

Mickaël Guidot

GIN

MANUALE PER ASPIRANTI INTENDITORI

GUIDA ILLUSTRATA
PER APPASSIONATI



IN DISTILLERIA:
METODI
DI PRODUZIONE



PREPARARE
I COCKTAIL



LE BOTANICHE



Illustrazioni di Yannis Varoutsikos



LA DEGUSTAZIONE,
UN VIAGGIO
SENSORIALE



SCEGLIERLO
E ACQUISTARLO



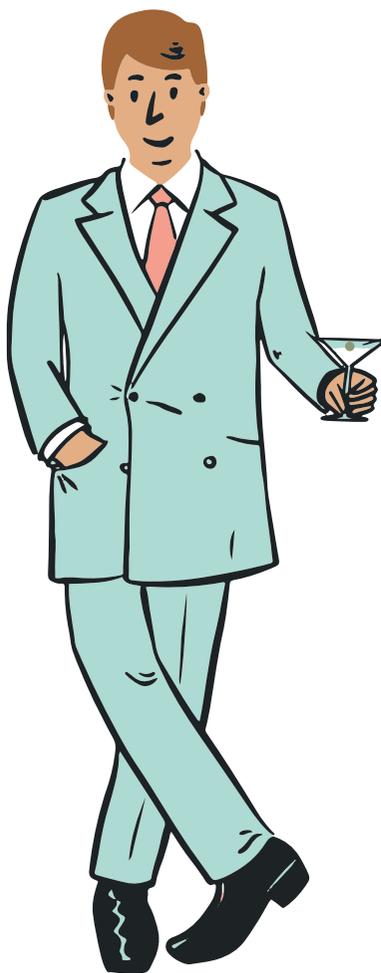
VIAGGIO NEL
MONDO DEL GIN

GIN
MANUALE PER
ASPIRANTI INTENDITORI

Mickaël Guidot

GIN

MANUALE PER ASPIRANTI INTENDITORI



Illustrazioni di Yannis Varoutsikos

 **GIUNTI**

Ringraziamenti dell'autore

A mio figlio George, che ha fatto capolino qualche giorno dopo l'inizio della scrittura di questo libro (senz'altro attratto dagli effluvi del gin), rendendola ben più pittoresca del previsto. A Dima e ai miei genitori per il loro sostegno!

Ringraziamenti dell'illustratore

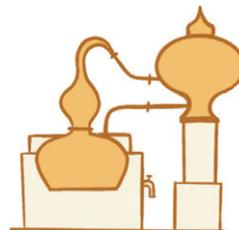
A Ginny, che mi ha fatto conoscere il gin di Bath.
Perciò un ringraziamento speciale va anche a questa splendida cittadina collinare nel sud-ovest dell'Inghilterra.
E naturalmente ai suoi abitanti!

SOMMARIO



Introduzione

p. 11



In distilleria

p. 31



La degustazione

p. 75



L'acquisto

p. 107



A tavola!

p. 125



Bar & cocktail

p. 135



Giro del mondo

p. 159



Appendice

p. 172



INTRODUZIONE

Gin: ormai lo troviamo nei bar di tutto il mondo ed è senza dubbio il superalcolico del momento. Può essere assaporato liscio oppure all'interno di una miriade di cocktail. Al giorno d'oggi questo distillato è sinonimo di serate chic e glamour, ma come vedremo nelle prossime pagine la sua storia è stata parecchio movimentata. Ci sono voluti secoli perché forgiasse il proprio carattere e la propria identità. Pur trattandosi di un distillato incolore, spesso erroneamente paragonato alla vodka, imparando a conoscerlo si rivela di una complessità incredibile. Esistono vari stili, vari metodi di produzione e varie materie prime. Non fatevi condizionare da un gin scadente che vi può essere capitato di assaggiare: ne esistono alcuni che elevano l'intera categoria al rango d'arte!

Da giovane ho avuto la fortuna di scoprire il mondo degli alcolici durante gli aperitivi a casa di mio nonno Georges, che si impegnava con dedizione a farmeli assaggiare e capire. E ho avuto modo di rendermi conto che i prodotti migliori si basano su due elementi fondamentali: materie prime di qualità fornite dalla terra e un assiduo lavoro umano per ricavarne il meglio. E ho imparato anche a diffidare delle belle parole scritte sull'etichetta, perché approfondendo la conoscenza del prodotto si rivelano spesso false.

