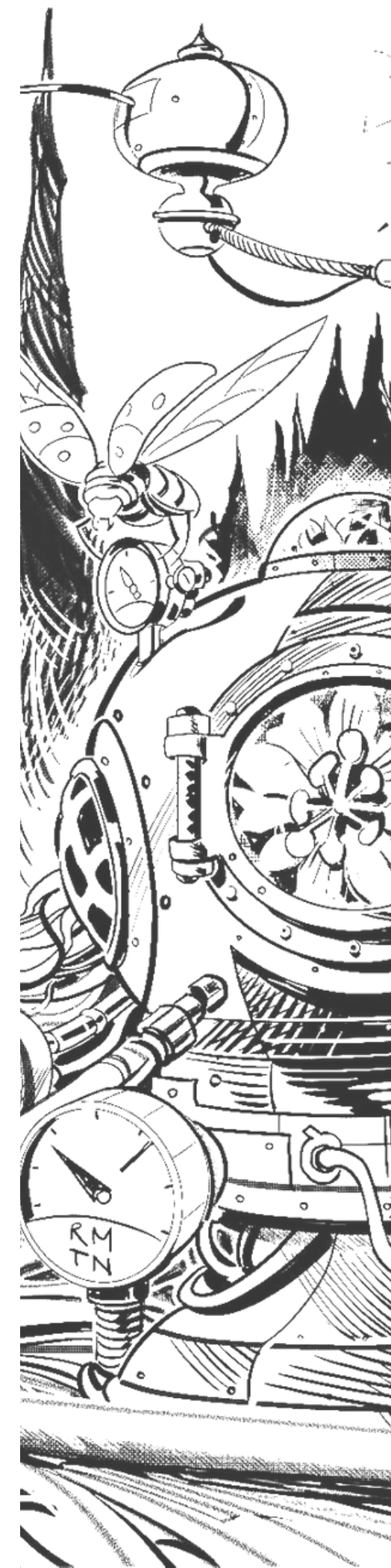


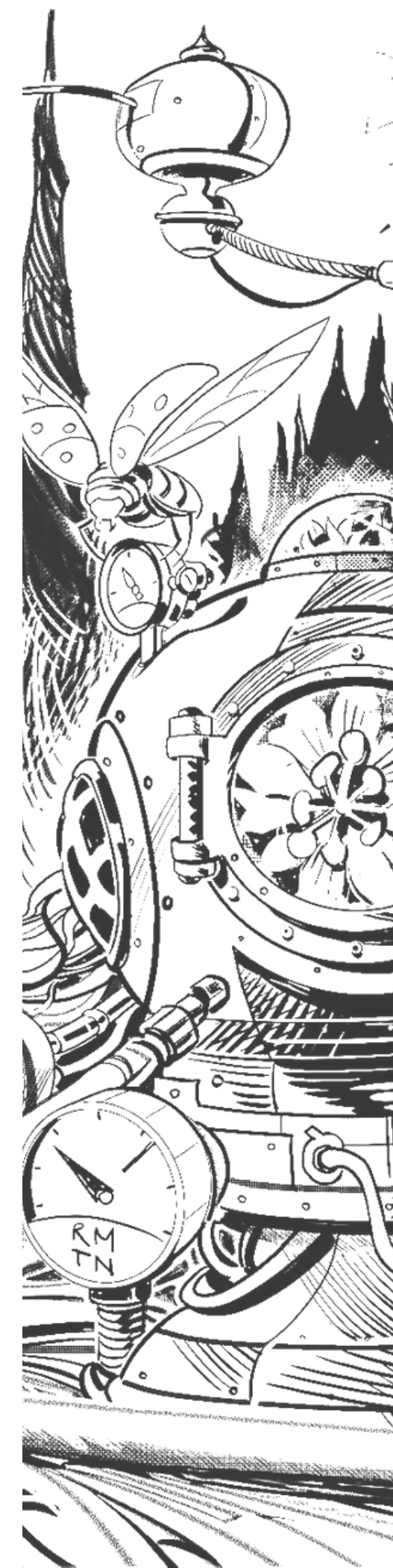


La storia e le origini del Gin





La tradizione storica delle origini del Gin

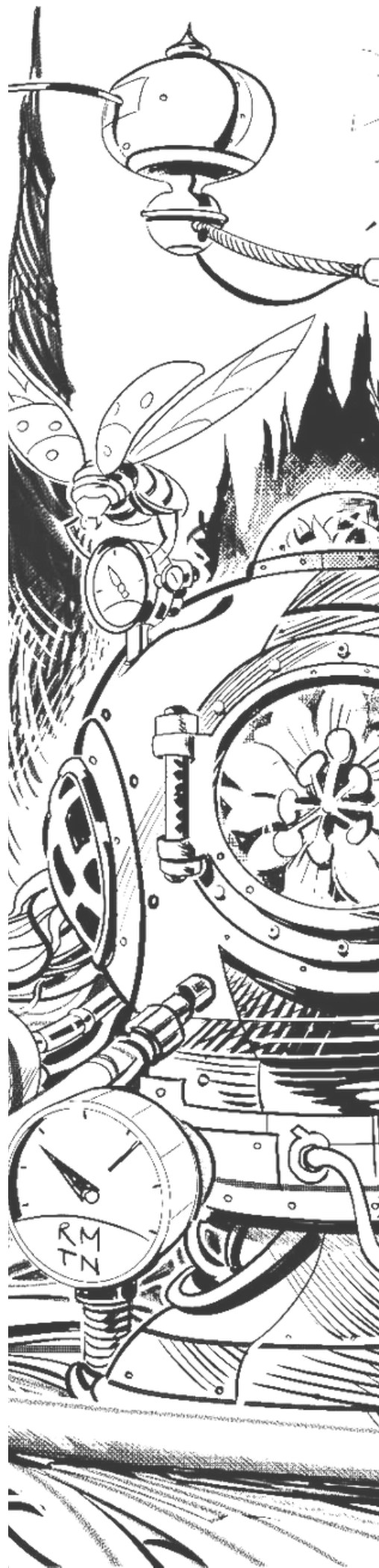


