

**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
COMMERCIELE 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	242
Sloe (berry) gin	242
Fruit/summer cup	249
Navy Strength gin	255
Pink gin	260
Aged gin	273
BELGISCHE GINS	281
NEDERLANDSE GINS	327
TENDENS: 'RESTAURANT- OF GASTROGINS'	355
18 OPMERKELIJKE GINS	358
ALCOHOLVRIJE GINS	396
EXTRA: READY TO DRINK	401
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
GINTOERISME	444
18 MUST-VISIT BARS	450
GINCYCLOPEDIË	469
ALFABETISCHE INDEX	498
ALFABETISCHE INDEX PER SOORT	506



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-tonicliefhedder 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 verbazen 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 honderdvijftig 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 een heuse handleiding voor de would-be-gintoerist, inclusief een rist *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.

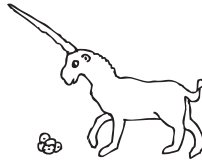
GIN: EEN STUKJE GESCHIEDENIS

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'

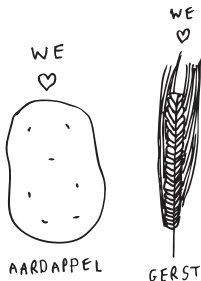
De befaamde drank die de grondslag vormt van onze favoriete gin is ontstaan in de Lage Landen (nu België en Nederland). De eerste vermelding van de jeneverbessen vinden we terug in *Der Naturen Bloeme*, geschreven door Jacob van Maerlant in 1269. In deze encyclopedie wordt de jeneverbessen bejubeld om 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 distillermethodes 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.





DE MYTHE VAN DOKTER SYLVIUS

De zeventiende eeuw is er voor Nederland eentje van goud: de Verenigde Oost-Indische Compagnie – indertijd het grootste handelsbedrijf ter wereld – floreert, Rembrandt schildert een paar meesterwerken en de geneeskunde evolueert snel. Hier ontmoeten we dokter Sylvius, professor aan de universiteit van Leiden. Er wordt beweerd dat dokter Sylvius (1614-1672) de grondlegger is van *Dutch gin*. Laat ons toe dit even te weerleggen. Het is waar dat hij jenever gebruikt als medicijn tegen nierklachten en als remedie tegen de pest, maar dé uitvinder van jenever was hij hoogstwaarschijnlijk niet. Eerst en vooral wordt in het boek van Philippus Hermanni *Een Constelijck Distileerboec* uit 1552 reeds jenever vermeld als ‘aqua Juniperi’, en dat maar liefst 98 jaar eerder dan onze dokter actief was. Verder vinden we ook referenties aan jenever terug in een middeleeuws Engels kookboek en in het toneelstuk *The Duke of Milan*, dat voor het eerst werd gepubliceerd in 1623. Dokter Sylvius was toen negen jaar.

DUTCH COURAGE

Tijdens de Dertigjarige Oorlog (1618-1648) woedt er een grootschalig conflict waarin de meeste Europese mogendheden betrokken zijn. Engelse soldaten, gelegerd in de Zuidelijke Nederlanden en ingeschakeld om de Spaanse soldaten het hoofd te bieden, maken voor het eerst kennis met jenever. Deze helden verdienden inderdaad een borrel vooraleer ze ten strijde trokken. Al wist menige held dikwijls de dag erna niet meer wie of wat hij nu wel of niet had verslagen... De soldaten dopen het drankje ‘Dutch courage’ en verengelsen jenever tot *ginniver* en later gewoon tot *gin*. Wanneer ze terugkeren naar huis, nemen ze uiteraard deze gewoonte met zich mee. Toch is jenever op dat moment niet helemaal onbekend voor de inwoners van Groot-

Brittannië, aangezien Londen reeds in 1571 dienstdeed als toevluchtsoord voor zesduizend Vlaamse protestantse vluchtelingen.

WILLEM VAN ORANJE EN DE LUSTIGE STOKERS

In 1688 bestijgt Willem van Oranje III de troon van Engeland. Een nieuw tijdperk breekt aan en de Engelse maatschappij ondergaat een grondige ‘switch’, niet het minst wat drinkgewoontes betreft. De nieuwe koning stimuleert bijna onmiddellijk de productie van Engelse spirits en werkelijk iedereen mag vanaf dan gin stoken zonder licentie. Tegelijkertijd rijzen de importbelastingen voor buitenlandse dranken de pan uit. Dat resulteert in een explosie van gin: iedereen slaat aan het stoken.



