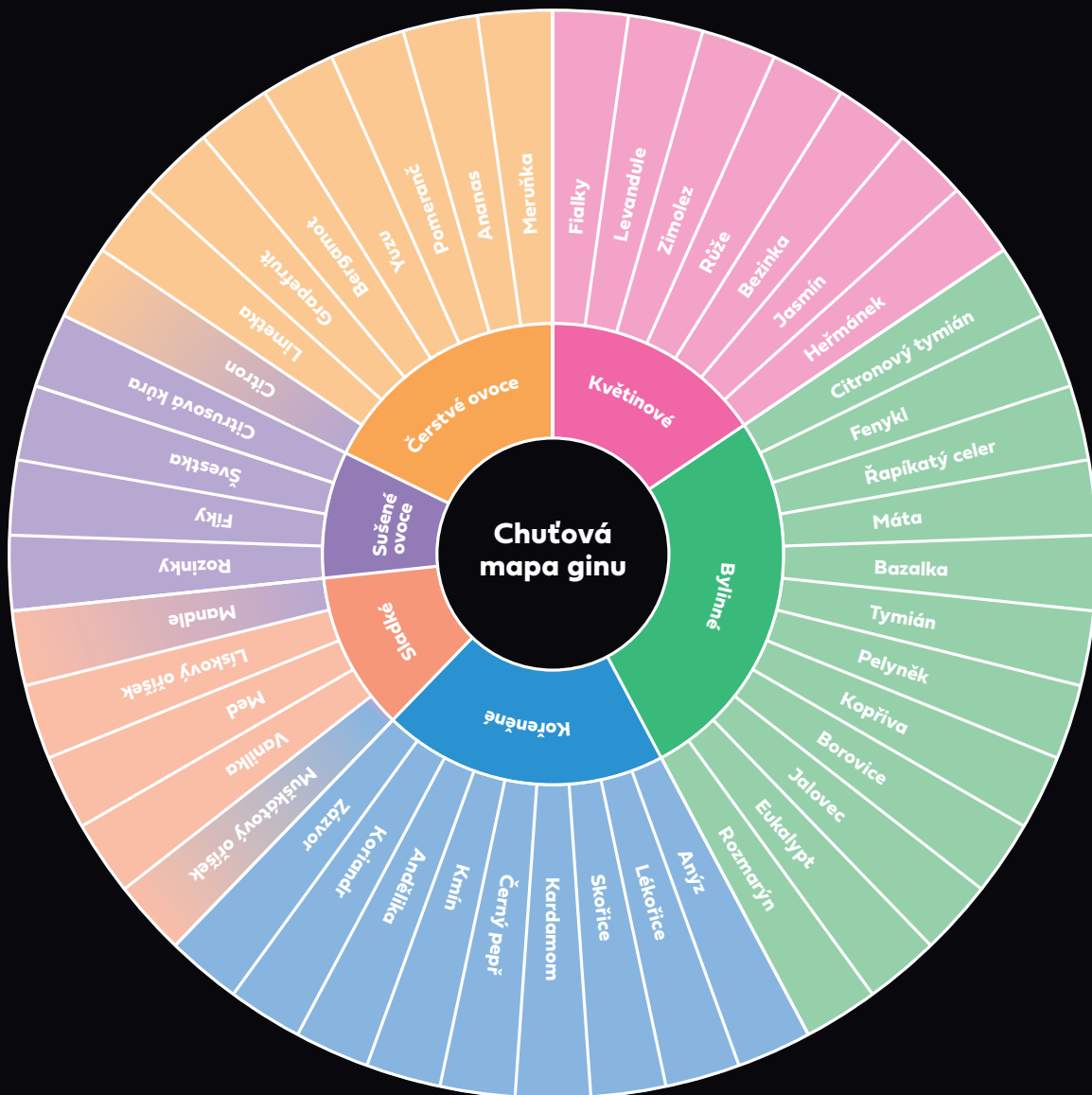


# GinBook

**01**

BARLIFE EDICE

Vše o ginu / Výroba jalovcové pálenky  
Historie / Ginové trendy / Ginové koktejly  
Párování pokrmů s ginem / Negroni / Tom Collins  
Test japonských ginů / Gin & Tonic / Kvíz o ginu



**Vydavatel**

Linkman Media s.r.o.

**A** Vinohradská 50,  
120 00 Praha 2, Česká republika

**E** [barlife@barlife.cz](mailto:barlife@barlife.cz)

**W** [www.barlifc.cz](http://www.barlifc.cz)

**Foto**

Archiv Barlife, Luboš Wiśniewski,  
Profimedia, Shutterstock

**Design**

Jakub Kaše

**E** [jakub.kase@boomerang.co.com](mailto:jakub.kase@boomerang.co.com)

**Výroba**

Boomerang Communication s.r.o.

Nad Kazankou 37/708,

171 00 Praha 7 – Troja

**E** [info@boomerang.co.com](mailto:info@boomerang.co.com)

**W** [www.boomerang.co.com](http://www.boomerang.co.com)

Ochranná známka Barlife  
(„Certificat d'enregistrement  
No. 929242“) je zapsána  
u Mezinárodního úřadu duševního  
vlastnictví v Ženevě (WIPO) a je  
platná pro Českou republiku,  
Irsko, Itálii, Maďarsko, Německo,  
Polsko, Řecko, Slovensko, Švédsko  
a Velkou Británii.

# Obsah

## 7

Úvod

## 8

Gin pro začátečníky

## 9

Slovníček pojmů

## 10

Příběh jalovcové pálenky

## 15

Výroba ginu

## 22

Gin, gin a ještě jednou gin

## 26

Když gin, tak s tonikem

## 30

Hořký hrabě Negroni

## 34

Tom Collins, růže mezi trnám

## 38

Smash: nejlepší letní pití

## 40

Tematické ginové koktejly

## 46

Do páru s ginem

## 54

Test japonských ginů

## 57

Barlife tip

## 61

Kvíz

# Slovníček

## Bathtub gin

Termín vznikl během americké prohibice ve 20. letech 20. století. Označuje ilegální amatérskou výrobu ginu, při níž údajně docházelo k mísení alkoholu s botanicals ve velkých vanách. Prohibiční bathtub gin je důvodem vzniku mnoha ginových koktejlů – přidané ingredience měly za úkol zakrýt jeho nedobrou chuť.

