



**PARHAAT
COCKTAILIT**

GIN

The word 'GIN' is rendered in a large, bold, black serif font with a white outline. It is flanked by two symmetrical, ornate scrollwork flourishes. Above the word 'GIN' are the words 'PARHAAT' and 'COCKTAILIT' in a smaller, bold, black serif font, stacked vertically. Below the word 'GIN' is another symmetrical scrollwork flourish.

***100 klassista ja uutta
drinkkiä ginistä***

GUMMERUS





SISÄLLYS

sivu 6

JOHDANTO

1. luku | sivu 22

NOPEAT JA NÄPPÄRÄT

Helppoja yhdistelmiä, antoisia tuloksia

2. luku | sivu 46

IKISUOSIKIT

Kollektiiviseen muistiin iskostuneita cocktaileja

3. luku | sivu 72

SITRUKSEN SÄVYT

Mihin appelsiini, greippi, sitruuna ja limetti pystyvät

4. luku | sivu 98

TROPIIKIN RYTMIT

Sakeita, trooppisia ja säväyttäviä cocktaileja

5. luku | sivu 128

SÄHÄKKÄ SYKE

Sekoita giniin hiukan magiaa

6. luku | sivu 156

KUOHUVAT KIMARAT

Piristä cocktaileja pienellä poreilulla

sivu 188

HAKEMISTO





Lyhyt

GININ HISTORIA

Meidän nykyisin tuntemamme ginin tarina ulottuu satojen vuosien taakse. Se alkaa vaatimattomasti. Gini oli aluksi köyhien juoma, joka myöhemmin nousi kuninkaallisten ja muun eliitin suosikiksi. Ginillä on takanaan värikkäät vaiheet.

Tislaaminen, jolla valmistetaan ginin lisäksi monia muitakin alkoholijuomia, opittiin jo ammoisina aikoina. Idän arabialaiset alkemistit käyttivät viinapannuja ensimmäisinä – ajanlaskumme ensimmäisellä vuosisadalla, jolloin Rooman valtakunta kukoisti ja kristinuskon leviäminen oli käynnistynyt. Nämä varhaiset tiedemiehet kehittivät taitojaan vuosikymmenten ajan tislaamalla kaikenlaisia eliksiirejä. He ammensivat tietoa myös kreikkalaisilta ja muilta sen ajan asiantuntijoilta.

Tislaamisen jalo taito levisi Eurooppaan 1100-luvulla, jolloin sitä hyödynsivät benediktiinimunkit Italian Salernossa. Tässä vaiheessa alkoholia käytettiin lääkinällisiin ja tieteellisiin tarkoituksiin, esimerkiksi harvinaisten ja arvokkaiden lääkeaineiden säilöntään. Nämä varhaiset alkoholitisleet luultavasti maistuivat kamalilta, koska tislausprosessi oli yhä lapsenkengissään.

Benediktiinit levittivät tislaustaitoa vähitellen muihin Euroopan luostareihin. Menetelmä oli edelleen alkeellinen, mutta maanosamme tiedemiehet jalostivat sitä vuosisatojen mittaan. 1600-luvulla tislattiin yleisesti, ja vilja- ja rypäle-pohjaisia alkoholeja myytiin muun muassa Chartreuse-liköörinä, armanjakkina ja ginin edeltäjänä, geneverinä.

Genever on viljaviina, joka valmistetaan pannutislaimessa (samaa tapaan kuin viski), maustetaan katajanmarjoilla ja kypsytetään joskus tammitynnyreissä. Nimi genever tulee hollannin kielen katajaa tarkoittavasta sanasta ja äännetään jeniver. Sitä valmistetaan edelleen eräissä maailman vanhimmissa tislaamoissa, muun muassa Amsterdamin Bolsissa, joka on perustettu 1575. Nykyisin genever on varsin tuntematon Alankomaiden ja erikoisiin juomiin vihkiytyneiden piirien ulkopuolella, mutta ilman geneveriiä meillä ei olisi giniä.