GINGEKTE

‘Blue Ruin’, ‘Ladies’ Delight’, ‘Cuckolds’ Comfort’ of ‘Madam Geneva’, de nieuwe drug van de achttiende eeuw krijgt heel wat bijnamen. Nooit eerder was Engeland zo in de ban van een drank. Meer nog: Londen zal nooit



meer zo dronken zijn als tussen 1720 en 1751. Velen vergelijken het met de crackepidemie in Amerika tijdens de jaren tachtig. Londen is bijna voortdurend *high on gin*. Gin is goedkoop en overal verkrijgbaar, maar van een verschrikkelijke kwaliteit. De moutachtige complexiteit van de Nederlandse genever is veel te uitdagend voor de lokale stokers. Ze gebruiken graan van slechte kwaliteit om neutrale spirits te produceren die ze versnijden met olie van terpentijn, olie

van vitriool en aluin. Om de smaak te maskeren gebruiken ze heel veel suiker, limoenwater en rozenwater. De gevolgen zijn dan ook verwoestend: gin krijgt de schuld van alle ellende, de stijgende criminaliteit, prostitutie,

6 O'CLOCK

INDIAN TONIC WATER

6 00

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.



BRITVIC INDIAN TONIC WATER

O O R S P R O N G

In het midden van de negentiende eeuw begint een Brits chemicus thuis te experimenteren met het maken van softdrinks. Enige tijd later koopt James MacPherson & Co de recepten en introduceert de softdrinks in het Verenigd Koninkrijk onder de naam British Vitamin Products. In 1971 verandert de naam British Vitamin Products naar Britvic en wordt het merk Britvic geïntroduceerd.

I N G R E D I Ë N T E N

koolzuurhoudend water
suiker
citroenzuur
aroma's (waaronder kinine)
conserveermiddel (kaliumsorbaat)
sacharine

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

In de neus een echte tonic met een zeer levendige citrusgeur. In de mond sprankelend met een droge en bittere finish. Grote bubbels!



40
%

BLACKWOODS

VINTAGE DRY GIN

O O R S P R O N G

Blackwoods Gin is een Schotse Premium Dry gin, waarin kruiden van de lokale Shetlandeilanden, een archipel ten noordoosten van het vasteland van Schotland, worden gebruikt. Hoewel de Shetlandeilanden al sinds 1472 deel uitmaken van Schotland liggen ze geografisch gezien dichterbij Bergen (Noorwegen) dan bij Edinburgh. Shetland heeft dan ook veel gelijkenissen met Scandinavië: lange winters en korte zomers. Op mooie dagen zijn de eilanden werkelijk idyllisch, spectaculaire vergezichten tonen de pracht van de eilanden. Ook de stormen die soms over Shetland razen, zijn adembenemend. Hoewel op de moeilijk bereikbare kliffen prachtige bloementuinen floreren, zorgen deze extreme weercondities ervoor dat er slechts een honderdtal plantensoorten kunnen groeien. Om de Blackwoods Gin, gebaseerd op een lokaal Scandinavisch recept, te produceren, wachten de makers ieder jaar op de perfecte weersomstandigheden om hun botanicals met de hand te oogsten. Het jaartal op het flesetiket duidt daarbij op het jaar waarin de botanicals werden geplukt, wat licht afwijkende smaken oplevert. Naast de versie met 40% is er ook de gin van 60%. Deze laatste is speciaal ontworpen voor de ervaren mixologen. Jaarlijks worden hiervan maar 22.000 flessen geproduceerd, evenveel als het aantal inwoners van de Shetlandeilanden.

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

Volop citrus en sinaasappel in de neus. In de mond zacht en kruidig met een duidelijke verwijzing naar de jeneverbes. Een plantaardige gin met ode aan de Shetlandeilanden.