**La storia dell'origine del gin è tutt'ora dibattuta,
la tradizione cita un olandese...**



1614

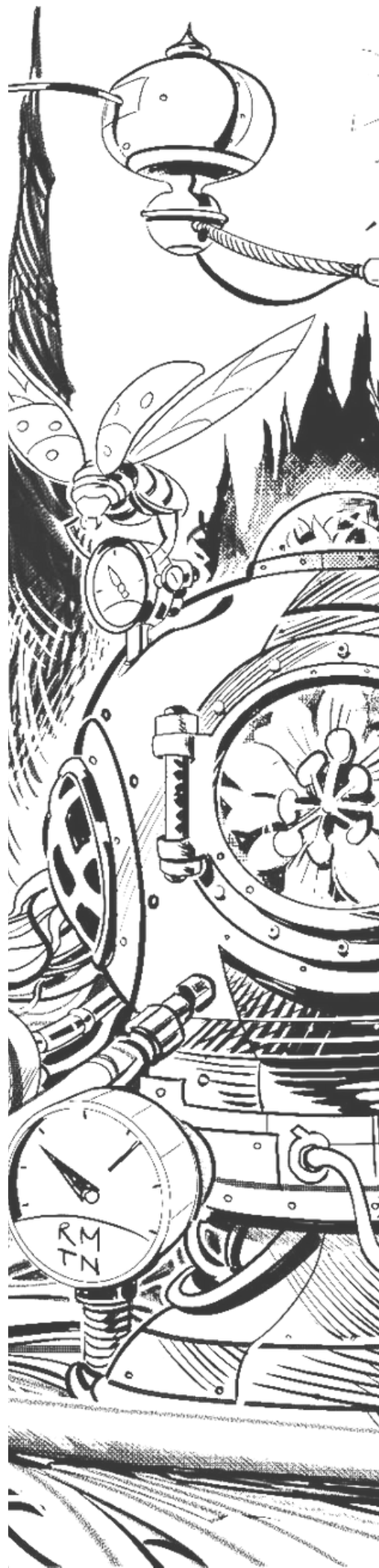
Franciscus Sylvius de Boe prepara
un rimedio alcolico a base di
ginepro per stimolare la diuresi



