

# België, zot van gin

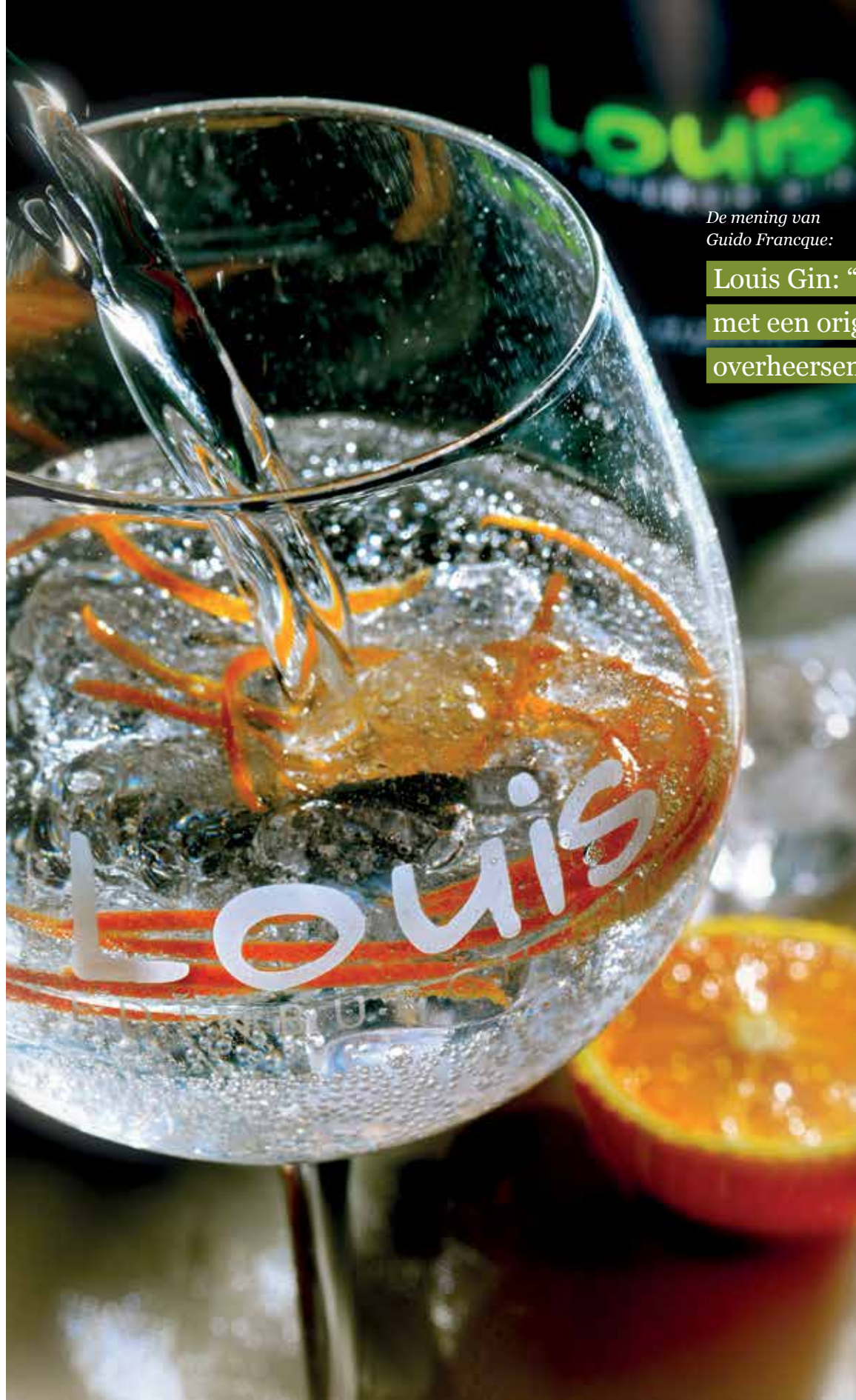
*De ginhype blijft maar aanhouden. Net na de oorlog werd deze witte alcohol, so British als hij is, door wodka ingehaald en algauw als ouderwets bestempeld. Maar de spectaculaire comeback van gin een aantal jaren geleden liegt er niet om. De gin-tonickoorts sloeg eerst toe in het noorden van het land, waarna ze zich al snel uitbreidde. En elke dag verschijnt gin wel ergens in een nieuw jasje. Een op het eerste gezicht vluchtig fenomeen vindt nu zijn vaste plaats.*

PEYO LISSARRAGUE

Een van de troeven van gin in vergelijking met andere gedistilleerde sterkedrank is dat het ambacht behouden is gebleven. Er zijn dan wel enkel grote merken die in handen zijn van multinationals, maar de meeste flessen worden gedistilleerd door kleine producenten. Vandaar de enorme diversiteit aan smaken en de soms wel heel originele aroma's.

België alleen al telt bijna 200 gins. En onze Europese burens moeten niet onderdoen, in het bijzonder Spanje en Schotland, dat een kweekvijver is voor uitzonderlijke gins, zowel London Dry als Distilled.

Om de omvang van het fenomeen in te schatten, volstaan een paar cijfers. Die spreken immers voor zich: in 2014 alleen al groeide de waarde van de Belgische ginmarkt met 75%, en het volume ervan met 43%. Een indrukwekkende stijging, en dat terwijl de trend al duidelijk voet aan de grond had gekregen. Nog maar vijf of zes jaar geleden kon je kwaliteitsgins enkel krijgen bij een aantal hippe barmannen. Vandaag staan ginkaarten met aangepaste tonics ook op de tafel te pronken in restaurants.



De mening van  
Guido Francque:

**Louis Gin: “Een authentieke gin op zijn best,  
met een originele toets en mooi  
overheersende jeneverbes.”**

Gin is de sterkedrank die in België het meeste gedronken wordt na whisky, die hij duidelijk naar de kroon steekt. Zo is er zelfs een World Gin Day, waarvan de achtste editie plaatsvond op 11 juni jongstleden. Een vergelijkbaar evenement is de International Gin & Tonic Day, die dan weer op 19 oktober valt.

Gin wordt uiteraard gedronken in een high ball, aangelengd met tonic, en doet het prima in enkele van de meest befaamde cocktails, van de Negroni tot de Martini over de Tom Collins, de Aviation of de Singapore Sling. Maar gin leent zich ook uitstekend tot degustatie, ook al is het geen gerijpte sterkedrank. Zijn eindeloze combinatiemogelijkheden met aroma's compenseren dat ruimschoots.

De jeneverbes moet uiteraard domineren in de mix van gebruikte specerijen en kruiden, maar de lijst van mogelijke ingrediënten is onbeperkt. Distilleerders kunnen zich dus uitleven en hun creativiteit

