

Gin: Das vierte Jahr im Höhenflug

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

Was sich in den letzten Jahren am Gin-Sektor getan hat, ist eigentlich unglaublich. Manche versuchen, auf einen fahrenden Zug aufzuspringen, manche glauben, das Rad neu erfinden zu können. Doch (fast) jeder tut es - ein „gewinnverdächtiges“ Produkt kreieren: Der spezialisierte Whisky-Brenner experimentiert mit Gin. Der passionierte Obstbrenner versucht sein Glück.

Wer glaubt, es wissen zu wollen, begibt sich auf den glatten Wacholder-Parcours. Und Geld verdienen – schon jetzt und werden es weiterhin – alle, die immer schon Gin im großen Stil hergestellt haben und der Spezialisierung treu geblieben sind. Nischenprodukte – ob in der vegetabilen, der floralen oder der klassischen Zitruslinie – haben ihre Berechtigung, ihre Erzeuger werden ganz sicher den passenden Deckel für den Gin-Topf finden. Denn Vielfalt belebt das Geschäft – und trifft „ganz nebenbei“ die ausgefallenen Gin-Wünsche.

So wie es sich gehört, waren wir kurz nach der Anmeldefrist für den WSA 2019 bereits überbucht. Vom Gefühl her waren wir der Meinung, dass der Zenit von 2018 mit 80 Produkten weit überschritten ist. Doch nach der Eingabe der Produkte in unsere Datenbank für die Verkostung kam die Ernüchterung. Über 90 eingereichte Gins wurden gezählt. Betrachtet man die letzten vier Jahre, so ist der Hype um dieses legendäre

Wacholder-Getränk schlicht und ergreifend ein Wahnsinn. Für uns bedeutet dies beinahe zwei Tage „Gin-Arbeit“. Doch was hat sich geändert? Die New Western Style Gins sind eindeutig im Vormarsch, weil man den Trend und den Zeitgeschmack treffen will sowie die Spielwiese für Gin-Experimente voll ausreizen. Doch was bedeutet das für die WSA-Verkostung?

New Western Style Gin definiert sich wie folgt: Botanicals verschwimmen in der Aromatik mit der Wacholder-Komponente, die gegenüber dem London Dry Gin nicht dominant sein muss. Somit gehört ein zu Wacholder-lastiger NWS Gin in die Gruppe der London Dry Gins. Doch wo gehört dann bitte ein NWS Gin verkostet, wenn absolut kein Wacholder mehr erkennbar ist? Die Bandbreite zwischen ein wenig Wacholder und einem Hauch Wacholder in einem NWS Gin ist absolut schwer zu differenzieren und fair zu bewerten. Für die Verkoster war dies eine Herausforderung, die aufgrund klarer

Definitionen samt einem längeren Briefing hervorging. Die Ergebnisse sind hart, aber fair – kleiner Wermutstropfen für die Einreicher und Konsumenten: In der Gruppe der New Western Style Gins wurde keine einzige Doppel-Gold-Medaille vergeben.



Fotos: Rieke Penninger/Fotografen



Sauerland Distillers Regionale Botanicals in markanter Verpackung

„Die charakteristischen, waldigen und spritzigen Sauerländer Botanicals auf Navy Strength destilliert (57,15 Volumprozent) machen aus dem besten Gin, den wir je gemacht haben, jetzt den stärksten Gin, den wir je gemacht haben. Ein purer Genuss mit starkem Charakter, der dem Gaumen schmeichelt, Cocktails veredelt und das härteste Tonic in die Schranken weist. Olaf Baumeister, Fernsehkoch und Inhaber des Hotel Seegarten in Sundern, hat die Rezeptur so angelegt, dass mit den gleichen Botanicals

ein ausgewogener Gin entstanden ist, der pur wie auch als Longdrink oder Cocktail zu genießen ist.“ So beschreibt Geschäftsführer Moritz Dimde, der sich um alle administrativen und finanziellen Angelegenheiten kümmert, das Projekt WOODLAND.

