No właśnie, jałowiec, charakterystyczny, znany, a do końca niepoznany. Nie ma chyba nikogo, kto by był obojętny wobec aromatów kiełbasy jałowcowej, już w czasach zamierzchłych raczono się piwem jałowcowym (kto dziś takie produkuje?) a na polowaniach, królowała niepodzielnie jałowcówka.

Jak każdy ciekawy trunek gin, a właściwie genever narodził się owiany legendą, przez przypadek i naturalnie jako lekarstwo. Za jego twórcę uważa się Franciscus'a Sylvius'a, który po raz pierwszy otrzymał ów trunek i z racji zawodu (był lekarzem) zaczął sprzedawać go jako „panaceum". Nie umniejszając jego roli, ale wracając na ziemię, pierwszy genever (jenever) to był po prostu efekt końcowy destylacji zacieru zbożowego, gdzie największy udział miał słód jęczmienny, a który z racji zdecydowanej niepijalności, był aromatyzowany jałowcem, żeby zamaskować skutecznie wszelkie niedociągnięcia prymitywnej berbeluchy.

Wraz z pojawieniem się w Anglii księcia Niederlandów, Wilhelma Orańskiego, masa Holendrów zaszczepiła w krajach anglosaskich picie genever'u. Anglicy nazwę skrócili, ale zmienili też proces oraz udoskonalili dobór składników. W wyniku tego, że gin był produkowany wszędzie i pity wszędzie, a jego cena nie była zbyt wygórowana, malała jego jakość. Jak można zauważyć na obrazach czy rycinach William'a Hogartha, stał się on tak powszechnym napojem, że wystarczało do podłej jakości alkoholu (częstokroć metanolu) dodać trochę terpentyny i sukces na rynku murowany. Na wielu pub'ach z tego okresu, można było wyczytać: „pijany za pensa, spity za dwa, słoma do spania za darmo".

W roku 1736 i w roku 1751 dwie ustawy na dobre utemperowały nieuczciwych producentów i choć gin był nadal produkowany w prostych miedzianych alembikach, różne ciekawe dodatki były zeń wykluczone. A pojawienie się aparatu kolumnowego pozwoliło narodzić się stylowi: „London gin". Gin taki był mniej słodki od genever'a i pierwszych prób gin'u w Anglii, oraz zawierał dużo więcej składników, przez co zaczął przecierać szlak do koktajli, takich jak gin z tonikiem czy martini.

Jałowcówkę robiłem parokrotnie, aczkolwiek nigdy nie byłem zadowolony z wyniku, na samym jałowcu była to mało ciekawa nalewka, z dodatkiem innych składników nabierała aromatu, ale nadal, to nie był „gordon" czy „beefeater". Bądźmy szczerzy, jeśli już zaczynamy przygodę z jałowcem, to trunek, jaki chcemy sporządzić ma na przypominać ten gin, który w młodości chmurnej i durnej, tak chętnie mieszaliśmy z tonikiem.

Proces produkcji prawdziwego ginu nie jest trudny, jest to najczęściej destylacja jagód jałowca oraz innych składnik aromatycznych, takich jak np. anyż, dzięgiel, kardamon, skórki cytrusowe, koper, korzeń kosaćca, kminek, kolendra i cała masa innych w zależności od fantazji producenta. Składniki te są albo umieszczane bezpośrednio w alkoholu bazowym albo w woreczku płóciennym, zawieszonym w aparacie, przez który przedostają się stopniowo opary. Otrzymany w ten ostatni sposób trunek jest łagodniejszy i delikatny, aczkolwiek gin w końcowej fazie ma około 70% i jest wówczas dopiero rozcieńczany przed butelkowaniem.

W przypadku genever'u, który nadal jest produkowany, i który smakowo i zapachowo, odbiega od gin'u jaki kojarzą konsumenci. Proces przebiega inaczej, tak więc może przytoczę jeden przykład (receptura poniższa jest oryginalna holenderska i pochodzi z czasów przed spopularyzowaniem się trunku). Przedtem jednak mała dygresja, podczas gdy gin wymaga tylko alkoholu zbożowego jako bazy, w przypadku genever'u nie jest to tak łatwe.

