ДЖИН

Согласно истории, впервые джин появился в Голландии, еще в 17 веке. Как известно, изначально этот напиток получали путем перегонки пшеничного спирта вместе с ягодами можжевельника. Кстати именно из-за можжевельника напиток и получил свое название – джин, т.к. в голландском языке можжевельник звучит как «jenever», преобразовавшийся позднее в Англии в «gin». Изначально он потреблялся как лекарственное средство. Джин был популярен среди бедняков и пиратов. В современном производстве рецептура изготовления настолько обогатилась, что порой в состав джина может входить до 120 компонентов. В различных сортах этого напитка могут содержаться ягоды терна, анис, кориандр, кора кассии, цедра лимона или померанца, корень фиалки или дудника, а также некоторые целебные травы. В зависимости от применяемых в производстве технологий, отличается голландский или английский джин. В голландском варианте все компоненты добавляют перед перегонкой в сусло. Получается солодовое вино, крепостью 50 °, которое повторно разбавляется водой до получения необходимого градуса крепости и повторно перегоняется. Далее – выдержка – порой до нескольких лет. По английской же версии, используется спирт-сырец, полученный исключительно из зерновых – преимущественно пшеницы. Крепость спиртов может порой достигать 96°. В него добавляют ароматические средства и компоненты и повторно перегоняют. Полученный напиток разбавляют дистиллированной водой до 43° - 50°. В 60-х годах XX века в Европе был принят специальный закон, по которому крепость джина должна составлять не менее 37,5%.

Бифитер Beefeater

В 1820 году в Лондоне, в районе Челси был основан винокуренный завод. В 1863 году ее покупает 28 летний фармацевт из графства Девоншир по имени Джеймс Барроу. Отдав за приобретение 400 фунтов, он мечтает вывести и производить идеальный джин. После долгих экспериментов, Барроу достигает своей цели. Так, им был выведен уникальный рецепт и на свет появился английский джин Beefeater. Дословно название это переводится с английского языка, как «мясоед». Происхождение слова уходит корнями во времена королевских дворов, кода слуги обязаны были пробовать приготовленные для королей мясные блюда, дабы монархи могли удостовериться, что они не отравлены. Позже, этим же термином стали называть и солдат королевской гвардии, охранявших Тауэр. В наши дни существует традиция – гвардейцы на каждое рождество получают в подарок бутылку названного в их честь напитка. Сегодня Бифитер – символ Великобритании, с красующимся на этикетке символом – гвардейцем,

стражником Тауэра. В линейке продукции представлена жемчужина коллекции – Beefeater London Dry Gin – эксклюзивный крепкий спиртной напиток, рецепт приготовления которого известен всего шестерым сотрудникам.

Бомбей Сапфир Bombay Sapphire

Сухой джин Bombay Sapphire появился в США благодаря Алану Субэну, который задался целью создать элитный джин и для воплощения своей идеи заключил с винокуренным заводом «Greenalls» контракт на производство джина по старинной рецептуре. Кстати, рецепт приготовления джина Bombay Sapphire действительно так и не менялся с того самого далекого 1761 года. В составе напитка 10 растений – лучшие сорта можжевельника, горького миндаля, лакрицы, ягод кубебы, касатника флорентийского, корень дуники, кориандр, райские зерна, лимонная кожура, кора кассии). Мягкости во вкусе джин Bombay Sapphire обязан шотландскому пшеничному спирту, прошедшему предварительно тройную дистилляцию. Далее спирт перегоняется через специальные так называемые катерхедские кубы со специальными решетками, в которые помещают растительную смесь, и насыщается ароматами сложной, но тщательно сбалансированной растительной смеси. Разбавляется концентрат до получения необходимой крепости напитка кристально чистой водой из Уэльса. Разливается джин в бутылки голубого прозрачного стекла, на стенках которого выдавлены силуэты всех 10 компонентов, а на этикетке изображен портрет королевы Виктории. Джин Bombay Sapphire – практически единственный английский джин, который рекомендуется употреблять в чистом виде, не разбавляя.

Гордонс Gordons

В 17ом веке, Александр Гордон, приехав в Лондон, застал своих столичных соотечественников в состоянии хаоса и разрухи в связи с чрезмерным и тотальным употреблением низкокачественного джина. Увидев это печальное зрелище, Гордон решил создать по-настоящему достойный крепкий спиртной напиток для элиты общества. Уже в 1769 году Александр Гордон запатентовал рецепт, разработал стандарты и открыл собственное производство в Клекенуэлле, который имел славу района с чистейшими источниками воды. Гордон категорически не приемлет добавление сахара в напиток для устранения сивушного вкуса. Подробный рецепт производства, конечно, засекречен. Говорят, что знают его всего 12 человек в мире.

