

Tutto quello che devi sapere sul Gin

Storia. Degustazione, Gin Tonic



ILGIN.it





Origini del Gin

Dal Genever al Gin



La storia del Gin

La storia del gin si intesse tra i fili della storia sociale e politica dell'umanità, intrecciandosi con la storia della chimica, della medicina e dell'erboristeria, lasciando nodi significativi nelle culture di diversi paesi.

Già dai suoi albori l'uomo ha scoperto come produrre alcol attraverso la fermentazione di frutta e cereali.

Successivamente le scoperte nell'ambito della chimica hanno permesso di utilizzare questo alcol per estrarre dalle piante medicinali le loro proprietà benefiche.

Le origini

Il primo filo dal quale è partita la storia del gin proviene dall'Olanda col suo genever (e dal Belgio, dove il nome è scritto con la "j"). In questi paesi esistono molte prove del fatto che già nel XIII secolo venissero preparati decotti con il vino e le bacche di ginepro, alle quali venivano attribuite svariate proprietà benefiche.

Sappiamo tutti che il gin è la bevanda nazionale inglese, ma come ha fatto il genever ad arrivare in Inghilterra e a trasformarsi in gin? Il tutto è avvenuto in seguito alla Guerra dei trent'anni (1618-1648), quando i soldati inglesi, alleati con gli olandesi e in lotta contro gli spagnoli, hanno posto alcune basi nei Paesi Bassi.

I soldati olandesi avevano l'abitudine di farsi un goccetto prima della battaglia, per questo motivo il genever veniva chiamato "Dutch Courage" ("coraggio olandese"). Agli inglesi piacque molto il loro distillato e portarono questa usanza in patria.



Dal Genever al Gin

Pensando che il nome del distillato si pronunciasse con una “i” al posto della prima “e” e sbagliando a scriverlo, il genever veniva chiamato dagli inglesi “ginnever”, parola che fu poi abbreviata in “gin”.

La svolta nella storia del gin avviene quando, nel 1688, Guglielmo III d'Orange sale al trono. Il re di origine olandese era un grande amante del genever, il quale diventa ben presto popolare fra la nobiltà inglese. Guglielmo III inoltre promuove la produzione dei distillati, permettendo a chiunque di crearli senza bisogno di licenza. Inoltre la tassazione elevatissima dell'importazione di distillati esteri incoraggia la produzione locale ed è così che esplode la grande moda del gin.

Tutti vogliono la bevanda del re e tutti possono prodursela, o almeno possono provarci.





La Gin Craze

Il XVIII secolo infatti è il periodo della "Gin Craze".

A Londra tutti lo bevono e tutti lo producono. Costa poco e piace.



La Gin Craze

Ma è proprio in questo stesso periodo che il gin acquisisce anche la sua cattiva fama. Praticamente in tutte le case veniva prodotto gin con mezzi di fortuna, utilizzando grano di scarsa qualità per fare lo spirito neutro, spesso tagliato con trementina, vitriolo e allume.

Il risultato è stato devastante e al gin è stata attribuita la colpa per innumerevoli casi di prostituzione, omicidi, pazzia e svariati crimini oltre a essere stato dichiarato causa dell'aumento del tasso di mortalità e dell'abbassamento di quello di natalità.

Nel frattempo il governo non fa che peggiorare le cose tentando vanamente di trarre guadagno dal consumo di gin. Tra il 1729 e il 1751 il Parlamento emana ben 8 Gin Act.

Dall'Old Tom al London Dry

Un'altra rivoluzione fondamentale avviene del 1800. Per evitare gli errori del passato il governo inglese pretende controlli di qualità molto alti sul gin e anche i produttori, visti i prezzi elevati, devono giustificarli mantenendo un alto livello del prodotto.

Al gin prodotto con il metodo “Old Tom” i rivenditori aggiungevano lo zucchero per nascondere la sua scarsa qualità, ma grazie all'invenzione del Coffey Still o Alambicco Continuo fu possibile produrre un gin di qualità così elevata che non c'era più bisogno di coprire il suo naturale e ottimo gusto secco.

Nasce così il London Dry, che ben presto diventa il preferito dell'alta società e che corona il suo successo grazie al nuovo interesse per il benessere fisico che si diffonde in Era Vittoriana.

Inoltre questo gin è molto più adatto alla miscelazione e trova terreno fertile prima in America e poi anche nel resto d'Europa man mano che prende piede la moda dei drink miscelati, soprattutto durante la Prima Guerra Mondiale. Ricordiamo infatti che è negli anni '20 del 1900 che il famoso cocktail Dry Martini spopola in America.

Il proibizionismo

E i ruggenti anni 20





Il Bathtub Gin

Il 17 Gennaio 1920, con l'approvazione del Volstead Act, comincia il proibizionismo in America.

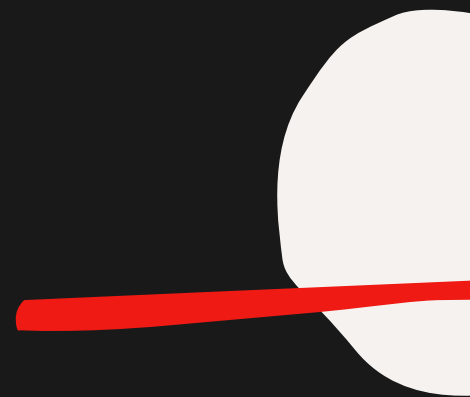
La fine del gin? Certo che no!
Si sa che si desidera ciò che non si può avere e tutti vanno a bere alcol di contrabbando negli speakeasy oppure se lo producono a casa propria.

