

SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**

*Aus Liebe zum Wein. Seit 121 Jahren.*

AUSGABE 11 — NOVEMBER 2014

**SPÄTBURGUNDER**

Deutschlands grosse  
rote Gewächse

**VOR 10, VOR 20 JAHREN ...**

Weinprobe der Jahrgänge  
2004, 1994, 1964, 1934 usw.

**GIN TONIC**

Wieder in Mode und  
Everybody's Darling



**LANDPLAGE  
KIRSCHESSIGFLIEGE**

**ANGST UND SCHRECKEN IN DEN WEINBERGEN**

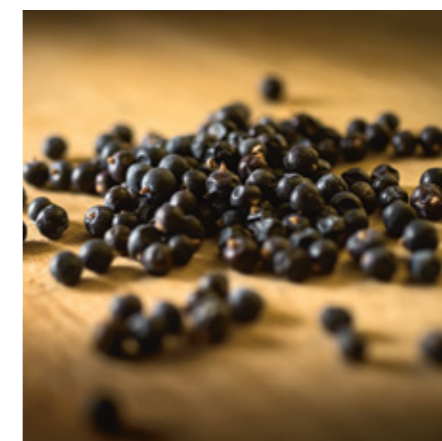
# WIEDER IN MODE: GIN TONIC

Die Nachfrage nach Gin ging über Jahrzehnte zurück. Als cool gilt Wodka, schon seit den 1980er, 1990er Jahren. Nun feiert Gin ein kaum erwartetes, wuchtiges Comeback. Dank neuen Brennereien. Dank Barmännern, die Cocktails mit Gin wieder in Mode bringen. Höchste Zeit also, die trendige Gin- und Tonic-Vielfalt etwas genauer zu betrachten.

Text: René Zimmermann, Wolfram Meister

Foto: Gabor Ekecs

EVERYBODY'S DARLING



Wacholderbeeren riechen nach Nadelbäumen und sind die Seele des Gins. Sie schmecken süsslich-würzig, harzig-bitter und vor allem: stark. Drinks-Erfinder in Kombination mit The Botanist Islay Dry Gin: Bartender Danny Whelan aus Glasgow.

● Gin is back. Angesagte Restaurants in Zürich brillieren plötzlich mit einer interessanten Gin-Auswahl. Das «George» im «Ober»-Haus etwa, das «Maison Manesse» im Kreis 3, aber auch Lokale wie das «Du Théâtre» im Seefeld. Einige legen eine extra Gin-Karte auf.

In der Bar des «Clouds», im 35. Stockwerk des 126 Meter hohen Prime Tower, gibts sogar einen hauseigenen Gin, den «Clouds»-Gin, der in Kooperation mit der Schweizer Brennerei Humbel entstanden ist. Entwickelt von Barchef Andreas Kloke und Lorenz Humbel, dem Inhaber der gleichnamigen Familienbrennerei im aargauischen Stetten.

Dass ein Gin and Tonic mehr ist als ein profaner Longdrink, wissen die Kenner. Eine perfekte Erfrischung nach einem langen Arbeitstag. Funktioniert als Aperitif wie auch als Digestif. So kann man mit Gin and Tonic Abende beginnen oder lange Nächte beschliessen.

Der Geschmack von Gin kommt von den sogenannten «Botanicals». Das sind pflanzliche Zutaten, die als Aromen zu Agraralkohol hinzugefügt werden. Bei Bombay Sapphire sind es beispielsweise acht Kern-Botanicals, nämlich Wacholder, Zitrone, Koriander, Irisöl, Mandeln, Zimtkassie, Lakritz und Engelwurz, neben Paradieskörnern (einem Verwandten von Ingwer) und Kubeben-Pfeffer (aus der Pfeffer-Familie).

Beim «Clouds»-Gin war Andreas Kloke wichtig, einen Premium Gin für seine Bar zu bekommen, der auf heimische Botanicals der Schweiz zurückgreift und oben-drein auf Bioqualität gesteigerten Wert legt.