Anni dopo ho dato vita al blog ForGeorges.fr, la cui filosofia è quella di opporsi ai discorsi ampollosi. Ciò mi ha permesso di entrare in contatto con produttori di alcolici, bartender, cantinieri e appassionati, nonché di partecipare come giudice a concorsi di bartending, di visitare distillerie non solo in Francia ma in tutto il mondo e di assaggiare migliaia di prodotti differenti.

Se state cercando aiuto per addentrarvi nel mondo del gin per essere più consapevoli di quello che avete nel bicchiere e di come degustarlo, Georges sarà la vostra immancabile guida. Lo troverete nel corso del libro nei box azzurri contrassegnati dal bollino rosa con la "G" di Georges che potete vedere anche qui in basso a sinistra.



CHI BEVE IL GIN?

Le origini e la storia del gin hanno dato adito ad alcuni luoghi comuni duri a morire: un superalcolico semplice e insapore, destinato soltanto agli inglesi. Eppure a uno sguardo più attento non può certo sfuggire che questo distillato accomuna profili di appassionati molto diversi tra loro. Scopriamo chi sono gli amanti del gin!



La regina Elisabetta II

Cominciamo dalla più celebre amante del gin: Elisabetta II, regina del Regno Unito. Forse la sua abitudine di bere questo distillato era nata osservando la madre, che ne era una grande appassionata? È noto che sua maestà bevesse un cocktail a base di gin tutti i giorni appena prima di pranzo. Amava quel primo drink della giornata, composto da gin e Dubonnet, con tanto ghiaccio e una fettina di limone (accuratamente privata dei semi). A ciò seguiva sempre un Dry Martini a fine pasto.



Gli inglesi

Il gin è il superalcolico di punta della Gran Bretagna, più nello specifico dell'Inghilterra, e la sua storia è strettamente legata a questo paese. Nel 2019 sono state registrate 124 nuove distillerie, con un incremento del 28%. Ciò ha significato un raddoppiamento del numero totale di distillerie britanniche in soli quattro anni!



GIN TONIC: UNA BEVANDA DA PSICOPATICI?

Non spaventatevi. Be', non ancora... Stando a uno studio del 2017 le persone a cui piace il Gin Tonic sono maggiormente predisposte ad avere tendenze psicopatiche rispetto a quelle che prediligono altri cocktail. Ciò sarebbe dovuto al suo sapore amaro. Ma bere un Gin Tonic non vi renderà automaticamente psicopatici!



I bartender

L'industria del gin è in continua evoluzione e i bartender sono in costante attesa di nuovi prodotti di qualità sempre più eccellente per dare una ventata di aria fresca alle loro creazioni! Possono infatti essere utilizzati sia per reinventare cocktail classici, che per dare libero sfogo all'immaginazione con creazioni a stampo più contemporaneo.



Gli spagnoli

Con il suo clima ben più mite dell'Inghilterra, la Spagna è riuscita a conquistare il terzo posto in un mercato del gin in rapida evoluzione. Come ha fatto? Principalmente appropriandosi del Gin Tonic e rendendolo "su misura". Gli spagnoli propongono infatti una scelta impressionante di gin da miscelare con un'ampia gamma di ingredienti (non limitandosi alle bevande di scarsa qualità).



Gli amanti dei cocktail

Da secoli il gin è legato a doppio filo con la storia dei cocktail. Dry Martini, Gin Fizz, Aviation, Tom Collins, Negroni... È impossibile preparare uno di questi cocktail senza una buona bottiglia di gin. In origine il Gin Tonic era un preparato farmaceutico per combattere la malaria, ma da allora ha conquistato il palato degli amanti dei cocktail freschi e dissetanti!

TIPI DI GIN

Al giorno d'oggi il gin più conosciuto e diffuso è il London Dry Gin (il gin secco londinese), ma ne esistono anche altre tipologie degne di nota. Sebbene tutti i gin prendano vita da un alcol neutro, il resto del loro percorso di produzione li rende diversi sia per gusto che per aspetto.