Строгое и беспрекословное следование рецептуре и стандартам стали результатом того, что джин Гордонс стал любимым напитком лондонской аристократии. Этикетку напитка украшает голова вепря – символ предков Александра Гордона. Сегодня сухой джин Gordons является одним из символов Великобритании. Примечательно, что в Великобритании он продается в зеленых бутылках, а в других странах мира – в прозрачных. Из-за специфического вкуса напитка, джин Gordons не рекомендуется к употреблению в чистом виде является идеальным ингредиентом для приготовления коктейлей.

Лариос Larios Gin

Это один из немногих алкогольных напитков, об истории появления которого почти ничего не известно. В источниках есть лишь информация о том, что два товарища – француз Чарльз Ламот и его испанский друг Фернандо Хименес, основали в 1886 году компанию Jimenez & Lamothe Company, которая пыталась производить джин. Успешно появлялись на этом производстве вина, ликеры и бренди. Но не джин… Этот напиток стал гордостью производства позже, когда компанию выкупил Хосе Аурелио Лариосон. Теперь компания называлась Larios. В наши дни джин, производящийся на этом заводе, известен во всем мире под названием Larios Dry Gin. Это крепкий спиртной напиток – 37,5°, абсолютно прозрачный, с мягким вкусом, в котором раскрываются нотки цитрусовых, корня ангелики, лимона, арбуза, лайма, мандарина и целого набора цветочных тонов. Он идеально подходит для изготовления коктейлей, но, в отличие от многих других сухих джинов, его можно употреблять и в чистом виде, ведь джин Larios имеет приятный охлаждающий эффект и немного теплое, пикантное и совсем чуть-чуть суховатое послевкусие.

Сити оф Лондон джин City of London Gin

В 1821 году в Лондоне было основано семейное производство Hayman Distillers. В 1863 году этот завод был приобретен Джеймсом Буро, которого по праву считают «отцом» ангийских джинов. Сегодня компанией управляет прямой потомок Джеймса Буро, его правнук Кристофер Хайман. Не удивительно, что рецепт изготовления джина City of London – фамильный секрет, сохраняющийся в строжайшей тайне и передающийся из поколения в поколение. В производстве джина City of London используется пятикратная

дистилляция. В аромате улавливаются оттенки пряностей, цитрусовых и солодки. На вкус, конечно же угадывается можжевельник, а также фруктовые и имбирные нотки. Крепость напитка - 40°. Обладает длительным сухим послевкусием. Производство джина City of London – серийное.

Танкерей Tanqueray

В 1830 году сын священника Чарльз Танкерей основал в Лондоне компанию, которая производит джин премиум-класса. В стремлении быть конкурентным, особенно в борьбе с таким брэндом, как Gordon's, Танкерею пришлось разработать свою уникальную технологию производства. Так, уже через 20 лет после появления первой бутылки джина Танкерей, брэнд стал известным во многих странах мира. В производстве используется четырехкратная дистилляция. Это придает напитку особенно мягкий вкус. Строго следуя рецептуре и традициям производства, специалисты Tanqueray, тем не менее, смело экспериментируют. Таким образом, в 2000 году был выпущен редкий джин Tanqueray No. Ten. Он имеет мягкий, сбалансированный, чистый вкус, с ароматом можжевельника, трав и специй и нотками грейпфрута и ромашки, с приятным, довольно долгим послевкусием. Идеален в приготовлении коктейлей.

Уильям Грант и сыновья William Grant and Sons

Как известно, одним из лидеров по производству виски в мире является компания William Grant and Sons. С целью разнообразить линейку продукции, специалистами William Grant and Sons был создан уникальный рецепт джина Хендрикс. Он довольно быстро стал популярным во всем мире. Цвет напитка – прозрачный. Он обладает гармоничным и мягким вкусом, в котором угадываются цитрусовые нотки, с легкими оттенками фруктов и можжевельника. В аромате напитка раскрываются нотки розы, огурца и кориандра. Эти же оттенки чувствуются и в послевкусии. Джин Хендрикс идеален для приготовления коктейлей. Крепость напитка - 44°. Выпускается в Шотландии небольшими партиями.