

# Gin

Thomas Blum, Jonas Inderbitzin  
www.destillate.agroscope.ch



**Definizione** (Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche, stato 1° giugno 2020)

Il gin è una bevanda spiritosa al ginepro, ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, avente le caratteristiche organolettiche appropriate, con bacche di ginepro e altre sostanze aromatizzanti naturali o estratti naturali di aromi. Il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante. Il gin deve soddisfare i requisiti minimi seguenti:

- il prodotto finale deve avere una gradazione alcolica minima di 37,5% vol,
- anche dopo la ridistillazione, il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante.



Macerazione

## Tecniche per aromatizzare il gin

Il gin si produce da alcol di origine agricola, ricavato, a sua volta, da materie prime ricche di amido, come cereali e melassa. Deve il suo gusto caratteristico agli ingredienti utilizzati, prima o durante la distillazione, per aromatizzarlo. Le tecniche d'aromatizzazione sono due: **macerazione** e **percolazione**. La prima consiste nell'immergere le sostanze aromatizzanti in un liquido d'estrazione per alcune ore (fino a diversi giorni), mentre la seconda prevede l'utilizzo del vapore prodotto durante la distillazione per estrarre gli aromi dagli ingredienti sospesi in un sacchetto di tela o posti su un apposito setaccio. Nulla vieta di applicare entrambe le tecniche nel medesimo processo produttivo.



Percolazione

## Sostanze aromatizzanti

I principali ingredienti usati per aromatizzare il gin sono le bacche di ginepro e i semi di coriandolo. Di uso comune sono anche: corteccia di cannella, radice di liquirizia, pepe di Giava e scorza di limone.

## Produzione

### 1. Macerazione

- Diluire con acqua l'alcol per uso alimentare fino a 60% vol.
- Lasciare macerare gli aromi per 12 – 18 ore.
- Di regola, utilizzare piccole quantità di aromi: da 5 a 10 grammi per litro a 60% vol.

### 2. Distillazione

- Prima di distillare, ridurre ulteriormente il tenore alcolico a 30% vol.
- La testa di distillazione va separata perché apporterebbe al gin sentori di muffa e, in minor misura, le note pungenti dell'acetato di etile, tipiche della testa)
- Il cuore del distillato è più importante di quello delle acquaviti di frutta (temperatura del collo di cigno: 88 °C / prodotto finale: 68% vol).

### 3. Ricetta base per 10 l (60% vol)

Dose [g]	Ingrediente	Parte utilizzata
40-50	ginepro	bacca
5-10	coriandolo	seme intero
1-5	cannella	stecche
1-10	limone	scorza



bacche di ginepro



semi di coriandolo



stecche di cannella



scorza di limone

È possibile modificare liberamente questa ricetta, aggiungendo altri ingredienti, tra i quali: radice di liquirizia o di violetta, pepe di Giava, semi di angelica o cardamomo.

## Bibliografia e sitografia

André Dominé, *The Ultimate Bar Book*, Ullmann Verlag, 2008

*Gin-Buch: Cocktailrezepte und Wissenswertes über Gin*, <http://ginobility.de/blog/gin-buch-260>, 2.7.2013