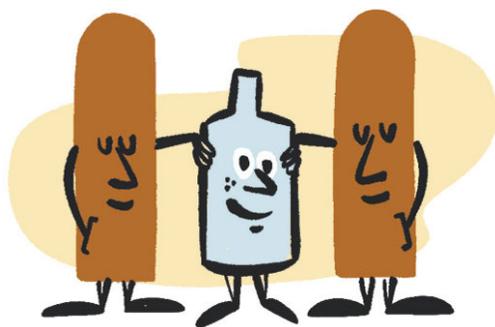
Dove è cominciato tutto: il jenever olandese

Senza jenever niente gin? Spesso il jenever viene presentato come l'antenato olandese del gin, ma c'è chi preferisce considerarlo un superalcolico a sé stante, sebbene meno *mainstream*. Comunque sia, hanno un metodo di produzione differente: il jenever si ottiene in genere a partire da un mosto di cereali che viene poi arricchito con un distillato contenente frutta, aromi o spezie (per saperne di più si vedano le pagine 18-19).



Old Tom Gin

Si tratta di un gin dolce, assai diffuso nel XVIII e XIX secolo, quando ancora non esisteva la colonna di distillazione. I gin prodotti all'epoca avevano un sapore ruvido e un odore talvolta nauseabondo. Per camuffare tale problema e renderli adatti al consumo, venivano quindi aromatizzati con limone o anice. In seguito fu addolcito con erbe e poi direttamente con l'aggiunta di zucchero. Questo gin leggermente zuccherato è tornato in auge di recente grazie al mondo dei cocktail.



London Dry Gin

Gin secco e puro, come indica il nome veniva prodotto in origine soltanto a Londra. Fece la sua comparsa poco dopo l'invenzione del *coffey still* (alambicco continuo a colonna) nel 1831, che permise di eliminare gli aromi sgradevoli che fino ad allora erano all'ordine del giorno. Oggi il suo nome è legato a uno stile e non a un'indicazione geografica: il London Dry Gin può essere prodotto in tutto il mondo.



Yellow Gin

Lo Yellow Gin deve il proprio nome al suo colore leggermente giallo. Il motivo di questa colorazione? L'invecchiamento in botte! In origine, nel XIX secolo, per trasportare e conservare il gin si utilizzavano botti in legno, il che rendeva il distillato leggermente giallastro. Di recente lo Yellow Gin è tornato sul mercato per via dell'interesse dei consumatori nei confronti dei superalcolici invecchiati.



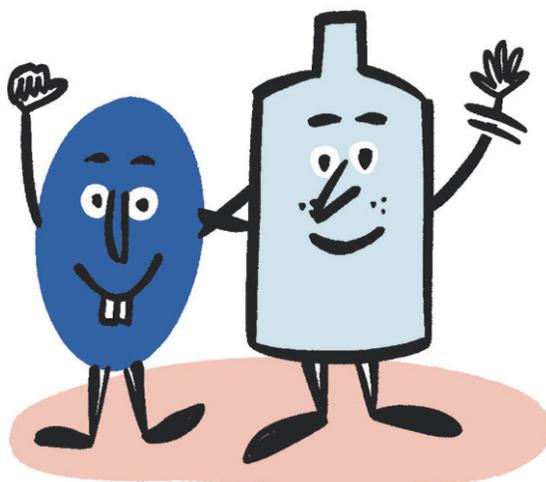
Plymouth Gin

Stile di gin meno secco e con note più agrumate rispetto al London Dry Gin, il Plymouth Gin è anche un marchio di gin distillato proprio a Plymouth, nel quartiere Barbican, dal 1793. Il suo impianto di produzione, la Plymouth Gin Distillery, venne costruito nel 1431 ed è famoso per essere stato un tempo un monastero dell'ordine domenicano. Il Plymouth Gin era l'unico superalcolico prodotto in Inghilterra, nonché uno dei tre gin al mondo a fregiarsi di un'indicazione geografica dell'Unione Europea che ne attestava l'origine tradizionale, sospesa nel 2015.



