

**BEEFEATER**  
LONDON

# BEEFEATER GIN



# A GIN TÖRTÉNELME

## A LONDONI LONDON DRY GIN

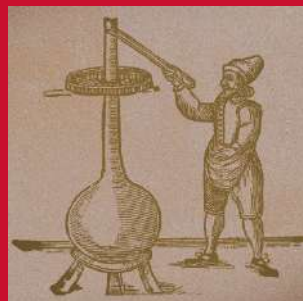
### 1300s

A borókabogyót régóta elismerik gyógyászati célokra. Úgy vélték, hogy alkoholos feldolgozása megőrzi a boróka gyógyhatásait. Ezért orvosi „tinktúrákat” készítettek belőle



### 1500s

A holland genever születése: borókát és más gyógynövényeket kivonatoltak, majd ezt lepárolták...megszületik az élvezeti célú bokókapárlat



### 1618

A harmincéves háború: a brit katonákat holland szövetségeseik ismertetik meg a geneverrel. Úgy tartották, hogy csillapítja a csata előtti idegességet. A britek genever iránti rajongása – és a 'holland bátorság' (Dutch Courage) kifejezés – ekkor születik meg



### 1689

A dicsőséges forradalom idején a holland származású Orániai Vilmos kerül a brit trónra. Ő maga is ezt a borókaízű szeszt fogyasztotta, így hamar a brit társasági élet kötelező kedvencévé vált. Az angol gin kifejlődött aholland geneverből.



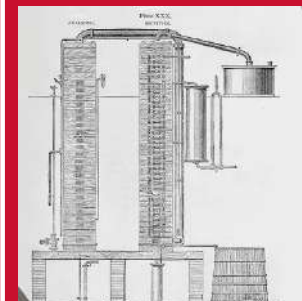
### 1700s

Kitör a „gin craze”, gin-őrület, a mértéktelen gin-velelés korszaka. William Hogarth érzékeltesen megjeleníti ezt a Gin Lane című metszetén. 1751-től bevezetik a Tippling (Gin) Act-et, és a gint ez megmenti! A szabályozásoknak köszönhetően a gyártása ezentúl ellenőrzötté válik



### 1832

Aeneas Coffey szabadalmaztatja a 'folyamatos lepárlót'. Lehetővé, hogy a gin alapjául szolgáló szesz semleges, gyártása hatékony legyen, így a növényi összetevők ízei igazán érvényesülhetnek, és minőségre törekvő gin-lepárlás kiteljesedjen.



