

GIN



základem je jalovec

historie sahá do 16. století

Gin je alkoholický nápoj, jehož hlavní složkou je jalovec, což mu dodává charakteristickou chuť.

Historie ginu je spojená s Holandskem, kde se v 16. století poprvé objevil nápoj známý jako **jenever**, což byl destilát z ječmene a jalovce. Jenever byl v té době oblíbený zejména mezi lékaři, kteří ho používali pro léčebné účely, protože se věřilo, že má prospěšné účinky na trávení a oběhový systém. Po dalších experimentech a přidání dalších bylin se tento nápoj oddělil od Jenevru, dostal se do Anglie a pod názvem **gin** pak do celého světa.

V Anglii začal být gin populární ve 30. letech 18. století, během **ginové horečky**, kdy byl tento nápoj levně dostupný a velmi oblíbený mezi obyčejnými lidmi. V té době se v Londýně otevřelo mnoho hospod, kde byl gin hlavní nabízený alkohol. Ginová horečka vedla k velkému nárůstu konzumace alkoholu, což způsobilo společenské, sociální a zdravotní problémy a to vedlo k přijetí zákonů, které regulovaly jeho výrobu a distribuci.

V 19. století začal gin procházet inovacemi v oblasti výroby. Vynález destilačního zařízení, které umožnilo lepší oddělení chutí a vůní, vedlo k větší kvalitě ginu. Dnes je gin celosvětově známý a používá se v mnoha koktejlech, jako je například klasika **gin and tonic**.



Výroba

Jeho výroba je poměrně složitý proces, který zahrnuje destilaci a maceraci bylin, koření a zejména jalovce. Existují různé metody výroby, ale základní proces vypadá takto:

Základní suroviny:

Alkohol:

Základní alkohol pro výrobu ginu je zemědělský neutrální alkohol, který je vyráběn převážně z obilí, cukrové řepy nebo dalších plodin. Tento alkohol má velmi nízkou chuťovou charakteristiku, což znamená, že je výborným nosičem chutí a aroma veškerých použitých bylin.

Jalovec:

Jalovec je hlavní složkou, která dává ginu jeho charakteristickou chuť. Používají se zralé bobule jalovce, které se přidávají jako jedna z bylin.

Další botanicals:

Kromě jalovce se přidávají i další bylinky a koření, tzv. botanicals, mezi které patří například koriandr, andělík, lékořice, citrusové kůry, fenykl, levandule nebo pepř. Poměr těchto ingrediencí určuje finální chuťový profil.

Macerace, infuze a redestilace:

Macerace znamená namáčení bylin a koření do alkoholu na několik dní až týdnů.

Způsoby ochucení ginu:

Cold compounding

K lihu se za studena přidají botanicals nebo jejich esence a oleje.

Racking

Pytel s botanicals se umístí do šíje destilačního zařízení a procházející alkoholové páry se v tomto místě o tyto botanicals infuzují.

Steeping

Botanicals se smíchají s neutrálním alkoholem a po té se tento macerát redestiluje.

Zjemnění a lahvování:

Po destilaci se gin často ředí vodou na požadovanou sílu, která obvykle bývá mezi 40–47 % alkoholu. Poté se gin filtruje a lahvuje. Některé varianty mohou procházet ještě dalšími úpravami, jako je přidání citrusových nebo jiných složek.

Rozdělení ginu

London Dry Gin

- Charakteristika: Suchý, čistý, výrazně jalovcový
- Výroba: Všechny přísady musí být redestilovány. Po destilaci nesmí být přidána žádná aromata ani sladidla.
- Příklady: Bombay Sapphire

Plymouth Gin

- Charakteristika: Měkčí a zemitější gin
- Výroba: Může být vyroben pouze ve městě Plymouth v Anglii.
- Poznámka: Existuje jen jedna značka – Plymouth Gin.

Old Tom Gin

- Charakteristika: Sladší, historický styl ginu
- Použití: V klasických koktejlech jako Tom Collins
- Příklady: Hayman's Old Tom

Genever (Jenever)

- Charakteristika: Tradiční nizozemský předchůdce ginu
- Chuťově blíže whisky – sladová a obilná chuť s podílem jalovce
- Původ: Nizozemsko, Belgie a některé severní části Francie a Německa
- Příklady: Bols Genever

Contemporary / New Western Gin

- Charakteristika: Moderní styly ginu, kde již není jalovec tolik dominantní.
- Chuť: Výraznější jiné botanicals – např. citrusy, levandule, okurka, růže
- Příklady: Hendrick's, Malfy

Flavoured a Infused Gin

- Charakteristika: Giny s příchutí (ovoce, koření, květů), často barevné
- Příklady: různé pink gin verze, jako Greenalls Wild Berry

Sloe Gin

- Charakteristika: Není to technicky gin (výjimka, která může nést označení gin i přes to že nesplňuje některé legislativní parametry ginu), ale Trnkový likér na bázi ginu. Sladký, červený, s výraznou trnkovou chutí a lehkou trpkostí.
- Obsah alkoholu: Obvykle kolem 20–30 % ABV.
- Použití: Koktejly, aperitiv.



Gin se dnes používá nejen v koktejlech, ale i v gastronomii jako ingredience v různých pokrmech a dekadentních nápojích. Některé zajímavé způsoby použití ginu zahrnují:

Gin a tonic

Nejznámější způsob konzumace ginu je v koktejlu Gin and tonic. Tento nápoj je osvěžující, lehký a velmi oblíbený na celém světě. Míchání tohoto koktejlu bylo zavedeno armádou Britské Východoindické společnosti. Chinin byl v kombinaci s vodou používán jako prevence proti onemocnění malárií. Tento nápoj byl však velice silný a hořký, proto se přidával gin, aby byla chuť přijatelnější.

Koktejly

Martini

- kombinace ginu a suchého vermutu, podávaná s olivou nebo citronovou kůrou

Negroni

- směs ginu, Campari a sladkého vermutu, velmi aromatický a hořký nápoj

Gimlet

- směs ginu a limetkového cordialu, jednoduchý, ale velmi oblíbený koktejl



Použití v kuchyni

- Různé marinády na maso nebo ryby, kde gin přidává hloubku chuti.
- Zmrzliny nebo sorbety mohou obsahovat jemný nádech citrusových nebo bylinných chutí
- Ovocné saláty nebo dezerty, které mohou být zvýrazněny trochou ginu pro zajímavý kontrast.



Párování s jídlem

Gin je skvělým společníkem k různým pokrmům. Například k mořským plodům, jako jsou ústřice nebo krevety, nebo k jemnějším masům, například kuřeti nebo jehněčímu. Jeho osvěžující charakter se hodí i k pikantnímu jídlu, jako je indická nebo thajská kuchyně.

Gin je fascinující nápoj, který má bohatou historii a stále se vyvíjí. Jeho široké využití v gastronomii i koktejlové kultuře ho činí nepostradatelným v moderním světě nápojů.