Franciscus Sylvius de Boe

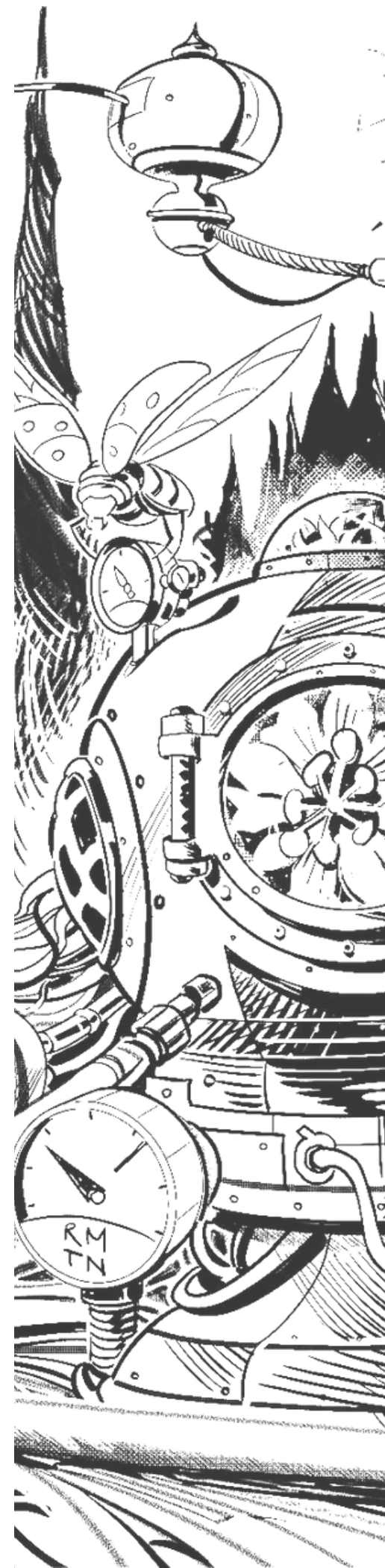


- Nasce ad Hanau nel 1614
- 1658 occupa la cattedra di medicina dell'Università di Leida
- Studia anatomia e le origini delle malattie dovute a scompensi chimici presenti nell'organismo



Il jenever come farmaco

- Franciscus Sylvius de Boe inventa il jenever durante il suo incarico all'Università
- Rimedio contro la gotta causata dal consumo eccessivo di carne, che portava ad un accumulo di acido urico nelle articolazioni



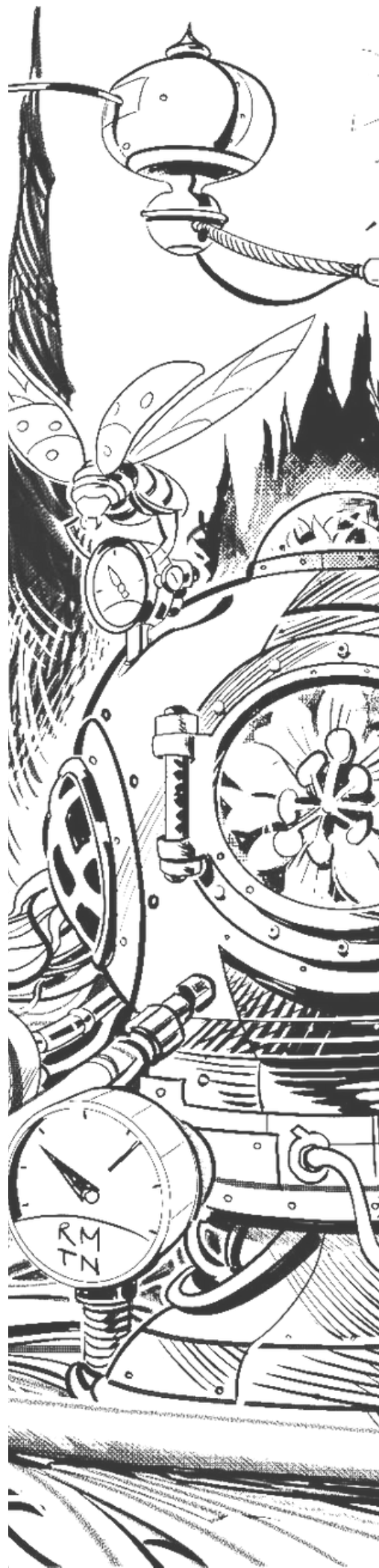
Dall'Olanda al mercato inglese



1624-1629

La Guerra dei Trent'anni, combattuta dal 1618 ed il 1648, fa entrare in contatto l'esercito inglese contro quello olandese.

I soldati inglesi ribattezzano Dutch Courage, il “Coraggio Olandese” un liquido corroborante bevuto dalle truppe olandesi.

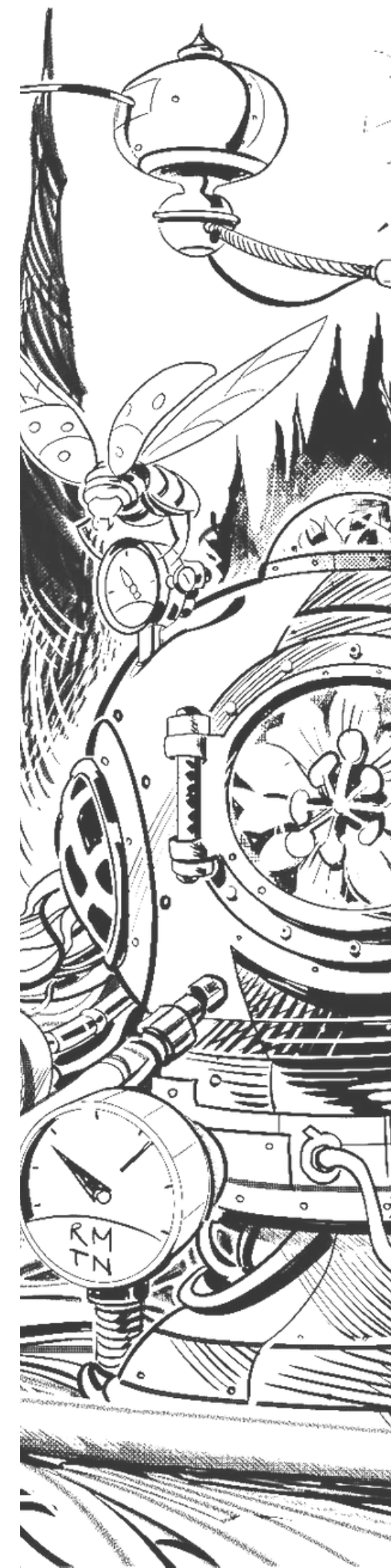


Gli inglesi tuttavia...



