

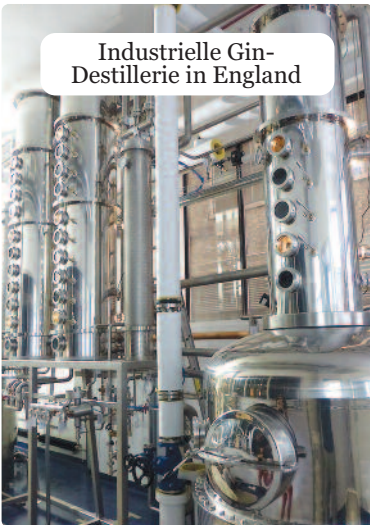
Unterlagen zum Gin Tasting im Home of Rosy's Gin



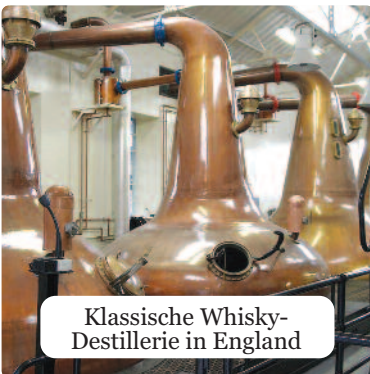
Der Gin Stammvater



Luxus-Destillerie Monkey
47 im Schwarzwald



Industrielle Gin-
Destillerie in England



Klassische Whisky-
Destillerie in England

Einführung / Geschichtliches

Gin ist ein Wacholderschnaps, den ein kluger Apotheker in Holland als Medizin erfand. Francois de la Boë lebte von 1614 bis 1672. Englische Soldaten nahmen den **Genever** im 17. Jahrhundert mit in ihre Heimat. Genever wurde in England zu Gin und bald, auch in der feinen Gesellschaft, zu einem weit verbreiteten, traditionellen Getränk. Das Tonic Water kam später dazu, circa 1825. Damals rieten die Ärzte den britischen Soldaten in Indien, die Malaria mit chininhaltigen Getränken wie Tonic Water zu bekämpfen. Schmeckt mit Gin natürlich viel besser. Die heutigen, modernen Gins sind sehr komplexe Spirituosen mit einer ganz unterschiedlicher Aromenvielfalt.

Herstellung

Gin brennen ist nicht ganz einfach. Ausgangsmaterial ist ein industrielles Destillat aus Agrarrohstoffen wie Zuckerrohr, Korn, Mais, Kartoffeln u.a. Also reinsten Alkohol, der auch Trink- oder Feinsprit, Spiritus oder Ethanol genannt wird. Eigentlich Vodka. Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack durch die Wacholderbeeren und die weitere Aromatisierung mit Gewürzen, Kräutern, Früchten oder Blüten, sogenannte **Botanicals**. Diese werden im Alkohol eingelegt, **mazeriert** und dann destilliert. Gin ist also ein Doppelbrand bei dessen Herstellung Kreativität gefragt ist und feines destillieren erfordert Geduld und handwerkliches Geschick.

Allgemeines zum Tasting

Beim Vergleich von gebrannten Wassern sollten sich die % Vol. des Alkoholgehaltes nicht sehr unterscheiden. Ein wichtiges Kriterium ist der gute Einbau des Alkohols. Feine Spirituosen dürfen nicht stark alkoholisch riechen oder auf der Zunge brennen. Bei allen Tastings soll immer genügend Wasser und Brot zum Neutralisieren bereitstehen. Und immer gilt, was schon die alten Römer wussten: "De Gustibus non est disputandum." Über Geschmack lässt sich nicht streiten.

Pur geniessen macht Sinn für diejenigen die Gin wirklich erfahren und begreifen möchten. Sie gehören damit zu der wachsenden Gruppe der Ginpuristen. Aber die meisten Ginliebhaber trinken ihren Gin nicht nur pur. Auch beim Tasting darf man also den Gin mit ganz wenig Wasser oder Eis leicht verdünnen. Etwa so, wie es beim Whisky gemacht wird.

