

IL GIN

Circa trecento anni fa, quando un professore di medicina di un'università olandese attuò un esperimento per scopi puramente terapeutici, mettendo in infusione bacche di ginepro in determinati distillati, non immaginava che la fama del medicinale presto sarebbe stata surclassata dalla popolarità come bevanda.

Ginepro, in olandese “genever”, dona il nome alla bevanda che in breve tempo venne apprezzata e acquistata in notevoli quantità dagli inglesi. Era, altresì, una bevanda estremamente a buon mercato e di facile realizzazione, per cui presto nacquero anche in Inghilterra molte distillerie che iniziarono la produzione di acquaviti di grano inglese.

Il gin è ora prodotto anche in altri Paesi, ma con ricetta dei distillatori olandesi.

L'alcol puro di base è nella maggior parte dei casi un'acquavite di cereali, di segale o di mais, ad una gradazione di 96°. Si possono però anche utilizzare alcol ricavati da canna da zucchero, barbabietola o di vino. L'alcol migliore è quello ottenuto dal mais, ma poiché il grado elevato di purezza della distillazione produce un alcol molto forte, pulito e neutro, è molto difficile stabilire la materia prima di origine. L'aroma è dato dalle piante, dalle scorze e dai frutti; i principali sono: ginepro, coriandolo, liquirizia, angelica, ginestra, in percentuali diverse per ogni produttore. Il metodo di produzione più diffuso consiste nel ridistillare l'alcol di base con immersi gli aromi. La distillazione si effettua con alambicco di tipo tradizionale. Il gin che risulta è di forte gradazione, ridotta con l'aggiunta di acqua demineralizzata.

Solitamente il prodotto finale viene posto in commercio senza preventivi invecchiamenti.