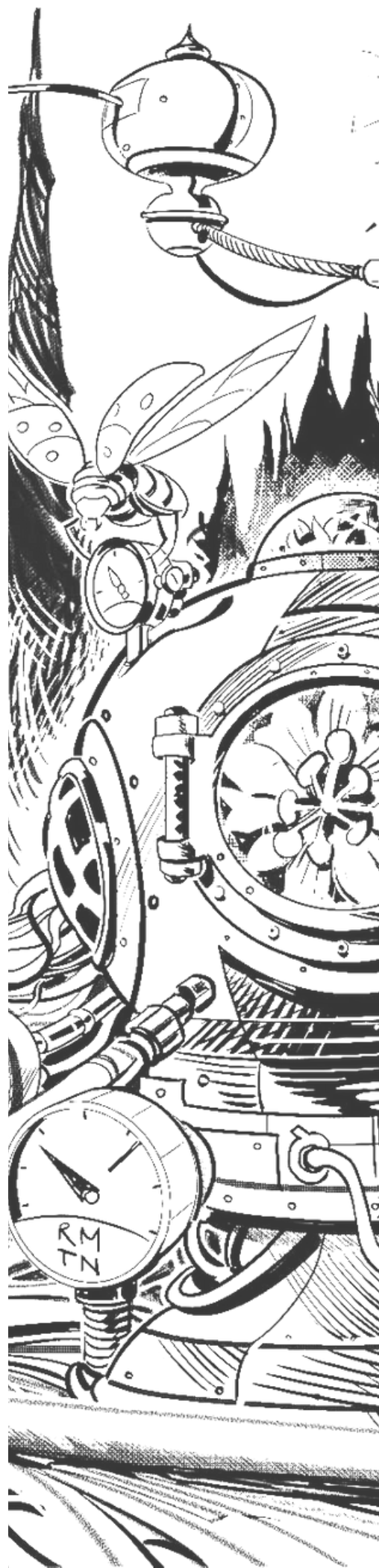
...già nel '300 conoscevano la distillazione, grazie a Ruggero Bacone alias Doctor Mirabilis.

Inoltre anche Giovanni di Rupescissa descrive la distillazione dello Spirito di vino, solvente ideale per la macerazione di erbe e spezie.



Qualcosa però non torna...

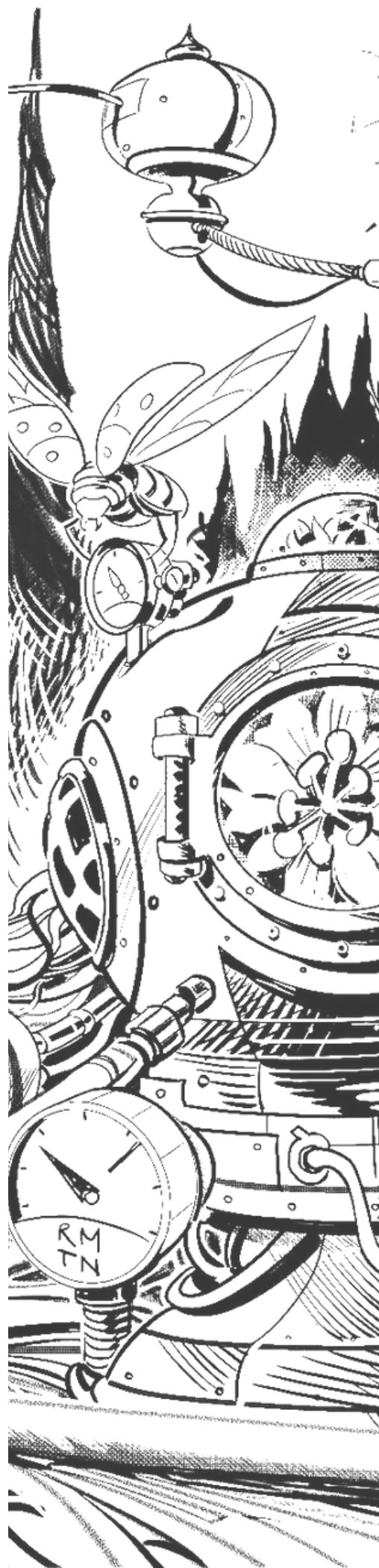
- 1614 nasce Franciscus Sylvius de Boe
- La diffusione del gin in Inghilterra viene attribuita storicamente durante la guerra dei Trent'anni (1618-1648)
- Ma gli inglesi già distillavano con Bacone



Chi ha inventato il gin?