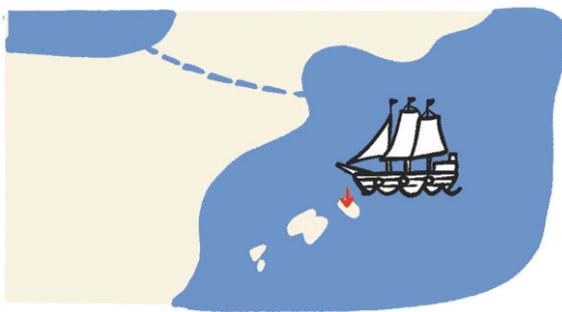
New Western Gin

Ci spostiamo adesso negli Stati Uniti, dove grazie allo sviluppo delle microdistillerie americane ha fatto la sua comparsa questo stile di gin, caratterizzato più dalle varie botaniche che lo compongono che dal ginepro. Agli occhi dei suoi detrattori ciò lo rende un superalcolico diverso dal gin, che per essere definito tale deve avere principalmente un sapore di bacche di ginepro.



Sloe Gin

Ottenuto dalla macerazione di prugne nel gin con aggiunta di zucchero, lo Sloe Gin non è un vero e proprio gin, ma piuttosto un liquore. Tradizionalmente le prugne venivano raccolte dopo le prime gelate per attenuarne l'astringenza. Il composto viene rimescolato regolarmente e richiede un riposo di almeno tre mesi in un luogo fresco e asciutto. Alcuni Sloe Gin possono essere invecchiati in botte, ma non è obbligatorio. Per essere commercializzato nell'Unione Europea questo gin deve avere una gradazione alcolica non inferiore a 25% vol. e contenere solo sostanze aromatizzanti naturali.



Xoriguer Gin

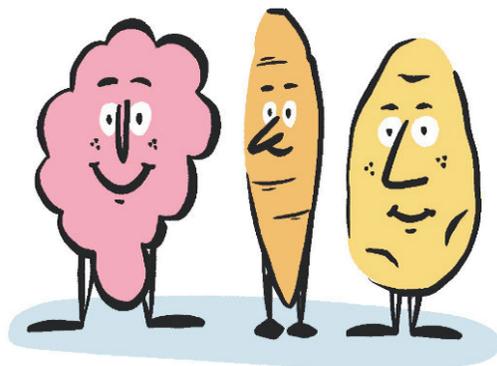
Si tratta di un gin che dispone di un'indicazione geografica europea e che può essere prodotto solo sull'isola di Minorca. La sua storia è strettamente collegata al ruolo di rilievo di Minorca per i soldati britannici, che spesso vi facevano scalo. Anziché importare il gin per questi ultimi dall'Inghilterra, gli abitanti dell'isola lo producevano per conto proprio.

GIN VERSUS VODKA

Il gin viene spesso erroneamente confuso con un altro superalcolico: la vodka. Certo, hanno in comune la trasparenza pressoché incolore, ma la loro somiglianza finisce qui. Passiamo in rassegna differenze e analogie tra questi due distillati incolore.

Punti in comune tra gin e vodka

Gin e vodka possono essere prodotti con quasi tutte le materie prime: granturco, uva, frumento, segale, patate ecc. Ma possono andare bene anche ingredienti un po' più insoliti come carote, barbabietole, latte o quinoa. Una volta scelta, la materia prima di base viene fermentata e poi distillata. Tale processo può essere ripetuto più volte per eliminare determinati aromi. Quindi si aggiunge dell'acqua in modo da portare il distillato a una gradazione alcolica di circa 40% vol.



Differenze tra vodka...

Per definire la vodka è più facile dire cosa non è. È concepita per essere insipida (a eccezione di quelle aromatizzate), incolore e il più neutra possibile. Il governo americano definisce la vodka come un «superalcolico neutro» che viene filtrato o trattato «in modo da essere privo di carattere, aromi, sapore o colore distintivi». Non particolarmente lusinghiero sulla carta, è vero, ma non significa che non sia possibile trovare ottime tipologie di vodka con consistenze particolarmente gradevoli al palato. La vodka ebbe origine tra Russia e Polonia (entrambi i paesi ne rivendicano la paternità), ma può essere prodotta in tutto il mondo e a partire da qualunque materia prima.