## Classic gin

Tradiční styl, v němž převažuje aroma a chuť jalovce. Odpovídá ginům, jaké se vyrábí od konce 19. století. Tento styl byl definován počátkem 21. století, aby se vymezil vůči nově vznikajícím současným ginům. Často se stává synonymem pro London Dry Gin.

## Contemporary gin

Moderní styl, který méně dbá na tradici. Jalovec bývá upozaděn a v chuťovém profilu není tak dominantní jako u klasických ginů. Styl současných ginů vznikl na přelomu 20. a 21. století, kdy výrobci experimentovali a hledali nové chutě. Dalšími synonymy jsou také Modern Gin, New Western Gin a New Wave Gin. Boom moderních ginů šel ruku v ruce s řemeslnou výrobou, jež se chtěla odlišit od zavedených značek.

## Fruit gin

Ochucené ovocné giny jsou infuzovány čerstvým nebo sušeným ovocem, případně ovocnou šťávou. Možná překvapí, že nejde o novou kategorii – například ci-

trusové varianty ginů byly velmi populární už začátkem 20. století. V 60. letech však poptávka po těchto produktech klesla. Ochucené giny tak nyní zažívají svou renesanci, zejména populární jsou ty jahodové.

## Ginové paláce

Ginové paláce se objevily v polovině 18. století jako protiklad k zaplivaným putykám servírujícím zdravotně závadný gin. Vznik ginových paláců souvisí také s průmyslovou výrobou ginu, jehož kvalita se tím nesporně zvýšila. Aby hospodští tento nápoj učinili atraktivním i pro majetnější zákazníky, začali investovat do vybavení. Interiéry oplývaly třpytivými ozdobami, křišťálovými lustry a zrcadly. Nechyběl ani poslední technologický výstřelek té doby v podobě plynového osvětlení.

## Navy strength gin

Podobně jako u rumu se jedná o gin, který má ABV vyšší než 57 %. Název odkazuje na starý námořnický způsob určení jakosti destilátu. Trocha alkoholu se smíchala se střelným prachem a zapálila. Pokud vzplanul, byl objem alkoholu v pořádku. V opačném případě se mohlo jednat o destilát příliš naředěný vodou.

## Old Tom gin

Jeden z původních stylů ginu. První zmínka se objevila v roce 1812. V té době ještě nebyl proces destilace zdokonalený a výsled-

kem byla drsná lihovina. Kromě botanicals se tak přidával i cukr, aby výsledný nápoj dosáhl jemnější a méně nepříjemné chuti. Pro tyto sladké giny se pak vžilo označení Old Tom odkazující k jejich podávání skrze „kočičí okénka“ během ginových restrikcí. S vynálezem kontinuální destilace zanikla potřeba gin doslazovat a Old Tom postupně z trhu vymizel. Ovšem dnes se k němu někteří výrobci opět vrací.

## Sloe gin

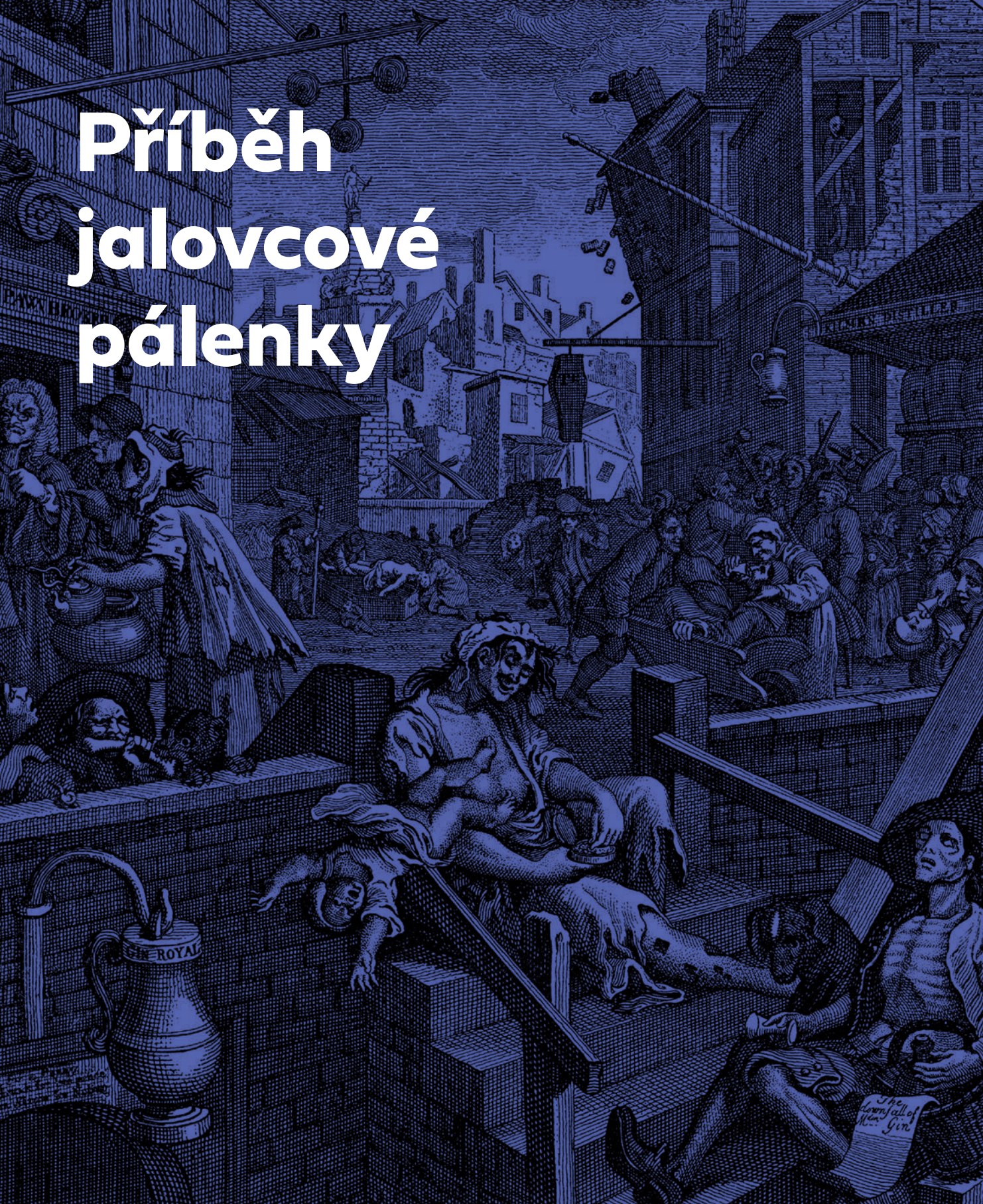
Likér na bázi ginu. Vzniká macerováním trnkových plodů, poté se doslazuje. Sloe gin se poprvé objevuje v 17. století. V Anglii nebyla o živé ploty a na nich rostoucí trnky nikdy nouze a sloe gin byl skvělým způsobem, jak zpracovat plody, které se nehodily k jídlu samotné. Největší popularitu sloe gin zažíval během Gin Craze v 18. století. Opět díky tomu, že sladká chuť zamaskovala nedostatky alkoholu. Několik málo značek vyrábí sloe gin i v dnešní době.

