**Гоcподин джин**

Казалось бы, ничего сложного: перегоняется зерновой спирт и смешивается с настоем можжевельника. Но это далеко не все, иначе напиток, о котором пойдет речь сегодня, никогда не приобрел бы миллионы почитателей по всему миру. Итак, перед вами один из самых ярких представителей крепких напитков - Господин Джин. Когда голландский профессор медицины Францискус Сильвиус дистиллировал спирт с можжевеловыми ягодами, то даже не догадывался, сколько поколений благодарных потомков будут поминать его добрым словом, рассказывает еженедельник "Золотой Рог".

Справедливости ради надо заметить, что спиртовые настойки из можжевельника готовились и раньше, с целью профилактики ряда заболеваний, но "лекарство" профессора было особенным. Как вы уже догадались, это был джин.

Новый напиток быстро завоевал признание у голландских солдат, а позднее и у их английских союзников, называвших его не иначе как "голландская доблесть" и способствовавших распространению джина в Англии. Так или иначе, но уже в следующем, XVII столетии, англичане производили такое количество джина, что правительству пришлось принимать срочные меры по регулированию этого процесса. После повышения налогов и введения новых правил лицензирования и производство, и сам продукт стали доступны далеко не всем, но зато улучшилось его качество. Появление тоника в XVIII веке еще больше способствовало популяризации напитка: "друзья" как нельзя лучше дополняли друг друга.

На сегодняшний день различают две разновидности джина: лондонский сухой и голландский (что, кстати говоря, не подразумевает изготовление напитка только в обозначенных странах). В первом случае спирт смешивается с дистиллированной водой и ароматизированными компонентами (помимо можжевельника используют также дягиль, корицу, тмин, кардамон, фиалку и т.д.), состав и соотношение которых каждый производитель хранит в строгом секрете (например, легендарный "Gordon's dry" включает себя более ста составляющих). К этому типу относятся также "Beefeater", "Boodle's", "Old Inn" и др. Эта разновидность джина не требует выдержки и имеет крепость 40-47 градусов.

Во втором - голландском - варианте ягоды можжевельника смешиваются с суслом, перегоняются, в получившееся солодовое вино добавляются вода, ароматические добавки, после чего продукт снова перегоняют. Затем напиток выдерживают либо добавляют карамель, благодаря чему он приобретает яркий, золотистый цвет. Крепость напитка - 35 градусов. Таким образом готовят "Genever", "Claeryn", и др. Пить джин можно как угодно: в чистом виде, с добавлением льда, с тоником, фруктовыми соками, колой, а также в составе коктейлей.

Напиток:Gordon's London Dry Gin

Производитель: Великобритания

Выдержка: от 12 лет

Крепость: 43,3

Категория: De Luxe

Компания по производству этой марки джина была создана Александром Гордоном в 1769 году в Лондоне. Он не только основал компанию по производству довольно популярного в то время напитка, но и разработал стандарты напитка. Джин имеет бодрящий, приятный, немного терпкий привкус можжевельника, цитрусовых и сильный насыщенный аромат.

**Джин - общие сведения**

Три основных ингредиента в производстве определяют его качество, - спирт, растительные пряности и вода. Джин изготавливали в Голландии ещё четыре столетия тому назад и использовали в медицинских целях. Но если бы не случай, произошедший с английскими солдатами в 17 веке, миру не суждено было бы узнать один из самых великих напитков современности. Тогда англичане, воевавшие на стороне Голландии против Испании, обратили внимание на бодрящий эффект напитка, который местные солдаты принимали перед боем. Голландцы называли его "дженевер", что указывало на основой ароматический компонент напитка - можжевельник. Английские солдаты и завезли впервые "зелье храбрости" на свою родину, сократив его название до "джин". Спирт, используемый для получения джина должен иметь крепость не менее 96% и быть прекрасно очищенным, не иметь ни привкусов, ни постоянных запахов. Базовым сырьём служит в основном зерно. Растительные пряности тщательно собираются и проверяются на соответствие строгим нормам чистоты и соответствия. Самым главным растительным компонентом, обязательно применяемым при получении джина, является можжевеловая ягода. Другие используемые пряности - кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль, апельсиновые и лимонные корки, мускат, корица. Как правило, для производства высококачественного джина необходимо от 6 до 10 растительных компонентов, но в большинстве случаев рецепт приготовления, является коммерческой тайной его производителей. В 1796году Сэр Александр Гордон основал в Лондоне винокуренный завод, где решил усовершенствовать рецепт джина. Свое изобретение Сэр Гордон закрепил печатью качества фамильным гербом в виде головы кабана, который издавна использовался его предками на боевых щитах. Этот знак можно и поныне видеть на каждой бутылке джина Gordon's. В 1925 году джин Gordon's получил свое признание - королевскую грамоту качества от короля Георга V.