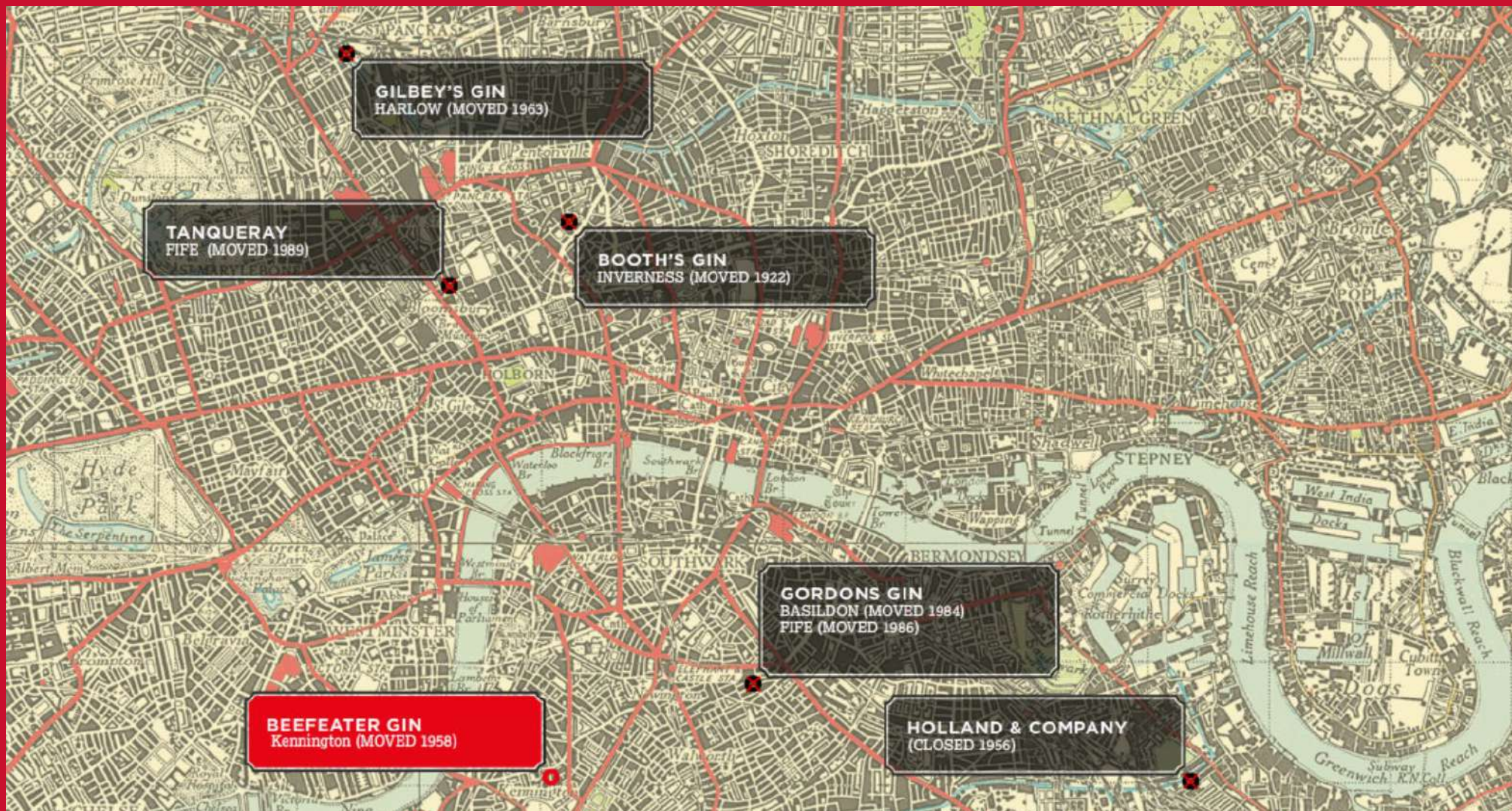
### 1860s

London arculata átalakul, és megszületnek a klasszikus London Dry gin lepárlók. A városban ikonikus ginmárkák jelennek meg, a minőségi gin-gyártás kiteljesedik, ám helyileg az 1980-as évek végére már csak a Beefeater Gin lepárló marad fenn Londonban



# A GIN TÖRTÉNELME

## BEEFEATER - A LONDONI LONDON DRY GIN



A Beefeater maradt, a többi nagy gin-lepárló az idők során elhagyta Londont.

Az elmúlt évtizedben számos új micro-distillery alakult Londonban, a dicsőséges londoni korszak még visszatérhet...  
...a Beefeater mindenesetre itt van!

# GIN TÍPUSOK

## MEGHATÁROZÓ A BORÓKA ÍZ, AMI MINDEN GIN KÖTELEZŐ ELEME

### GIN

A legegyszerűbb (és sajnos engedélyezett) változatnak számítanak azok a „ginek”, amelyeket etil-alkohol és különféle kivonatok vagy aromák keverésével, illetve macerálással készítenek. Ez az ún. hideg eljárás, ami azt jelenti, hogy a boróka és más ízesítők lepárlás nélkül kerülnek az italba. Ez a gintípus vált hírhedtté az amerikai alkoholtilalom idején, amikor „bathtub gin”, azaz „fürdőkádban pancsolt gin” néven ismerték. Ma „kommersz gin” a nevük. Fúj!



