Mai senza il gin!

gin-mixerplanet-img-d287bb5c

Breve guida al gin: le tipologie, le distillazioni, varianti e curiosità.

Le prime produzioni da parte degli inglesi mantenevano un buon grado zuccherino, chiamandolo Old Tom Gin. Da lì a breve iniziarono a prediligere il distillato sempre più secco.



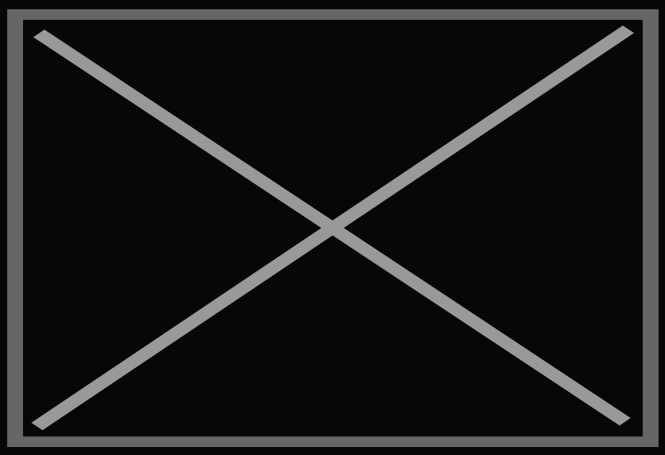
La produzione divenne così importante che addirittura si arrivò ad utilizzare tale bevanda come parte del salario da destinare agli operai; le conseguenze furono gravi ed importanti soprattutto dal punto di vista sociale per l'aumento del tasso di alcolismo nella popolazione più povera con importanti ripercussioni di ordine pubblico e di sicurezza. Le bacche di ginepro danno al distillato un tipico profumo e sapore facilmente riconoscibile, oltre che scelte da un medico, Francisco Della Boe, per la loro funzione curativa contro la gotta e i reumatismi.

Le differenti tipologie

Sostanzialmente lo stile di gin più popolare è il **London dry,** nato nel 1742 ad opera di Alexander Gordon, ma vi sono altre tipologie come il **Plymouth dry gin**, molto aromatico e saporito, l'**Old Tom Gin**, addolcito dal tasso zuccherino più presente, il **Genever**, e meno diffuso lo **Sloe Gin** che é un liquore a base di gin e succo di prugne selvatiche. La maggior parte dei Gin viene inizialmente distillata in distillatori a colonna.

Il risultato è un distillato ad alta gradazione alcolica, di corpo leggero e chiaro, con una minima quantità di profumi e di agenti aromatizzanti.

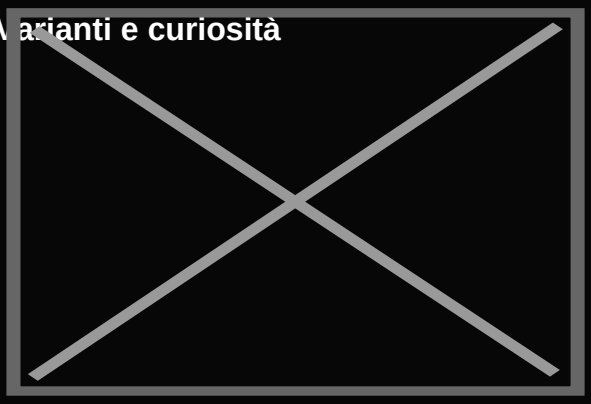
Il Genever viene distillato con alambicchi discontinui poco efficienti, che danno un prodotto meno alcolico, ma più aromatico. I Gin di bassa qualità sono fatti semplicemente miscelando il distillato base con bacche ed estratti vegetali. I gin di largo consumo sono prodotti mettendo in infusione bacche di ginepro, erbe e spezie nel distillato base, e quindi distillando nuovamente la miscela.



Le differenti distillazioni

I Gin ed i Genevers di migliore qualità sono aromatizzati in una maniera esclusiva.
Dopo una o più distillazioni, il distillato base viene distillato un'ultima volta. Durante questa distillazione finale i vapori alcolici passano attraverso un ambiente nel quale sono posti le bacche di ginepro essiccate e le altre essenze vegetali. Il vapore nel suo percorso estrae con delicatezza gli olii aromatici ed i profumi dalle bacche e dalle spezie per poi finire nel condensatore. Il distillato che ne risulta ha un notevole grado di complessità aromatica.

Varianti e curiosità



Il **London Dry Gin** è il principale tipo inglese di Gin. È particolarmente adatto alla miscelazione ed è il tipo più diffuso nel Regno Unito, nelle vecchie colonie britanniche, negli Stati Uniti e in Spagna.

Il **Plymouth Gin** è un po' più pieno di corpo rispetto al London Dry.
È chiaro, lievemente fruttato e molto aromatico. Originariamente era il tipo di gin di Plymouth, città portuale sul Canale della Manica, mentre quello moderno viene oggi prodotto in una distilleria di Plymouth, la Coates & C., la quale ha anche l'esclusiva del marchio.

L**’Old Tom Gin** è l’ultimo esempio rimasto degli originali Gin leggermente dolci che erano tanto popolari in Inghilterra nel Settecento. Il nome deriva da quello che può essere il primo esempio di macchina per vendere bevande. Pare che nel Settecento alcuni pub in Inghilterra avessero un’insegna di legno in forma di gatto nero (un “Old Tom”), fissata sul muro esterno. I passanti assetati depositavano un penny sulla bocca del gatto e posavano le labbra su un tubicino tra le zampe del gatto. Il barista all’interno versava allora un sorso di gin attraverso il tubicino nella bocca del cliente in attesa.



Il **Genever o Hollands** è lo stile olandese del Gin. Viene distillato generalmente

da orzo maltato impastato in maniera simile a quella usata per il whisky.
L’Oude (“vecchio”) Genever è lo stile originale, di colore paglierino, leggermente dolce e aromatico.
Lo Jonge (“giovane”) Genever ha sapore secco e corpo più leggero. Alcuni Genevers sono invecchiati da uno a tre anni in fusti di rovere. Tendono ad essere meno alcolici dei gin inglesi e sono usualmente serviti non miscelati e freddi. Il classico abbinamento a un sorso di Genever è l’aringa.

Tre cocktail a base gin consigliati da Planet One Service