

GIN



la base es de enebro

La historia se remonta al siglo XVI.

El gin es una bebida alcohólica cuya principal característica es el enebro, que le otorga su sabor característico.

La historia del gin está vinculada a los Países Bajos, donde en el siglo XVI apareció por primera vez una bebida conocida como "jenever", un destilado de cebada y enebro. En aquel entonces, el jenever era especialmente popular entre los médicos, quienes lo utilizaban con fines medicinales, ya que se creía que tenía efectos beneficiosos sobre la digestión y el sistema circulatorio. Tras diversas experimentaciones y la adición de otras hierbas, esta bebida se separó del jenever, llegó a Inglaterra y, bajo el nombre de "gin", se difundió por todo el mundo.

En Inglaterra, el gin comenzó a popularizarse en la década de 1730, durante la llamada "fiebre del gin", cuando esta bebida era barata y muy popular entre la población común. En aquel tiempo, se abrieron numerosos bares en Londres donde el gin era el principal alcohol disponible. La fiebre del gin provocó un gran aumento del consumo de alcohol, lo que generó problemas sociales, culturales y de salud, lo que llevó a la implementación de leyes que regulaban la producción y distribución del gin.

En el siglo XIX, el gin comenzó a experimentar innovaciones en su producción. La invención de aparatos de destilación que permitían una mejor separación de sabores y aromas llevó a un gin de mayor calidad. Hoy en día, el gin es conocido mundialmente y se utiliza en muchos cócteles, como el clásico "gin tonic".



Producción del gin

La producción del gin es un proceso relativamente complejo que incluye la destilación y maceración de hierbas, especias y, sobre todo, enebro. Existen distintos métodos de producción, pero el proceso básico es el siguiente:

Materias primas básicas

Alcohol:

El alcohol base para la producción de gin es un alcohol neutro agrícola, elaborado principalmente a partir de cereales, remolacha azucarera u otros cultivos. Este alcohol tiene un perfil de sabor muy bajo, lo que lo convierte en un excelente portador de los sabores y aromas de todas las hierbas utilizadas.

Enebro:

Es el componente principal que proporciona al gin su sabor característico. Se utilizan bayas maduras de enebro, que se añaden como una de las hierbas.

Otros botánicos:

Además del enebro, se agregan otras hierbas y especias, los llamados botánicos, entre los que se incluyen cilantro, angélica, regaliz, cáscaras de cítricos, hinojo, lavanda o pimienta. La proporción de estos ingredientes determina el perfil de sabor final del gin.

Maceración, infusión y redestilación:

La maceración consiste en sumergir las hierbas y especias en alcohol durante varios días o semanas.

Métodos de aromatización del gin:

Cold compounding

Se añaden los botánicos o sus esencias y aceites al alcohol en frío.

Racking

La bolsa con los botánicos se coloca en el cuello del alambique y los vapores de alcohol que la atraviesan se infunden con estos botánicos.

Steeping

Los botánicos se mezclan con alcohol neutro y luego esta maceración se redestila.

Suavizado y embotellado:

Después de la destilación, el gin a menudo se diluye con agua hasta alcanzar la graduación deseada, normalmente entre el 40 % y el 47 % de alcohol. Luego, se filtra y embotella. Algunas variantes pueden someterse a procesos adicionales, como la adición de componentes cítricos u otros.

Clasificación de los gins:

London Dry Gin

- **Características:** Seco, puro, con marcado sabor a enebro.
- **Producción:** Todos los ingredientes deben ser redestilados. Tras la destilación, no se pueden añadir aromas ni edulcorantes.
- **Ejemplos:** Bombay Sapphire.

Plymouth Gin

- **Características:** Gin más suave y terroso.
- **Producción:** Solo puede elaborarse en la ciudad de Plymouth, Inglaterra.
- **Nota:** Solo existe una marca: Plymouth Gin.

Old Tom Gin

- **Características:** Más dulce, estilo histórico.
- **Uso:** En cócteles clásicos como el Tom Collins.
- **Ejemplos:** Hayman's Old Tom.

Genever (Jenever)

- **Características:** Antecesor tradicional neerlandés del gin. Sabor más cercano al whisky: maltoso y de cereal con notas de enebro.
- **Origen:** Países Bajos, Bélgica y algunas regiones del norte de Francia y Alemania.
- **Ejemplos:** Bols Genever.

Contemporary / New Western Gin

- **Características:** Estilos modernos donde el enebro no es tan dominante.
- **Sabor:** Mayor protagonismo de otros botánicos, como cítricos, lavanda, pepino o rosa.
- **Ejemplos:** Hendrick's, Malfy.

Flavoured e Infused Gin

- **Características:** Gin aromatizado (frutas, especias, flores), a menudo de colores llamativos.
- **Ejemplos:** Diversas versiones de "pink gin", como Greenalls Wild Berry.

Sloe Gin

- **Características:** Técnicamente no es un gin (excepción que puede llamarse gin aunque no cumpla todos los parámetros legales), sino un licor de endrinas a base de gin. Dulce, rojo, con sabor intenso a endrina y ligera acidez.
- **Graduación alcohólica:** Normalmente entre 20-30 % ABV.
- **Uso:** Cócteles, aperitivo.



Uso del gin

Hoy en día, el gin no solo se usa en cócteles, sino también en gastronomía como ingrediente en diversos platos y bebidas decadentes. Algunos ejemplos interesantes incluyen:

Gin y tónica

La forma más conocida de consumir gin es en el cóctel Gin and Tonic. Esta bebida es refrescante, ligera y muy popular en todo el mundo. La mezcla de este cóctel fue introducida por el ejército de la Compañía Británica de las Indias Orientales. La quinina se utilizaba en combinación con agua como prevención contra la malaria. Sin embargo, esta bebida era muy fuerte y amarga, por lo que se añadía gin para hacerla más agradable al paladar.

Cócteles

Martini

- Combinación de gin y vermut seco, servido con aceituna o piel de limón.

Negroni

- Mezcla de gin, Campari y vermut dulce, muy aromático y amargo.

Gimlet

- Mezcla de gin y cordial de lima, simple pero muy popular.



Uso en cocina

El gin también aparece en algunas recetas, aprovechando sus notas refrescantes y herbales:

- **Diferentes marinadas para carne o pescado**, donde el gin aporta profundidad de sabor.
- **Helados o sorbetes** con ligeros matices cítricos o herbales.
- **Ensaladas de frutas o postres**, que pueden realzarse con un toque de gin para un contraste interesante.



Maridaje con alimentos



El gin es un excelente acompañante de varios platos, por ejemplo: mariscos como ostras o gambas, o carnes delicadas como pollo o cordero. Su carácter refrescante también combina bien con comida picante, como la cocina india o tailandesa.



El gin es una bebida fascinante, con una rica historia y en constante evolución. Su amplia utilización tanto en gastronomía como en la cultura del cóctel lo convierte en un elemento indispensable en el mundo moderno de las bebidas.