

PINK YOUR GIN!

green
mocktails



SO POSH!

#126

the trendletter

World Gin day



PINK
YOUR GIN!



green[®]
mocktails

Prima Mensa
Gin & Tonic:
Η ιστορία του

Gourmet
Πού μπορείς
να πιείς καλά G&T
στην Αθήνα

Gourmet
Ποιοι είναι οι καλύτεροι
συνδυασμοί G&T
(ανά κατηγορία τζιν)

Gourmet
Πώς θα φτιάξεις
το τέλειο G&T
στο σπίτι

#NecNotice

My gin tonic personal drama



Gourmet

Πώς θα φτιάξεις το τέλειο G&T στο σπίτι

Ενα σωστό **G&T** θέλει ελάχιστα υλικά για να το παρασκευάσει κανείς και για την ακρίβεια, μόνο δύο: **τζιν και τόνικ**. Οπότε, τι μπορεί να πάει στραβά και να μην βγει καλό; Κι όμως, πολλά πράγματα μπορούν να επηρεάσουν το **τελικό αποτέλεσμα**. Όπως είπαμε ήδη σε αυτό το τεύχος, τα τζιν χωρίζονται σε **κατηγορίες** και κάθε μια από αυτές έχει και το **ιδανικό τόνικ** για αυτή. Το δεύτερο πράγμα, που πρέπει να προσέξουμε, είναι ο **πάγος** και η καθαρότητά του, καθώς επηρεάζει καθοριστικά την **οσμή** και τη **γεύση**. Για τα κλασικά **G&T**, η αναλογία είναι 2:1 ή 3:1 δηλαδή, **διπλάσια ή τριπλάσια ποσότητα τόνικ σε σχέση με το τζιν**, ενώ η κλασική συνταγή λέει πως αρκεί σε ένα ψηλό ποτήρι τύπου Collins γεμάτο με πάγο, να προσθέσουμε **60 ml τζιν** και **120 με 180 ml τόνικ**, να ανακατεύουμε ελαφρά και να γαρνίρουμε με μια φέτα λεμόνι. Εσείς απλά



κρατήστε στο μυαλό σας ότι τα premium τόνικ θα αναβαθμίσουν το τελικό αποτέλεσμα. Σκοπός είναι το cocktail να ισορροπεί ιδανικά μεταξύ γλυκού και πικρού και το ανθρακικό του τόνικ να μένει ζωντανό για ώρα, χωρίς όμως να καπελώνει το απόσταγμα. Στην υγεία σας!



Green Mocktails

Εκρηκτική γεύση με 100% απόλαυση και 0% ενοχές

Αναζητάς ένα ψαγμένο τρόπο να γιορτάσεις την Παγκόσμια Ημέρα Τζιν; Αν ναι, τότε τα *Green Mocktails* είναι φτιαγμένα για εσένα!

Η αγαπημένη σειρά των **Green Mocktails** έχει κερδίσει τις καρδιές των καταναλωτών, χάρη στον συνδυασμό μοναδικής γεύσης, φυσικών συστατικών και μιας εμπειρίας που δεν κάνει συμβιβασμούς. **Χωρίς προσθήκη ζάχαρης και χωρίς θερμίδες**, τα *Green Mocktails* αποτελούν κορυφαία επιλογή για όσους αναζητούν ποιότητα, αυθεντικότητα και απόλαυση χωρίς ενοχές.

Με απολαυστικές και φρουτώδεις γεύσεις όπως **Ρόδι, Τζίντζερ & Λάιμ, Pink Grapefruit, Mojito & Passion Fruit** τα **Green Mocktails** αποτελούν την απόλυτη πρόταση δροσιάς για όλες τις ώρες της ημέρας. Μπορείς να τα απολαύσεις είτε μόνα τους σαν δροσιτικά αναψυκτικά, είτε σε συνδυασμό με το αγαπημένο σου αλκοολούχο ποτό, χωρίς ενοχές αφού περιέχουν **0% ζάχαρη, 0% θερμίδες και 0% αλκοόλ**.

Green Mocktail Pink Grapefruit για ένα αυστηρά «ψαγμένο» Gin

Το **Green Mocktail Pink Grapefruit** ήρθε για να απογειώσει το αγαπημένο σου ποτό, ξυπνώντας τις αισθήσεις σου με την «ψαγμένη γεύση» και το πλούσιο άρωμά του. Αποτελεί την ιδανική επιλογή να συνοδεύσεις το Gin σου, χαρίζοντας μια εκρηκτική ανάσα δροσιάς και φρεσκάδας για 100 % απόλαυση και χωρίς περιττές θερμίδες.

