

Ginen's historie

5000 år med gin

Af Henrik Hammer

Fra alkohol til aqua vitae

Alkohol har altid forekommet i naturlig form, og går man langt nok tilbage, ville man uden tvivl kunne nyde synet af en flok berusede dinoer, som stavrede usikkert rundt efter af have indtaget flere hundrede kilo gæret frugt i bajerstyrke. I nyere tid har du sikkert hørt om fordrukne elefanter der hærger hele landsbyer, og måske er du selv blevet stukket af en aggressiv og halvstiv hveps, der har drukket for meget cider fra de nedfaldne æbler i det tidlige efterår. Eller er du blandt de mere berejste, som har nydt en lambic eller en gueuze på en bar i Bruxelles - øl der er udelukkende fermenteret på naturligt forekommende gærceller?

I hvert fald begynder historien om gin ca. 3000 år før vores tidsregning, da egypterne finder på at destillere alkohol fra naturligt gærede frugt eller korn i såkaldte Alembics (lerkrukker). Alkoholen brugte de overvejende til at udtrække æteriske olier fra planter, som de vidste havde en helbredende virkning, samt farvestoffer til kosmetisk brug ("al kohl" = "øjenskygge" på egyptisk).

Metoden egypterne anvendte dengang er stort set den samme som man bruger i dag, hvor man på såkaldte "alembic stills" eller "pot stills" koger den alkoholholdige væske i f.eks. en kobbergryde for at udskille alkoholdampene (alkoholen koger ved 78 grader og vandet først ved 100 grader), for derefter at nedkøle alkoholdampene som genvinder sin flydende form i forstærket udgave.

Traditionel "pot still":



Først 600 år efter vores tidsregning dukker destillation af alkohol op i Europa, da araberne introducerer metoden i det sydlige Spanien. Irske munke, som på samme tidspunkt vandrede Europa tyndt for at udbrede kristendommen, tilegner sig denne viden og tager metoden med hjem til den britiske halvø, hvor det første dokumenterede bevis på organiseret destillation af alkohol er fra 1462, da en irsk munk får en kvittering fra en købmand på "en kop maltet byg". Hvad munken skulle bruge alkoholen til er uvist, men mon ikke at han lavede et udtræk af en række planter

som skulle gavne kroppen – ligesom alkoholen gjorde godt for sjælen?

I år 1500 er brugen af alkohol almindelig i Europa, og man laver spiritus med mange forskellige ingredienser, bedre kendt som "eau de vie" eller "aqua vitae" – livets vand. På keltisk hedder livets vand "uisge beathe", og "uisge" bliver hurtigt til "whisky". Og fra 1557 finder man den første danske opskrift på den krydrede "aqua vitae" som vi i dag kalder "akvavit" eller "snaps".

Det første kendte spiritus navn menes at være "Bols", hvor Lucas Bols i 1575 destillerer sin første "Blå Curacau" på en udendørs kobberkedel i Holland, og det første officielt registrerede whisky varemærke er "Bushmills" fra 1608 i Antrim County i Irland.

Ginens oprindelse

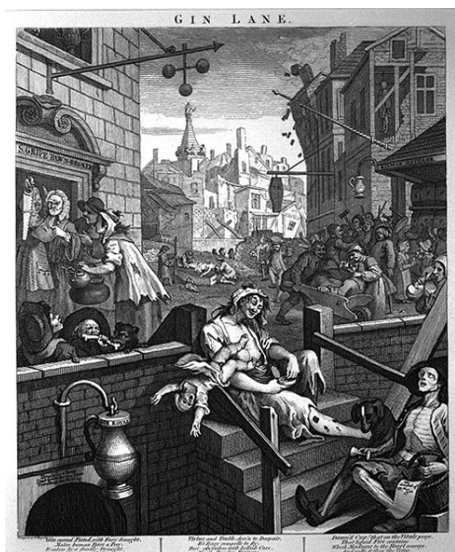
Dr. Franz de la Boë, også kendt som Dr. Silvius, var professor på Leyden Universitet i Holland, og er selv den dag i dag kendt sine matematiske modeller og sin epokegørende forskning inden for medicin. Han vidste at enebær havde en gavnlig virkning imod nyreproblemer, og i 1650 lavede han et udtræk af enebær med alkohol. Han kaldte dette for "Jenever" ("Jenerverbes" = "enebær" på hollandsk), og igen hittede ideen om at kombinere medicin for krop og sjæl over hele Holland.

Da englænderne og hollænderne sloges om deres besiddelser i Middelhavet i 1665 kæmpede hollænderne hårdere end normalt. Englænderne opdagede hurtigt at de hollandske krigere var påvirket af noget - ligesom vikingerne nogle århundreder tidligere havde kæmpet frygtløst under påvirkning af mjød og fluesvamp. Hemmeligheden var Jeneveren, som englænderne kaldte "The Dutch courage". Englænderne tog Jeneveren med tilbage til England, og i løbet af kort tid blev den en kæmpe succes som. Englænderne kaldte den Genever og med tiden blev den forkortet til GIN.

Gin er nemmere og billigere at lave end øl, og efter Kong William III i 1690 forbyder al import af vin og spiritus bliver forbruget af gin er så stort, at den engelske regering i 1736 må indføre "the Gin Act", som er en lov der lægger høje skatter på gin. Dette medfører imidlertid til så voldsomme optøjer, at man er nødsaget til at fratage beskatningen igen.