Gini saavutti 1600-luvulla suunnattoman suosion. Kolmikymmenvuotinen sota riehui Euroopassa 1618–1648. Sodan aikana muiden väkevien saanti vaikeutui, ja Hollannin Itä-Intian kauppakomppania (VOC) yritti valloittaa vientimarkkinoita. Genever oli vakiinnuttanut asemansa Alankomaiden asevoimissa, mistä se levisi englantilaisten sotilaiden pariin, kun kuningatar Elisabet I lähetti heitä taistelemaan alankomaalaisten rinnalla. Kolmikymmenvuotinen sota oli Euroopan historian raaimpia, mutta englantilaiset saavat kiittää siitä geneverin hyökyaaltoa, joka vyöryi Kanaalin yli.

Lontoolaisista tuli nopeasti vannoutuneita ginin ystäviä. 1700-luvun alussa brittiläiset tislaamot yrittivät jäljitellä geneverin makua ja menestystä tuottamalla ensimmäisen kerran englantilaista giniä. Lisensointia ja tuotantoa ei juuri valvottu lakisääteisesti, joten Lontoossa ginin tuotanto kasvoi räjähdysmäisesti. Ensimmäiset englantilaiset gininit tehtiin eri menetelmin ja eri aineksista – jotkin olivat suorastaan myrkyllisiä. Mutta kaikki valmistettiin viljasta ja maustettiin katajanmarjoilla. 1700-luvun alkupuolisko oli ginin historian kurjinta aikaa. Silloin virisivät monet giniä edelleen koskevat myytit.

Kun ginillä juopottelua suitsittiin uusilla laeilla, Lontoo raitistui.

1800-luvulla cocktailit tulivat suosioon. 1830-luvulla keksittiin kolonnitislain, joka mullisti ginin ja kaikkien väkevien valmistuksen. Sillä saatiin paljon puhtaampaa tisleettä. Vähitellen luovuttiin sokerista ja muista lisäaineista, koska niitä ei enää tarvittu peittämään pahaa makua. Kuiva gini oli syntynyt.



Ginikapakka, piirros Charles Dickensin *Sketches by Bozista* (1836).

Englantilaisen ginin voittokulku oli alkanut, 1700-luvun karmeista litkuista oli päästy eroon ja laadukasta kuivaa giniä alettiin arvostaa ulkomaillakin. Gini kukoisti jopa kieltoain aikaan Yhdysvalloissa. Kahden maailmansodan jälkeen gini kasvatti jälleen suosiotaan 1950-luvun puoliväliin asti. Sitten se jäi votkan varjoon. Vuosituhannen vaihteen jälkeen giniä ryhdyttiin valmistamaan monissa uusissa maissa, ja alkoi todellinen ginin renessanssi.



VILJASTA LASIIN

Yksinkertaisimmillaan gini on kirkasta viinaa, joka on maustettu katajanmarjoilla ja muilla kasveilla. Viinaa valmistetaan yleensä pannu- tai kolonnitislaimella viljasta tai rypäleistä.

Suurin osa gineistä aloittaa elämänsä etanolina. Sitä valmistetaan kolonnitislaimella – menetelmä otettiin käyttöön 1800-luvun puolivälissä. Menetelmä mullisti alkoholi-tuotannon, ja sitä käytetään suuressa mittakaavassa tislamoissa, joista jotkin pystyvät tuottamaan vuodessa yli sata miljoonaa litraa puhdasta alkoholia.

Nämä tislaamot ovat koko alkoholiteollisuuden perusjalka, vaikkei niissä näy hienoja, kuparinkiiltoisia tislauspannuja, joita edelleen käytetään perinteisen gininvalmistuksen loppuvaiheessa. Jotta voi ymmärtää, miten etanolia käytetään

ginin valmistuksessa, on ymmärrettävä, miten alkoholia valmistetaan.

