

# Il gin...una passione che non conosce confini

scritto da Raffaello De Crescenzo | 16/01/2023



**È una delle bevande alcoliche aromatizzate più diffuse e apprezzate al mondo, nato dalla distillazione di un fermentato a cui si aggiungono erbe e spezie. Ma quali sono le caratteristiche e tipologie di gin?**

Il gin è un alcolico originario dell'Olanda, esploso e reso famoso in Inghilterra, che ha raggiunto una diffusione e un interesse senza precedenti. Le sue origini risalgono al Medioevo quando veniva utilizzato come medicina e può essere ritenuto l'evoluzione di un altro alcolico: il **Jenever**.

La **gradazione alcolica importante** del gin lo rende un ingrediente perfetto nella **mixology**; numerosi, infatti, sono i cocktail in cui si utilizza in percentuale prevalente o meno. Sicuramente il **gin tonic** è il drink più noto e teoricamente più semplice da preparare: si ottiene con **ghiaccio, gin e acqua tonica**, in opportune proporzioni.

## Componenti e caratteristiche del gin

Il **gin nasce dalla distillazione di un fermentato** (solitamente di patate o cereali) aromatizzato con erbe e spezie - dette *botanicals* - che conferiscono un sapore diverso e caratteristico a ciascuna bevanda finale.

Ne abbiamo parlato con **Emiliano Sosa**, enologo argentino che ha dedicato tutte le energie e le sue competenze al mondo delle bevande alcoliche aromatizzate: dai vermut ai liquori, fino proprio ai gin ed ai distillati in generale. Grazie all'esperienza maturata con l'enologo **Roberto Castro**, oggi Emiliano è anche docente in numerosi corsi in diversi Paesi del Sudamerica.

«Il gin - ci spiega Emiliano - è una bevanda alcolica distillata con un sapore predominante, quello delle bacche di ginepro, dette anche nebrine. Attualmente è una delle categorie di distillati più ampie, con regioni di produzione, stili e profili aromatici diversi e con il comune denominatore del ginepro. Viene prodotto in modi diversi, a partire da un'ampia gamma di ingredienti vegetali; oltre che con le bacche di ginepro, tende a essere aromatizzato con "botaniche", che possono essere erbe, spezie, fiori o frutta, spesso combinate tra loro. Il più delle volte, è consumato mescolato all'acqua tonica o utilizzato per i negroni».

## Le 3 categorie di gin

Un superalcolico, dunque, che parte da materie prima povere: vegetali o cereali, insieme ad altri ingredienti. **Tre sono le principali categorie di gin: il Gin (o *basic gin*), il Distilled Gin e il London Dry Gin.**

### **Gin (o *basic gin*): sapore secco e gradazione minima di 37,5%**

Il **Gin** o *basic gin*, il più classico, richiede il numero minore di ingredienti (anche solamente [ginepro](#)) che vengono messi direttamente in infusione in alcol, di qualsiasi tipo, con una gradazione alcolica di almeno il 96%. Per questo tipo di gin non è necessario alcun processo di ridistillazione e il suo sapore finale è abbastanza secco (può contenere fino a 6 grammi di zucchero per litro). La gradazione alcolica minima del prodotto finito è di 37,5%.

### **Distilled Gin: varietà di componenti**

Il **Distilled Gin** è caratterizzato da ulteriori aromi e sapori, oltre a quello caratteristico del ginepro. Per produrlo **si parte sempre da alcol di origine vegetale al 96%**, a cui vengono aggiunte botaniche e aromi vari, volendo anche frutta, che possono conferire un colore diverso alla bevanda finale. Si procede, quindi, ad ulteriori step di distillazione da cui, per l'appunto, il nome "*Distilled*". È anche possibile utilizzare aromi artificiali per ampliare ulteriormente le gamme delle possibili varietà.

### **London Dry Gin**

Veniamo ora alla versione più pura e tradizionale: il **London Dry Gin**, caratterizzato da un regolamento di produzione piuttosto rigido, da un **sapore asciutto** (vi può essere aggiunto solo 0,1 grammi di zucchero per litro, per questo la dicitura "dry") e da un **aroma legato quasi esclusivamente al ginepro**, senza coloranti, aromi o dolcificanti artificiali. Tutte le botaniche e le sostanze aromatizzanti, in questa preparazione, devono essere aggiunte prima o durante il processo

di distillazione. Nulla, tranne l'acqua, può essere aggiunto dopo la distillazione.

## **Tecniche di distillazione**

I gin sono **prodotti con processi di distillazione diversi**, a seconda delle modalità di infusione delle spezie e della tecnica di evaporazione.

«In generale, esistono diversi metodi di distillazione per le bevande alcoliche, tutti consistenti nell'evaporazione dell'alcol e nella sua separazione dal mezzo liquido originale, in modo da scartare altre sostanze chimiche come il metanolo all'inizio e l'acqua alla fine, per ottenere alcol etilico il più puro possibile. L'alcol risultante viene poi utilizzato per essere aromatizzato con prodotti botanici e frutta e portare al risultato desiderato», spiega ancora l'enologo di Mendoza.

La più tradizionale è la **tecnica di cottura diretta in alambicco**, che può avvenire in maniera continua o discontinua, e consiste nell'aggiunta dei prodotti botanici nel recipiente principale, detto *pot still*, e nella loro ebollizione con l'alcol. Il risultato è un sapore concentrato, ma con il rischio di portare con sé qualche residuo di spezie nell'evaporato.

Esistono, poi, nuove tecniche assai più costose, come le **distillazioni sottovuoto e a freddo**, che prevedono l'impiego di un **evaporatore rotante o rotavapor**. Questo, collegato a una pompa a vuoto, aspira l'aria all'interno del pallone di vetro, permettendo di abbassare la temperatura di ebollizione fino e sotto i 20°C, preservando le caratteristiche di alcune sostanze termolabili.

Al di là dei gin più commerciali e diffusi a livello mondiale, si stanno facendo strada sul mercato anche prodotti artigianali che riescono a esaltare il territorio di produzione, impiegando spezie e aromi di una specifica area geografica.

Conosciute le più importanti **caratteristiche del gin**, non resta che sbizzarrirsi a provarne da ogni parte del mondo, avventurandosi alla scoperta delle note aromatiche più intriganti e divertendosi a creare il proprio drink preferito...sempre senza esagerare!