## Stařené giny

Značná část ginů se nestaří, jen se nechají několik měsíců odležet v nerezových tancích, aby se propojily všechny chutě. Přesto lze na trhu najít stále více značek, které své giny nechávají uzrát v dubových sudech. Podobně jako u whisky nebo rumu může jít o sudy po vermutu, sherry či bourbonu. Na rozdíl od dalších kategorií se však gin nenechává zrát mnoho let.



# Příběh jalovcové pálenky





Holland, Madam Geneva, ale také Mother's Ruin – to je jen zlomek výrazů, které gin a jeho předchůdci v minulosti dostávali. Jeho příběh zahrnuje nejen období rozkvětu, ale také kapitoly plné bídy a utrpení. Za jeho komplikovaně se vyvíjející slávou nestojí pouze ti, kdo vycítili příležitost a začali se věnovat jeho výrobě, ale třeba také vojáci a námořníci, panovník a jeho víra a v neposlední řadě sami konzumenti.

**V**souvislosti s ranou historií ginu a zrodem geneveru bývá často skloňováno jméno Sylvius de Bouve řečený Dr. Sylvius. Ten experimentoval s obilným destilátem a bobulemi jalovce ve snaze najít lék na bolesti v kříži, ale také stimulant a diuretikum. Výsledek svých pokusů prokazatelně prodával v roce 1595 pod názvem genova, existují však domněnky, že jej vyráběl už podstatně dříve – od roku 1572. Postupně poptávka po něm rostla, takže ani nestíhal doplňovat zásoby. Údajně tak proto uzavřel dohodu s místními palírnami, aby mu pomohly jeho nápoj vyrábět ve větším množství.

Cesta geneveru do Anglie má co do činění s válkou, respektive bojem Nizozemí za nezávislost na španělské nadvládě a proti prosazování katolické víry, který trval od roku 1555 do roku 1648 a do nějž zasáhly Anglie i Francie. První setkání Angličanů s jalovcovou pálenkou bývá spojováno s rokem 1585, kdy anglická královna Alžběta I. vyslala vojsko na podporu protestantských holandských vzbouřenců proti katolickému španělskému králi Filipovi II.

Angličtí vojáci si nemohli nevšimnout, že jejich nizozemští spolubojovníci dostávají před bojem pálenku s dominantní chutí jalovce, a také jim neuniklo, že se pak do boje vrhají o něco kurážněji – i proto od nich dostala jméno Dutch Courage. Brzy jí přišli na chuť i oni sami a sháněli se po ní i po návratu do rodné Anglie. A nebyli sami – z Nizozemska v důsledku náboženských a vojenských konfliktů lidé prchali do zahraničí a útočiště nacházeli například

i v Anglii, kam s sebou samozřejmě někteří přinesli také znalost destilačních technik a jiní „jen“ svou lásku k jalovcové pálenice.

### **S podporou panovníka**

Zásluhy na tom, že se z medicíny stal pomalu, ale jistě módní nápoj, lze směle připsat Vilému III. Oranžskému, jenž na anglický trůn usedl v roce 1689. Byly za tím jak jeho nizozemské kořeny, tak skutečnost, že se jako protestant účastnil několika válečných tažení proti mocnému králi katolické Francie Ludvíku XIV., jehož lze v zásadě označit za jeho celoživotního nepřítele. Málokoho tak překvapí, že záhy po nástupu na trůn zahájil blokádu francouzského zboží. V nemilost upadla také francouzské brandy, jež byla do té doby v zemi nápojem číslo jedna. A protože whisky v té době užívali pouze Skotové a Irové, bylo třeba najít náhradu – do země začaly z Holandska stále častěji připlouvat lodě naložené geneverem.

Král se ale také rozhodl povzbudit místní výrobu. V roce 1690 vydal tzv. Distilling Act, který podporoval všechny, kdo chtěli destilovat obilné pálenky, a v podstatě otevřel dveře soukromé destilaci. Pálit najednou mohl každý – a leckdo toho také využil. Licence nebyla nutná, jedinou podmínkou byla povinnost oznámit tento záměr alespoň deset dnů předem.