Kaikki alkoholijuomat ovat tulos hiivan ja sokerin yhteisvaikutuksesta. Hiiva on yksisoluinen organismi ja sieni, joka oikeissa olosuhteissa käyttää sokeripitoisen nesteen sokerin alkoholiksi. Perusnesteen alkuperästä riippuen tuloksena on erilaista juomaa: rypälemehusta saadaan viiniä, omenamehusta siideriä ja mallasnesteestä olutta.

Alkoholikäymistä on hyödynnetty tuhansien vuosien ajan. Menetelmällä on jalostettu laaja kirjo nykyisin tuntemiamme alkoholijuomia.

Useimmissa englantilaisissa gineissä käytetty etanoli valmistetaan viljasta kolonnitislaimella. Vilja jauhetaan, mäskätään kuumassa vedessä ja fermentoidaan hiivalla, jolloin saadaan

vierrettä. Viinan tislauksen peruseriaatteena on, että alkoholin kiehumispiste on alempi kuin veden. Kun tislainta kuumennetaan ja lämpötila nousee, alkoholi alkaa irtautua vierteestä ja nousee pannussa höyrynä. Se kerätään talteen ja nesteytetään, jolloin saadaan alkoholia. Kolonnitislain on hyötysuhteeltaan erinomainen ja toisin kuin muunlaiset tisluslaitteet tuottaa erittäin väkevää, puhdasta tislettä, josta ovat poistuneet lähes kaikki epäpuhtaudet. Tämä tisle sopii erinomaisesti ginin valmistukseen.

Toisin kuin mallasviskin tai konjakin tuottajat, monet ginitislaamot eivät aloita raaka-aineista ja fermentaatiosta vaan ostavat etanolia ja tislavat sitä uudestaan väkevöiden ja hienosäätäen sitä omien vaatimustensa mukaisesti. Dry ginin ja London ginin tuotantoa koskevat EU-määräykset ovat ohjanneet tislaamoita tähän suuntaan, koska niiden mukaan London ginin ja Dry ginin valmistuksessa on käytettävä neutraalia alkoholia, jonka väkevyys on vähintään 96 tilavuusprosenttia. Tällaiseen väkevyyteen on vaikea päästä perinteisillä tislusmenetelmillä. Väkevöityyn perustisleeseen sekoitetaan makua antavia kasvipiperäisiä aineksia.

Menetelmät, joilla mausteaineet lisätään, vaihtelevat tuottajakohtaisesti. Ginin tyylin ja maun määrää se, millaisina määrinä ja yhdistelminä mausteaineita käytetään samoin kuin millä menetelmillä ja millaisilla laitteilla lisääminen tapahtuu.

Yleisimmät menetelmät ovat uuttaminen (steeping), höyryttäminen (vapour infusing) ja maustaminen (cold compounding).

Uuttamismenetelmä: ginin mausteaineet lisätään tisluspannuun hautumaan tislattavan alkoholin kanssa noin vuorokaudeksi. Kun tislus-

pannu kuumennetaan, mausteaineista liuenneet aromiaineet haihtuvat alkoholihöyryjen mukana lopulliseen tisleeseen. Näin giniin saadaan selväpiirteisiä aromeja. Tuotetta kutsutaan ”tislatuksi giniksi”. Höyryttämismenetelmä: mausteaineet pannaan koriin, joka asetetaan pannutislaimen putkeen (kaulaan) ja jonka läpi höyrystyvä alkoholi kulkee. Siirtyessään



Ginipullottamo

korin läpi kuuma alkoholihöyry irrottaa maustesekoituksesta herkimvät ja hienovaraisimmat yhdisteet ja ne kulkeutuvat alkoholihöyryn mukana lopulliseen tisleeseen. London Dry gini valmistetaan näin. Maustamismenetelmä: tämä on nopein ja edullisin tapa tehdä giniä. Katajanmarjoja ja muita mausteita lisätään lopulliseen tisleeseen lyhyeksi ajaksi uuttumaan. Näin valmistettua giniä kutsutaan vain ”giniksi”. Menetelmien yksityiskohdista riippumatta kaikki ginit laimennetaan lopuksi vedellä, yleensä 37,5 tilavuusprosenttiin.