Νέα γεύση: Green Mocktail Bitter Orange Spritz

Η νέα γεύση, **Green Mocktail Bitter Orange Spritz** έρχεται να προστεθεί στην αγαπημένη σειρά *Green Mocktails* και σε προσκαλεί σε μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία, γεμάτη φρεσκάδα, δροσιά και αναζωογόνηση. Με πάγο ή χωρίς, το **Green Mocktail Bitter Orange Spritz** ήρθε για να σου χαρίσει τη δροσιά που χρειάζεσαι τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού.

Τα **Green Mocktails** επαναπροσδιορίζουν την έννοια της γευστικής απόλαυσης. Από το σπίτι και το γραφείο, μέχρι το πάρτι ή τη βραδινή έξοδο, είναι η ιδανική συντροφιά σε κάθε στιγμή της ημέρας. Απόλαυσε τη δροσιά, νιώσε την ανανέωση, γεύσου την αυστηρά ψαγμένη εμπειρία των *Green Mocktails*!



Gourmet

Όλα όσα θες να ξέρεις για το Spanish Gin & Tonic

Tο **copa de balón** μπορεί να μην το έχετε ακούσει, αλλά αν αγαπάτε το **G&T**, τότε οπωσδήποτε το έχετε χρησιμοποιήσει: πρόκειται για το χαρακτηριστικό **μεγάλο ποτήρι** με τη **στρογγυλή φούσκα**, που σίγουρα σας έχει συντροφεύσει σε κάποιο **μπαρ** ένα **καλοκαιρινό βράδυ**. Κι όπως όλα τα πράγματα, έτσι και αυτό, έχει την **ιστορία** του, καθώς η πιο αραιωμένη και εξωραϊσμένη εκδοχή της **κλασικής βρετανικής συνταγής**, το ισπανικό **τζιντόνικα**, εμφανίστηκε για πρώτη φορά στις αρχές της δεκαετίας του **2000** ως το απόλυτο **afteroffice ποτό** για τους **σεφ** των **μισελενάτων εστιατορίων**, τόσο στην **Καταλονία**, όσο και στη **Χώρα των Βάσκων**. Η παγκόσμια εξάπλωσή του, βέβαια, υποστηρίχθηκε καθοριστικά από τη **βιομηχανία ποτών** και πλέον, συγκαταλέγεται στην κατηγορία των **modern classics**. Το **ισπανικό G&T** είναι ένα cocktail πολύ **γενναιοδωρό** σε **όγκο** για να μπει σε ένα στενό Collins - απαιτεί το δικό του ποτήρι για να χωρέσει τόσος **πάγος**, τρεις τουλάχιστον μεζούρες **τζιν** και ένα ολόκληρο μπουκάλι **τόνικ**. Για αυτόν τον λόγο, λοιπόν, δημιουργήθηκε το **copa de balón**, που θυμίζει μια **συρρικνωμένη γυάλα**, σκαρφαλωμένη σε ένα ψηλό και σχετικά λεπτό **στέλεχος**. Είναι μεγάλο, **cool** και προσιτό, ειδικά φτιαγμένο για τη σύγχρονη καταναλωτική κουλτούρα και εντελώς διαφορετικό από το **ποτήρι Martini** σε σχήμα V, που είναι αυστηρό, με σκληρές γωνίες και