Dalším krokem, který podpořil nástup ginu, byl v roce 1694 vydaný Tonnage Act, který umožnil stanovovat daně podle tonáže lodí a také uvalil vyšší daně na výrobu piva. Ceny jalovcové pálenky a piva se natolik sblížily, že lidé často začali dávat přednost právě pálenice. Do konce 17. století bylo v Londýně

více než 200 obchodů se „silnou vodou“. Někdy v té době se patrně také začal v širší míře používat výraz gin.

### **Londýnské ginové šílenství**

Rozvolnění pravidel pro výrobu ginu přišlo v době, kdy Londýn procházel jedním z nejhudších období ve své historii – každá desátá rodina tehdy žila pod hranicí chudoby. K tomu je třeba připočíst nevalnou úroveň hygieny a s ní související špatnou kvalitu vody. Gin prostě táhl. Jako destilovaný produkt byl zdravotně nezávadný (pomineme-li občasné použití levných toxinů, jako jsou terpentýn nebo kyselina sírová) a taky dostupnější než čistá voda. Navíc dokázal zahřát a dával zapomenout na vše špatné, co život přinášel, a to podstatně rychleji než pivo.

Nastalo období známé jako Gin Craze, jež bývá nejčastěji vymezované lety 1717–1757. Londýn se od rána do večera hemžil opilými lidmi. Ginu šly na vrub bída, nárůst kriminality, prostituce, šílenství, vyšší úmrtnost a pokles porodnosti. Zaznamenány byly mnohé odstrašující případy, jež ukazovaly, jak dalece jsou lidé schopni zajít, aby měli na svou denní dávku. V roce 1734 například jistá Judith Dufour uškrtila svou dvouletou dceru, odhodila ji do příkopu a poté prodala její nové oblečení. Za utržené peníze si pak samozřejmě koupila gin... Nadměrné pití žen tehdy nebylo ničím neobvyklým a dalo vzniknout i novému označení pro gin: Mother's Ruin.

### **Gin pod zákonem**

Nezřízená spotřeba a potažmo výroba ginu si vynuťtily regulaci, a to formou zákonů známých jako Gin Acts, kterých bylo celkem osm. Každý z nich se snažil uchopit problematiku po svém a především se poučit z chyb toho minulého.

hned první Gin Act zvyšoval daně z prodeje ginu i licenční poplatky a jeho největší chybou paradoxně bylo, že přinesl definici ginu jako pálenky, na jejíž výrobu se používá jalovec, koření, ovoce a jiné ingredience. Palírníkům pak stačilo tyto ingredience vypustit. Další ginový zákon měl zamezit prodeji ginu na ulicích či v obyčejných obchodech a soustředit ho hlavně do hospod. Sázal zjednodušeně řečeno na to, že se prodej ginu dostane do rukou odborníků. Výsledkem ovšem bylo pouze to, že významně narostl počet specializova-

ných obchodů – odborníkem byl najednou každý. Mnohé zákazy a restriktivní opatření vedly k rozvoji černého trhu.

Příběh ale přece jen dospěl do konce – uzavřel jej osmý ginový zákon z roku 1751, tzv. Tippling Act, který opět mírně navýšil daně, zdrazil licence a umožňoval je získat pouze hostincům a dalším přesně vymezeným podnikům. Situaci pomohla dostat pod kontrolu také velká neúroda v roce 1757, kdy byla veškerá destilace obilí zakázána a tento zákaz byl nakonec prodloužen až do roku 1760. Gin v té době také začal procházet přísnějšími kontrolami kvality než kdy předtím, což celému odvětví jenom prospělo. Postupně se začaly formovat nové palírny, firmy a značky ginu.

### **Starý Tom a to kolem**

Snaha dostat výrobu a konzumaci alkoholu pod kontrolu dala v 18. století vzniknout i fenoménu jménem Old Tom gin. Vzhledem k uzavření mnoha obchodů a výroben, se začal rozvíjet černý trh a tato pálenka v něm sehrála svou významnou roli. Old Tom byla zjednodušeně řečeno sladší verze ginu vyráběná kotlíkovou destilací. Nedostatky v chuti, které vykazovala, bývaly maskovány přidáváním některých přísad, především citronu a anýzu, a také doslazováním pomocí bylinek, například lékořice.

A jak tento gin přišel ke svému jménu? V době, kdy byly na gin uvalovány zákazy, se rozšířil velmi specifický způsob prodeje – v zadních uličkách měly podniky nainstalované desky ve tvaru koček, k nimž živý kolemjdoucí přistoupil, vhodil kočce do tlapy peníze, nastavil ústa kamsi k tlapkám zvířete a přes nálevku rovnou do nich dostal svou dávku ginu.

### **Důraz na kvalitu**

Rok 1760 lze považovat za zlomový – od tohoto okamžiku začíná kvantita pomalu ustupovat kvalitě. Na scéně se objevují lidé a značky, jejichž jména se zapsala do dějin ginu. Stěžejním krokem ginu na cestě k slavnějším zitrkům byl pak objev kolonového destilačního zařízení. Kontinuální destilace poskytovala při relativně nižších nákladech velké množství obilného destilátu o vyšším objemovém procentu alkoholu. Navíc výsledný gin byl čistší, měl vyvážené aroma a byl mnohem sušší než do té doby vyráběné nasládlé produkty. Díky kontinuální destilaci vznikla kategorie London Dry.

# Výroba ginu





Obliba ginu v posledních letech roste, a tak i láká stále více producentů. Jeho výroba je sice pořád ještě soustředěna zejména do Anglie a Skotska, směle jim však konkurují výrobci ze Španělska či Francie a dalších zemí včetně Česka. Výhodou jistě je, že výrobci ginu mají až na několik legislativních nařízení poměrně volné ruce, což jim dává možnost operovat se širokou paletou surovin.

**L**egislativa v první řadě rozlišuje mezi ginem vzniklým redestilací organolepticky vhodného lihu zemědělského původu s bobulemi jalovce a dalšími botanicals, a ginem, jenž vzniká pouze aromatizací vhodné lihoviny jalovcem (v podobě olejů a dalších esencí). Každý gin bez výjimky pak musí mít minimálně 37,5 % alkoholu.

