distillatie door warmte toe te voegen, in het geval van gin door een stoommantel onder aan de pot still. Daarna voegt de distilleerder stoom



toe om de alcohol te laten koken en van zodra deze de top van de pot bereikt, vermindert hij de druk. De dampen passeren vervolgens door een zwanenhals naar een watergekoelde condensor. Het eerste deel van het distillaat, ook wel *heads* genoemd, is vaak onzuiver en wordt afgevoerd naar andere vaten. De pure gin volgt in verschillende niveaus tot een uiteindelijke sterkte van 80% wordt bekomen. Wanneer dit tot 60% zakt, komen de onzuiverheden opnieuw tevoorschijn en wordt dit laatste deel, ook wel *tails* genoemd, eveneens naar andere vaten geleid. Daarna wordt de stoomdruk opnieuw opgevoerd zodat er enkel water en resten botanicals in de pot still overblijven. De heads en tails worden dan opnieuw gedistilleerd in een andere still met lange nek en platen die de onzuiverheden verwijderen. Zo kunnen ook deze resten worden gebruikt om gin te maken. Het finale distillaat wordt gemengd met water om zodoende teruggebracht te worden naar het gewenste alcoholpercentage.

COLUMN DISTILLED GIN

Column distilled gin is een term die aanleunt bij de uitvinding van de *Coffey still* en wordt ook wel 'continuous distillatie' genoemd. Neutrale graanalcohol (meestal op basis van tarwe) wordt gedistilleerd tot 96%. Dit distillaat wordt vervolgens met water aangelengd tot

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 Ë 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!







BEEFEATER GIN

O O R S P R O N G



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.

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

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

I N G R E D I Ë N T E N

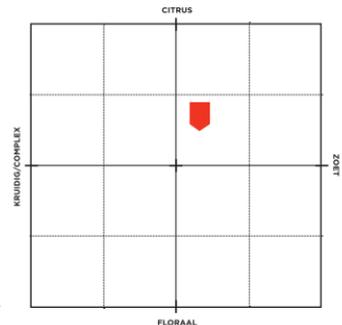
jeneverbes
 engelwortel
 engelwortelzaad
 korianderzaad
 zoethout
 amandel
 iriswortel
 sinaasappelen uit Sevilla
 citroenschil

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

neutrale tonic

A N D E R E G I N C R E A T I E S

- Beefeater24 / 45% / floraal
- Beefeater Burrough's Reserve / 43% / gerijpt





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

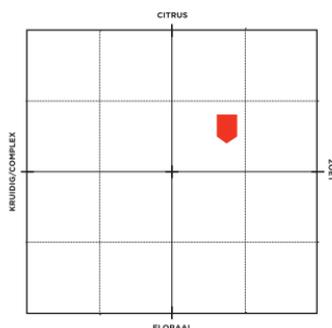
Een frisse en inspirerende gin met in de mond hints van jeneverbessen en citrusvruchten. Een traditionele London Dry met een evenwichtige, goed afgeronde smaak die niet al te complex is.

INGREDIËNTEN

Geen informatie beschikbaar.

COMBINEER MET

neutrale tonic





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

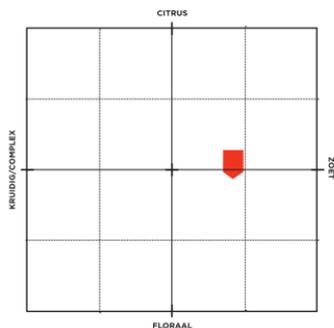
- jeneverbes
- koriander
- engelwortel
- zoethout
- kassiaschors
- iris
- een kleine hoeveelheid
limoenschil

INGREDIËNTEN TWEDE DISTILLAAT

- bittersinaasappelschil
- limoenschil
- citroenschil

COMBINEER MET

- fruitige tonic
- (of neutrale tonic)



**DISTILLED
IN
FLANDERS**

4

BELGISCHE GINS

Dat er een heuse ‘ginteresse’ in ons land aan de gang is, hoeven we je al lang niet meer te vertellen. Wij als Belgen moeten op wereldvlak zeker niet onderdoen als het op spirits aankomt. Ons land heeft een rijke jenevergeschiedenis en we beschikken dan ook over een aantal fantastische meesterstokers. Belgische gins konden daarom absoluut niet uitblijven. Sinds de gin-gekte is hun aantal exponentieel gestegen en dat neemt nog elke maand toe. Met trots stellen we er enkele voor.



