

# GIN ATLAS

GIN - der  
Kosmopolit

## Die besten Gins aus über 50 Ländern

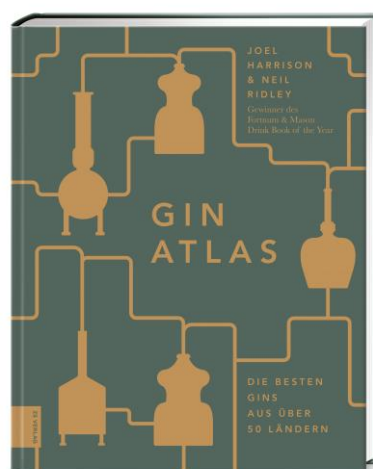
### Das Comeback eines Traditionsgetränks

Nie gab es eine verblüffendere Revolution in der Welt der Spirituosen als die aktuelle Renaissance des Gin. Der Reiz seiner Vielfalt ist enorm: weltweit sprießen Gin-Manufakturen aus dem Boden, es werden mehr Sorten angeboten als je zuvor. Von der kleinen Destille, die mit regionalen Zutaten arbeitet bis zu den Großdestillieren, die einige der berühmtesten Gin-Marken herstellen, befasst sich der »Gin Atlas« mit jedem Aspekt seiner Entstehung und stellt Gins aus über 50 Ländern und deren Eigenschaften vor. Die nun erscheinende deutsche Ausgabe wurde um dreizehn der hier ansässigen Destillieren ergänzt.

Der »Gin Atlas« ist nach »Distilled« und »Straight up« bereits die dritte Veröffentlichung der englischen Experten für Spirituosen Joel Harrison und Neil Ridley.

Auch wenn Gin wohl ursprünglich vom europäischen Kontinent stammt gilt England heute als Wiege des Gins. Schon seit 1769 wird er dort produziert. 2008 wurde der London Gin schließlich durch EU-Richtlinien besonders geschützt. Nun erlebt das Traditionsgetränk ein unglaubliches Comeback und ist der große Gewinner unter den klassischen Longdrinks. Eine Bar die etwas auf sich hält hat definitiv einen guten Gin Tonic oder am besten mehrere Variationen im Angebot. Die bekannte Berliner »Gin & Tonic Bar« führt etwa 54 verschiedene Sorten.

Gin etabliert sich immer mehr als Teil der gut sortierten Hausbar und hat damit den Sprung zum Lifestyleprodukt geschafft. Selbst in der Biernation Deutschland haben sich in den vergangenen Jahren immer mehr Destillieren dem Wacholderschnaps verschrieben. Deutschland muss sich keinesfalls mit seinen Gin Produktionen verstecken. Immer mehr deutsche Marken erobern den Markt, schließlich kennen wir uns mit dem Brennen von Korn und Obstbränden aus. Zu den bekanntesten Marken zählen sicher »Monkey 47« oder »The Duke Munich«.



### Gin Atlas Die besten Gins aus über 50 Ländern

264 Seiten  
39,99 € [D] | 41,20 € [A]  
ISBN 978-3-96584-071-3

Erscheint am 2. Oktober 2020



# Die Renaissance des Gins

---

**Joel Harrison und Neil Ridley** haben es sich zur Aufgabe gemacht der Geschichte des Gins auf den Grund zu gehen. Sie möchten dem Leser ihre Welt des Hochprozentigem, sowie deren unglaubliche Vielzahl, näher bringen.

Wie und wo werden die Zutaten geerntet? Welche Rolle spielen sie für das Geschmackserlebnis? Welche Geschichte und Geschichten prägen Hersteller und Marken? Wo und wie genau werden Gins gemacht und welche sollten in welchen Ländern unbedingt verkostet werden?