Definovat je také třeba jednotlivé kategorie ginu, k nimž patří „sladký“ Old Tom a suchý London Dry, ale také zeměpisně vymezený Plymouth (na rozdíl od toho „londýnského“ se smí vyrábět pouze v Plymouthu a z vody z národního parku Dartmoor). A pak je tu samozřejmě ještě genever, nizozemský předchůdce ginu, jenž má svá výrobní specifika a liší se už výběrem surovin.

### **Destilát jako základ**

Pro výrobu ginu jsou zapotřebí tři stěžejní složky – neutrální destilát, koření, bylinky a další přírodní složky souhrnně označované jako botanicals a v neposlední řadě také kvalitní voda.

Neutrální destilát může být vyroben prakticky z každé zemědělské suroviny, nejčastěji to ovšem bývají obilniny, tedy pšenice, sladovaný nebo nesladovaný ječmen, žito a kukuřice. Pálí se na kontinuálním destilačním zařízení, výsledkem je tedy destilát o vyšším objemovém procentu alkoholu, který je lehký, velmi čistý a s minimem aromatických či chuťových projevů.

Drtivá většina producentů si vlastní neutrální destilát nevyrábí, ale získává ho od dodavatelů. Obvykle rovněž je, že se tito dodavatelé po desetiletí až sta-

letí nemění – byť jde o neutrální destilát, mohlo by se stát, že by se jakákoliv odchylka ve složení či zpracování obilí projevila i ve výsledném ginu.

### **Bez jalovce to nejde**

Jalovec, jenž je v ginu jedinou povinnou složkou, se pěstuje prakticky po celém světě, přičemž prim mezi jednotlivými druhy hraje jalovec obecný (*Juniperus communis*). Na gin se používají pouze jeho bobule, které obsahují ty podstatné aromatické látky. Výrobci ho obvykle odebírají stále od stejných dodavatelů, aby byla zajištěna konzistentní chuť výsledného destilátu. Velcí producenti, kteří jalovce každý rok spotřebují obrovské množství, samozřejmě nespolehají pouze na jediný zdroj. Mají nasmlouváno hned několik dodavatelů a jejich jalovec míchají tak, aby dosáhli požadované kombinace. Stejně jako vinnou révu také jalovec ovlivňuje příslušný terroir, tedy souhrnný vliv přírodních podmínek (půda, klima, srážky a podobně).

Tvůrcem chuti a vůně každého ginu je kromě nezbytného jalovce také vyvážená směs botanicals. Pod tímto označením se ukrývá široké spektrum bylin, koření a ovoce, jejich květů, listů, semen, plodů, kořenů i kůry – zkrátka téměř cokoliv přírodního. Obvykle se používají v sušené formě, avšak v poslední době nejsou výjimkou ani čerstvé suroviny. Množství a vzájemný poměr botanicals samozřejmě bývá přísně střeženým výrobním tajemstvím.

Vypočítat je zde všechny lze jen stěží, neboť je jich více než stovka. K těm nejčastěji používaným patří koriandr, kardamom, citronová a pomerančová kůra, skořice, lékořice, andělíka, muškátový oříšek,

pepř kubébový, mandle, puškvorec, kořen kosatce, heřmánek, levandule a spousta dalších, často velmi zajímavých surovin. Nežřídká producenti ginu sahají také po surovinách, jež se vyskytují v širokém okolí palírny nebo jsou pro danou oblast tradiční.

Nákup surovin probíhá zpravidla jednou ročně. Některé složky je možné skladovat delší dobu, často několik let, jiné – zejména ty více aromatické – maximálně rok. Uloženy bývají v papírových nebo plátěných pytlích, popřípadě ve speciálních nádobách v místnostech k tomu vyhrazených, přičemž důraz je kladen na zachování stále teploty a vlhkosti. Stejně jako u jalovce také v případě botanicals většina producentů využívá služeb stále stejných dodavatelů, kteří jim potřebné množství s určitým předstihem zajistí. Někteří z nich také pěstitele navštěvují, aby měli přehled o kvalitě sklizně. Intenzita aroma jednotlivých botanicals se samozřejmě může sklizeň od sklizně lišit, v závislosti na čemž se může měnit i množství použité ingredience v dané várce.

### Jak na gin

Jeden z nejdůležitějších úkolů, před nimiž se každý výrobce ginu ocitá, spočívá v tom dostat všechny potřebné vlastnosti (tedy především vůni a chuť) připravených bylin, koření a dalších přírodních aromatických látek do neutrální lihoviny. Slouží k tomu především tři základní metody: cold compounding, vapour infusion a steeping.

Tou nejméně náročnou, rychlou a relativně levnou je tzv. cold compounding. Neutrální destilát se v tomto případě pouze smísí s oleji a esencemi získanými z vybraných botanicals. Ty si výrobce buď sám vyrobí, nebo zakoupí v hotové podobě. Tato metoda bývá přirovnávána k výrobě bathtub ginu, tedy produktu, jenž se v první třetině 20. století během prohibice v USA pokoutně vyráběl mísením lihu, vody a aromatických látek. Stejně jako tehdy je i dnes výsledkem destilát limitované kvality, která se projevuje jednoduchou a nenáročnou chutí, jež v ústech ani aromatické paměti konzumenta obvykle nezanechá dlouhodobější stopu.

Mnohem šetrnější a kvalitnější výrobní metodou ginu je tzv. racking nebo též vapour infusion (plynná infuze). Zde již vstupuje do hry redestilace základního destilátu, což je na výsledku samozřejmě znát. A v čem tato metoda spočívá? Destilační kotlík se naplní neutrálním destilátem a do jeho hor-

ní části se pak nainstaluje měděný perforovaný košík, ve kterém jsou buď volně, nebo ve speciálním pytli uloženy botanicals – nedochází tedy k jejich přímému kontaktu s destilátem. Ten se zahřeje na teplotu varu alkoholu, při níž se z kapaliny oddělí alkoholové páry, které stoupají vzhůru hrdlem destilačního přístroje. Krátce předtím, než páry dorazí do kondenzátoru, prostupují směsí botanicals, z níž absorbují veškerá aromata, esenciální oleje a chuť. V kondenzátoru se pak páry ochladí, a tudíž i přemění zpět na kapalinu.