Das Artwork für die Ausstattung der Flaschen sowie die aufwendige Verpackung kommen von den Mitgesellchaftern Till Brauckmann, Matthias Czech und Gregor Biedrzycki. Um Vertrieb und Logistik küm-

mern sich Andreas Schulte und Johannes Bitter-Suermann, wobei jeder seine Qualifikationen und Berufserfahrung einbringt. In der Sauerland Distillers GmbH wird mit heimischem, weichem Wasser gebrannt. Die Botanicals werden einzeln kalt mazeriert und nach dem Brennen ungefiltert cuvetiert. Um die Authentizität des Gins noch zu verstärken, wurden die Etiketten auf das Wesentliche reduziert: eine schnörkellose, hochwertige Typografie in klare 500-ml-Flaschen im schnörkellosen Stil von Apothekerflaschen abgefüllt.

Beim World-Spirits Award gab es Double-Gold für Woodland Sauerland Dry Gin (Spirit of the Year & World-Spirits Award 2019).

Hitliste bester Gins

96 WOB-Punkte

Rutte Dry Gin - Double-Gold
Rutte, Niederlande- 3113 BE Schiedam, www.dekuyper.com

Duft: Sehr typische Aroma-Struktur, elegantes Konzept, feine Wacholderbeeren Dominanz, ein Duett mit frischen Zitrus-Noten, Zitrone, Minze, Menthol-Kühle, Kümmel, Lavendel, Kümmel.

Geschmack: Wichtig am Gaumen, komplex, Zitronenverbene, Wacholder, recht stark ätherische Basis, delikat harzig-ölig, Zitrus-Schalen, Grapefruit, Pfefferminze, Rosmarin, Zimt, Lavendel, Ingwer, feine Süße, sehr dicht.

95,7 WOB-Punkte

Woodland Sauerland Dry Gin 2018 - Double-Gold
Sauerland Distillers GmbH, D-58511 Lüdenscheid, www.woodland-gin.com

Duft: Ein Meisterwerk, tolles Wacholder-Zitrus-Spektrum, brilliant und vielschichtig, Zitruschalen-Mix, Orange, viel Bitter-Limon, Himbeere, Hauch Vanille, sehr florale Akzente, Kümmel, Anis, Zimt, Kardamom.

Geschmack: Duftkopie am Gaumen, fein dropsig-frisch, fruchtfleischig, leicht harzig-beerig, fein wacholderig, viel Zitrus, Zitrone, Limetten, Mandarine, typisches Albedo-Zesten-Bitterl, Kümmel, Lavendel, Angelika, feine Orangensüße, kompakter Körper, wärmend im Nachhall.

95,7 WOB-Punkte

CruXland - Double-Gold
KWV, Südafrika-7646 Paarl, www.kwv.co.za

Duft: Meisterhaftes Sorten-Spektrum, animierend-frisch, feine Wacholder-Aromen, Orange, Grapefruit, grüne Banane, Birne, Schokolade, Minze, Eukalyptus-Kühle, Va-

nille, Rosmarin, Koriander, Ingwer, Anis, Thymian, Pfeffer, Lavendel, florale Aspekte.

Geschmack: Typische Stilistik, dropsig, wacholderbeerig, Zitrus, Orangenschale, Limette, etwas bittere Zitronenschale, After Eight-Assoziationen, Koriander, recht viel Anis, Lavendel, feine Chili-Ingwer-Schärfe, Dichte und Länge im Finale.

95,3 WOB-Punkte

Gin+ Saffron 2018 - Double-Gold
Distillery Krauss GmbH, Ö-8543 St. Martin, www.distillery-krauss.com

Duft: Tolles Wacholder-Spektrum, Zitrusnoten, Orangenschale, erinnert an Bitter Lemon, erdig, Ingwer, Menthol, Safran recht gut erkennbar, Koriander, Lavendel Touch.

Geschmack: Super-Stilistik, interessant und spannend, viel Wacholder und Zitrus, Orange, Minze, Safran kommt am Gaumen schön durch, beinahe endloser Nachhall.