



Gin

Gin (džinn) saab alguse väga ammustest ajast – 15. sajandist, kust leiame esimesed märgid sellest aromaatselt, kadakamarjamaitsest destilleeritud joogist Madalmaades.

Amsterdami aktsiisibüroost leitud dokumendid tõestavad seda teooriat, sest juba 1492. aastal oli jälgi selle kohta, et alkoholi toodeti teraviljast, enamasti rukkist, ning tehti ka muid eksperimente, kus alkoholi rikastati kadakamarjadega, et peita selle agressiivset maitset.

Pärast mitmeid katsetusi lisati ka suhkur, et jook meeldivamaks muuta. Seda jooki nimetati „Jenever“ või „Genever“ (Hollandi keeles „kadakas“). Huvitav, kas pole?

Siiski ei ühti kogu see teave Leideni ülikooli meditsiinprofessori dr Franciscus Sylviuse jutuga (tuntud ka Franz De La Boe nime all), keda peeti esimeseks teravilja ja kadaka destillaadi aromatiseerimise protsessi leiutajaks 1572. aastal. Dr Sylviuse avastuse ja Amsterdamist leitud dokumentide vahele jääb täpselt kaheksa aastat. See ei ole üldse kummaline, sest alkoholsete jookide maailmas levib sageli erinevaid põnevaid lugusid päritolu kohta. Jah, see võib olla veidi segadust tekitav, kuid see teeb kõik veelgi põnevamaks.

17.sajand populaarsuse kasv

Alles 17. sajandil kogus „Jenever“ rohkem populaarsust, just siis, kui Briti sõdurid Hollandis võitlesid ja neile seda jooki esimest korda tutvustati. Nad panid sellele esmalt nimeks „Holland“, kuid nimetasid siis ümber „Dutch Courage“iks („Hollandi julgus“).

See oli armastus esimesest sõõmust, kui imeline vedelik andis neile vaprust võidelda ja jõudu jätkata nendes metsikutes lahingutes alla andmata. Kodus tagasi olles ülistasid sõdurid „Jeneveri“ võimu nii palju, et see äratas uudishimu ning peagi hakatigi seda importima. Jooki ei hinnanud ainult sõjaveteranid, vaid ka suurem osa elanikkonnast.

1688. aastal sai Hollandi kuningas Oranje Willem Inglismaa trooni ja keelas välismaise alkoholi impordi, et soodustada kohalikku tootmist. Seadus loodi selleks, et toetada parlamendiliikmeid, kes olid tegelikult maaomanikud ja kellel oli vaja oma teraviljasaagi müüki suurendada.

Selle tulemusena avati riigi igas nurgas aina rohkem viinavabrikuid ning neis toodetud vedelik sarnanes suuresti „Jeneverile“. Hiljem nimetati see ümber ja sai tuntuks ginina. See oli ühe ajastu algus.

Gini toodeti suurtes kogustes ja seda müüdi sisuliselt kõikjal – pagariäris, meeste juuksurisalongis või isegi tänavakaubitseja juures. Varsti näitasid numbrid, et tootmine on peaaegu pool miljonit gallonit aastas. 1727. aastal tõusis tarbimine viie miljonini ja järgmisel aastal oli see üksteist miljonit ainuüksi Londoni piirkonnas. Võimudel oli raske olukorda kontrolli all hoida, sest džinn oli sõltuvust tekitav ja mõjus inimestele kummalisel, eriti vaesemate kvartalite elanikele. Sel ajal sündisid tõsiste sünnidefektidega lapsed ja nende emad, segi joonud ning võimetud laste eest hoolitsema, jätsid hüljatud lapsed tänavatele. Igas vanuses inimesed olid pidevas joobes ja magasid kõrtsi taga õlgedest asemel, mis olid sinna nende jaoks tehtud. Džinn sai õnnetu hüüdnime „Mother’s Ruin“ („Emade õnnetus“). 1729. aastal otsustas valitsus asjaga tegelema hakata ning kehtestas giniseaduse, kallid tootmismaksu ja rea müügiääruste piiranguid. Selle tagajärjel tõusis salatootmine, mis asendas seaduslikku tootmist. Asjaolud muutusid lõpuks 1736. aastal, kui seaduseandjad viisid sisse veelgi kõrgema maksu. Alles siis pöördus kogu elanikkond tagasi õllejoomise juurde.

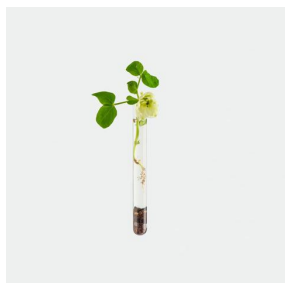
Alles 1825. aastal kehtestas valitsus uued litsentsid alkoholsete jookide jaemüügile. Gini(džinni)paleed, mis oli justkui

peened baarid, asendasid vanu röpaseid kõrtse ja olid täis kõrgklassi inimesi. See muutis joomisharjumisi ja gin ei olnud enam puhas jook, vaid seda segati teiste jookidega, misjärel saadi omamoodi punš. Gini segati ka vee ja sidrunimahlagaga. 1890. aastal hakati džinni müüma vaatide asemel pudelites. Rohelised pudelid muutusid läbipaistvateks. Sildid, mis olid algul rohmakad, muutusid elegantselt kujundatuks. Gini hakati pidama peeneks joogiks.



Tootmine

Gin on valmistatud neutraalse (teraviljast saadud) alkoholi destilleerimise kaudu, misjärel on sellele lisatud leotatud taimi. Need on taimsed koostisosad, nt ürdid, maitsetaimed ja puuviljad, mille hulka kuuluvad ka esileküündivad kadakamarjad. Seda meetodit nimetatakse „leotamiseks“ ja see erineb teisest meetodist, mida nimetatakse „raamimiseks“. Erinevus seisneb taimede töötlemisel – taimed asetatakse leotamise asemel destillaatori ülaosa raamile. Aurud, mis läbivad essentse, mõjutavad gini. Teine tootmisviis on „külmal segamine“. See on kiirem, kuid meenutab keeluaja samakat, kus alkoholi baasi rikastati aroomide ja kunstlike essentsidega. See on odavam ja kiirem viis, mis lisab ginile kadakamarja ja maitsetaimede maitse. See jook on kahtlemata madalama kvaliteediga. Enamik giniprodukte kasutab traditsioonilisi vasest padadestillaatoreid. Mõned neist on kasutusel olnud juba üle 200 aasta. Mõistagi on need äärmiselt väärtuslikud ja tänapäeval valmistatud uued destillaatorid tehakse vanade järgi.



Taimed

Kõige sagedamini kasutatavad taimed on järgmised

- Mandlid
- Heinputk
- Aniis
- Apelsinikoor
- Kardemon
- Cassis
- Kaneel
- Koriandriseemned

- Paradiisiterad
- Kadakamarjad
- Võhumõök
- Sidrunikoor
- Lagriits
- Muskaatpähkel
- Safran
- Ingver