Typowy zacier jest sporządzany z 3 zbóż, jakie mieszane są ze sobą w równych proporcjach, więc jęczmienia, żyta i kukurydzy. Zacier ten zwany „winem słodowym" (po destylacji ma 70%) musi stanowić 15% genever'a, resztą może być typowy spirytus zbożowy. Młody genever czyli jonge może zawierać do 15% „wina słodowego" i 10g cukru, podczas gdy stary czyli oude ma zawierać minimum 15% „wina", ale nie więcej niż 20g cukru. Trzecim rodzajem genever'u jest „Korenwijn" czyli „wino kukurydziane", gdzie zawartość „wina słodowego" ma wynieść min. 51% i co ciekawe wcale nie musi zawierać jałowca.

Genever belgijski
1.8 l wina słodowego o mocy 70%
0.82 l spirytusu zbożowego 85% (ze względu na datę receptury, tylko taka moc była osiągalna wówczas)
5 g korzenia goryczki
10 g jagód jałowca
4 g kminku

Składniki zalewamy 250ml wody i 250ml wina, gotujemy w temperaturze 40 stopni prze godzinę, zlewamy, odfiltrowujemy składniki i dodajemy resztę alkoholi, więc spirytus i resztę wina.
Składniki osuszamy, zawieszamy w woreczku płóciennym w aparacie i destylujemy
Dolewamy wody na 35% po skończonej destylacji, należy pamiętać aby pierwsze i końcowe frakcje przedestylować jeszcze raz i połączyć z frakcją główną. Po rozcieńczeniu do 35%, dajemy 2g cukru na litr.

Genever holenderski
2.6 l wina słodowego o mocy 78%
2 g piołunu
2 g bylica pospolitej
2 g drapacza lekarskiego
2 g korzenia dzięgla
2 g chmielu
10 g jałowca
1 g cynamonu
2 g kminku
5 g kolendry
1 g gałki muszkatołowej
0.5 g ziela angielskiego
1.5 g skórki pomarańczowej

Postępujemy jak wyżej, rozcieńczamy do 38% i poddajemy 2 letniemu leżakowaniu w beczce dębowej.

Ponieważ genever'u jeszcze nie robiłem, zostawiam ten temat innym. Teraz pozwolę się skupić na moich próbach dotyczących gin'u.

Pierwszy gin (rok 2006) zawierał następujące składniki: 4 gwiazdki anyżu, łyżka kolendry, łyżeczka kardamonu, łyżka skórki pomarańczowej. Maceracja tychże trwała miesiąc w alkoholu o mocy 50%. Ten alkohol został dodany do spirytusu o mocy 86.5%, w którym macerowano przez miesiąc 7 jagód jałowca. Całość została przedestylowana raz a gin rozcieńczony do 50%. Zapach jałowca był bardzo mocno dominujący, ze względu na użycie bogatych w olejki eteryczne składników. Gin z tonikiem czy wodą mętniał a na czysto był zbyt skoncentrowany.

Drugi gin robiony nadal wg tej receptury poprowadziłem inaczej. Po przedestylowaniu składników aromatycznych, ale bez jałowca. Do tego destylatu dodałem dopiero jagody i troszkę wody i destylowałem ponownie. Jałowiec przestał być zbyt dominującą nutą a także zyskał na lekkości i smaku.

Trzecia próba, przeprowadzona niedawno zawierała rozbudowany zestaw składników, więc

skórkę pomarańczową, skórkę miodowego pomelo, kolendrę, koper włoski, dzięgiel i kardamon. Składniki te zostały poddane dygestii, całość została przedestylowana. Do niej zostały dodane jagody jałowca i niewielka ilość wody i całość została ponownie przedestylowana. W wersji początkowej gin miał 63% z mocno uwidocznionymi aromatami pobocznymi i jałowcem, który wysuwał się na pierwszy plan w miarę rozcieńczania. W efekcie stanęło na 42%. Bazą alkoholową był w tym przypadku stary (rocznik 1970) spirytus ziemniaczany.

W przypadku czwartej próby, udało się osiągnąć moc 72%, dzięki czemu można było sporządzić dwa rodzaje. Gin bardziej cytrusowy 50% i gin bardziej jałowcowy 41%. Reasumując sądzę, że podwójna destylacja, oraz dodatek jałowca, dopiero przed drugą ma niebagatelne znaczenie dla efektu końcowego.

Zważywszy na skromną ofertę gin'ów na polskim rynku, sądzę że nie zaszkodzi od czasu do czasu podjąć się próby stworzenia własnego genever'a czy London dry'a, a nie tylko ograniczać się do mniej lub bardziej poprawnych nalewek jałowcowych.