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

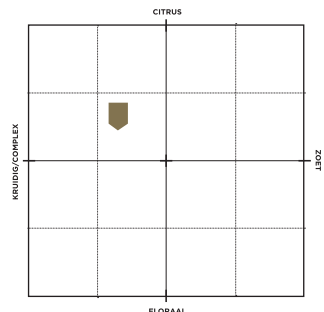
jeneverbes
 Engels gras
 dotterbloem
 moerasspirea
 koriander
 citroenschil
 kaneel
 zoethout
 nootmuskaat

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

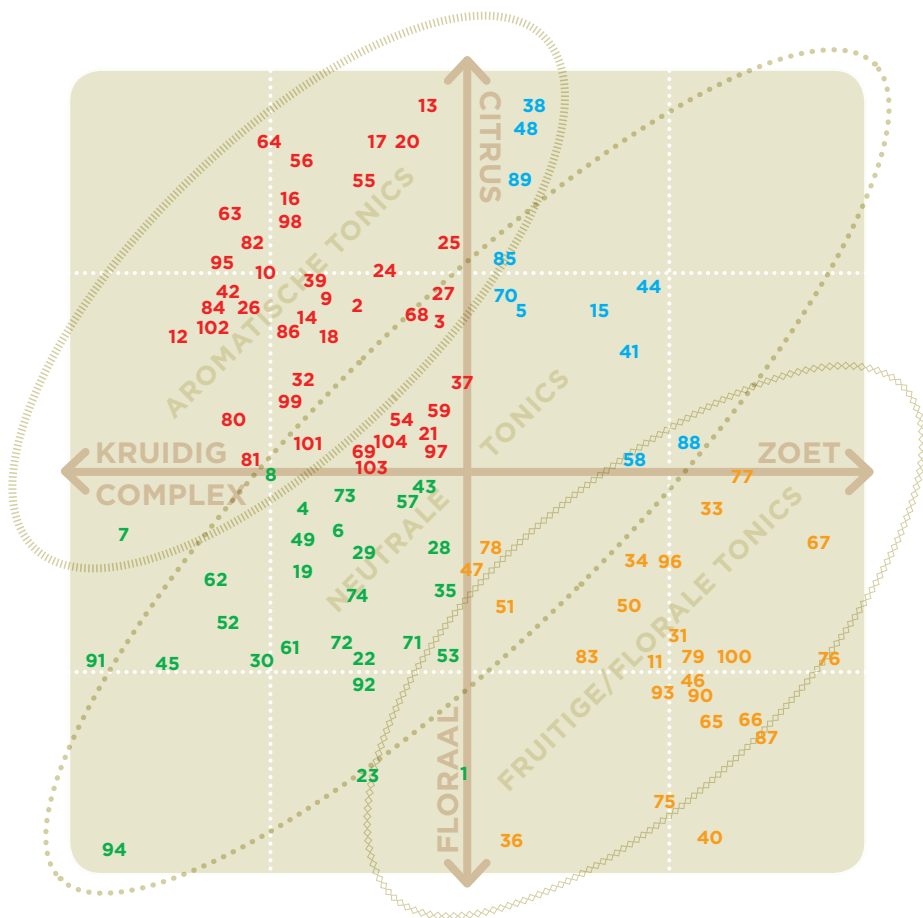
neutrale tonic
 (of aromatische tonic)