Wacholder, Kardamon, Thymian, Salbei, Orangen, Zitronen und Kirschen, allesamt in der Schweiz gereift, prägen den Geschmack. Der Wacholder ist zwar deutlich zu schmecken, aber nicht dominant, die Kirsche, als Botanical beim Gin eher ungewöhnlich, lag als wichtiger Rohstoff der Brennerei Humbel besonders am Herzen. Nun ist also ein Hauch von Kirsche im «Clouds»-Gin enthalten. Doch der ist mehr zu erahnen denn zu schmecken. Vor allem der Thymian ist es, der im Vordergrund steht. Zitrusaromen verleihen dem Gin eine angenehme Frische. Orangen- und Mandarinennoten sind schon beim Nosing sofort wahrzunehmen und auch der Abgang zeigt sich fruchtig und würzig.

Weltweit sind über 200 Sorten Gin erhältlich. Die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG konzentrierte sich bei ihrer grossen Blinddegustation auf 20 Gins und 5 Tonics.

Das Degustationsteam bestand aus Gin-Liebhabern, die den Gin-Hype vor über 30 Jahren miterlebt haben, aus jungen Gin-Hipstern, Branchenprofis, Frauen und Männern. Die Gins wurden in neutrale Flaschen gefüllt, mit einer Nummer und dem Alkoholgehalt beschriftet und individuell im eigenen Tempo geprüft.

# GIN: DIE 6 BELIEBTESTEN

Einmal pur degustiert, einmal als Gin and Tonic mit Schweppes getestet

## MONKEY 47

### BLACK FOREST DISTILLERS

Lossburg, Baden-Württemberg, Deutschland  
www.monkey47.com

#### MONKEY 47

47 Gewürze  
47 Vol.-%  
Vielschichtige, herbe Würze, klar Wacholder, etwas Koriander, dezente Zitrusfrische mit Orangenaroma. Weich im Antrunk, viel Druck und Aromafülle,

komplex, elegant, langer Abgang mit viel Würze und einer schönen Alkoholsüsse.

#### Mit Schweppes:

**1. RANG ALS GIN TONIC**  
Mit Tonic noch fruchtiger, Orange, auch florale Noten, komplex.

## THE BOTANIST GIN

### BRUICHLADDICH DISTILLERY

Isle of Islay, Argyll, Schottland, Grossbritannien  
www.thebotanist.com

#### THE BOTANIST GIN

22 Foraged Island Botanicals  
46 Vol.-%  
Sehr intensive, komplexe Kräuteraromatik, deutlich Wacholder, herb, fein Zitrus. Aromafülle und viel Druck im Gaumen,

gut strukturiert, rund, saftig, fruchtig, aromatisches, langes, harmonisches Finale.

#### Mit Schweppes:

**2. RANG ALS GIN TONIC**  
Sehr klassisch und ausgewogen, angenehm bitter und frisch.

## DOL GIN

### DOLOMITE SPIRIT

St. Valentin-Seis, Bozen, Südtirol, Italien  
www.zuplun.it/de/gin

#### DOL GIN

Kräuter und Wurzeln aus den Dolomiten, Zitronen vom Gardasee  
45 Vol.-%  
Frischer Wacholder, Tannenzharz, komplexe Kräuteraromen, Wermut, Zitrone, erdig. Dicht am Gaumen, druckvoll, komplex, sehr

intensiv, leicht bitter, Mentholfrische im aromatischen Finale.

#### Mit Schweppes:

**5. RANG ALS GIN TONIC**  
Dominierende Alpenkräuter, Wermutkraut, an Absinth erinnernd, Bittertöne werden verstärkt.

## PICKERING'S GIN

### SUMMERHALL DISTILLERY

Edinburg, Schottland, Grossbritannien  
www.pickeringsgin.com

#### PICKERING'S GIN

Original Bombay-Rezept von 1947  
9 Gewürze  
42 Vol.-%  
Klassische, ausgewogene Gin-Aromen, sehr elegant, optimale Balance von Kräutern und Zitrus. Aromafülle im Gaumen,

harmonisch, feinfruchtig, langer Abgang mit saftigem Lakritzfinale.