1836 BELGIAN ORGANIC GIN

O O R S P R O N G

De 1836 Belgian Organic Gin van 43% wordt geproduceerd door stokerij Radermacher. Deze artisanale stokerij werd opgericht in 1836, is een van de oudste nog bestaande stokerijen in België en bevindt zich in de Duitstalige gemeente Raeren in de provincie Luik. De stokerij mikt op topkwaliteit en blijft trouw aan de eigen familietraditie en haar oude recepten. Vandaar dat authenticiteit en kwaliteit er hoog in het vaandel staan; ze streven ernaar enkel natuurlijke grondstoffen te gebruiken en vermijden kunstmatige aroma's en kleurstoffen. 1836 Belgian Organic Gin is de eerste biologische gin met certificaat in België en wordt gemaakt van gecertificeerd biologisch graan, in combinatie met elf vruchten, wortels en planten. 1836 Belgian Organic Gin werd in 2014 bekroond met de 'Superior Taste Award', een onderscheiding die door een internationale jury van Chefs & Sommeliers wordt uitgereikt.

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

Fris en floraal in de neus door de combinatie van talrijke kruiden en aromatische planten. Ook de smaakervaring is kruidig, maar heeft toch de nodige frisheid.

A N D E R E G I N C R E A T I E

- 1836 Barrel Aged Gin / 42%



www.distillerie.biz



KARDE MOM

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

| |
|------------------------|
| jeneverbes |
| bergamot |
| citroenschil |
| koriander |
| engelwortel |
| sinaasappelschil |
| kardemom |
| lavendel |
| vlierbloesem |
| kaneel |
| den |

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

Schweppes Premium Mixer
Pink Pepper en kaneel





6 MOMENTS PREMIUM GIN

OORSPRONG

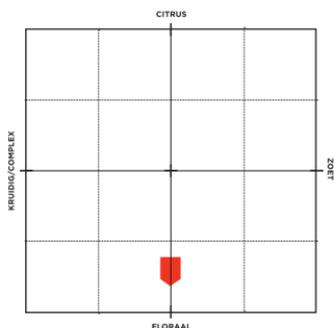
Koen Buyse, de zanger van Zornik, creëerde samen met vijf vrienden en Stokerij De Moor uit Aalst deze eerste Limburgse gin. Zijn bedoeling was mensen te laten genieten van zes mooie momenten: *feel, observe, listen, smell, taste* en *enjoy*. 6 Moments Premium Gin is een frisse en zoete gin die met zijn lichtroze kleur, afkomstig van rozenblaadjes, een beetje vrouwelijkheid uitstraalt. Door de gin te mengen met premium tonic kleurt hij mooi violet.

SMAAK EN AROMA

Een zachte en toegankelijke gin met florale toetsen. De gin is door zijn fijne complexiteit goed in balans.

ANDERE GINCREATIES

- 6 Moments Sense Unlimited Gin / 40%
- 6 Moments The Pink Devil Gin / 46,66 % / Gelimiteerde, eenmalige batch van slechts 1175 genummerde flessen, met als extra ingrediënt duivelsklauw.



INGREDIËNTEN

| |
|-------------------------|
| jeneverbes |
| engelwortel |
| koriander |
| kaneel |
| kardemom |
| zwarte peper |
| citroen |
| zoete sinaasappel |
| liswortel |
| zoethout |
| nootmuskaat |
| kruidnagel |
| gember |
| citronella |
| rozenblaadjes |

COMBINEER MET

1724 Tonic Water, een kaneelstokje, stukjes granaatappel of rozenblaadjes



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, p. 327 No-ble Elite Gin

Illustraties

Emma Thyssen

Vormgeving

KIET

Opmaak

Keppie & Keppie

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

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2018

D/2018/45/234 – NUR 447

ISBN 978 94 014 5299 1

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.