B E S C H I K B A A R H E I D

Continentaal



GEBRUIK HET G&T- SMAKENKRUIS



1	— 6 Moments Premium Gin	283
2	— 7 Dials Gin	362
3	— Aviation American Gin	128
4	— Bath tub Gin	364
5	— Beefeater Gin	116
6	— Bierce Gin	286
7	— Black Gin	368
8	— Black Tomato Gin	328
9	— Blackwoods Vintage Dry Gin	130
10	— Blind Tiger Gin Imperial Secrets	288
11	— Bloom Premium London Dry Gin	168
12	— Blue Gin	194
13	— Bluecoat Gin	132
14	— Bobby's Schiedam Dry Gin	330
15	— Bombay Sapphire	370
16	— Broken Heart Gin	134
17	— Brooklyn Gin	136
18	— Buffalo Dry Gin	290
19	— Bulldog Gin	196
20	— Burleigh's London Dry Gin	138
21	— Gatz Dry Gin	332
22	— Citadelle Gin	170
23	— Clover Gin	294
24	— Copperhead Gin	298
25	— Cotswolds Dry Gin	140
26	— Cruxland Gin	198
27	— Damrak Gin	334
28	— Death's Door Gin	372
29	— Dodd's Gin	200
30	— Ferdinand's Saar Dry Gin	202
31	— Ferdinand's Saar Quince Gin	202
32	— FG 20-3 Gin	300
33	— Fifty Pounds Gin	160
34	— Filliers Dry Gin 28	302
35	— Forest Dry Gin Autumn	304
36	— Geranium Gin	172
37	— Gilt Single Malt Scottish Gin	374
38	— Ginsel	142
39	— Gin Sul	144
40	— Gold 999,9 Distilled Gin	174
41	— Greenall's London Dry Gin	118
42	— Ground Control Gin N°1 Aardappelen	306
43	— Ground Control Gin N°2 Appelen	306
44	— Ground Control Gin N°3 Maïs	306
45	— Ground Control Gin N°4 Tarwe	306
46	— G'Vine Floraison	176
47	— Hanami Dry Gin	336
48	— Haswell Gin	146
49	— Hendrick's Gin	376
50	— Hernö Navy Strength	256
51	— Hernö Swedish Excellence Gin	178
52	— Inverroche Classic Gin	204
53	— Ish Gin	380
54	— Junipero Gin	382
55	— Le Tribute	148
56	— London N°3 Gin	150
57	— Loopuyt Gin	338
58	— Martin Miller's Dry Gin	120
59	— Martin Miller's Westbourne Strength Dry Gin	120
60	— Mayfair London Dry Gin	180
61	— Mombasa Club Gin	206
62	— Monkey 47 Gin	208
63	— N°209 Gin	152
64	— N Gin VLC	154
65	— Nolet's Dry Gin	182
66	— Nolet's Reserve	386
67	— Old English Gin	162
68	— One Key Gin	388
69	— Opíhr Oriental Spiced London Dry Gin	210
70	— Oxley Cold Distilled London Dry Gin	122
71	— Plymouth Gin	110
72	— Plymouth Navy Strength Gin	258
73	— Sacred Gin	390
74	— Siegfried Rheinland Dry Gin	212
75	— Sikkim Gin Bilberry	164
76	— Sikkim Gin Fraise	164
77	— Sikkim Gin Privée	164
78	— Sipsmith Gin	124
79	— Sloane's Dry Gin	342
80	— Spring Gin	318
81	— St. George Botanivore Gin	214
82	— St. George Dry Rye Gin	214
83	— St. George Terroir Gin	214
84	— Strange Donkey Gin	316
85	— Strange Donkey Winter Dry Gin (Black Edition)	316
86	— Sylvius Gin	344
87	— Tann's Gin	184
88	— Tanqueray Malacca	392
89	— Tanqueray Rangpur Gin	156
90	— Tarquin's Handcrafted Cornish Dry Gin	186
91	— The Botanist Islay Dry Gin	216
92	— The Duke Munich Dry Gin	188
93	— The London N°1 Gin	190
94	— Ungava Canadian Premium	218
95	— Uppercut Dry Gin	320
96	— Vincent van Gogh Gin	346
97	— VL92 Gin	394
98	— Voortrekker Gin	347
99	— Wagging Finger Exercise V2.0	348
100	— Wenneker Elderflower Dry Gin	350
101	— Wenneker Denim Dry Gin	350
102	— Whitley Neill Handcrafted Gin	220
103	— Wilderen Double You Gin	323
104	— Zuidam Dutch Courage	352

GIN-TONIC: **GERANIUM GIN + 1724 TONIC WATER**

RECEPT: **VERS GEITENKAASJE MET JENEVERBES, GEKONFIJTE CITROEN EN HONING**

Geitenkaas combineert uitstekend met jeneverbes. De link met gin is met andere woorden snel gemaakt. De gekonfijte citroen ondersteunt perfect de florale en ietwat spicy smaak van Geranium Gin, die onder andere de olie van de geraniumplant bevat. Het bord wordt afgewerkt met geraniumblaadjes.

B E R E I D I N G

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd met de mandoline acht plakken van de courgette en snijd ze in slierten. Kruid af met peper en zout.

Kruid de geitenkaasjes met jeneverbes, peper en zout, lepel er de honing over en gril ze in de oven tot ze zacht worden of gaar ze met een bunsenbrander.