... e gin!

Il gin invece è un distillato con un pronunciato sapore di ginepro, imbottigliato con una gradazione alcolica di almeno 37,5% vol. in Europa e 40% vol. negli Stati Uniti. Viene definito come una bevanda «prodotta dalla distillazione o miscelazione di distillati aromatizzati con bacche di ginepro e altre botaniche o estratti di botaniche». Il ginepro è perciò l'ingrediente chiave nella produzione di gin, poiché le sue caratteristiche lo influenzano notevolmente e gli conferiscono un sapore di pino, ma anche erbaceo e floreale. La storia del gin risale al jenever olandese, un distillato curativo ottenuto da un mosto di malto. Gli inglesi se ne sono poi impossessati durante la guerra degli Ottant'anni, avvenuta a cavallo tra XVI e XVII secolo. All'epoca veniva anche soprannominato «coraggio olandese».





MARCHI POPOLARI

Absolut, Żubrówka, Smirnoff,
Grey Goose, Ketel One.



MARCHI POPOLARI

Bombay Sapphire, Beefeater, Tanqueray,
Citadelle, Hendrick's.



COCKTAIL POPOLARI A BASE DI VODKA

Bloody Mary, Moscow Mule, White Russian,
Vesper Martini, Sex on the Beach ecc.



COCKTAIL POPOLARI A BASE DI GIN

Martini, Negroni, Hanky Panky, White Lady,
Ramos Gin Fizz, Tom Collins e Clover Club.



IMPIEGHI DIFFERENTI!

Ora che conoscete in modo più approfondito le differenze tra questi due distillati, potete ben capire che gin e vodka non sono facilmente intercambiabili nell'arte della miscelazione!

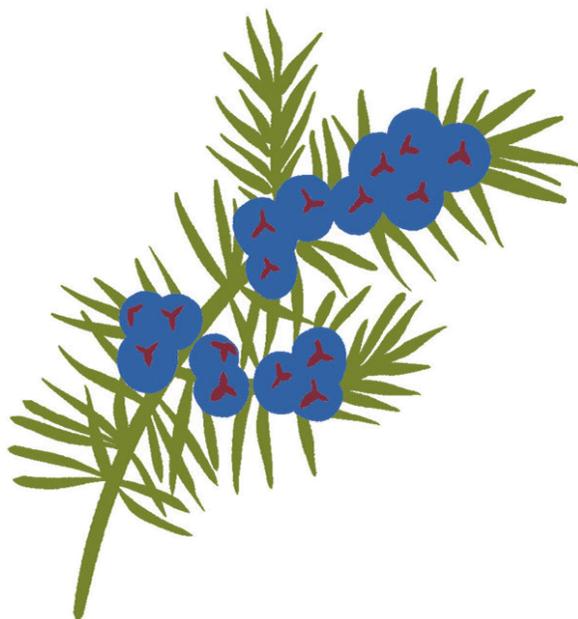
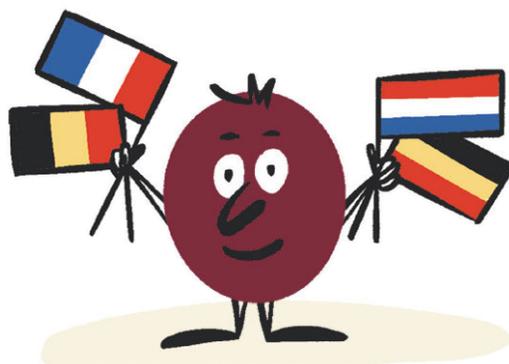
Essendo inodore, la vodka è uno dei superalcolici più apprezzati per la preparazione di una grande varietà di cocktail. Il gin invece è al secondo posto, perché si sposa con maggiore difficoltà a varie tipologie di ingredienti che possono entrare in conflitto con il suo profilo aromatico.

JENEVER: L'ANTENATO DEL GIN

Spesso erroneamente confuso con il gin, il jenever (pékèt in vallone, jenever in olandese, dutch gin in inglese) è un'acquavite tradizionalmente a base di cereali, sebbene la normativa europea autorizzi per la sua produzione qualunque alcol neutro di origine agricola, e aromatizzata alle bacche di ginepro (Juniperus communis L. o Juniperus oxycedrus L.).