Dal disciplinare attuale è evidente che il gin come lo intendiamo oggi è nato nell'Età Moderna.

La necessità di avere un alcol quasi puro (96.4) per la macerazione delle piante aromatiche presuppone con lo sviluppo delle prime colonne di rettifica dalla seconda metà dell'Ottocento.

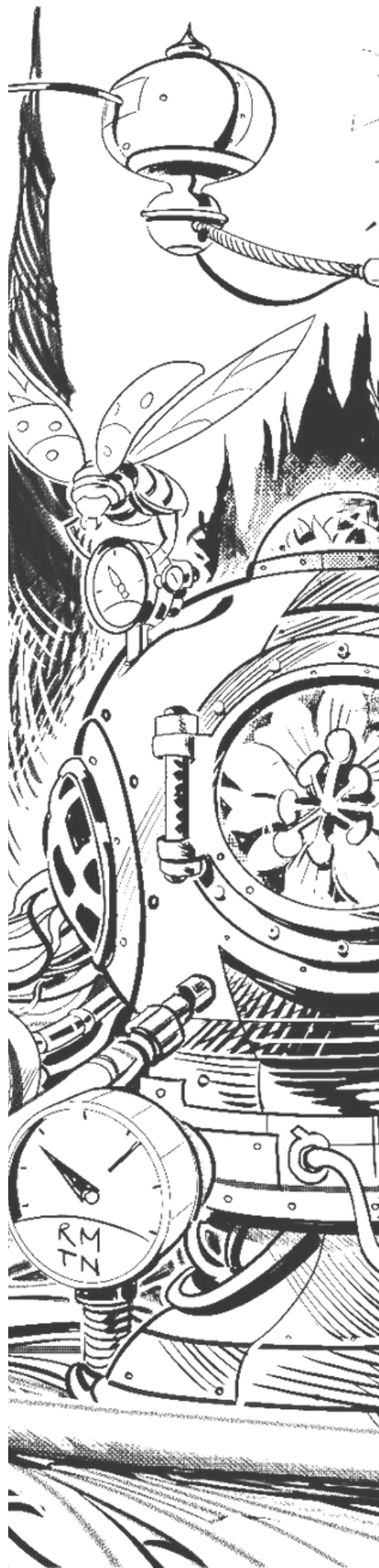


Forse l'Inghilterra?



1714

Bernard Mandeville conia il nome gin e rende celebre questo distillato.



Forse è l'Olanda la vera patria?

1269

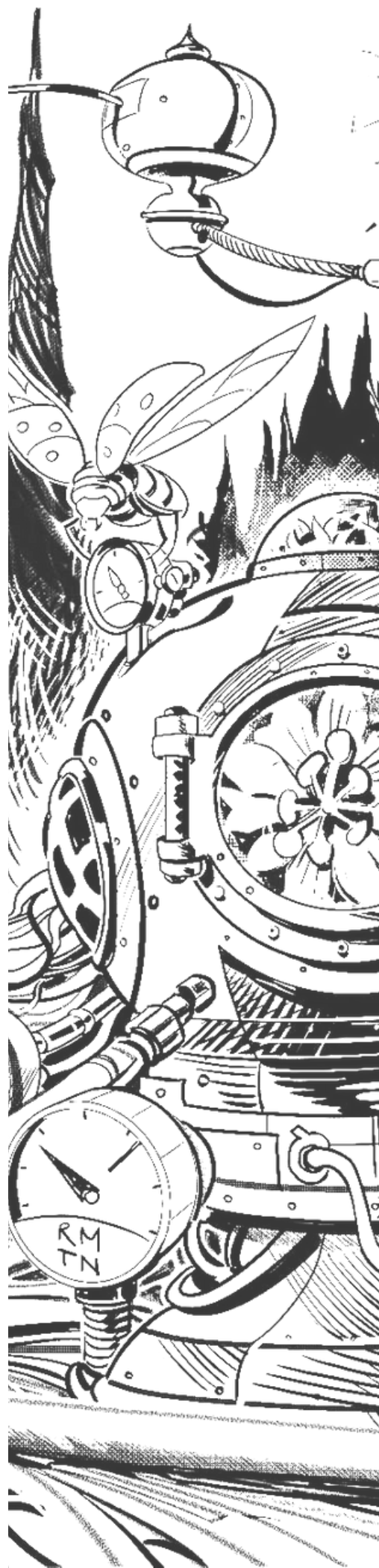
Jacob Van Maerlant *I fiori della natura*

Si cita un proto jenever ottenuto distillando vino aromatizzato con bacche di ginepro.