#### Mit Schweppes:

**2. RANG ALS GIN TONIC**  
Klassisch, harmonisches Gleichgewicht, dezent bitter, Fruchtfrische.



Die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG testete blind 20 Gins und 5 Tonics. Bewertet wurde nach dem üblichen 20-Punkte-Schema. Zusätzlich hatte jeder der 20 Tester Rang 1 bis 3 für seine Lieblings-Gins zu vergeben. Mit den Tonics wurde gleich verfahren. In einer kleineren Gruppe wurden nach erfolgter Auswertung noch die sechs beliebtesten Gins mit dem beliebtesten Tonic (Schweppes) gemischt und ebenfalls bewertet.

## SHORT FACTS GIN

**GESCHICHTE** Schnaps mit Wacholderbeeren etablierte sich als Genever zuerst in Holland. Nach England kam er gegen Ende des 17. Jahrhunderts und wurde dort Gin genannt.

**GORDON'S GIN** Ab 1769 produzierte der Schotte Alexander Gordon in London einen dreifach destillierten Gin der feiner und sauberer war als die üblichen Schnäpse. Heute ist Gordon's Gin eine Weltmarke

**GIN AND TONIC** Klassischer Longdrink aus Gin und Tonic Water. Das Mischverhältnis variiert je nach Geschmack von 1:1 bis 1:3 oder höher  
**TONIC AND GIN** Als Indien eine Kolonie Englands war, wurde zum Schutz vor Malaria das chininhaltige Tonic Water getrunken. Das damalige Indian Tonic Water war sehr bitter, daher mischte man dem Getränk Gin bei, um den Geschmack zu verbessern.

**MARDER GIN**

**MARDER EDELBRÄNDE**

Albruck, Baden-Württemberg, Deutschland  
www.marder-edelbraende.de

**MARDER GIN**

43 Vol.-%  
Sehr frisch, viel Zitrus, Bergamotte, dezente Wacholder, pfefferig-würzig. Floral, leicht harzig, Lavendel im Gaumen, mittlere Dichte, würzig und harmo-

nisch mit stilvollen Bitternoten endend.

**Mit Schwebbes:**

**4. RANG ALS GIN TONIC**  
Klassisch, dezente, ausgewogen, interessante Würze, schöne Bitternoten.

**GIN 1948**

**KINDSCHI**

Schiers, Prättigau, Graubünden  
www.kindschi.ch

**GIN 1948**

Altes Familienrezept von 1948 mit 9 Gewürzen  
48 Vol.-%

Zitrusfrische, erdige Wurzelaromen, Lavendel, Koriander. Im Mund viel Druck, intensiv aromatisch, gute Balance. Kom-

plexe Würze im langen Abgang.

**Mit Schwebbes:**

**6. RANG ALS GIN TONIC**  
Tonic bewirkt florale Dominanz, an einen Schweizer Kräuterschnaps erinnernd, dezente bitter, Fruchtsüsse.



Beim vielfältigen Angebot von heute ist der Connoisseur beim Herausfinden seiner liebsten Kombination von Gin und Tonic gefordert. Verallgemeinernd lässt sich lediglich sagen, dass der Lieblings-Gin mit dem Lieblings-Tonic kombiniert nicht zwangsläufig den besten Gin and Tonic ergibt, da sich die Aromatik des Gins durch die Zugabe von Tonic meist recht deutlich verändert.

# GIN: DIE 6 VERFOLGER

*pur degustiert, ohne Tonic*

**THE DUKE**

**THE DUKE DESTILLERIE**

München, Deutschland  
www.theduke-gin.de

**THE DUKE MUNICH**

**DRY GIN**  
13 Kräuter und Gewürze in Bioqualität  
45 Vol.-%

Klassische Aromatik mit Wacholder, frisch, ausgewogen. Kräftig, würzig im Gaumen, leicht pfefferig mit angenehmer Fruchtsüsse endend.

**NGINIOUS! GIN**

Blended-Gin-Verfahren mit 18 Botanicals  
45 Vol.-%

Fruchtig, sehr floral, eigenwillig, Zitruschale. Würzig und kräftig im Gaumen, leicht scharfer Abgang.