Un po' di geografia

Il jenever è legato a territori specifici: è una specialità del Nord della Francia, del Belgio (in particolare di Hasselt e Liegi, dove è conosciuto come *pékèt*), dei Paesi Bassi (Schiedam) e della Germania settentrionale, per la denominazione di origine controllata (DOC) europea. È considerato l'“antenato” del gin moderno, che viene prodotto a partire da alcol rettificato. In Québec è chiamato *gros gin*.



Come si produce il jenever?

In origine il jenever era un medicinale: un distillato a 50% vol. ottenuto da un mosto di malto d'orzo finalizzato a curare le malattie degli olandesi nel XVI secolo. Visto che l'alcol d'orzo non era particolarmente raffinato, i farmacisti olandesi ricorsero alle bacche di ginepro aromatizzate per mascherarne l'intensità. Per quanto riguarda la produzione, anche se il jenever è considerato l'antenato del gin, ha dei tratti in comune con... il whisky! Mentre il gin si produce in genere tramite l'infusione di un alcol neutro ottenuto da cereali con un mix di botaniche (soprattutto bacche di ginepro), il jenever viene prodotto per mezzo della distillazione di un mosto a base di cereali (orzo maltato, segale e granturco), cui segue l'ulteriore distillazione di parte del mosto ottenuto con del ginepro. Questo secondo distillato con infusione viene poi misciato al primo per raggiungere un equilibrio tra malto e ginepro.

Il ritorno del jenever nei bar

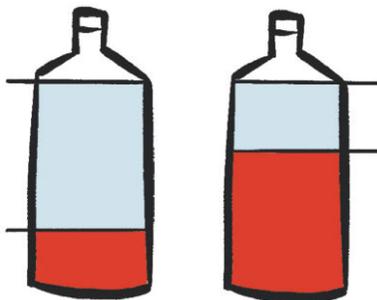
Elitarismo per qualcuno, desiderio di recupero di prodotti antichi per qualcun altro: qualunque sia il motivo, non c'è da stupirsi se in alcuni dei migliori bar del mondo si trovano delle bottiglie di jenever. Proprio come il Clairin di Haiti sta rimpiazzando il rum, o il mezcal la tequila, per molti bartender il jenever è sinonimo di ritorno alle origini!



I vari stili di jenever

Oude jenever

È lo stile “antico”. Viene prodotto con un quantitativo maggiore di vino di malto (almeno il 15%) e un quantitativo minore di alcol neutro.

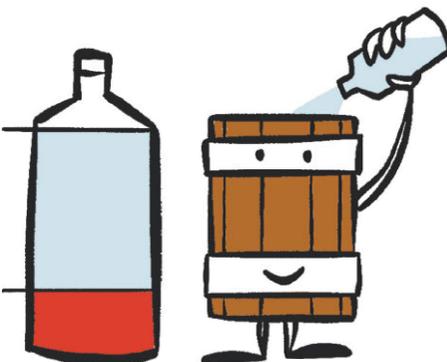


Korenwijn

È lo stile più antico, composto dal 51 a 70% da mosto di malto. Presenta quindi un sapore particolarmente intenso.

Jonge jenever

Si tratta dello stile “giovane”, che contiene al massimo il 15% di distillato di malto e il resto di alcol neutro, il che lo rende un superalcolico ben più leggero e accessibile. È nato in parte come risposta all’evoluzione dei gusti e in seguito alla comparsa della distillazione a colonna. Al giorno d’oggi costituisce il 90% del mercato.



Jenever invecchiato or not invecchiato?

In origine il jenever era un distillato incolore, non invecchiato e imbottigliato al termine della distillazione. Tuttavia, al pari di altri distillati come il rum (e oggi ancora di più, vista la moda dell’invecchiamento), può anche essere sottoposto a una fase di maturazione in botti di rovere.