Der Gin-Trend spiegelt sich auch in Zahlen wider. Die Briten kauften in den vergangenen Monaten stattliche 40 Millionen Flaschen. Damit ließen sich 1,12 Milliarden Gin Tonics mischen. Hier in Deutschland wird der Umsatz für 2020 auf etwa 586 Mio. € geschätzt und soll 2023 sogar 722 Mio. € erreichen. Im Vergleich zu 2015 wäre dies fast eine Verdopplung. Im weltweiten Vergleich liegt Deutschland damit auf Platz fünf, hinter Großbritannien, den USA, Indien und Spanien.

Endlich gibt es mit dem »Gin Atlas« ein Standardwerk für alle, die mehr über Gin, seine Geschichte und Herstellung wissen möchten: ein absolutes Must-have für jeden Gin Liebhaber.



© Rutte Gin

## DIE AUTOREN

Joel Harrison  
Neil Ridley

**Joel Harrison und Neil Ridley** stammen aus Großbritannien und gelten als die führende Quelle für Fachkenntnis und Pioniergeist in der Welt der Spirituosen. Ob Whisky oder Gin, Cognac oder Cocktails - sie sind eine einzigartigen Fundgrube des Wissens für das interessierte Publikum rund um den Globus. Sie schreiben nicht nur für mehrere Zeitungen und Zeitschriften weltweit, wie etwa in dem Wall Street Journal und World of Fine Wine, sondern sind auch regelmäßige TV-Gäste sowie Juroren für den prestigeträchtigen »International Wine and Spirit Competition (IWSC)« Award.



© Joel Harrison

Ihr erstes Buch, »Distilled«, gewann 2015 die »Fortnum & Mason« Auszeichnung. Ihr zweites Buch, »Straight Up«, wurde im Oktober 2017 veröffentlicht. Die Bücher wurden bereits über 40.000 Mal verkauft. Außerdem führen die in London lebenden Autoren gemeinsam ihre Marketingagentur »Caskstrength Creative« und betreuen Kunden aus dem Getränkesektor.

## DER VERLAG

ZS Verlag

Der **ZS Verlag** gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen — die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Unternehmensgruppe der Edel SE & Co. KGaA in Hamburg.

**»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«**

**Jürgen Brandt, Verleger ZS Verlag**



## WAS ALSO IST GIN?



Wacholder – Hauptzutut jedes Gin

12

### WAS ALSO IST GIN?

So schlicht das klingen mag, Gin wird einfach als Spirituose definiert, „bei der der Wacholdergeschmack vorherrscht“. Allerdings ist die Welt der Gin-Kreationen mit all ihren Herstellungstechniken und Provenienzen hochkomplex. Nach EU-Recht muss als Basis für den Gin Agraralkohol (Trinkspritus) von 96 Vol.-% verwendet werden, während die USA nur 95 Vol.-% (190° Proof) fördern. Aber alle Gin-Abfüllungen müssen in Europa mindestens 37,5 Vol.-% Alkohol und in den USA 40 Vol.-% (80° Proof) erreichen.

Hauptproblem des weltweiten Gin-Geschäfts ist heute die große Schwierigkeit, genau zu definieren, inwieweit die Forderung nach einem vorherrschenden Wacholdergeschmack noch der modernen Gin-Produktion entspricht, da sie eher vom Gutdünken des Destillateurs bestimmt wird als nach einem objektiven Maß.

Eines steht jedoch fest: Diese mangelnde Eindeutigkeit hat der Spirituose im Laufe des letzten Jahrzehnts eine beispiellose Fülle an Innovationen und eine Begeisterung unter den Kunden beschert, die sich zweifellos noch in Riesenschritten steigern wird.



Die Welt der Gin-Kreationen mit all ihren Herstellungstechniken und Provenienzen ist hochkomplex.



Kupferbrennkegel während der Destillation

13

## GIN-COCKTAILS DER WELT

### INDIEN

#### Gin and Tonic

Diesen Inbegriff eines Longdrink erfanden die Briten im späten 19. Jahrhundert in Indien, als Tonic intensiv mit Chinin versetzt wurde. Dieser bittere Extrakt der südamerikanischen Chininarinde galt als Heil- und Vorbeugemittel gegen Malaria. Wenn man es aber mit Gin, Süßmitteln, Eis und Zitrussebeln mischte, wurde es ein angenehmer Drink, der sich zu einem klassischen Cocktail entwickelte.

