Автор: regul
05.10.2010 15:20



Джин

На данный момент **в моей коллекции 4 миниатюры джина**:

Bombay
Gordon's Dry
Finsbury
Beefeater
1
2

Джин (англ. gin)

Разновидность водки - водка, настоянная на можжевеловых шишечках. Распространен в Англии, Ирландии.

Эта прозрачная выдержанная водка, основу алкоголя образуют ячмень и рожь, к ним добавляется смесь изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и много другого). После перегонки джин разбавляется до обычной крепости 38-45°.

Автор: regul
05.10.2010 15:20

Сухой джин (Dry Gin) должен содержать, по меньшей мере, 40 объемных процентов спирта.

Наиболее популярными сортами джина являются неподслащенный Dry Gin и London Dry Gin, а также слегка подслащенные сахарным сиропом сорта Old Tom Gin и Plym (плимутский джин). В джин Sloe Gin добавляют терн, который придает напитку своеобразный аромат.

Джин вообще считается среди спиртных напитков каким-то «недоразумением», что-то типа велосипеда с крыльями – и ездит плохо, и летает не очень… Знатоки не ценят этот напиток: не водка, но и не настойка, а так, бесцветный алкоголь с ароматом и вкусом можжевельника . Причем, как говорит статистика, джин - еще и один из самых нелюбимых крепких спиртных напитков в мире…Но вот что странно: «слишком примитивный, слишком промышленный» джин – один из самых старых алкогольных напитков в мире. И уходить «в небытие» явно не собирается, из года в год, из столетия в столетие устойчиво занимая весомое место в алкогольном бизнесе…

Голубые ягоды можжевельника обыкновенного (Juniperus communis), скрытые в колючих ветвях, главный ингредиент джина, строго говоря, ягодами не являются. Но при этом они – и не шишки. Их научное название - «шишкоягоды». Они издавна использовались лекарями для приготовления мочегонных и вяжущих снадобий. А там, где лекарство, как показывает история – рукой подать и до выпивки. Что, собственно, произошло в 1550 году в голландском городе Лейдене, где местный аптекарь по фамилии Де Ла Бу пришел к идее заняться производством можжевеловой водки. Но по-настоящему промышленное производство этого напитка организовал целых 25 лет спустя, в 1575 году, тоже голландец, житель города Шидам Лукас Болс. Кстати, фирма Bols, созданная им, существует и сегодня – считаясь одной из самых «древних» среди известных фирм мира.

В Англии производство джина (кстати, примерно тогда и получившего название gin - аббревиатура от geneva, «можжевеловая») началось благодаря вступившему в 1689 году на британский престол Вильгельму III Оранскому. Новый английский король, уроженец Голландии, предпринимает ряд шагов, один из которых - запрет на импорт зарубежной зерновой и ягодной водки. И особенно голландской можжевеловой. И это дальновидное решение содействует развитию английского земледелия и винокурения. Результат решения Вильгельма III Оранского превосходил все ожидания. Производство джина развивалось – в 1690-1730 годах оно возросло более чем десятикратно. Но с течением времени волна «можжевелового пьянства» спадает, постепенно налаживается официальный выпуск джина, улучшается его качество. И в середине XVIII века появляются первые настоящие заводы по выпуску джина. Тогда же были организованы первые фирмы (существующие и в настоящее время) – 1740 году появилась Booth, в 1769 году Александр Гордон на своем заводе создал самую

популярную сегодня марку Gordon’s, а в 1830 году в Финсбери, что под Лондоном, сын пастора учредил компанию Tangueray.

Сама по себе технология производство джина проста и незатейлива. Сырьем для него может служить зерно, свекла, картофель, сахарный тростник и вино. В конечном итоге надо, чтобы получился спирт. Вкус и аромат джину придают добавки. Обязательным вкусоароматическим компонентом для всех сортов джинов являются шишкоягоды можжевельника. Кроме того, применяются и другие растительные ароматические добавки – в частности, семена кориандра, аниса, тмина, укроп, корень имбири, дягиля лекарственного и солодки, апельсиновая и лимонная корка, иногда, в минимальных количествах, корица. В общем, фантазия не ограничивается ничем – например, в джин Beefeater входит и миндаль. Голландцы обычно используют свой собственный способ – они добавляют все компоненты еще в сусло (брагу), которую перегоняют, получая «солодовое вино» крепостью 50 % об. Полученный продукт разбавляют водой, снова добавляют ароматизаторы и перегоняют вторично. Англичане же все растительные добавки или ароматические вытяжки добавляют в спирт-сырец, который затем подвергают вторичной перегонке. Отдельные сорта, в частности, Bombaj Sapphire («Бомбейский сапфир»), подвергают даже трехкратной дистилляции. Для голландских джинов обязательна выдержка в дубе. Из английских джинов (если не считать Yellow gin -дорогой и редкий напиток, чей янтарный цвет появляется благодаря выдержке в бочках из-под хереса) только «Сигрэмз Экстра Драй» выдерживается три месяца в дубовых бочках. Для остальных сортов выдержка не предусмотрена.