σχεδόν σνομπ. Σήμερα, λίγοι μπορεί να θυμούνται ότι τα **copas de balón** «αγκαλιάστηκαν» για πρώτη φορά από την **ισπανική εστίαση** και όχι από επαγγελματίες του μάρκετινγκ σε εταιρείες ποτών: μόλις το 2007, η **Fever-Tree**, η βρετανική μάρκα γνωστή για το **premium tonic water** της, εισήγαγε επώνυμα **copa de balón** στο πλαίσιο της κυκλοφορίας της στις **ΗΠΑ**. Αλλά η γοητεία μιας επιλογής, που είναι περισσότερο **χρηστική** παρά αισθητική, έχει βοηθήσει το **copa de balón** να **διαρκέσει**, χωρίς για τους Ισπανούς τουλάχιστον, διατηρεί ακόμη κάτι από τη **γαστρονομική ατμόσφαιρα** της χώρας τους, η οποία έχει αναγνωριστεί για την **πρωτοτυπία** και την αίσθηση **ελευθερίας** της. Και ναι, ίσως υπάρχει κάτι «κιτς» σε αυτό το **καρτουνίστικο**, ευρύχωρο μπουλ, αλλά και στην πληθωρική προσέγγιση του ισπανικού G&T. Αλλά κι αυτό δεν είναι αυτό μέρος της **μαγείας** του; Κι όχι μόνο. Σήμερα, τα ισπανικά **G&T**, συμπεριλαμβανομένου του χαρακτηριστικού τους ποτηριού, βρίσκονται στα μενού πολλών μπαρ των **ΗΠΑ**, που δεν έχουν καμία σχέση με την Ιβηρική, ενώ η αρθρογράφος ποτών των **Financial Times**, **Alice Lascelles**, υποστηρίζει ότι αποτελούν **βασικό ποτό** και στις παμπ στο **Ηνωμένο Βασίλειο** - ένα είδος **cocktail** για τα μέρη που δεν πίνουν **cocktail**. Κι αυτό, αν σκεφτεί κανείς το γεγονός ότι το G&T γενικά ήταν στα αζήτητα μέχρι που επανέφεραν οι Ισπανοί, αποτελεί την **απόλυτη ανάσταση**.



World
of
mouth



Gourmet

Γιατί το τζιν είναι το εθνικό ποτό των Βρετανών

«**Τ**ο τζιν τόνικ έχει σώσει περισσότερες ζωές και μυαλά Άγγλων από ό,τι όλοι οι γιατροί της αυτοκρατορίας», λέγεται ότι είπε κάποτε ο Τσόρτσιλ και ποιοι είμαστε εμείς που θα τον αμφισβητήσουμε. Το τζιν

πάντως, το **εθνικό ποτό των Βρετανών**, το οποίο τιμούμε σήμερα 14 Ιουνίου σε όλο τον κόσμο, συστήθηκε στον υπόλοιπο κόσμο, τόσο μέσα από το **G&T**, το cocktail δημιούργησε ο Βρετανικός στρατός στην **Ινδία** στην προσπάθειά του να αντιμετωπίσει την ελονοσία, όσο και μέσα από το **Dry Martini**, το αγαπημένο κοκτέιλ του **James Bond**. Για την ιστορία, αξίζει να πούμε πως μπορεί για το τζιν, όπως το γνωρίζουμε σήμερα, να ευθύνεται η **Μεγάλη Βρετανία**, στην πραγματικότητα όμως ξεκίνησε την καριέρα του στην **Ολλανδία**, στα τέλη του 16ου αιώνα ως «**genever**» και ως φάρμακο για κάθε νόσο. Οι Ολλανδοί στρατιώτες κερνούσαν τους Βρετανούς συμπολεμιστές τους πριν από τη μάχη, αποκαλώντας το μάλιστα **Dutch Courage** και κάποια στιγμή οι τελευταίοι το υιοθέτησαν. Σημαντική στιγμή στην ιστορία του συγκεκριμένου ποτού ήταν όταν ο **Γουλιέλμος Γ΄**

της Οράγγης, βασιλιάς της Αγγλίας, Σκωτίας, Ιρλανδίας και κυβερνήτης της Ολλανδίας τον 17ο αιώνα, θέλοντας να κοντράρει τον **Λουδοβίκο 14ο της Γαλλίας** και να μειώσει τη διείσδυση του **κονιάκ**, αύξησε την **φορολογία** του, στρέφοντας τους Άγγλους στην **genever**, δηλαδή

στο **τζιν** και επιτρέποντας την αφορολόγητη παραγωγή του, καθιστώντας το έτσι το πιο **φθινό αλκοολούχο ποτό**. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την εκρηκτική **διάδοση** του. Μια άλλη **ιστορική λεπτομέρεια**, που ίσως δεν ξέρετε: στις αρχές του **18ου αιώνα**, στο **Λονδίνο** έκανε την εμφάνισή του ο «**Old Tom**», το **πρώτο μηχανήμα πώλησης ποτού**. Δεν ήταν τίποτε άλλο από μια ξύλινη κατασκευή σε **σχήμα γάτας**, καρφωμένη έξω από τις παμπ. Όσοι ήθελαν να πιούν, έριχναν μία πένα στο στόμα της γάτας, μετά έβαζαν το δικό τους στόμα σε