La bevanda dei colletti blu

Tradizionalmente il consumo di jenever era legato a un tipo di caffè corretto tipico del Nord della Francia e del Belgio, chiamato *bistouille* (o *bistoule* in Piccardia): una bevanda proposta nei bar in cui ci si incontrava prima di andare al lavoro che arricchiva di ginepro il caffè mattutino. La *bistouille* riscaldava e infondeva coraggio per affrontare tutti quei mestieri che prevedevano condizioni difficili. Il jenever era la bevanda di chi svolgeva un lavoro manuale e duro.

Oggi non si sorseggia più a colazione con il pane tostato, ma come digestivo o aperitivo. È inoltre associato al Carnevale di Dunkerque: il cocktail di tale evento, chiamato “diabolo flamand”, è composto per un terzo da jenever e per i restanti due terzi da limonata, talvolta con l’aggiunta di qualche goccia di sciroppo di violetta.



L’indicazione geografica

Il jenever è riconosciuto per il suo contributo storico e culturale. In base a determinate specifiche di produzione, l’Unione Europea lo ha tutelato con undici tipologie specifiche in relazione all’indicazione geografica:

Belgio, Paesi Bassi, parte della Francia e della Germania: jenever (*Jenever* o *Genever*) e jenever di cereali (*Graanjenever* o *Graangenever*).

Belgio, Paesi Bassi e parte della Germania: jenever alla frutta (*Vruchtenjenever*, *Jenever met vruchten* o *Fruchtjenever*).

Belgio e Paesi Bassi: jenever vecchio (*Oude jenever* o *Oude genever*) e jenever giovane (*Jonge jenever* o *Jonge genever*).

Belgio: jenever di cereali delle Fiandre orientali (*O’de Flander Echte Oost-Vlaamse graanjenever*), jenever di Hasselt (*Hasseltse jenever*), jenever di Balegem (*Balegemse jenever*) e *pékèt* di Vallonia (*Pékèt* o *Pèkèt*).

Due province della Francia: *Genièvre Flandre Artois*.

Due regioni della Germania: jenever di cereali della Frisia orientale (*Ostfriesischer Kornjenever*).

Le denominazioni *Genièvre* e *Genièvre de Jura* sono a loro volta due indicazioni geografiche protette in Svizzera (riconosciute dall’Unione Europea).

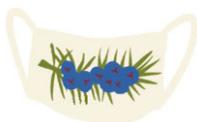
IL GIN IN DATE

Roma non fu fatta in un giorno e il gin non fa eccezione alla regola. Questo distillato si è evoluto nel corso dei secoli e delle popolazioni che se ne sono appropriate fino a divenire quello che è oggi. Eccovi una panoramica delle scoperte e degli eventi che gli hanno permesso di emergere e svilupparsi.



1269

Utilizzo del ginepro in medicina. Considerato diuretico, avrebbe curato le infezioni di fegato, reni e stomaco. Nel libro *Der Naturen Bloeme* lo scrittore fiammingo Jacob van Maerlant fa riferimento al suo uso.



1400

Utilizzo del ginepro come protezione contro le varie epidemie di peste che devastarono l'Europa: sotto forma di elisir o inserito nelle maschere protettive per allontanare le malattie.



1495

Prima ricetta di gin ritrovata da Philip Duff, grande specialista di questo distillato, in un manoscritto di un ricco mercante olandese. Sono presenti spezie rare ma soprattutto... ginepro!



XVI secolo

La distillazione si diffonde dall'Italia in tutta Europa. La diffusione delle conoscenze relative a questa tecnica è dovuta al *Liber de arte destillandi* ("Libro dell'arte della distillazione") del 1500 di Hieronymus Brunschwig.



1572

In questa data il medico di grande talento Franz de le Boë avrebbe creato il superalcolico a base di ginepro. Fu per via della sua fama dell'epoca? La leggenda persiste in molte enciclopedie, ma è falsa!



1714

Primo uso della parola "gin" ne *La favola delle api* di Bernard de Mandeville: «[...] l'infame bevanda, il cui nome derivato dalla parola olandese per "ginepro", è ora [...] abbreviata in un monosillabo: l'inebriante *gin*».



XVIII secolo

Sviluppo del jenever, che viene industrializzato in Olanda. Nel 1730 Schiedam conta più di 120 distillerie. Le botaniche arrivano dalla Dutch East India Company di Amsterdam. Oltre l'85% della produzione è per l'esportazione.