### ITALIEN

#### Negroni

Hier werden einfach Gin, Campari und süßer Wermut zu gleichen Teilen gemischt und auf Eis mit einer Orangenspalpe serviert. Dieser Drink wurde angeblich erstmals 1919 von Graf Negroni im Café Casoni in Florenz bestellt.

### USA

#### Martini

Die Herkunft dieser Bar-Ikone aus Gin und trockenem Wermut ist nebulös, aber der legendäre Barkeeper Jerry Thomas, „der Professor“, hatte in seinem Cocktail-Buch *The Bar-Tender's Guide* von 1887 auch ein Rezept für einen Martinez-Cocktail, das Thomas' Zeit im Occidental Hotel in San Francisco zugeschrieben wird. Jerry Thomas war auch der Erste, der über den Tom Collins schrieb.

### GB

#### Vesper Martini

Dies ist eine Kreation des „James Bond“-Autors Ian Fleming und kam in seinem Buch *Casino Royale* von 1953 vor: 007 bestellt einen Drink mit drei Teilen Gin, einem Teil Wodka und einem Schuss trockenem französischem Wermut wie etwa Lillet. Er entstand aber wohl in Flemings Stammbar im Londoner Dukes Hotel, wo heute Alessandro Palazzi einen der berühmtesten Gin Martinis der Welt serviert.

### SINGAPUR

#### Singapore Sling

Diese Mischung aus Gin, Kirschkör, Triple Sec, Bénédictine, Ananas- und Limetensaft plus einem Spritzer Angostura Bitter wurde im frühen 20. Jahrhundert von Ngiam Tong Boon kreiert, der Barkeeper in der Long Bar des Raffles Hotel in Singapur war.

### FRANKREICH

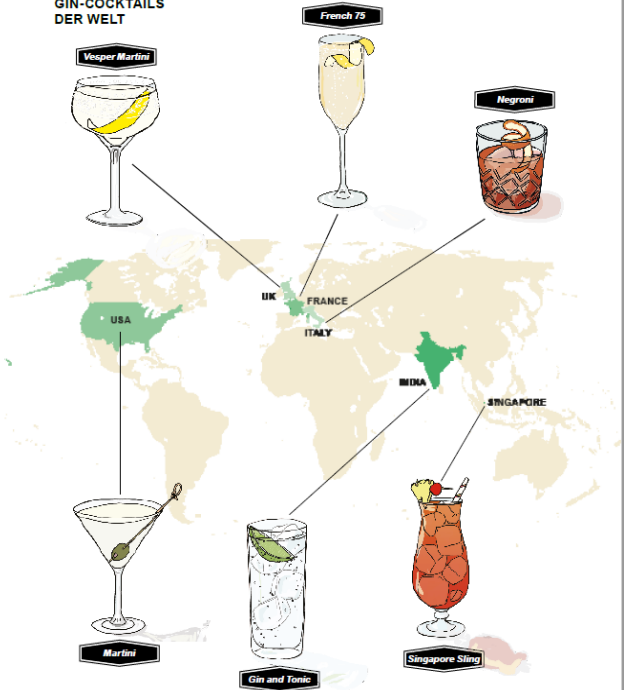
#### French 75

Gin, der mit Champagner aufgegossen und mit Zucker gesüßt wird; dazu kommt Zitronensaft und ein Spritzer Cocktailbitter. Die Ursprünge dieses Cocktails lassen sich bis ins frühe 20. Jahrhundert in die New York Bar (jetzt Harry's New York Bar) in Paris zurückverfolgen.

54

### GIN-COCKTAILS DER WELT

#### GIN-COCKTAILS DER WELT



55