μία μικρή κάνουλα ανάμεσα στις πατούσες της και στη συνέχεια, ο ιδιοκτήτης της παμπ έριχνε ένα «**σφηνάκι**» τζιν μέσω της κάνουλας απευθείας στον αγοραστή του τζιν. Σήμερα, το **Old Tom Gin** είναι ένα από τα ελάχιστα γλυκά τζιν που υπάρχουν στον κόσμο και μάλιστα, είναι **μικρής παραγωγής**.



Gourmet

Ποιοι είναι οι καλύτεροι συνδυασμοί G&T (ανά κατηγορία τζιν)

Προφανώς και στον **διαγωνισμό μινιμαλισμού** και **απλότητας** παρασκευής, το **G&T** κερδίζει άνετα την πρώτη θέση. Αυτό όμως που θα πρέπει να γνωρίζετε κανείς, είναι πως τα **τζιν** διαφέρουν μεταξύ τους και για αυτόν τον λόγο, σε κάθε περίπτωση, πρέπει ο «**συνοδός**» τους να έχει τα ανάλογα προσόντα. Ας πάρουμε, για παράδειγμα, τα τζιν που έχουν στη σύνθεσή τους έντονο το στοιχείο του **άρκευθου** (Juniper-forward). Τα συγκεκριμένα, που μπορούν άνετα να σταθούν και ως συστατικό σε **Dry Martini**, αγαπούν πολύ το **κλασικό τόνικ**, αλλά και την προσθήκη εσπεριδοειδών, όπως το **λεμόνι**, το **λάιμ** και το **γκρέιπφρουτ**. Αν θέλετε να κάνετε μια διαφορετική τσαχπινιά, προσθέστε **κόκκους ροζ πιπεριού**. Τα τζιν, τα οποία έχουν προσθήκη φρέσκων εσπεριδοειδών στη βάση τους, ταιριάζουν αυτονόητα με **τόνικ με άρωμα λεμονιού**, ενώ τα πιο «**πορτοκαλένια**» αγαπούν τα **μπαχαρικά**, όπως το **καρδάμωμο** και ο **αστεροειδής γλυ-**

κάνισος – αυτά είναι και ιδανικά για πιο δυνατά cocktail, όπως το **Negroni**. Σε περίπτωση που έχετε στην κάβα σας **floral τζιν**, που είναι πιο ντελικάτα και περιέχουν αφεψήματα φρούτων και λαχανικών, όπως **τριαντάφυλλο** και **αγγούρι**, ενισχύστε τα με **απλό ανθρακούχο**

νερό και προσθέστε ως γαρνιτούρα, μήλο, αγγούρι, φράουλες και σμέουρα ή λουλούδια, όπως λεβάντα και τριαντάφυλλο. Τα πιο **spiced τζιν** συνήθως περιέχουν καρδάμωμο και μαύρο πιπέρι, οπότε ταιριάζουν άψογα με **gingerbeer** και έντονες γαρνιτούρες, όπως **ξυλάκια κανέλας**, γαρίφαλο και φυσικά κόκκους πιπεριού, ενώ τα πιο **φυτικά** (herbaceous τζιν) αγαπούν τα βότανα, όπως **δεντρολίβανο**, **θυμάρι**, δάφνη, φασκόμηλο και βασιλικό, ενώ αν επιπλέον είναι και **αρμυρά**, ταιριάζουν με **ελιές** και **ντοματίνια** – το απλό τόνικ ή το τόνικ λεμονιού είναι ιδανικά σε αυτή την περίπτωση. Τέλος, αρκετά από τα **sloe τζιν** (αρωματισμένα) μπορείτε να τα συνοδεύσετε άνετα με λεμονάδα ή με κάποιον **αφρώδη οίνο**.