MAUSTEAINEET

Mausteaineet ovat ginille yhtä tärkeitä kuin maali on taiteilijan kankaalle – ilman niitä gini olisi pelkkää mautonta viinaa ilman ominaismakua. Tislaajan tarkassa valvonnassa mausteaineista vapautuu alkoholiin öljyjä, joista muodostuvat erityismaut.

Katajanmarja on ylivoimaisesti yleisin gineissä käytetty mausteaine. Se on määräysten mukaan ginin vallitseva makuvivahde. Voimakkaasti tuoksuvan katajanmarjan (joka on kasvitieteellisesti käpy) yhdisteet antavat ginille sen luonteenomaisen maun. Näistä eteerisistä öljyistä ja muista yhdisteistä vallitsevin on alfa-pineeni, joka antaa muun muassa männyn, rosmariinin, laventelin, kanervan ja kamferin makukomponentteja vain muutaman mainitaksemme. Katajanmarjoissa on myös limoleenia, joka antaa sitrushedelmien makua. Kumpaakin yhdistettä on monissa muissakin ginin valmistuksessa käytetyissä mausteaineissa, samoin laajalti kasvikunnassa, jossa niiden tehtävänä on torjua nälkäisiä hyönteisiä.

Sattumoisin on niin, että se, mikä karkottaa hyönteisiä, vetää puoleensa ginin ystäviä.

Katajanmarja

Sitkeäsyinen kataja kasvaa melkein kaikkialla maailmassa, mutta ginin valmistuksessa käytettävät marjat hankitaan etupäässä Itä-Euroopasta, Toscanasta ja Marokosta. Sadonkorjuu on työlästä ja vaativaa puuhaa, sillä katajassa on ympärivuotisesti sekä kypsiä että raakoja marjoja. Kaiken kukkuraksi marjan kypsyminen poimintavalmiiksi voi kestää jopa kolme vuotta. Näin ollen marjat on kerättävä käsin, jotta kypsyviä marjoja ei hävitetä ja siten seuraavan vuoden satoa. Luonnosta kerätään vuosittain satoja tonneja katajanmarjoja ginin valmistukseen.

Katajan lisäksi ginin makuun vaikuttavat eräät muutkin mausteaineet. Tätä voi verrata yhden soittimen rooliin orkesterissa. Näistä mausteaineista muodostuu eräänlainen makujen sinfonia. Katajanmarjojen lisäksi

yleisimmät gineissä käytetyt mausteaineet ovat korianterinsiemenet, väinönputken juuri, tuoksukurjenmiekan juuri, kassiakanelin kuori, lakritsi ja sitrushedelmien kuoret.

Korianterinsiemenet

Marokosta, Bulgariasta, Romaniasta ja Venäjältä hankittavat korianterinsiemenet ovat ginin toiseksi tärkein mausteaine. Siemenissä on runsaasti linalolia. Se on mausteista ja tuoksuvaa ja antaa puumaisia vivahteita ja raikkaita sitrus- ja kukkaisflavoreita.

Väinönputken juuri

Etupäässä Saksasta ja Belgiasta hankitussa väinönputken juuressa on kahta samaa keskeistä yhdistettä kuin katajanmarjoissa – puun makua antavaa alfa-pineeniä ja sitrukselta tuoksuvaa limoleenia – mutta kokonaisuutena maku on huomattavasti miedompi kuin katajanmarjoissa. Väinönputken juuri toimii sitojana, joka yhdistää giniin muita, haihtuvampia flavoreita.