I 1740 er den engelske produktionen af gin 6 gange større end øl, og halvdelen af London's 15.000 serveringssteder er ginbarer. Forbruget af alkohol var på daværende tidspunkt så højt, at det medførte store sociale problemer, og til dels holdt den store befolkningstilvækst i London i ave.

Billedet "Gin Lane" af William Hogarth fra 1751 illustrerer glimrende disse forhold:



1751 En ny og mere succesfuld "Gin Act" indføres, som tvinger destillerierne til kun at sælge gin igennem autoriserede forhandlere under opsyn af lokale embedsmænd. Samtidigt indføres "the Tippling Act" som skal medvirke til at forbedre kvaliteten af gin, som dengang var mere sød og indeholdt en del biprodukter. På det tidspunkt var der ingen navngivne gin mærker, og man betegnede ofte gin som "Old Tom" efter en slags automat, der var udformet som en kat, og som kroejeren brugte til at skænke gin til sine kunder.

Blandt de mange der destillerede gin dengang er det svært at sige hvem der kom med det første egentlige mærke, men af de ældste nuværende navne kan nævnes Booth's fra 1740, samt Bombay der dokumentere en egentlig opskrift fra 1761. I dag markedsfører mange producenter sig med at lave deres gin efter "en gammel og original opskrift", selv om man først efter 1831, da ireren Aenas Coffe opfandt søjledestillationsapparatet, begyndte at lave de tørre og rene gins som vi i dag kender under betegnelsen "dry gin":

1769 Gordons, efter Alexander Gordons hemmelige opskrift fra Clerkenwell i London.

1771 Citadelle, fra Dunkirk i Frankrig.

1776 Hammer, efter en opskrift af Alexander Blixt i Norge.

1785 London Hill, af Ian Macleod Distillers i Scotland.

1793 Plymouth, af William Coates fra the Black Friars distillery i Plymouth.

1820 Beefeater, af James Burroughs fra the Beefeater distillery i London.

1839 Tanqueray, af Charles Tanqueray i Bloomsbury.

Gin bliver bartenderens foretrukne spiritus

I årene omkring 1862 ser den progressive bartender, Jerry Thomas, mulighederne i gin, og han opfinder en række kendte cocktails som Martini, Gin Sling, Tom Collins and Gin Fizz. Jerry Thomas bliver den dag i dag kaldt "the father of American mixology", og han revolutionerede cocktailverdenen i en sådan grad, at gin i mange år herefter blev den foretrukne spiritus blandt bartendere verden over.

Jerry Thomas "the father of American mixology":



Udbredelsen af gin tager yderligere fart da Schweppes Co. i 1870 lancerer deres Indian Tonic Water, som indeholder kinin hvilket hjælper imod malaria som englænderne led en del af under deres kolonisering af Indien, og da Thomas Stuart, bartender på Savoy Hotel i London i 1896 mixer den første original Dry Martini Cocktail med Plymouth Gin og Noilly Prat. Og indtil slutningen af 1920'erne har ginen sin storhedstid i cocktailmiljøet, hvor de sidste store klassikere blev født som f.eks. Singapore Gin Sling i 1915 og Gin Gimlet i 1928.

Interessen for cocktails gik herefter på lavt blus i mange årtier da det amerikanske spritusforbud, krakket på Wall Street og anden verdenskrig gav folk andre og vigtigere ting at tænke på.

Gin i dag

Efter mange års stilstand kunne en ny cocktail æra begynde, med at en vis Mr. James Bond bestilte en Vodka Martini i filmen Dr. No fra 1962, og indtil for få år siden har gin stået i skyggen af vodka som den mest solgte hvide spiritus. Ville dette have været anderledes hvis Mr. Bond havde bedt om den originale Dry Martini?

I dag er kunsten at lave cocktails eskaleret til nye højder, hvor bartendere, eller mixologer som efterhånden er blevet den normale betegnelse, igen er begyndt at få øjnene op for at gin har nogle egenskaber som er vodka langt overlegne. Gin indeholder mange forskellige ingredienser (ofte 8 eller flere, afhængig af producenten) og man kan dermed lave nye og spændende cocktails, hvor gin i samspil med de øvrige mixere skaber et univers af smag og duft som ingen anden spiritus kan tilbyde.

Efter EU-regulativer defineres gin som en spiritus på minimum 37,5 % alkohol (vol.) hvor den dominerende smag/ingrediens skal være enebær. Derudover inddeles gin i følgende fire kategorier:

London Dry Gin = alle ingredienser er destilleret med alkoholen og skal være farveløs.

Dry Gin = der må tilsættes essenser og farve.

Plymouth Gin = har sin egen "apellation" og må kun destilleres i byen Plymouth.

Old Tom Gin = mere rå som i gamle dage og tilsat sukker.

Enebær (*juniperus communis*):



Grundet den stigende interesse for gin er der inden for de sidste få år kommet en del nye mærker på markedet, som hver især forsøger at differentiere sig ved at bruge forskellige nye ingredienser, hvilket er positivt, da de således er medvirkende til at udbrede kendskabet og mulighederne for anvendelse af gin.

Og det er vel heller ingen tilfældighed at cocktails med gin vinder de fleste konkurrencer verden over i øjeblikket, så mon ikke gin er ved at genvinde sin plads som bartenderens foretrukne spiritus?

Copyright 2009 - Henrik Hammer.