Ed ecco che nasce e si diffonde il Bathtub Gin. Il nome significa "Gin della vasca da bagno" ed è dovuto al fatto che questo miscuglio di alcol industriale, glicerina e olio di ginepro veniva preparato in bottiglie troppo larghe per poter essere riempite utilizzando il lavandino e si preferiva quindi la vasca, nella quale spesso avveniva anche la fermentazione e la distillazione.



Come degustare il Gin

Una guida per tutti,
appassionati e neofiti



1. Preparazione



Scegli il bicchiere.

Ci sono diverse opzioni: alcuni preferiscono il rocks glass (il classico bicchiere basso), per permettere all'aria di circolare; altri utilizzano bicchieri incurvati verso l'interno e con lo stelo (tipo piccoli bicchieri da vino), perché in questo modo vengono catturati gli aromi del gin e inoltre non si scalda il liquido col calore delle mani. In ogni caso per una degustazione casalinga qualunque bicchiere va bene, basta che non sia enorme e che sia ben pulito!

La temperatura di servizio.

Prima di cominciare porta il gin a temperatura ambiente (21-23°C) perché se è troppo freddo o troppo caldo gli aromi possono modificarsi. Inoltre, all'inizio della degustazione è meglio non utilizzare ghiaccio, acqua tonica o garnish di qualunque tipo, ma tieni a portata di mano dell'acqua naturale.

Carta e penna

Prendi nota di ciò che odori e assapori. Non si sa mai, se ci si lascia trasportare dall'alcol la memoria potrebbe giocare qualche scherzetto! E poi se organizzi una degustazione di gruppo è bello comparare le note alla fine.

Bocca pulita

Meglio evitare cibi troppo saporiti, pieni di aglio, spezie e peperoncino. Anche le chewing-gum sono vietate! Sembrerà strano, ma per pulire il palato è sufficiente un sorso di caffè freddo diluito oppure annusare un chicco di caffè!

2. Annusare



Il naso nel bicchiere

Dopo aver versato un po' di gin nel bicchiere giunge il momento di odorarlo. Non esagerare altrimenti inspirerai una dose eccessiva dei fumi dell'alcol ed è inutile. La cosa migliore è ruotare leggermente il bicchiere per liberare gli aromi e aspirare delicatamente dal naso tenendolo distante 5 o 6 centimetri dal viso.

Tieni la bocca leggermente aperta.

Cosa senti? Il pungente profumo degli agrumi? Il ginepro? Dolci spezie? Prendi nota! Non preoccuparti se non riconosci elementi specifici: il primo importante passo è iniziare a individuare le categorie principali: dolce e secco, note agrumate o fruttate, note speziate, floreali o erbacei, sentori freschi e balsamici, note legnose o amare.

Può essere inoltre che riconoscerai un profumo di qualcosa che non c'è nel gin ma è frutto dell'unione dei vari sentori, per questo non si sbaglia mai!

Usa le mani

E' abbastanza probabile che, per quanto sia stato attento, tu abbia inalato un po' di fumi di alcol. Per compensare, copri il bicchiere con la mano, giralo velocemente così da bagnarti il palmo con il gin, posa il bicchiere e sfrega le mani l'una contro l'altra, mettile a coppetta e annusa. Scoprirai note che prima non avevi sentito.



3. Assaggiare



Liscio è meglio

Per il primo assaggio dovresti provare il gin liscio. Se proprio non ti piace passa al punto successivo, ma non sarà la stessa cosa.

Prendi un piccolo sorso e manda giù, così prepari il palato, poi fai un altro piccolo sorso e lascialo riposare sulla lingua, fallo circolare in tutta la bocca e infine ingoia. Nel frattempo cerca di concentrarti su ciò che stai sentendo.

Prova a capire se ciò che hai sentito in bocca differisce molto da quello che avevi sentito col naso oppure no. Quando ingoi emergono più sapori? Cosa provi sul palato dopo aver mandato giù? Secco? allora potrebbe indicare la presenza di Angelica.



Acido? Potrebbero esserci degli agrumi, forse buccia di limone. Anche in questo caso concentrati più sulle macro categorie che sul voler a tutti i costi indovinare l'ingrediente esatto.

Il gin è complesso? Senti pochi sapori o molti? Evolvono? Un buon gin ha una certa complessità, ma è anche importante l'equilibrio, che abbia una direzione e non che i sapori siano accostati senza armonia.

Il sapore permane o dura poco? La lunghezza è molto importante: un buon distillato continua a evolvere in bocca anche dopo averlo mandato giù!

Ripeti il processo con minimo quattro piccoli sorsi, perché spesso ogni volta noterai sentori che non avevi percepito la volta precedente

Annacqua

Diluisi il gin con un pochino d'acqua. Comincia con tre gocce e in caso ce ne sia bisogno aggiungine altre tre.

Il fine è quello di rimuovere in parte il forte impatto dato dall'alcol così da esaltare le differenti note delle spezie e delle botaniche, senza però lavare completamente via i sapori.

Prendi appunti sulle note che percepisci (puoi aiutarti con la lista effettiva delle botaniche del gin).



4. Miscelazione





In Miscelazione

E per concludere in bellezza preparatevi un bel gin tonic! E' perfetto per vedere come cambia il gin nel suo contesto più consono: non diluirlo troppo, ma non usare nemmeno una dose eccessiva di gin: una parte gin e due o tre parti di tonica è di norma la cosa migliore.

Per il garnish puoi seguire le raccomandazioni dei produttori oppure selezionarlo in base alle tue stesse note di degustazione: esattamente come in cucina, devi pensare a sapori che siano complementari fra di loro.

Mentre ti godi il tuo gin tonic riguarda i tuoi appunti e se non sei da solo comparali con quelli degli amici.

Se avete la possibilità può essere anche interessante provare il gin nei diversi cocktail classici, come Martini, Negroni o Gin Fizz.