Gin & Tonic: Η ιστορία του

Το δημοφιλές **cocktail** έχει ως βάση για την παρασκευή του **τζιν**, δηλαδή το **καθαρό αλκοόλ γεωργικής προελεύσεως**, που συνήθως προέρχεται από την **απόσταξη δημητριακών**. Ευρωπαϊκός κέδρος, κορίανδρος, αποξηραμένες φλούδες πορτοκαλιού και λεμονιού, ρίζα ίριδας, γλυκόριζα, σπόροι και ρίζα αγγελικής είναι τα **βότανα** και τα **αρωματικά** που συμμετέχουν συνήθως σε όλα τα τζιν, αλλά κάθε brand έχει τη δική του μυστική συνταγή και αντίστοιχα τρόπο παρασκευής, π.χ. τους χρόνους εκχύλισης και απόσταξης. Σε κάθε περίπτωση, το λευκό και διάφανο τζιν **δεν περνάει από βαρέλι** και **δεν βελτιώνεται** με την παλαίωση. Αυτό σημαίνει πως μόλις εμφιαλωθεί, είναι έτοιμο για **κατανάλωση**. Ο δεύτερος «εταίρος» της σύνθεσης είναι το **τόνικ**, που πολλοί θεωρούν **απλό αναψυκτικό** κι όμως δεν είναι. Το μακρινό **1630**, η κόμισσα του Chinchon, που ζούσε στο Περού, νόσησε από ελονοσία κι ο σύζυγός της, που ήταν **Αντιβασιλέας της Ισπανίας**, κατέφυγε στους νότιους, ώστε να βρει μία θεραπεία. Αυτοί του πρότειναν ένα βοτανικό αφέψημα από τον φλοιό του δέντρου **Quinquina** (κινίνη), το οποίο ευδοκίμούσε στους πρόποδες των **Άνδεων**. Η κόμισσα γιατρεύτηκε και η **κινίνη** ανέβηκε στο **πάνθεον των γιατρικών της εποχής**. Fast forward τώρα, στις αρχές του **19ου αιώνα**, οπότε και έγινε η εγκαθίδρυση του **Βρετανικού στρατού στην Ινδία**. Εκείνη την περίοδο, η ελονοσία βρισκόταν σε έξαρση και οι γιατροί προσπαθούσαν να αντιμετωπίσουν τα συμπτώματά της χορηγώντας **κινίνη**. Καθώς η γεύση της είναι έντονα **πικρή**, οι **Βρετανοί αξιωματικοί** σκέφτηκαν να προσθέσουν **ζάχαρη, χυμό μοσχολέμονου**, αλλά και **σόδα** για να την κάνουν πιο ευχάριστη, ενώ οι πιο «μερακλήδες» έβαζαν στο **μείγμα και τζιν**. Με αυτόν τον τρόπο δημιούργησαν ένα από τα πιο **διάσημα cocktail της ιστορίας**.



Gourmet

G&T versus Dry Martini: Ποιος κερδίζει;

Είναι γεγονός πως το **τζιν**, παρά τον **αρωματικό, δροσερό και πικάντικο** χαρακτήρα του, **συνήθως δεν πίνεται σκέτο**, αλλά αποτελεί τη βάση για πολύ γνωστά και ιδιαίτερα **νόστιμα cocktails**. Από αυτά τα πιο δημοφιλή είναι αναμφισβήτητα τα απεριτίφ **Gin & Tonic** και **Dry Martini**. Το πρώτο, όπως έχουμε πει, είναι εφεύρεση των Βρετανών αξιωματικών στη μακρινή Ινδία, οι οποίοι ψάχνοντας έναν τρόπο να καλμάρουν την πίκρα της **κινίνης**, η οποία τους προφύλασσε από την ελονοσία, την ανακάλυψαν με τζιν. Η διάθεση για πειραματισμό δεν έλειπε από τους Βρετανούς πάντως, καθώς στη **βικτωριανή εποχή**, οι κυρίες του καλού κόσμου έπιναν **τζιν αρωματισμένο με δαμάσκηνα** και διάβαζαν μανιωδώς το βιβλίο οικοκυρικής και μαγειρικής της **κυρίας Beeton**, για να ανακαλύψουν ακόμη **περισσότερες συνταγές**. Την ίδια πάνω-κάτω πε-

ρίοδο, στα τέλη του 19ου αιώνα, καταγράφεται και η **πρώτη γραπτή αναφορά** για το **Dry Martini**, μόνο που ονομάζεται **μαρτίνεζ** και περιέχει **κουαντρό** πέρα από **τζιν** και **βερμούτ**. Το όνομα «μαρτίνι» το παίρνει μετά τον **Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο**, όταν η συνταγή αλλάζει και πλέον περιέχει δύο είδη βερμούτ, **γλυκό** και **ξηρό**, ενώ σταδιακά οι έξτρα προσθήκες εξαφανίζονται και φτάνουμε στο **Dry Martini** των ημερών μας. Το τι θα πιείτε εξαρτάται πάντα από το **γούστο** και τη **διάθεσή** σας. Αν θέλετε κάτι κρυστάλλινο, αιχμηρό, με αναμφισβήτητα δυνατή προσωπικότητα, τότε το macho Dry Martini αποτελεί ένα εξαιρετικά **ευέλικτο** στους συνδυασμούς με το **φαγητό cocktail**, ενώ αν εκτιμάτε τα **έντονα βοτανικά στοιχεία** και τη γρηγοράδα- απλότητα παρασκευής, το **αναζωογονητικό G&T** με τον **μινιμαλιστικό χαρακτήρα** «γράφει» το όνομά σας.



Gourmet

Με τι snack θα συνοδεύσεις το perfect G&T σου;

Δεν θα ξεχάσω ποτέ τη στιγμή που σε **γνωστό bar της Αθήνας**, που ειδικεύεται στο **τζιν**, μου δήλωσαν με σοβαρότητα ότι το καλύτερο **food pairing** με το **perfect G&T** μου είναι τα κλασικά τηγανητά **κεφτεδάκια**. Κι όμως είχαν δίκιο, καθώς αυτός ο **αλμυρός** και αρκετά **λιπαρός ελληνικός μεζές** μόνο να κερδίσει πόντους γεύσης είχε από το **αναζωογονητικό cocktail** μου. Εσείς μη μένετε όμως μόνο σε αυτό, μιας και το **G&T**, λόγω χαρακτήρα, μπορεί άνετα να αναδείξει πράσινες **σαλάτες με αχλάδια, γκρέιπφρουτ, λεμόνι ή λάιμ**, αλλά και **θαλασσινά** που έχουν μαγειρευτεί με μια πινελιά εσπεριδοειδών, όπως, για παράδειγμα, **ψητό ψάρι με λεμόνι**, αλλά και **φρέσκα στρείδια**. Με την ίδια λογική, ελαφρά λεμονάτα πιάτα με **μοσχάρι και κοτόπουλο** αποτελούν εξίσου καλές επιλογές, ενώ και οι **φρουτοσαλάτες**, που περιέχουν χυμό από λεμόνι ή γκρέιπφρουτ αποκτούν μια άλλη διάσταση. Βάλτε δίπλα του, επίσης, **σαντουιτσάκια** με φρέσκο αγγουράκι, **κρεμώδες τυρί με βότανα**, **sashimi** ή **καπνιστό σολομό ραντισμένο με λεμόνι** και κρατήστε στο μυαλό σας ότι την κλασική μπιρίτσα, που συνοδεύει το ποπ κορν σας στο θερινό σινεμά, μπορείτε άνετα να την αντικαταστήσετε με ένα **G&T**. Το τελευταίο, να ξέρετε, θεωρείται γενικά πιο **υγιεινή επιλογή**, καθώς έχει λιγότερες θερμίδες και δεν περιέχει πρόσθετη ζάχαρη, αλλά χρειάζεται και αυτό προσοχή μιας και ο αλκοολικός βαθμός κατ' όγκο (ABV) ενός τζιν κυμαίνεται από **37,5% έως 50%**. Ένα μέσο τζιν με τόνικ των **50 ml** έχει περίπου **153 θερμίδες** και αν χρησιμοποιήσετε **σόδα**, αντί για τόνικ, ο **θερμιδικός δείκτης κατεβαίνει**.



World
of
mouth





World
of
mouth

Gourmet

Πού μπορείς να πιείς καλά G&T στην Αθήνα

Ανεξάρτητα από την ιατρική χρησιμότητα, που είχε στο μακρινό παρελθόν το **G&T**, το γεγονός είναι πως εξακολουθεί να παραμένει **δημοφιλές**, παρά την **κάμψη** που είχε παρουσιάσει μεταξύ των δεκαετιών **1970** και **1990**. Τα **premium τζιν** γνωρίζουν μεγάλη άνθηση στην αγορά - ακόμη κι εμείς στην **Ελλάδα** παράγουμε **τέσσερα** εξαιρετικά ενδιαφέροντα **αποστάγματα**, οπότε το συγκεκριμένο cocktail θα λέγαμε ότι γνωρίζει στιγμές δόξας στα **αθηναϊκά μπαρ**, ειδικά όσο η **θερμοκρασία ανεβαίνει**. Ακριβώς επειδή οι θαυμαστές του είναι πολλοί, δεν υπάρχει σημείο που να πουλά αλκοόλ και να μην έχει κάποια εκδοχή του, ενώ είναι **εκπληκτικό** πόσο εύκολα μπορεί να

καταστρέψει κάποιος κάτι που αποτελείται μόνο από **δύο συστατικά**. Μερικά από τα καλύτερα **G&T** του κέντρου, τα έχουμε δοκιμάσει στο **Bar In Front Of The Bar** της οδού Πετράκη και στο **Naked Ath** της πλατείας Αγίας Ειρήνης, που σερβίρουν μια ωραία εκδοχή ενισχυμένη με αλάτι και με γεύση πράσινου μήλου. Εξίσου καλές προτάσεις έχουν και στο **Λοκάλι του Ψυρρή**, καθώς εδώ το πρόσταγμα το έχει ο Δημήτρης Κιάκος, ο οποίος μας σύστησε στον κόσμο του G&T μέσω του **θρυλικού Gin Joint**, που δυστυχώς δεν υπάρχει πια. Εκτός του ιστορικού κέντρου τώρα, στο **Spoiled** της Δάφνης θα βρείτε άκρως ενδιαφέρουσες προτάσεις, ενώ κάθε μήνα προτείνουν και μια **signature εποχική επιλογή σε G&T**.





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**
nectarios@notice.gr

My gin tonic personal drama

Είμαι από αυτούς, που αγαπούν το gin.

Τα αρώματα, που βγάζει, η επίγευση, που αφήνει στο στόμα, ο συνδυασμός των εσπεριδοειδών με το juniper, και οι φέτες των αντίστοιχων φρούτων - κατά προτίμηση πορτοκάλι, lime και grapefruit μαζί - δημιουργούν ένα εξαιρετικό mix, το οποίο είναι - κατά τη γνώμη μου - η καλύτερη δυνατή λύση για την απόλαυση της καλύτερης εποχής του χρόνου: Του καλοκαιριού.

Και όχι μόνο.

Μάλιστα, οι φίλοι μας οι Αγγλάρες βρήκαν και το καλύτερο δυνατό συνοδευτικό:

Το κορυφαίο αναψυκτικό, tonic.

Έχω γράψει ουκ ολίγες φορές για το πώς πρέπει να σερβίρεται σωστά το gin tonic.

Και πώς κακοποιείται διαρκώς από πολλά bar ανά τη χώρα.

Αλλά για το άψογο gin tonic, πώς θα το φτιάξετε και πού θα το βρείτε, έχετε ήδη διαβάσει στο σημερινό ειδικά αφιερωμένο στο gin τεύχος.

Εγώ θέλω να σας μιλήσω σήμερα για το προσωπικό μου δράμα:

Το οποίο δεν είναι άλλο από το γεγονός ότι ο συνδυασμός των θερμίδων του αλκοόλ του gin με αυτών της

ζάχαρης του tonic είναι θανατηφόρος στην προσπάθειά μου να χάσω κιλά.

Και η Έλενα θα με κυνηγάει.

Και ορθώς.

Τι κάνω για αυτό;

Δεδομένου ότι το tonic χωρίς ζάχαρη χάνει πολύ από την κανονική γεύση του cocktail, αλλά και ότι το προϊόν αυτό δύσκολα το βρίσκω σε bar, αναζητώ εναλλακτικές.

Το gin soda είναι η λύση μου σε όλο αυτό, που δεν είναι κακή.

Και βοηθά στο να καταλάβεις καλύτερα τα αρώματα του gin.

Παρ' όλα αυτά, δεν αρκεί.

Χρειάζεται κάτι άλλο.

Διαφορετικό.

Με τις λιγότερες δυνατές θερμίδες.

Και αναμένω λύσεις από τους επαγγελματίες πίσω από την μπάρα.

Για να απολαμβάνω/απολαμβάνουμε όλοι μας, με τις λιγότερες δυνατές ενοχές.

Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**
Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** - **Νίκος Ξύδης** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

Πληροφορίες - Συνδρομές: sales@notice.gr, Δελτία τύπου: media@notice.gr

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061