1500

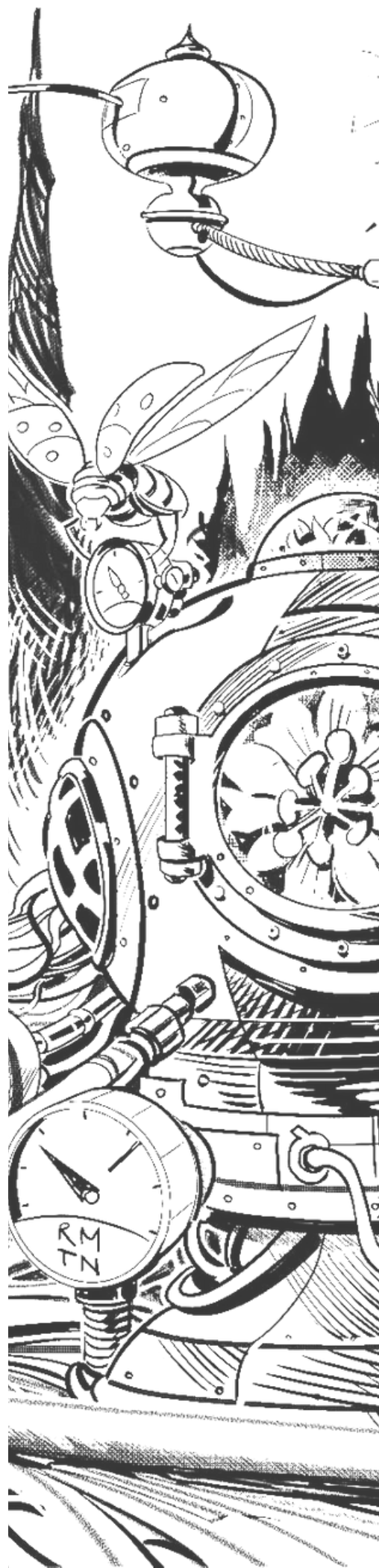
Hieronymus Brunschwig *De ars distillandi de simplicibus*

Descrive la lambiccata di un macerato in spirito di vino delle bacche del ginepro.



Genever, a base di alcol di vino

- Normalmente si pensa ad una base cerealicola
- 1552 su *Distilleer Boek* di Philippus Hermanni compare un genever a base di alcol di vino
- Gli olandesi acquistavano partite di vino distillato lungo le coste atlantiche della Francia per la loro fiorente industria liquoristica
- 1664 Lucas Bols acquista ingenti partite di ginepro per produrre jenever

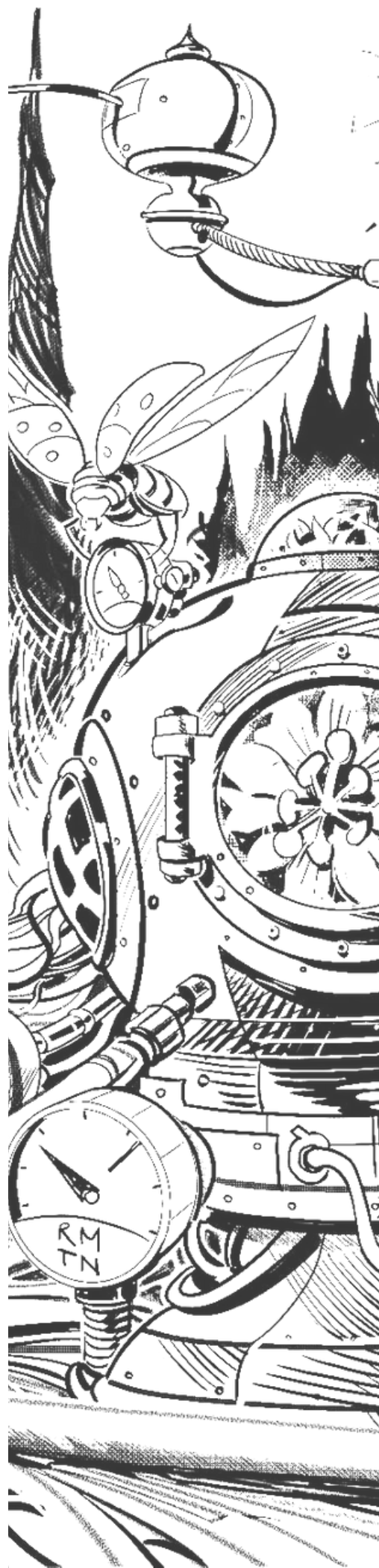


Forse la Scuola di Salerno?

Forte di due fattori:

- il primo orto botanico della storia
- i primi studi sulla distillazione grazie alle traduzioni dei testi arabi provenienti dalla Gerusalemme liberata (1099)

Qui veniva distillato un ginepro macerato in vino, con il nome di Ginepretto.

