



## Flavoured Gin

**STRENG GENOMMEN** ist jeder Gin »flavoured«, also aromatisiert. Eigentlich sogar Flavoured Wodka. Aber wenn ich von Flavoured Gin spreche, gibt es da einen Unterschied. Gin wird durch die Beigabe von Zutaten und durch die Destillation aromatisiert, Flavoured Gin durch nachträgliches Hinzufügen von Aromen – oft zu einer Spirituose, die bereits als Gin gilt. Und da wird es ein bisschen kompliziert. Ist der Hendrick's technisch ein Flavoured Gin, weil nach dem Brennen noch Rosenblütenblätter und Gurke beigefügt werden? Eigentlich schon. In der Regel meine ich aber die Anreicherung eines bereits fertigen Produktes mit aromatisierenden Stoffen nach der Destillation. Die stilistische Unterscheidung ist nicht allzu klar. Aber Sie werden den Unterschied merken.

Flavoured Gin war früher – und insbesondere zu Beginn des 20. Jahrhunderts – recht beliebt. Er verschwand aber aus den Verkaufsregalen, bevor Wodka nach 1950 populär wurde. Inzwischen allerdings erleben wir ein Revival der traditionellen Flavoured Gins. Wer weiß, vielleicht wurden sie ja von den heute überaus populären aromatisierten Wodkas, deren Beliebtheitskurve weiter nach oben steigt, wieder zu neuem Leben erweckt.

Gordon's, dessen Flaggschiff besonders in seiner Heimat Großbritannien zu den meistverkauften Gins der Welt gehört, brachte in den Jahren nach 2010 eine Reihe aromatisierter Gins auf den Markt, darunter Gordon's Crisp Cucumber Gin und Gordon's Elderflower Gin. Im Grunde handelt es sich dabei

*Oben Holunder und Gurke sind beliebte Aromageber für Gin und in der Regel nicht so süß wie kräftige Fruchtnoten.*



lediglich um Gordon's Gin, dem am Ende des Brennvorgangs Holunder bzw. Gurke hinzugefügt wird. Das ist nichts ganz Neues. Gordon's hatte bereits in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts einen Lemon Gin und einen Orange Gin im Repertoire. Sie wurden zwar 1952 vom Markt genommen, doch können Sammler auf einschlägigen Websites nach wie vor gelegentlich eine Flasche davon (mit Inhalt natürlich!) auftreiben.

In den USA stammen die vielleicht besten Flavoured Gins aus dem legendären Seagram's-Stall. Dazu gehören unter anderem Seagram's Apple Twisted Gin, Peach Twisted, Pineapple Twisted und Lime Twisted Gin. Sie sind aromatisiert und leicht gesüßt, damit sie einem breiten Publikum schmecken.

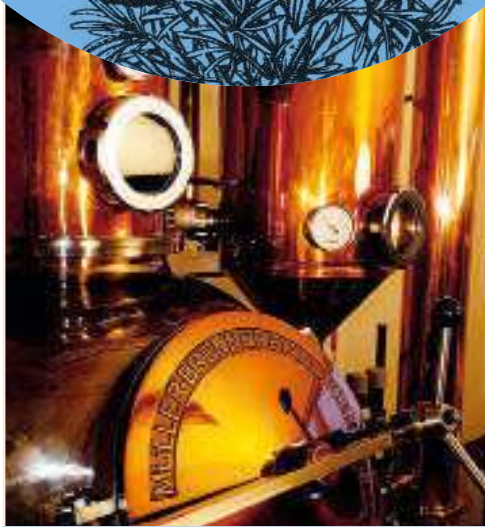
Gordon's und Seagram's gehören zu den erfolgreichsten Marken und können frei mit Flavoured Gins experimentieren, doch sind sie da nicht die Einzigen. Der Mint Flavoured von Bafferts ist das typische Beispiel eines Stils, der in den 1930er- und 1940er-Jahren beispielhaft von Piping Rock verkörpert wurde und sich bis heute erhalten hat. Warner Edwards wiederum erzeugt eine Holundervariante. Die vielleicht interessantesten Vertreter des Flavoured-Gin-Stils aber sind längst Geschichte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts bot ein Unternehmen in San Francisco einen Brand mit Spargelnote an, während eine Brennerei in Buffalo, New York, auf Ahorn setzte. Sie erinnern uns daran, welches Potenzial in dieser aufstrebenden Unterkategorie steckt.