Třetí cestou, kterou si mohou výrobci ginu zvolit, je tzv. steeping (metoda steep & boil). Její podstata spočívá v maceraci botanicals v neutrálním destilátu a následné redestilaci. Tento způsob výroby používá v celosvětovém měřítku nejvíce producentů ginu, přičemž jejich přístup se může v detailech lišit. Obvykle se neutrální destilát nejprve naředí vodou na nižší stupňovitost (v průměru kolem 50 %) a pak se přidají botanicals. Mohou se do něj prostě jen nasypat, anebo se tam vloží ve speciálních pytlích. Mísení destilátu s botanicals se děje buď rovnou v destilačním kotli, nebo v nerezových či jiných nádobách. Délka macerace se odvíjí od použitých surovin, obvykle trvá kolem 48 hodin, ale může být i podstatně kratší nebo naopak delší. Jelikož různé botanicals mohou vyžadovat odlišnou délku extrakce, není výjimkou, že se do destilátu vkládají postupně. Destilace ve většině případů probíhá v klasickém měděném destilačním kotli, výjimkou ale není ani použití kolonového destilačního zařízení, popřípadě kombinace obou typů. Macerát se zahřeje na 78,3 °C, díky čemuž se oddělí alkoholové páry od zbytku kapaliny, stoupají dále až do kondenzátoru, kde se ochladí a přemění znovu na kapalinu. Cílem je opět získat „srdce“ destilátu. Obsah alkoholu v konečném produktu závisí na typu destilace. Někteří výrobci všechny nebo určité botanicals nejen samostatně macerují, ale také destilují – a smíchají až hotové pálenky.

Vcelku inovativní je pak proces tzv. cold distillation. Destilace zastudena je založena na tom, že bod varu všech kapalin se mění pod vlivem tlaku – čím nižší je tlak, tím nižší je teplota potřebná pro dosažení bodu varu. Ke snížení tlaku se využívá vakuum, a 5–6 hodin trvající destilace tak probíhá při teplotě -5 °C. Základem je ovšem také 15hodinová macerace směsi botanicals v neutrálním destilátu. Na de-





← Zařízení Carterhead Still bylo vyvinuto v 19. století pro výrobu ginu. Stojí za ním bratři Carterovi, kteří pracovali pro Aenease Coffeyho, otce kolonové destilace.

↓ Poměrně častou ingrediencí pro výrobu ginu je pomerančová kůra. Její původ se však může lišit. Země původu pak pomerančům i dalším botanicals dodává specifickou chuť, jež se promítá i do ginu.



↑ Jalovec obecný v posledních desetiletích z českých pastvin vymizel a dostal se na Červený seznam ohrožených druhů České republiky. V současné době dochází k jeho obnovené výsadbě.

→ Kromě tradičních botanicals se v poslední době používají i ty méně typické. Jednou z nich může být i čaj.





stilaci zastudena je zajímavé i to, že do láhve míří všechnen destilovaný produkt, jednotlivé frakce destilátu (hlavu, srdce a ocas) v tomto případě není třeba oddělovat. Kondenzace par zpět na kapalinu probíhá při těžko uvěřitelné teplotě  $-100\text{ }^{\circ}\text{C}$  kolem sondy chlazené kapalným argonem.

### A jde se do finále

Jakmile je účinně ukončen destilační proces, čeká konečný produkt ještě několik „kosmetických“ úprav. Jednou z nich je i případné doslazování, které je ovšem jasně vymezeno zákonem v závislosti na dané kategorii ginu. Například London Dry gin nesmí obsahovat žádná umělá sladidla v množství větším než  $0,1\text{ g/l}$  konečného produktu, ani žádná barviva a další dochucovadla, byť přírodní. Další typy ginů však s obojím pracovat mohou. Někteří výrobci tak do svých ginů přidávají esence nebo své destiláty dobarvují. Děje se tak různými způsoby, například The London No. 1 svou namodralou barvu získává z květů gardénie. Podobný postup uplatňuje i výrobce ginu Ungava, jenž se vyrábí na stejnojmenném kanadském poloostrově za použití šesti místních bylin. Jeho výrazná nažloutlá barva je způsobena macerací divoce rostoucích šípků v neutrálním destilátu, který se přimíchává do konečného produktu.

Jedním ze závěrečných kroků výroby ginu je naředění destilátu vodou na požadované objemové procento alkoholu. Co se objemu alkoholu týče, zákonné minimum bylo v rámci EU stanoveno na 37,5 %. A horní hranice? Giny označované jako navy strength, které odkazují na destilát, jímž kdysi bývaly hojně zásobeny lodě britského královského námořnictva, se pyšní i 57 %.

Následuje ještě filtrace. Nejčastěji se používají deskové filtry, jejichž základem může být křemelina, různé druhy celulóz, perlitů nebo třeba pryskyřic. Setkat se lze i s filtrací přes aktivní uhlí a další zajímavé materiály. Gin se poté uloží k odpočinku, zpravidla do nerezových nádrží, kde dojde k dokonalému prolnutí všech chutí. Doba zde strávená bývá velmi různorodá, pohybuje se však v řádu týdnů až měsíců, nikoliv let. Většina palíren ve fázi uložení destilátu do nerezových nádob končí svůj výrobní proces a následuje už jen lahvování. V poslední době ale nabírá na síle trend staření ginu, s nímž stále více producentů tohoto destilátu experimentuje. Uvidíme tedy, čeho se ještě dočkáme.



Gin, gin a ještě  
jednou gin









# Tematické ginové koktejly

## Inspirujte se u nejlepších barmanů

Že gin není třeba omezovat jen na kombinaci s tonikem, ale lze z něj namíchat i další skvělé a sofistikované koktejly, už určitě víte. Následující stránky vám některé z těchto koktejlů, které vznikly z rukou nejlepších českých a slovenských barmanů, ukáží. Každou ze zajímavých kombinací navíc ohraničuje konkrétní téma, kterým se barmani při své tvorbě měli inspirovat. Předkládáme vám tak koktejl vzniklý k příležitosti nadcházejících Velikonoc, koktejl, jehož vznik za sebou měl zanechat co nejméně odpadu ve stylu zero waste, či koktejl inspirovaný jedním z největších uměleckých děl. Zkrátka možností, jak si vychutnat drink na bázi ginu, je nepřeberné množství a třeba některý z nápojů inspiruje i vás, abyste si jej zkusili namíchat, nebo vymysleli svůj vlastní.

# Velikonoce Tasty Water

**Mariya Kildyasheva**

4 cl ginu Tanqueray

2 cl Supasawy

1 cl Žufánkovy Sicilské mandarinky

1 cl likéru Peach Tree

1 cl cukrového sirupu

střík jasmínové tinktury

Pro mě osobně jsou Velikonoce nerozlučně spjaté s příchodem jara, a tak i pro tento koktejl bylo jaro hlavní inspirací. Na jaře vše ožívá, rozkvetá a probouzí se po dlouhém zimním spánku. Studené počasí střídají kvetoucí rostliny, a to se odráží v ingrediencích mého koktejlu. Gin se svými rostlinnými botanicals tvoří základ drinku, v tandemu do něj vstupují ještě ovocné tóny Žufánkova geistu ze sicilské mandarinky a likér s lehkou vůní a chutí broskví. Vše završuje zástřík jasmínovou tinkturou. Pro vyvážení jsem použila moderní kyselinu Supasawa. Výsledkem je čirý, silný a florální koktejl, jehož chuť se v průběhu popíjení lehce proměňuje.

Veškeré ingredience nadávkuje do sklenky typu old-fashioned a vymícháme na bloku ledu. Dokončíme zástříkem jasmínové tinktury a ozdobíme čerstvou jedlou květinou.





# Inovace Avalon

## Martin Plavecký

4 cl Star of Bombay  
3 cl domácího bylinkovo-  
citrusového sirupu  
1,5 cl Supasawy  
2 cl Martini Riserva Speciale  
Ambrato  
top-up soda

Inovace za barem jsou ukotvené mezi nadcházejícími trendy a udržitelností. Proto jsem se zaměřil na eliminaci citrusů, respektive na minimalizaci plýtvání jimi. K ginu Star of Bombay přidám pár kapek Martini Riserva Speciale Ambrato, dále alternativu k citrusům v podobě Supasawy a ze zbytků citrusů a bylinek, kterých se za barem najde dost, jsem připravil sirup na bázi grepů, citronů, máty, citronového tymiánu a citronové trávy. To celé jsem doplnil o lokální alkalickou minerální sodu z hor. Nakonec jsem koktejl ozdobil svazkem čerstvého citrusového tymiánu, abych umocnil užitek z drinku a nabudil všechny smysly.

Všechny ingredience kromě sody nadávkuje na led do šejkru a protřepeme. Přes double strain nalijeme do sklenky s ledovou krou, dolijeme sodou a do ledové kry umístíme skleněnou slámkou. Ozdobíme snítkou citronového tymiánu.



# Do páru s ginem

Gin v posledních letech zaznamenal obrovský rozvoj, co se týče různých vůní a chutí. Kategorie London Dry už zdaleka není tou jedinou možnou, byť je stále nejrozšířenější. Ale čím dál více se prosazují i další podkategorie jako stařené a ochucené giny nebo tzv. středomořské a další varianty. A každý z těchto ginů se může pyšnit specifickým chuťovým profilem. Což z nich nedělá jen skvělou ingredienci do koktejlů, ale také výborný doprovod k různým pokrmům. V obou případech gin nabízí bohaté možnosti.





# Old Fashioned T & kachna pošírovaná v čaji Earl Grey

## Old Fashioned T

4 cl ginu Gordon's  
4 cl čaje Earl Grey  
1 cl cukrového sirupu  
1 střík angostura bitters  
plátek zázvoru na ozdobu

Všechny ingredience odměřte do míchací sklenice. Promíchejte a servírujte do sklenky typu old-fashioned na ledovou kouli. Ozdobte plátkem zázvoru.

## Pošírovaná kachna

1 kachní prso (cca 240 g)

### Marináda

500 ml vody  
8 g čaje Earl Grey  
3 plátky čerstvého zázvoru

2 ks badyánu  
2 lžice sójové omáčky Kikkoman  
1 lžice medu

### Salát

1 bílá ředkev  
1 salátová okurka  
1 chilli paprička (jemná)  
1 snítka koriandru  
klíčky červené řepy  
1 jarní cibulka

### Dresink

1 lžice sójové omáčky Kikkoman  
1 lžice saké Mirin  
1 lžice rýžového octa  
150 ml tekutiny po pošírování

Do hrnce odměřte vodu, přidejte čajové lístky, zázvor a badyán a pomalu přiveďte k varu. Jakmile se čaj začne vařit, stáhněte ho z plotýnky a nechte vychladnout. Poté do něj vmíchejte sójovou omáčku a med. Kachní prso vložte do vakuovacího sáčku, zalijte ho touto marinádou, zavakuujte a nechte 4–6 hodin marinovat. Pak ho 25 minut při 55 °C pošírujte ve vodní lázni. Následně ho prudce zchlaďte v ledové vodě. Po vychladnutí kachní prso vyjměte ze sáčku, tekutinu nalijte do rendlíku a přiveďte k varu. Po pár minutách ji přecedte přes plátno a nechte vychladnout. Výsledná tekutina by měla mít barvu čaje a být čirá. Kachní prso položte kůží dolů na teplou (ne rozpálenou) pánev a pomalu ho dokrupava upečte. Poté ho otočte a jen krátce opečte i z druhé strany. Na přípravu dresinku použijte 150 ml tekutiny z pošírování. Přidejte sójovou omáčku, saké a rýžový ocet. Bílou ředkev a oloupanou okurku nakrájejte na nudličky, přidejte nadrobno nakrájenou chilli papričku, klíčky řepy, nadrobno nasekanou jarní cibulku a koriandr. Vychladlé kachní prso nakrájejte na plátky a podávejte ho se salátem ochuceným dresinkem.











# Test japonských ginů

Zdá se, že ginová vlna již zasáhla celý svět včetně Japonska. V tomto ohledu se jedná o pár let starý fenomén, v němž si jdou Japonci vlastní cestou. Zatímco začínající britské palírny se orientují na výrobu ginu, přičemž jim v sudech zraje whisky, japonský gin vznikl nejprve u drobných výrobců šóču a saké a teprve posléze se k nim přidávají velké společnosti.





## Dancing Dragontail Summer Gin

Palírnu s názvem Gin Kitchen v roce 2016 založila dvojice kamarádek, Kate Gregory a Helen Muncie. Dnes produkují celé portfolio ginů, v němž vyniká Dancing Dragontail Summer Gin. Palírna musela dokonce ztrojnásobit produkci, jelikož první zásoby tohoto ginu se vyprodaly během jediného týdne. Jméno tento gin získal po malém a nenápadném druhu motýla z Kambodže, jehož tvar údajně připomíná dračí křídla. Ostatně Kambodža je pro Summer Gin významná i tím, že odtud pochází jedna z jeho surovin, kardamom. Mezi další výrazné botanicals se řadí jalovec z Kosova či kůra z růžového grepu, které doplňuje dosud neuveřejněná směs dalších bylin a kůr. Tento čirý gin mile překvapí vyšší viskozitou a vyváženou nasládlou citrusovou vůní, v níž se snoubí ovocné složky s jalovcem, růžovým pepřem, kardamomem a dalšími bylinami tak, že se svěží aroma po chvíli mění v květinový odér. V hořkosladké chuti zpočátku také dominuje jemná chuť citrusů, zvolna však přechází k zemitějším tónům plným jalovce, koriandru, pepře a kardamomu. V závěru poté nastupuje ostřejší hořká dochuť, jejíž vliv je patrný zejména v případech, zkombinujeme-li gin s tonikem – ve velké míře pak vynikne grepová kůra. Vyjma chuti však gin dokáže zaujmout také krásným designem: nachází se v kamenině opatřené decentními kresbami a popisky, což bezpochyby ocení nejen milovníci ginu.





# Otestujte své znalosti

Myslíte, že o ginu víte vše? Že jste opravdovými experty, které nelze na ničem nachytat, a na dnešní Ginfest by Barlife jste dobře vyzbrojeni? Pak si jistě troufnete na náš ginový kvíz, který vaše znalosti prověří. U všech otázek je správná pouze jedna odpověď.

**1 Že je jalovec pro gin zásadní, ví snad každý. Jaká je ale druhá nejčastěji používaná surovina?**

- a/ pomerančová kůra
- b/ andělíka lékařská
- c/ koriandr
- d/ kardamom

**2 Jaký podíl jalovce musí být v ginu zastoupen?**

- a/ minimálně 75 %
- b/ minimálně 51 %
- c/ minimálně 25 %
- d/ není určen konkrétní podíl, ale jalovec musí být dominantní složkou botanicals

**3 Jaký je rozdíl mezi ginem a borovičkou?**

- a/ v borovičce je jen jalovec, kdežto v ginu je celá řada botanicals
- b/ borovička je jalovcová pálenka, kdežto gin je v podstatě vodka ochucená jalovcem a dalšími botanicals
- c/ borovička je jen jiný název pro gin
- d/ obrovský, borovička se vyrábí z borového jehličí a s ginem nemá nic společného

**4 Která země si v loňském roce připsala prvenství za největší konzumaci ginu v přepočtu na hlavu?**

- a/ Filipíny
- b/ Německo
- c/ Japonsko
- d/ Španělsko

**5 Podobně jako u rumu máme i Navy Strength Gin. Jak silný musí být?**

- a/ 56 %
- b/ 56,5 %
- c/ 57 %
- d/ 57,5 %

**6 Jaká je u stařených ginů minimální doba zrání?**

- a/ 3 měsíce
- b/ 6 měsíců
- c/ tři roky
- d/ žádný takový limit neexistuje

**7 Britská královna je proslulá svou láskou k ginu. Jaká je její nejoblíbenější kombinace?**

- a/ gin & Dubonnet
- b/ gin & tonic
- c/ gin & Martini Rosso
- d/ gin & ginger beer

**8 Jaký podíl v celé kategorii ginu tvoří podkategorie ochucených ginů?**

- a/ 5 %
- b/ 15 %
- c/ 30 %
- d/ 45 %

**9 K jakému koktejlu patří následující receptura?**

**6 cl ginu, 1,5 cl vodky a 0,75 cl Lillet Blanc.**

- a/ Dirty Martini
- b/ Vesper
- c/ White Lady
- d/ Aviation

**10 Z jaké země pochází jalovec, který používá značka Sipsmith?**

- a/ Velká Británie
- b/ Makedonie
- c/ Itálie
- d/ Thajsko

## 8–10 bodů

Olala! Vy jste opravdový ginius! Smekáme před vašimi znalostmi.

## 4–7 bodů

Obecné povědomí o tom, co je gin a jak se vyrábí, očividně máte. Je ale načase zaměřit se na detaily a zjistit o svém oblíbeném nápoji ještě víc informací.

## 0–3 body

Ale, ale, ale. Takhle by to nešlo. Doufáme, že vás dnes potkáme v první řadě na přednáškách. Pak tento test zvládnete levou zadní!

Správné odpovědi: 1c, 2d, 3b, 4a, 5c, 6d, 7a, 8a, 9b, 10b