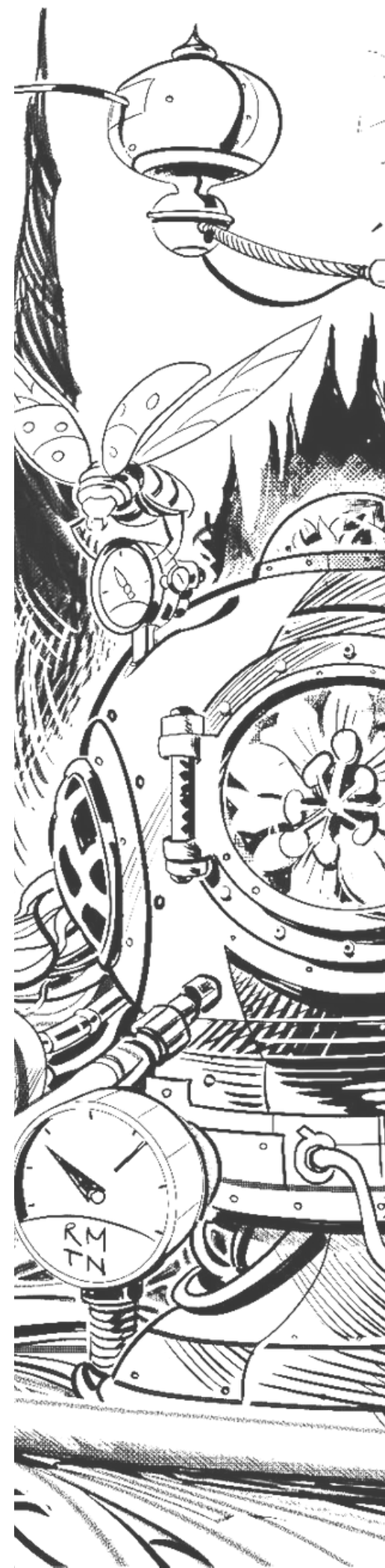


1635

John French
L'arte della distillazione

Libro alchemico, in cui non si parla ancora di un distillato a base ginepro.

La distillazione come la conosciamo oggi inizia con Massialot.



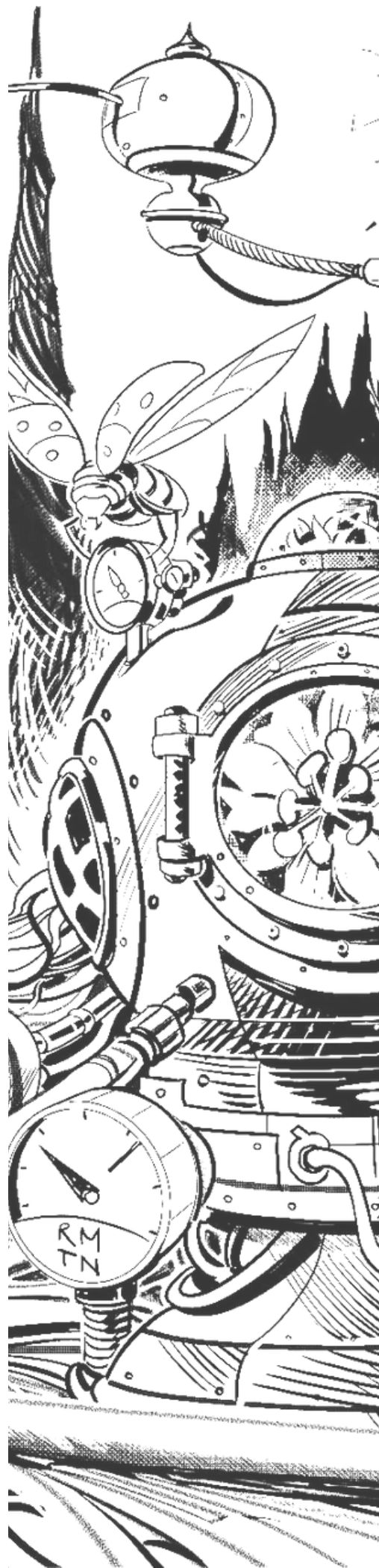
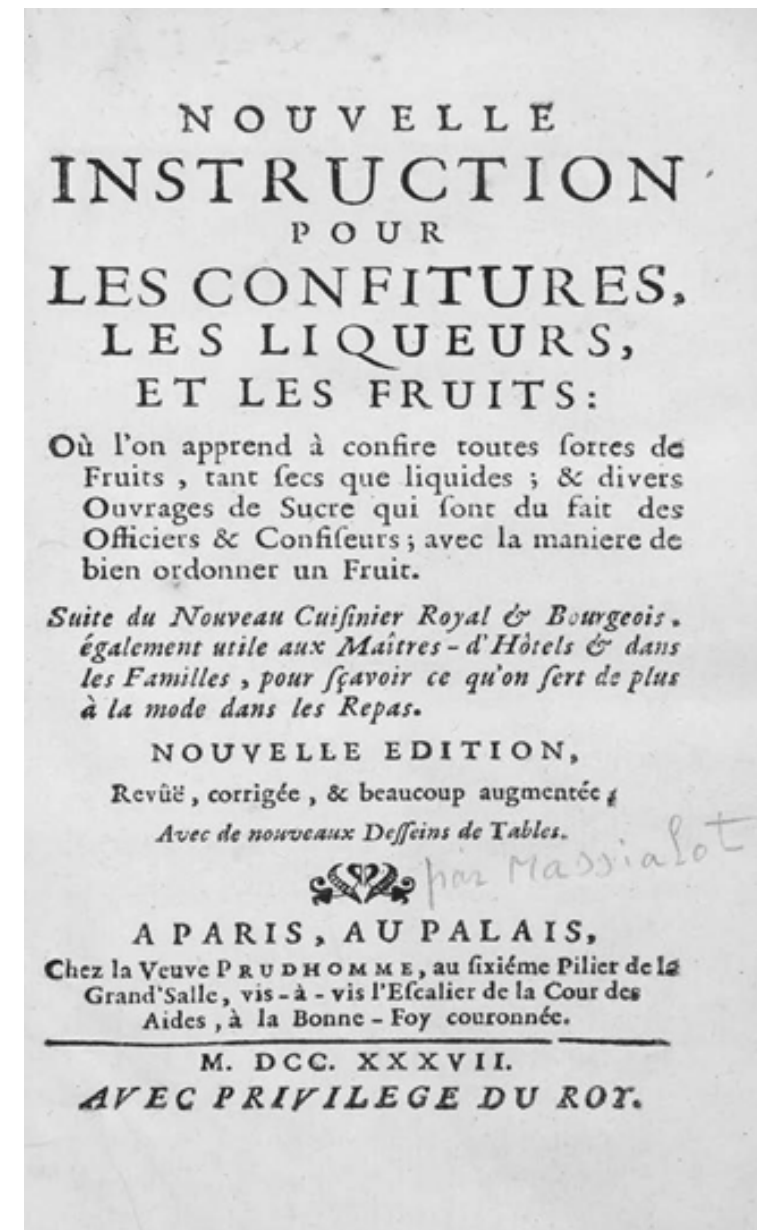
La diffusione dei distillati a base di ginepro