**STUDER SWISS CLASSIC GIN**

**STUDER**  
Escholzmatt, Luzern  
www.distillery.ch

**STUDER SWISS CLASSIC GIN**

40 Vol.-%  
Dezente, typische Gin-Aromen mit frischem Zitrusanteil. Rund, saftig im Mund, mittlere Dichte, angenehm endend, sauber und frisch.

**NGINIOUS! GIN**

**ULLRICH/VILLIGER**

Rümlang, Zürich  
www.nginious.ch

**HAYMAN'S LONDON DRY GIN**

**HAYMAN DISTILLERS**  
Essex, Grossbritannien  
www.haymansgin.com

**HAYMAN'S LONDON DRY GIN**

10 Botanicals  
40 Vol.-%  
Ausgewogene, typische Gin-Aromatik. Mild und gefällig im Gaumen, harmonischer, sanfter Abgang.

**BLUE GIN**

**BLUE GIN HANDELS GMBH**

Axberg, Kirchberg-Thening, Oberösterreich  
www.bluegin.cc

**BLUE GIN**

27 Gewürze aus der ganzen Welt  
43 Vol.-%

Frische Wacholderbeeren, dezente Zitrus, ausgewogen und vielschichtig. Im Gaumen Wacholder betont, herb im Antrunk, danach saftig, aromatisch und lang.

**GORDON'S**

**ALEXANDER GORDON & CO.**

London, Grossbritannien  
www.gordons-gin.co.uk

**GORDON'S LONDON DRY GIN**

37,5 Vol.-%  
Dezentes, feines, klassisches Gin-Aroma, deutlich Wacholder. Im Gaumen sanft, dünn, kraftlos, kurz.

## WEITERE GUTE GINS

**BOMBAY SAPPHIRE**

40 Vol.-%  
Bombay Sapphire Distillery, Laverstoke Mill, Hampshire, England  
www.bombaysapphire.com

**NUTMEG GIN**

44 Vol.-%  
Oliver Matter, Kallnach, Seeland, Bern  
www.erlebnisbrennerei.ch

**CLOUDS GIN**

42 Vol.-%  
Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, Aargau  
www.humbel.ch

**HENDRICK'S GIN**

41,4 Vol.-%  
The Hendrik's Gin Distillery, Girvan, Schottland  
www.hendricksgin.com

**SEE GIN**

48 Vol.-%  
Steinhauser, Kressbronn am Bodensee, Deutschland  
www.weinkellerei-steinhauser.de

**GIN 27**

43 Vol.-%  
Appenzeller Alpenbitter, Appenzell  
www.appenzeller.com

**TSCHIN**

40 Vol.-%  
Käfers Schloss, Eltingen, Fricktal, Aargau  
www.kaesers-schloss.ch

## TONIC: DIE 6 BESTEN

*Einmal für sich degustiert, einmal als Gin and Tonic mit The Botanist Gin getestet*

**1. PLATZ: SCHWEPES**

Frisch, herb, schöner Zitrusduft, fruchtig im Mund, angenehm bitter, ausgewogen.

Als Gin Tonic: 1. Rang zusammen mit The Botanist Gin

**2. PLATZ: ABSINTHUM**

Sehr fruchtig, Zitrus, Quitten, Kräuter, wenig bitter, süß, viel Kohlensäure, sehr mild.

Als Gin Tonic: 3. Rang zusammen mit The Botanist Gin.

**3. PLATZ: GENTS**

Frisch, viel Zitronen, interessante, dezente Bitternote, etwas süß, eher wenig Kohlensäure.

Als Gin Tonic: 4. Rang zusammen mit The Botanist Gin.

**4. PLATZ: GOLDEN MONACO**

Feinherb, Limone, florale Noten, sehr wenig Zucker, dezente Aromatik, angenehme Bitterkeit, viel Kohlensäure.

Als Gin Tonic: 5. Rang zusammen mit The Botanist Gin.

**5. PLATZ: FENTIMANS**

Würzig, exotische Zitrusaromen, leicht animalisch, gute Süsse, fruchtig, frisch.

Als Gin Tonic: 2. Rang zusammen mit The Botanist Gin.