Kurjenmiekan juuri

Tuoksukurjenmiekan juuri on harvinaisimpia ginissä käytettyjä aineksia. Se hankitaan usein Firenzen seudulta Italiasta. Juurimukulan kehittyminen kestää vuosia. Sen jälkeenkin juurta on kuivatettava kolme vuotta. Tässä vaiheessa se on erittäin kovaa, ja se on jauhettava ennen käyttöä. Maku on miedompi kuin katajanmarjan ja väinönputken juuren, mutta sillä on tärkeä tehtävä. Väinönputken tavoin kurjenmieikka sitoo helposti haihtuvia makuyhdisteitä giniin. Monet gininvalmistajat keuhvat kurjenmiekan herkkää, parfyymimäistä vivahdetta.

Kassiakanelin kuori

Kassia- eli kiinankanelia kasvaa Kiinassa, Vietnamissa ja Madagaskarilla. Kuori kuivataan. Se antaa lämmittävää mausteisuutta.

Lakritsin juuri

Indokiinasta kerättävä lakritsin kova, sitkeä juuri on jauhettava ennen kuin sitä voi käyttää. Se makeuttaa ja tasapainottaa muita eloisampia ja vahvempia mausteaineita.

Sitrushedelmien kuoret

Sitruunalla ja appelsiinilla on tärkeä tehtävä useimmissa gineissä: kuori antaa omaleimaisen maun. Valmistajat suosivat espanjalaisia Sevillan sitrushedelmiä, jotka kuoritaan käsin. Kuoret kuivataan auringossa.



Esimerkkejä ginin mausteista

Näitä kasvisaineksia täydennetään usein mm. kardemummalla, meleguettapippurilla, inkiväärillä, jaavanpippurilla ja aniksella. Tuottajat etsivät paikallisia kasveja antamaan giniin uniikkia makua ja terroiria.

GININ MÄÄRITELMÄ ja TYYLIT

Ginin määritelmä

Gini määritellään virallisissa määräyksissä tislatuksi alkoholijuomaksi, joka saa makunsa katajanmarjoista ja muista kasvinosista. Nämä ainekset voivat vaikuttaa alkoholiin ennen tislautusta, sen aikana tai sen jälkeen valmistusmenetelmästä riippuen.

Giniä tuotetaan monissa maissa. Virallinen, lakisääteinen määritelmä saattaa hieman vaihdella, mutta on pääpiirteiltään sama. Pääsääntöisesti gini on tislattava makuneutraalista etanolista eli etyylialkoholista ja hallitsevana vivahteena pitää olla katajanmarja.

Euroopassa pullotetun ginin vähimmäisalkoholipitoisuus on 37,5 tilavuusprosenttia, Yhdysvalloissa taas 40 tilavuusprosenttia (ilmaistaan "80% proof"). Kaikkia Euroopassa valmistettuja ginejä sitoo EU:n tislattuja alkoholijuomia koskeva säädös vuodelta 2008. Ginit jaetaan siinä kolmeen ryhmään: "gin", "tislattu gin" ja "London gin" (eli "dry London gin").

Gini

Tätä perusginiä valmistetaan lisäämällä luonnollista tai keinotekoisia maku neutraaliin etyylialkoholiin. Tällaista giniä ei tarvitse tislata uudelleen. Siihen voi lisätä "ainoastaan direktiivin 88/388/ETY 1 artiklan 2 kohdan b alakohdan i ja ii alakohdassa määriteltyjä luontaisia tai luontaisenkaltaisia aromiaineita sekä mainitun direktiivin 1 artiklan 2 kohdan c alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita siten, että katajan maku on hallitseva." Tämä gini on halvempaa ja helpompi valmistaa, ja sitä pidetään laadultaan heikompana, koska lisäaineiden määrää ei rajoiteta.

Tislattu gini

Tämä gini valmistetaan tislaamalla maku-neutraalia etyylialkoholia vähintään 96 tilavuusprosenttiin mausteaineiden kanssa. Maustetun tisleen voi ottaa talteen vahvuisena ja maustaa ja värjätä sallituilla luontaisilla ja keinotekoisilla aineilla.