1712

Francois Massialot

*Nouvelle instruction pour les
confitures et les liquers*

Viene descritto un distillato di
ginepro a base di alcol da vino.

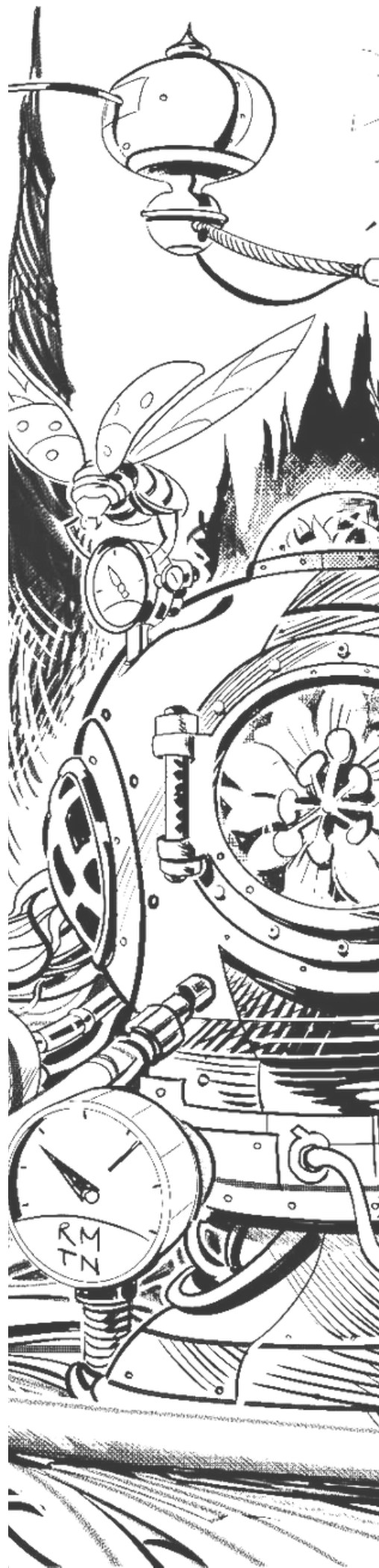


1757

Ambrose Cooper
Complete Distiller

Afferma che spesso la base alcolica del gin era di origine vinosa.

Le bacche di ginepro infatti venivano conservate affogate nei paesi d'origine, fra cui l'Italia, nell'alcol da vino, che non veniva certo gettato al momento della distillazione con la massa di cereali.



1784

Hannah Grasse pubblica un libro per massaie in cui si tratta la distillazione in maniera altamente professionale.

Il gin è uscito dal mondo alchemico, diventando un prodotto di consumo e produzione casalingo.