1720

La legge sugli ammutinamenti britannici esenta coloro che si occupano di distillazione dall'obbligo di alloggiare soldati. Per questo motivo molti locandieri si lanciano nella distillazione.



1717-1757

London's gin craze ("la mania del gin a Londra"): in questi anni il gin dilaga nei quartieri poveri della capitale inglese, sostituendo la birra e seminando il caos.



1723-1757

La rovina delle madri: i *gin joints* consentono per la prima volta alle donne di bere insieme agli uomini. Il che porta molte donne a trascurare i propri figli e a darsi alla prostituzione.



1769

Fondazione della distilleria Gordon.



1806

Prima definizione della parola "cocktail" in un giornale di New York.



1828

Aprì il primo *gin palace*. Questi ambienti con luci a gas miravano a competere con i pub, locali bui che vendevano birra.



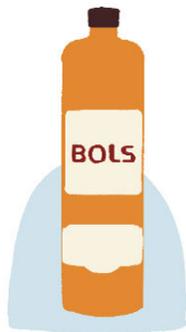
1831

Nascita dello stile Dry Gin con la comparsa degli alambicchi a colonna.



1863

In Europa la fillossera decima le vigne, causando un calo della produzione di vino e brandy... a favore del gin!



1575

Ad Amsterdam nasce Bols, il più antico marchio di spiriti al mondo. La distilleria è specializzata in distillati al ginepro, il che la rende anche il primo marchio di jenever al mondo.



1585

Scoperta del distillato al ginepro da parte dei soldati inglesi. La regina Elisabetta I invia le truppe contro Filippo II di Spagna. Queste riportano in patria lo spirito al ginepro, che chiamano "dutch courage".



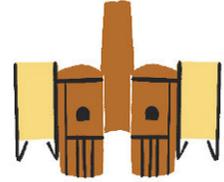
XVII secolo

Grande successo del jenever. Ottenuto da una miscela di alcol di cereali e mosto di malto chiamata *moutwijn*, a cui si aggiungono bacche di ginepro, ha la fama di guarire ogni malattia.



1691

Fondazione della distilleria Nolet (che produce Ketel One nei Paesi Bassi) da parte dell'omonima famiglia di rifugiati ugonotti francesi. Ketel One deve il nome a un alambicco in rame alimentato a carbone.



1695

Petrus De Kuyper fonda l'azienda De Kuyper per la fabbricazione di botti e barili. Nel 1752 la famiglia possiede una distilleria a Schiedam, che diviene il principale centro di produzione di jenever olandese.



1729

Il Parlamento britannico introduce il primo Gin Act (su un totale di otto), che prevede l'aumento dei dazi doganali e dei costi di licenza. Di conseguenza cominciano a proliferare i distillatori illegali.



1733

Secondo Gin Act: i negozi non sono più autorizzati a vendere gin, possono farlo soltanto le taverne. Migliaia di case vengono quindi trasformate in *gin shops*.



1734

In Inghilterra scoppia una prima campagna anti-gin, che prende di mira Judith Defour, accusata di aver ucciso la piccola figlia Mary per venderne i vestiti e potersi comprare del gin...



1751

Ottavo Gin Act: con la fine della guerra di successione austriaca i soldati inglesi tornano in patria, ma cominciano a rubare e ad aggredire. Il prezzo della licenza aumenta allora a 2 £, ponendo fine alla vendita di gin per strada.



1757

In seguito a un raccolto disastroso, per paura della carestia viene vietata ogni esportazione di grano, così come la distillazione. I distillatori che continuano a operare si servono di un miscuglio d'importazione.



1884

Ideazione del cocktail Martinez o Dry Martini, contenuto nel volume *The Modern Bartender's Guide* di O.H. Byron.



1890

Vendita del gin in bottiglia. Di solito in precedenza si acquistava in barili.



1919

Invenzione del cocktail Negroni.



1988

Lancio del gin Bombay Sapphire, che segna la ripresa delle vendite del superalcolico dopo un periodo di declino.



2008

Una nuova normativa dell'Unione Europea fa distinzione tra gin distillato e London Gin.