*Oben Seagram's ist ein etabliertes US-Haus, das seit Kurzem in großem Maßstab gesüßte und aromatisierte Gins auf den Markt bringt.*



Verkostungsnotizen

# Europa



EINE SINNLICHE REISE DURCH  
DIE WELT DES GINS

# Großbritannien und Irland

Großbritannien ist die Geburtsstätte von »Mutters Ruin« und das Land, in dem Genever zu Gin wurde. Fast 300 Jahre lang spielte sich das Gin-Leben hier ab. Ja, man könnte fast sagen, dass Gin mehrere Jahrhunderte britischer Kultur in einen Schluck fasst.

Lange war der britische Gin-Markt von Marken dominiert, die schon unsere Ururgroßväter kannten: Gordon's, Beefeater, Tanqueray und Greenall's. Sie erzeugen nach wie vor Erstklassiges. Allerdings ist es heute komplizierter geworden: Überall schießen Gin-Brennereien wie Pilze aus dem Boden – in London, Schottland, Wales, Cornwall, Nordirland ... Die Spirituose, die die Briten schon vor einer ganzen Weile perfektioniert hatten, ist wieder in ihr Visier geraten. Und sie sind willens, sie zu neuen Höhen zu führen.

UNTEN Wie filigran der Bloom Gin (siehe Seite 92) ist, versucht man schon durch das Flaschendesign zu vermitteln.



## England

Adnams Copper House Distilled Gin 40%

ADNAMS COPPER HOUSE DISTILLERY, SOUTHWOLD, ENGLAND

*Moderner Gin*

Im Duft offenbart sich das schwere würzige Aroma von Rosmarin. Auszumachen ist außerdem eine getreide- und insbesondere gersatenartige Cremigkeit mit Zitrus- und Blüteneinsprengeln am Rande. Der weiche, geradlinige Geschmack schlägt zum Ausklang Hibiskus- und Zitrustöne an. Ein besonderer, recht angenehmer und stimmiger Gin mit einem hochwertigen Basisbrand.



Adnams Copper House First Rate Gin 48%

*Moderner Gin*

Adnams First Rate Gin wird mit 13 Botanicals hergestellt. Er hebt in der Nase mit einer cremig reichen Getreidenote an und schickt sogleich Vanille sowie Andeutungen an nicht ausgebauten Whisky mit einem flüchtigen Wacholderhauch hinterher. Ein exzellenter Gin mit warmem, seidigem Mundgefühl. Der Wacholder, der den Gaumen aufmischt, ist harzig und kieferig zugleich. In rascher Abfolge ziehen dann Kardamom und Gewürze vorbei. Koriander, Zimt und Süßholz schlagen den Schlussakkord an.



Adnams Copper House Sloe Gin 26%

*Cordial Gin*

Im Bukett manifestieren sich üppige Schlehtöne, außerdem Kirsch- und Steinfruchtaromen mit Anklängen von Marzipan und Mandeln. Ein ausgewogener Sloe Gin, der die Balance zwischen süß und sauer wahrt. Der Gin-artige Charakter im Hintergrund stützt die üppige Frucht, die Gewürze und die Wacholderstruktur, die diesen marmeladigen Sloe Gin so wertvoll machen. Er eignet sich vorzüglich als Mitspieler in einem Fizz.



Beckett's London Dry Gin Type 1097 40%

KINGSTON DISTILLERS LTD. KINGSTON UPON THAMES, ENGLAND

*Klassischer Gin*

Ein exquisites Erzeugnis, in London destilliert und abgefüllt. Seinem erfrischenden, schwungvollen, cremigen und doch süßen Geschmack folgt ein leicht kühler Abgang. Der Type 1097 wird mit englischen Wacholderbeeren und weiteren feinsten Botanicals mazeriert. Ihnen verdankt er eine zugleich wiesenwürzige und whiskyartige Nase, doch lassen sich auch weiche Zitrus- und Wacholderanspielungen wahrnehmen. Ein weicher Gin, der mit Minze ausklingt. Die Beeren werden auf dem Box Hill in Surrey von Hand gesammelt.