London gin

Tämä gini valmistetaan korkealuokkaisesta etyylialkoholista, jonka väkevyyks on vähintään 96 tilavuusprosenttia ja joka tislataan uudelleen perinteisessä tislaimessa luonnollisten mausteaineiden kanssa. Valmiin tisleen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 70 tilavuusprosenttia. Keinotekoisia makeutusaineita, väriaineita tai mausteaineita ei saa lisätä.

Nämä kolme ryhmää (gini, tislattu gini ja London gini) sisältävät varsinaiset myytävät, erityylyiset ginit.

London dry ja dry gin

Nämä kuuluvat edellä mainittuun ryhmään nimeltä London gini. Sen ilmaantuminen ajoittui 1830-luvulle, jolloin keksittiin kolonnitislain. Näin syntyi puhdas, neutraali etyylialkoholi, josta voitiin valmistaa aiempaa puhtaampaa giniä. Kun pohjana oleva alkoholi oli puhtaampaa, tislaajat huomasivat, ettei heidän tarvinnut enää peittää tisleen makua makeutusaineilla ja muilla lisäaineilla, ja niin kuiva (dry) gini oli syntynyt. Ensin sitä tehtiin vain Lontoossa, nykyisin sen sijaan kaikkialla maailmassa, etenkin Yhdysvalloissa. Dry giniä voi pitää puhtaimpana ginityylinä.

Old Tom Gin

Tislattujen ginien ryhmään kuuluva Old Tom oli London dryn edeltäjä. Ennen kolonnitislaimen keksimistä Lontoon tislaajat käyttivät erilaisia pannutislaimia, jotkut osaamattomasti. Ilman teknistä asiantuntemusta niiden tisle oli usein maultaan varsin huonoa. Epämiellyttävä maku yritettiin peittää lisäaineilla. Nykyisin Old Tom kuten kaikki ginit tekevät uutta tulemistaan. Yleensä Old Tom on makeampaa

kuin dry-tyylit, koska siihen lisätään hieman sokeria.

Compound-ginit

Nämä kuuluvat ensimmäiseen ryhmään. Compound-ginit tehdään sekoittamalla katajanmarjat ja muut mausteaineet maku-neutraaliin etyylialkoholiin. Ne saivat alkunsa kieltolain ja pontikankeiton aikaan. Näitä lajeja pidetään yleensä heikkoina, mutta kehittyneillä menetelmillä pystytään nykyisin tuottamaan parempia compound-ginejä. Eräät tämäntyylyiset ginit menestyvät hyvin kilpailuissa ja markkinoilla.

Maantieteellisesti merkityt ginit

Näitä ginejä voi olla kaikissa kolmessa edellä mainitussa ryhmässä. On viinejä, joiden valmistus on sallittu vain tietyllä seudulla, ja vastaavasti on alueellisesti rajattuja ginejä. Xoriguer Menorcan saarelta Baleaareilta ja Vilniaus Džinas Liettusta ovat saaneet maantieteellisesti suojatun aseman. Plymouth Gin menetti suojan vuonna 2015.

Tynnyrikypsytyt

Näitä ginejä voi olla kaikissa kolmessa ryhmässä. Niiden suosio kasvaa vääjäämättä. Kypsytykseen käytetään tammitynnyreitä, joissa on yleensä aiemmin pidetty viskiä.

Sloe gin

Sloe gin on oratuomenmarjoilla maustettua giniä. Sloe ginin juuret voi jäljittää Englannin vanhimpien ginien aikaan. Suuren marja- ja sokerimäärän vuoksi sloe ginit ovat tarkkaan ottaen likööreitä. Ne tehdään liottamalla giniin runsaasti kypsiä oratuomenmarjoja. Vähimmäisvahvuus on 25 tilavuusprosenttia.