Dresseer de courgettespaghetti op een bord, schik het geitenkaasje erop en werk af met een schijfje gekonfijte citroen en geraniumblaadjes.

I N G R E D I Ë N T E N

1 courgette
peper en zout
4 geitenkaasjes
4 gedroogde jeneverbessen ..
4 eetlepels honing
4 schijfjes gekonfijte citroen (te vinden in een speciaalzaak of Marokkaanse winkel)
ongeveer
20 geraniumblaadjes



GINTOERISME

Verbaasd door bovenstaande titel? Dat hoeft helemaal niet, want sta er maar even bij stil: elk bezoekje aan een horecazaak waarvan u vernam dat er geweldige gintonics worden gecreëerd, valt onder deze noemer. Of beter nog, een bezoek aan de lokale stokerij tijdens een vrijgezellenfeest of een Open Bedrijvendag. Gin heeft de voorbije jaren immers een enorme maatschappelijke impact gehad.

Nog niet geheel overtuigd? Als zelfs een vastgeroeste drankmogol als Beefeater Distillery in Londen, die al 150 jaar plichtsbewust nieuwsgierige aagjes op een afstand hield met metershoge en vuistdikke muren, beslist om het roer om te gooien en een nagelnieuw bezoekerscentrum uit de grond stampt, dan weet je dat een evolutie heeft plaatsgevonden.

Het is voor elke ginliefhebber aan te raden om de lokale ginstokerij te bezoeken. Check zeker de openingsuren en bezoekmogelijkheden, alleen of in groep, al dan niet met proeverij enzovoort. Veel distilleerderijen zijn kleinschalige initiatieven. De eigenaars en/of stokers vertellen graag vol passie over hun producten, werker-
varing, anekdotes... Maar uiteraard dient er ook nog ge-
werkt te worden.

Voor een absoluut hoogtepunt durven we je uit te nodigen om een trip te boeken naar het mekka van de gin: Londen!

Anno 2019 telt de Britse hoofdstad zowat een dozijn ginstokerijen, die haast allemaal maar wat graag hun deur openzetten voor geïnteresseerden vanuit alle hoeken van de wereld. Proeven, luisteren en genieten zijn daarbij vanzelfsprekend de sleutelwoorden.

Op de volgende pagina's nemen we je graag mee op een virtuele reis doorheen het epicentrum van onze favoriete drank, waarbij we geen kans onbenut laten om wijzer huiswaarts te keren...



Een prima startpunt voor een gintrip door Londen is de **Sipsmith Distillery** (The Distillery, 83 Cranbrook Road, Chiswick, London W4 2LJ), gesticht door Jared Brown, Sam Galsworthy & Fairfax Hall. Het was de eerste ginstokerij die in 2009 haar deuren opende en die zich – na een jarenlange calvarietocht langs stads-administraties – officieel de eerste gindistilleerderij op Londens grondgebied in zowat 150 jaar mocht noemen. De laatste licentie voor ginproductie werd immers verleend aan ene James Burrough (Beefeater) in 1863! Maar Sam & Fairfax toonden hun doorzettingsvermogen en schuwden de risico's niet: ze verkochten zelfs ieder hun huis om het nodige geld te verzamelen. Ze noemden hun aangekochte stookketel – met dat typisch Britse gevoel voor humor – dan ook maar 'Prudence' (wat een authentieke voornaam is, maar ook 'Voorzichtigheid' betekent).

Opmerkelijk: oorspronkelijk was de stokerij gevestigd in de garage annex proefruimte van de overleden whisky- en biergoeroe Michael Jackson in het district Hammer-smith. Anno 2017 resulteerde het groeiende succes van Brown, Golsworthy en Hall (onder de vleugels van het concern Beam-Suntory) in een nieuwe, moderne stokerij gevuld met bijkomende koperen stookketels – Constance en Patience – een uiterst gezellige proefbar inclusief.

18 MUST-VISIT BARS

JONES & CO

BELGIË - ANTWERPEN
WWW.FACEBOOK.COM/JONESANDCO.BAR



De gin-tonicgekte voorbij? Helemaal niet! Zaakvoerder en ginbeest Alexander Jones serveert enkel zelf geïnfuseerde gins én bijpassende tonics, steeds met een uitgebreide uitleg erbij. Naast gin is er ook een mooie selectie aan rums, whisky's, bieren en wijn. De cocktails worden tot in het kleinste detail afgewerkt met bijpassende garnering: verse munt, speculaas, basilicum, bessen, bloemen... Bij Jones & Co krijg je steeds een drinkbaar kunstwerkje voorgeschoteld! Allerhande vintage elementen en de onmisbare ches-terfield zorgen voor een heel huiselijke en informele sfeer. Een mezzanine maakt de zaak nog knusser. Het interieur straalt comfort en gezelligheid uit: hier ga je dus niet zo snel naar huis. *What else?* Even belangrijk zijn de hapjes: geen klassieke tapas hier, wel verfijnde amuses. Hoewel je bij Jones & Co niet aanschuift voor een compleet menu, ligt de nadruk wél op pure keuken. Probeer zeker eens de *bellota reserva* (Spaanse ham) of de geroosterde kazen.

GREEN LAB

BELGIË - BRUSSEL

WWW.GREENLAB.BAR



Een wereldstad heeft nood aan een kosmopolitische bar en die vind je in de Louizawijk. Green Lab opende eind 2014 zijn deuren en is het concept van enkele vrienden die met hun vennootschap Lab Louise de wijk rond de Louizalaan en Ter Kameren nieuw leven willen inblazen. De ultratrendy inrichting is van de hand van binnenhuisarchitect Stéphane Beuthe. De oud-industriële setting is een idee van ondernemer Joël Pecheur, die zijn expertise als ontwikkelaar van Belgische cafés meenam in de creatie van Green Lab. Green Lab heeft naar eigen zeggen het grootste aanbod gin en absint in België. Naast dat aanbod biedt Green Lab ook de mogelijkheid om er gewoon een kop koffie te drinken of te genieten van een biertje, en dat in een unieke, op steampunk en industrial geïnspireerde sfeer. Dikwijls worden er ook concerten, jamsessies, filmvertoningen en muziekquizen georganiseerd. Het team achter de bar verdiende zijn strepen bij Délirium Café en Madame Moustache. Bekijk zeker de suggesties op de kaart!



GINCYCLOPEDIA

Deze lijst biedt een overzicht van de gins die momenteel wereldwijd beschikbaar zijn. Aangezien nieuwe gins haast wekelijks opduiken is dit bijgevolg geen exhaustieve lijst, maar een momentopname en hopelijk een handig instrument voor een eerste opzoeking.

Noot: producenten zijn vaak (bewust) vaag met productinformatie, zodat deze lijst ook zijn beperkingen kent. Gins werden pas weerhouden van 40% ABV, onze eigenzinnige maatstaf voor kwaliteit en passie.

MERKNAAM	Afgeleiden	Land van oorsprong	Alc. %	Intrajaar	Merkeigenaar/distilleerderij	Aantal	(Gekende) botanicals
1 & 9 GIN		Frankrijk	40		Distillerie Des Terres Rouges	10	jeneverbes, koriander, iriswortel, sinaasappel, kaneel
1836 BELGIAN GIN	1836 Belgian Organic Gin	België	42		Rademacher	11	jeneverbes, bergamot, citroenschil, koriander, engelwortel, sinaasappelschil, kardemom, lavendel, vierbloesem, kaneel, den
	1836 Belgian Barrel Aged Gin		40				
	1836 Pink Gin		42				
25 ELCKERLIJCK SILVER EDITION GIN		België	40		Heynsquared VOF	5	jeneverbes, sleedoorn, eekhoortjesbrood, heide, zevenblad
5TH DISTILLED GIN	Fire - Red Fruits	Spanje	42		Destilleries del Maresme	4	bosbessen, frambozen, aardbeien, bramen
	Wind - Floral		42		Destilleries del Maresme	4	bloemen, kruiden en botanische elementen
	Earth - Citrus		42		Destilleries del Maresme	4	grapefruit, sinaasappel, mandarijn, citroen
6 MOMENTS GIN	6 Moments Premium Gin	België	40		Stokerij De Moor	15	jeneverbes, engelwortel, koriander, kaneel, kardemom, zwarte peper, citroen, zoete sinaasappel, liswortel, zoethout, nootmuskaat, kruidnagel, gember, citronella, rozenblaadjes
	6 Moments Gin Sense Unlimited		40			16	jeneverbes, engelwortel, koriander, kaneel, kardemom, zwarte peper, citroen, zoete en bittere sinaasappel, liswortel, zoethout, nootmuskaat, gember, citroenmelisse, rozenblaadjes, citroengras
	6 Moments The Pink Devil Gin		46,7			17	jeneverbes, kruidnagel, duivelsklauw, engelwortel, koriander, kaneel, kardemom, zwarte peper, citroen, zoete en bittere sinaasappel, liswortel, zoethout, nootmuskaat, gember, citroenmelisse, rozenblaadjes

MERKNAAM	Afgeleiden	Land van oorsprong	Alc. %	Intrajaar	Merkeigenaar/distilleerderij	Aantal	(Gekende) botanicals
6 O'CLOCK GIN		VK	43		Bramley & Gage	7	jeneverbes, koriander, engelwortel, liswortel, vlierbloesem, sinaasappelschil, bonenkruid
7D ESSENTIAL LONDON DRY GIN 0,7L		Spanje	41		Comercial S.A. Tello	12	jeneverbes, zure sinaasappel, tijm, pepermunt, kaneel, citroen, kamille, munt, zoete sinaasappel, lavendel, mandarijn, sinaasappel, koriander
7 DIALS GIN		VK	46			7	jeneverbes, koriander, engelwortel, heemstwortel, clementine, kardemom en amandel
12 BRIDGES GIN		VS	45		Integrity Spirits/Distillery Row	12	
12/11 GIN		Spanje	42,5	2011	Benevento Global/Destilerias Liber	11	jeneverbes, mandarijn, roos, salie, citroen, engelwortel, kardemom, koriander, tijm, rozemarijn
		12/11 Aurum Gin					Extra: goudvlokken
ADAM & EVE		België	0		X-beverages	onbekend	
ADLER BERLIN DRY GIN 0,7L		Duitsland	42		Preußische Spirituosen Manufaktur	onbekend	jeneverbes, lavendel, koriander, gember en citroenschil
		Adler's Reserve / KPM Edition	47				
ADNAMS DISTILLED GIN		VK	40	2010	Adnams Brewery	6	jeneverbes, liswortel, korianderzaad, kardemompeulen, zoetesinaasappelschil en hibiscusbloem - voor meer informatie zie: http://adnams.co.uk/spirits/our-spirits/distilled-gin/#sthash.arynwtpb.dpuf
		Adnams First Rate Gin 0,7L	48				
		Adnams Sloe Gin	26				
ADURO GIN	Bell Pepper Gin	België	40			24	24 botanicals met <i>Citrus medica</i> en groene paprika.
	Devil's Tail Gin		40			24	24 botanicals met <i>Citrus medica</i> en Carolina Reaper.
	Navy Strength Gin		60			23	23 botanicals met lavendel, kamille, gember en mandarijnen.
	Superior Gin		40			12	23 botanicals, onder meer Italiaanse jeneverbes, tijm, rozemarijn, lavendel, rozenblaadjes, oranjebloesem, pepermunt, korianderzaad, sukade, mandarijn.
	Heule Gin (citymarketingvariant)		40				
ALAMBICS GIN (13YO)		Schotland	65,6		Alambics Classique	onbekend	
ALVERNA HOLY GIN		Italië	47		Sanuario della verna (klooster)	4	jeneverbes, citrus, bonenkruid, sinaasappelschil
AMATO WIESBADEN GIN		Duitsland	43,7	2014	Manoamano Bar	onbekend	jeneverbes, koriander, citrus
AMSTERDAM DRY GIN GOLD		Nederland	43		The Goede Arch distilleerderij	onbekend	

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 & Thomas Vanhoute
p. 75: Q drinks, p. 315: B.E.S.T. creators
p. 332: www.nicks.com.au
p. 103, 170, 245, 275, 397, 399, 445 & 446: Frédéric Du Bois
p. 398: X-beverages BVBA
p. 447: Andrew Ridley Photography (aridleyphotography.com)
p. 448: Ian Hart
p. 449: The London Gin Club

Illustraties

Emma Thyssen

Vormgeving

KIET

Opmaak

Keppie & Keppie

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

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2019

D/2019/45/489 – NUR 440/447

ISBN 978 94 014 6162 7

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.