Beim **Verkosten mit Tonic Water** benutzt man in der Regel sein Lieblings-Tonic für die verschiedenen Gins. Herbe und süßliche Tonics wirken öffnend oder schliessend auf die Aromatik des Gins. Fruchttige Gins mögen bittere Tonics, würzige werden dadurch eher gehemmt. All diese Eindrücke zu entdecken und aufzuschreiben ist nicht einfach und kann den Tester schnell überfordern, vor allem wenn gleichzeitig verschiedene Tonics verwendet werden.

Interessant ist auch eine **Gin-Verkostung nach Themen**. Schliesslich gibt es beim Gin neben seinen unterschiedlichen Herstellungsverfahren wie London Dry, New Western, Genever, Old Tom, Sloe u.a. auch die verschiedensten Ausprägungen nach Herkunft und Zutaten. Dabei sollte man immer wieder auf (s)einen bekannten Referenzgin zurückkommen. Eine fast unendliche Vielfalt gibt es so zu entdecken.





Kleines Gin-Dictionary oder Vocabularium:

Die geforderte typische Wacholdernote, florale Noten, Zitrusfruchtnoten, Kräuternoten, Fruchtnoten, Schärfe, Waldgeschmack, leichte Schärfe, fruchtiger Abgang, dezente süß- oder säuerliche Note, Vanillernote, dezente Zimtnoten, leicht süßlich, Marzipannote, fruchtig in der Nase, herbe Gewürznote, „Ouzo“ Geschmack, fruchtig im Mund, leicht bitterer Abgang, dezente, vollmundige Gewürznote, komplex, alkoholisch, floral, blumig, wacholderbetont, erfrischend, bitter, cremig, u.s.w.

Vielerlei Botanicals

Wacholder sollte immer der Hauptbestandteil sein. Dazu können kommen: Koriander, Vanille, div. Teesorten, Gurke, Pinie, Zimt, Lavendel, Apfel, Grapefruit, Hopfen, Malz, Pfeffer, Lavendelblüte, Bergamotte, Kamille, Holunder, Rosmarin, Brombeere, Lakritz, Iriswurzeln, Kassia, Ingwer, Muskat, Mädesüß, Rose, Veilchen, Nüsse, Schlehen, Vogelbeer, Mandel, Paradieskörner, Kardamom, Engelwurz, Angelika, Zitronen- Orangenzenen, Sternanis, Orangenblüte, Weintrauben, Hibiskusblüte, Muskatblüte u.a.



Grundsätzliches und Bewertungs-Kriterien

Ob Blind-Degustation oder nicht, die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen. Die einen interessiert mehr das Gesamtkunstwerk und blind erkenne man dies nicht; andere empfehlen sehr das blinde, unbeeinflusste Degustieren.



Geruch, das Nosing: Intensität z.B.: nach Früchten, Blumen, Gewürzen, Kräuter u.s.w. Dazu dürfen auch neutrale Riechstreifen oder Q-Tip verwendet werden.

Geschmack im Mund: Intensität z.B.: kräftig, fruchtig, blumig, würzig, scharf u.s.w. Beim Probieren machen sich verschiedene Aromen im Munde breit. Oft sind es andere Aromen als in der Nase. Beim mehrfachen Probieren erkennt der Gaumen oft wieder neue, andere Aromen.

Abgang: kurz/lang, schwach/stark: Nach 3 - 4 Sekunden haben sich die Eindrücke im Mund verflüchtigt und man bekommt eine dritte Vorstellung des Gins im hinteren Gaumen und Hals mit allenfalls nochmals anderen Aromen.

Aussehen: Klarheit, z.B.: trüb, hellblau, andere Auffälligkeiten






Notizen: Siehe auch Bewertungs-Blatt

Bewertungs-Blatt zum Gin Tasting

Einfach das entsprechende **Emoji** markieren

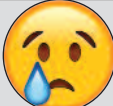




Name des Gin:

Tester / Testerin:

Geruch / Nosing / Erster Eindruck     

Geschmack im Mund     

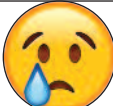



Gaumen / Abgang     

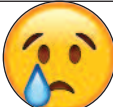


Gesamt-Eindruck     

Notizen / Bemerkung:

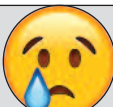




Name des Gin:

Tester / Testerin:

Geruch / Nosing / Erster Eindruck     

Geschmack im Mund     

Gaumen / Abgang     

Gesamt-Eindruck     

Notizen / Bemerkung: