

**GIN
&
TONIC**

**DE COMPLETE GIDS
VOOR DE PERFECTE MIX**

GIN & TONIC

FRÉDÉRIC DU BOIS & ISABEL BOONS

 | LANNOO

VOORWOORD	8
GESCHIEDENIS	10
GIN: EEN STUKJE GESCHIEDENIS	10
WAT IS GIN?	24
TONIC: EEN STUKJE GESCHIEDENIS	32
WAT IS TONIC?	35
GIN & TONIC: DE IDEALE MATCH	37
TONIC: CATEGORISATIE	38
NEUTRALE TONICS.....	39
AROMATISCHE TONICS.....	59
FRUITIGE/FLORALE TONICS.....	76
COMMERCIEËLE MERKEN.....	88
BUITENBEENTJES.....	90
Light tonic: zin of onzin?.....	91
Niet overtuigd? Maak je eigen tonic!.....	94
GIN: CATEGORISATIE	97
KLASSIEKE INDELING.....	99
Old Tom gin.....	99
London Dry gin.....	108
Distilled gin.....	109
Compound gin.....	109
Plymouth gin.....	109
INDELING VOLGENS HET SMAKENKRUIS.....	113
New Western gin of New Generation gin.....	113
Het smakenkruis en enkele ginambassadeurs.....	115
Het centrum: klassieke London Dry style.....	115
Bovenaan: citrus.....	127
Rechts: zoet.....	159
Onderaan: floraal.....	167
Links: kruidig/complex.....	193

EXOTISCHE GINS.....	223
BUITENBEENTJES	240
Sloe (berry) gin.....	240
Fruit/summer cup.....	251
Seasonal gin.....	257
Navy Strength gin.....	263
Distiller's Cut.....	269
Pink gin.....	277
Aged gin.....	285
Damson gin.....	293
BELGISCHE GINS.....	295
TENDENS: 'RESTAURANT- OF GASTROGINS'	335
NEDERLANDSE GINS	339
19 OPMERKELIJKE GINS	362
DE PRAKTIJK: IN DE MIX	402
HOE HET NIET MOET	402
HOE VIND JE DE PERFECTE MIX?	
GEBRUIK HET G&T-SMAKENKRUIS	403
DE KLASSIEKE GIN-TONIC	412
PERFECT SERVE	414
GINLICIOUS: FOOD & GIN-TONIC	427
18 MUST-VISIT BARS	444
GINCYCLOPEDIE	462
ALFABETISCHE INDEX	487
ALFABETISCHE INDEX PER SOORT	493



Dit symbool wijst erop dat je de distilleerderij kunt bezoeken.

VOORWOORD

‘I like
large parties.
They’re so
intimate.
At small parties
there’s never
any privacy.’

Net zoals het personage Jordan Baker, gespeeld door Elizabeth Debicki in *The Great Gatsby*, houden wij van een stevig feestje. Begrijp ons niet verkeerd: er is niets verkeerd met een intiem feestje onder vrienden. Maar in dit boek trekken we alle registers open en laten niemand op zijn ‘dorst’ zitten. Waar en met wie jij jouw gin-tonic drinkt, doet er voor ons niet toe. Wat ons wel boeit, is hoe je die gin-tonic drinkt. In het glas moet er gedanst worden, moeten er grenzen verlegd worden en moet de passie zegevieren: *a large party* dus...

Daar waar anderen stoppen, gaan wij verder. Ons boek gaat uit van jullie vraag, een vraag die nog steeds op de lippen van iedere gin-tonicliefhebber brandt: welke gin combineer ik met welke tonic en welke garnituur voeg ik eraan toe? Wel, na het lezen van dit boek zou je in staat moeten zijn om vriend en vijand te ver-

bazen met een hemelse gin-tonic. Perfect gemixt, met de juiste tools en qua smaak en garnituur 'boenk erop!' Tijdens het lezen ontdek je meer dan zestig tonics en honderddertig gins. Achteraan is er bovendien een uitgebreide premium 'gincyclopedie' terug te vinden.

Dit boek is onze hommage aan het alom populaire drankje en jouw gids in de queeste naar de ultieme gin-tonic. We katapulteren je eerst terug in de tijd en worden eens goed 'gindronken' om vervolgens onze reis te hernemen in 'tonicland'. *Read and learn*. Daarna nemen we je mee in de passionele relatie tussen gin en tonic. We blazen je omver met een schat aan informatie, richtlijnen en sensaties. We laten zien hoe je de ideale match vindt en voegen er de juiste garnituur aan toe. Om het feest compleet te maken combineren we verschillende gerechtjes met gin en tonic. We ontdekken dat ons favoriete drankje van alle markten thuis is en zich laat combineren met allerlei recepten. Afronden doen we met achttien *must visit* bars. Daarna is het aan jou: proef, ontdek en ervaar. Wij vergezellen je maar al te graag in de zoektocht naar jouw ultieme gin-tonic!

Dit boek is er voor hen die nooit een feest vroeg verlaten of voor hen die een concert tot het einde uitkijken. Voor de eigenzinnigen of voor hen die het graag willen zijn. Voor hen die tergend langzaam genieten of net razendsnel indrukken opdoen. Voor hen die op zoek zijn naar inspiratie en informatie of die dit boek willen gebruiken om hun kennis te verfijnen. Voor hen die op zoek zijn naar liefde of hen die de liefde al hebben gevonden. Maar vooral voor wie passie hoog in het vaandel draagt en *'live life to the fullest'* letterlijk neemt...

Cheers to us!

Noot:

De auteur F. Scott Fitzgerald was een notoir ginliefhebber.

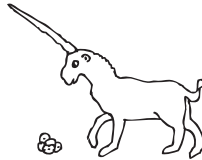
GIN: EEN STUKJE GESCHIEDENIS

OF HOE DE JENEVERBES DE WERELD VERANDERDE...

Voor gin was er genever of jenever. In België spreekt men van jenever met een 'j', terwijl Nederlanders het nog vaak houden op genever met een 'g'. De geschiedenis van gin laat zich niet gemakkelijk vertellen en is er eentje van moed, ellende, nog meer ellende en uiteindelijk, tot op de dag van vandaag, eentje van nieuwe evoluties, inzichten en smaken.

Whisky doet denken aan de Schotse Hooglanden, rum refereert aan piraten en driehoekshandel en wodka fluistert ons Siberische winters toe. Maar wist je dat gin een geschiedenis met zich meedraagt van het Midden-Oosten over Europa tot Amerika, een geschiedenis die het volledige wereldbeeld veranderde?

BELGIË OF NEDERLAND?



'der naturen bloeme'

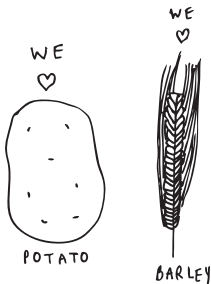
De befaamde drank die de grondslag vormt van onze favoriete gin is ontstaan in de Lage Landen (nu België en Nederland). De eerste vermelding van de jeneverbessen vinden we terug in *Der Naturen Bloeme*, geschreven door Jacob van Maerlant in 1269. In deze encyclopedie wordt de jeneverbessen bejubeld om zijn vele geneeskundige eigenschappen. Van Maerlant heeft het over jeneverbessen die, gekookt in wijn, dienstdoen als medicijn tegen krampen en maagpijn. Een

eeuw later duikt jenever alweer op in een boekje als medicijn, nu echter tegen de pest. De auteur, Jan van Aalter, schrijft daarnaast als eerste over de euforische uitwerking van jenever. En laten Jacob en Jan nu toevallig Vlamingen zijn. Het is wel zo dat jenever in Groot-Brittannië en Amerika bekendstond en nog steeds staat als *Dutch courage* of *Holland gin*, verwijzend naar de voertaal van de Lage Landen. Tijdens de val van Antwerpen in 1585 vluchten namelijk heel wat Antwerpenaren naar Nederland en nemen hun geliefde jenever mee. België gaat daarna gebukt onder bijna een eeuw drooglegging, terwijl in Nederland de gouden eeuw aanbreekt en de jeneverproductie zich volop kan ontwikkelen.



YES WE CAN...

Doordat men steeds meer vertrouwd raakt met distilleermethodes ontdekt men dat spirits gemaakt kunnen worden van om het even welke substantie die kan gisten. Je kunt je voorstellen dat dankzij die kennis een hele wereld opengaat... Tijdens de veertiende en vijftiende eeuw wordt er dan ook lustig gestookt. Polen en Rusland ontdekken de meer dan aangename meerwaarde van de aardappel. Ierland en Schotland gaan aan de slag met gerst, en brandewijn wordt in de Lage Landen de verzamelnaam van een hele reeks spirits. Accijnsrapporten van 1492 tonen aan dat aanzienlijke hoeveelheden spirits op basis van graan, meer bepaald rogge, massaal worden gestookt. In 1582 verschijnt de eerste technische beschrijving van het distilleren op basis van graan: *Guide to Distilling Korenbrandewijn* van Casper Jansz.



6 O'CLOCK

INDIAN TONIC WATER



O O R S P R O N G

Het verhaal van 6 O'Clock begint met gin, namelijk met het recept van Edward Kain, innovator, uitvinder en bovenal avonturier. Edward is scheepsingenieur in de negentiende eeuw, de eeuw waarin malaria heel wat slachtoffers maakt. Edward en zijn collega's krijgen tijdens hun reizen dan ook tonic water te drinken als bescherming tegen malaria. Op een mooie dag komt Edward op het fantastische idee het tonic water te mengen met gin. Halleluja! De legende gaat dat Edward vanaf dat moment iedere dag om 6.00 uur een gin-tonic dronk, vandaar de naam '6 O'Clock'. Het is Edwards achterkleinzoon, Michael Kain, die jaren later de 6 O'Clock gin en daarbij aansluitend de tonic op de markt brengt en ontwikkelt met het idee de perfecte match te vormen. 6 O'Clock wordt gemaakt in de Bramley and Gage-distilleerderij, nog steeds een kleine producent uit Groot-Brittannië. Hun strategie is duidelijk: de gin is niet zonder de tonic te koop of omgekeerd. Bovendien wordt zowel de gin als de tonic enkel binnen Groot-Brittannië aan bars en restaurants aangeboden. Bramley and Gage ontwikkelt eveneens een sloe gin.

I N G R E D I E N T E N

koolzuurhoudend water

extract van citroen en limoen

citroenzuur

suiker

natuurlijke kinine

6 O'Clock tonic bevat geen kunstmatige zoetstoffen of andere smaakmakers.

S M A A K E N A R O M A

De smaak is zuiver door het gebruik van natuurlijke kinine met een uitzonderlijke twist van citrus. Mooi uitgebalanceerd met een duidelijke neus van citroen. Een volle tonic, maar verrassend fris.



ABBONDIO TONICA VINTAGE EDITION

O O R S P R O N G

Met zijn 120 jaar is Abbondio een van de oudste drankproducenten van Italië. Het merk wordt bovendien gezien als het meest prestigieuze van het land. In 1889 richt Angelo Abbondio in Tortona zijn frisdrankfabriek op. Abbondio vestigt de aandacht op kwaliteit en traditionele recepten. Opvallend zijn de pin-ups op de flesjes. De tonic van Abbondio ontstaat aan het begin van de twintigste eeuw en krijgt eerst de naam bitter gazzosa.

I N G R E D I E N T E N

koolzuurhoudend water

rietsuiker

kinine

natuurlijke aroma's

S M A A K E N A R O M A

De traditionele formule integreert naadloos de bittere smaak van de citroenen en de rietsuiker. Licht koolzuurhoudend en volledig vrij van genetisch gemanipuleerde producten.



40

%

MARTIN MILLER'S DRY GIN

45

%

MARTIN MILLER'S WESTBOURNE STRENGTH GIN

O O R S P R O N G

'Born of Love, Obsession and Some Degree of Madness' is de schitterende slogan van deze uitzonderlijke gin. Ontstaan in 1997 in het brein van Martin Miller en twee vrienden, terwijl ze aan de bar zaten met een slechte gin-tonic. Net zoals vele anderen gaan ze op zoek naar de perfecte gin... Martin is er immers van overtuigd dat de beste gins worden gecreëerd met een tiental botanicals. Martin Miller's wordt gedistilleerd in kleine hoeveelheden in het hart van Engeland, namelijk Black Country vlak bij Birmingham. Hun alambiek kreeg zelfs haar eigen naam: Angela. En wist je dat zijn gin ooit een geheim ingrediënt had, namelijk komkommer? Maar dat was vroeger, want naar eigen zeggen is Martin Miller niet goed in het bewaren van geheimen (sic). Het water voor deze gin komt uit IJsland, omdat de makers zweren bij het zuiverste water. De originele Martin Miller's met een alcoholpercentage van 40% wordt in 1999 gelanceerd, de 'Westbourne Strength' met een alcoholpercentage van 45% wordt in 2002-2003 ontwikkeld op vraag van barmannen en mixologen die graag een iets 'sterkere' Martin Miller's willen. Deze gin wordt geproduceerd door gebruik te maken van twee distillaten. Het eerste





distillaat van de jeneverbes en andere aardse botanicals worden vermengd met het tweede distillaat van bitteresinaasappel-, limoen- en citroenschil.

SMAAK EN AROMA

Martin Miller's 40% heeft een sterk citrusaroma (in de neus) met hints van jeneverbes en een zachte en zoete afdronk. In de 'Westbourne Strength' domineert de jeneverbes, maar eveneens eindigt deze gin met een zachte afdronk.

INGREDIËNTEN EERSTE DISTILLAAT

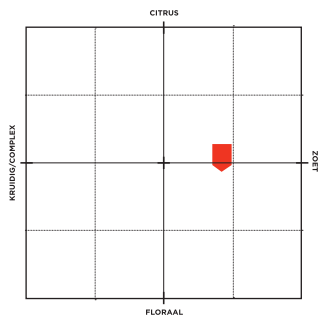
jeneverbes
 koriander
 engelwortel
 zoethout
 kassiaschors
 iris
 een kleine hoeveelheid
 limoenschil

INGREDIËNTEN TWEDE DISTILLAAT

bittersinaasappelschil
 limoenschil
 citroenschil

COMBINEER MET

fruitige tonic
 (of neutrale tonic)





DRY

LEY

OX

GIN



OXLEY COLD DISTILLED LONDON DRY GIN

O O R S P R O N G

Deze super premium gin is een bijzonder elegante gin in een simpelweg prachtige fles. De gin wordt koud gedistilleerd op -5 °C. Doordat de moleculestructuur op deze temperatuur niet wordt gewijzigd, blijven de smaken van de botanicals beter behouden. De lancering van deze gin in 2009 deed dan ook heel wat stof opwaaien in de ginwereld. Oxley Spirits Company, eigendom van Bacardi-Martini, begon in 2002 met de ontwikkeling van Oxley Gin. Pas acht jaar en 38 recepten later vond men de juiste verhouding. Oxley Gin bevat veertien botanicals en wordt manueel en in kleine volumes – amper 240 flessen per dag – geproduceerd in een speciale installatie bij Thames Distillers. Dit verklaart ook meteen de hoge winkelprijs.

S M A A K E N A R O M A

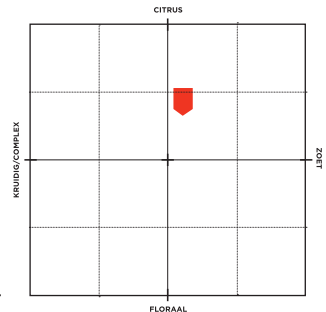
Frisse gin met prachtige graanaccenten, de jeneverbes is niet dominant. Aroma's van lavendel, vanille en amandel, naast zachte citrus.

I N G R E D I Ë N T E N

jeneverbes
moerasspirea
pompelmoes
anijszaad
vanille
sinaasappel
citroen
cacao en andere

C O M B I N E E R M E T

Puur met ijs a.u.b., eventueel een schijfje pompelmoes (of een neutrale tonic).





BLIND TIGER GIN

OORSPRONG

Uit de creatieve koker van de Deluxe Distillery in Kortrijk – bekend van de beruchte cultgin Bonnie & Clyde – komt deze nieuwe telg: Blind Tiger Gin.

Blind Tiger Gin is ook weer een unieke gin en niet in het minst door de verpakking: een prachtige donkerbruine fles, waarbij de gouden tijger met ooglap je meteen in het oog springt. En wat de merknaamkeuze betreft? Wie tijdens de Amerikaanse drooglegging een kaartje kocht voor deze gelijknamige circusact, kreeg een gratis gincocktail aangeboden. Deze actie was vanzelfsprekend bedoeld om het alcoholverbod te omzeilen.

Het blijft niet enkel bij dit opmerkelijke design, de gin is zelf ook subliem. Zo zijn de meest kenmerkende botanicals van deze Kortrijkse gin gember en gemoute gerst. Door toevoeging van botanicals als koriander en kaneel positioneert Blind Tiger zich bij de kruidige gins. De spicy tonen worden dan meteen gebalanceerd door appelsienen, citroenen en oranjebloesem.

SMAAK EN AROMA

In de neus komen gewoontegetrouw de jeneverbessen op de voorgrond met kort erna alle hints van de kruiden. Vanaf de eerste slok voel je de smaaktonen van koriander en kaneel. De gemoute gerst geeft deze gin een ietwat aparte smaak, maar is prachtig in harmonie met de andere botanicals. In de afdronk ervaar je de bitterzoete smaken van rijpe appelsien en citroen.

INGREDIËNTEN

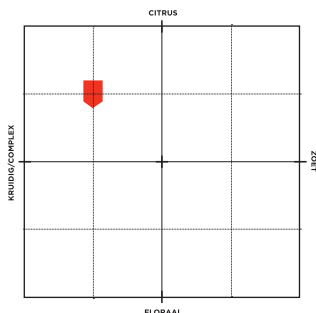
jeneverbessen
koriander
gember
kaneel
gemoute gerst
groene kardemom
mierikswortel
citroen
appelsien
oranjebloesem

COMBINEER MET

Neutrale of aromatische tonic. Probeer eens met rucola of salie als garnering.

ANDERE GINCREATIE

- Blind Tiger Gin Piper Cubeba / 47% / kruidig





**BLIND
TIGER®**

handcrafted





BUFFALO GIN

O O R S P R O N G

Met de opening (2013) van de gloednieuwe Ghelamco Arena, thuisbasis van KAA Gent, zorgt Caves St.-Amands uit Sint-Amandsberg voor een extra feestelijk tintje en brengt een exclusieve Buffalo Gin op de markt.

De nieuwe Buffalodrank is gebotteld in brede, ronde flessen van 70 cl met daarop het nieuwe logo van de club, waarbij de indiaan naar de toekomst kijkt. Alle flessen zijn genummerd en een deel van de opbrengst gaat naar de jeugdwerking van KAA Gent.

S M A A K E N A R O M A

Sterke smaak van komijn en koriander met een hint van citrus. Fruitige smaak in de afdronk.

A N D E R E V O E T B A L G I N S

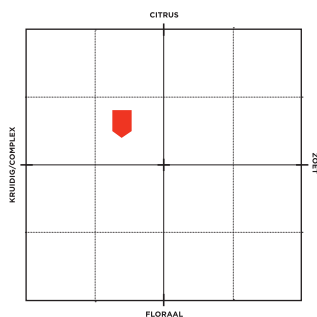
Sinds enige tijd kunnen supporters van talloze (top)clubs in België zich laven aan hun eigen jeneverbesvariant. Onder meer de Anderlecht Mauve & Blanc Gin, Blue Army Blue & White Gin, Antwerp Red & White Gin, Essevee Gin, W-B gin (Waasland-Beveren)... Alles wat een supportershart verlangt om bij winst gepast te vieren of, in geval van verlies, troost te vinden in een deugddoende gin-tonic.

I N G R E D I Ë N T E N

jeneverbes
 komijn
 koriander
 citrus en andere

C O M B I N E E R M E T

Fentimans Tonic Water
 en basilicum



COLOFON

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst

Frédéric Du Bois
Isabel Boons

Fotografie

Kris Vlegels & Wim Kempnaers

Illustraties

Emma Thyssen

Vormgeving

KIET

Opmaak

Keppie & Keppie

Als u opmerkingen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.
Voor vragen over Gin&Tonic, stuur een mailtje naar info@mirafloer.be.

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2015

vierde druk

D/2015/45/70 – NUR 447

ISBN 978 94 014 2480 6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.