### DISTILLED GIN

Az alapalkoholt újra lepárolják boróka és más fűszernövények jelenlétében, az ízek kinyerése céljából. A lepárlást követően hozzáadhatók kivonatok, ízesítők, cukor, színezékek, valamint érlelési folyamat is alkalmazható. Az így készült gineket „contemporary gin”-nek vagy „new western gin”-nek is nevezik.



### LONDON DRY GIN

Az alapalkoholt újra lepárolják boróka és más fűszernövények jelenlétében, az ízek kizárólag így nyerhetőek ki. A lepárlást követően semmi más nem adható a ginhez, csak víz, azért, hogy a kívánt palackozási alkoholfokra állítsák be. A „London” kitétel nem földrajzi árujelző, London Dry Gin a világ bármely pontján készülhet.



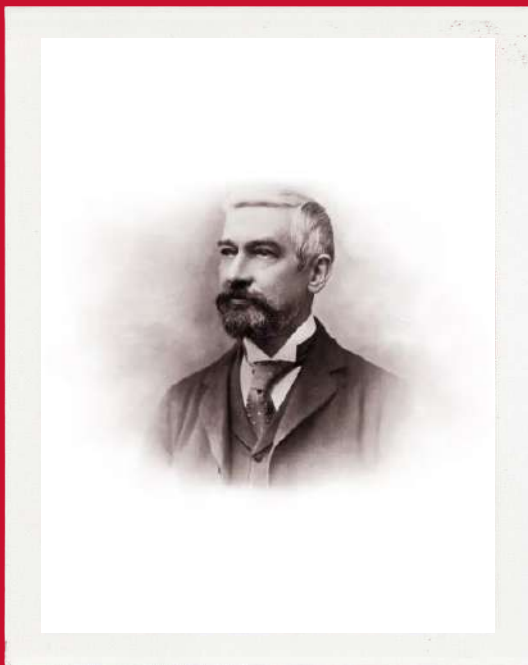
# A BEEFEATER-TÖRTÉNELEM

## A LONDONI LONDON DRY GIN



### 1820

A Taylor család megnyitja a The Chelsea Distillery nevű lepárlóját a londoni Cale street-en. Ez a lepárló lesz később a Beefeater gin szülőhelye



### 1863

James Burrough, londoni patikus megvásárolja a lepárlót 400 angol fontért. Többféle italt gyárt, és minősége folytán beszállítója a híres Fortnum & Mason áruháznak.



### 1876

A „gin craze” időszakát követő szabályozások és szigorítások találkoztak James Burrough gyógyszer-szakmából eredő tapasztalatával, aki létrehozta másodlepárlású, utólagos ízesítés és édesítés nélküli gin-jét, a Beefeater-t.

Ezt a gin típus kapott később jogi besorolást „London gin” néven.



### 1958

Az egyre sikeresebbé váló Beefeater gin lepárlója 1958-ban költözik Kenningtonba, hogy a növekvő keresletnek meg tudjon felelni. Azóta is itt készül minden palack Beefeater gin

# BEEFEATER GIN

## HONNAN JÖN A NÉV?

A Beefeater gin nevét a Tower of London Yeoman Wardereiről kapta, akiket köznyelven Beefeatereknek neveznek. Ezek a történelmi őrök a Tudor-kortól kezdve védtek a Tower, annak foglyait és a koronázási ékszereket. A „Beefeater” becenév valószínűleg a 17. századból ered. A történelmi magyarázatok szerint az emberek látták, hogy az őrök marhahúst fogyasztanak a király asztalánál, ami akkoriban ritka luxus volt — innen eredhet a név.

A márka alapítója, James Burrough, az 1870-es években azért választotta a Beefeater nevet, mert az tükrözte London örökségét és identitását. Egy jellegzetesen brit, könnyen felismerhető és ikonikus szimbólumra talált rá.

A kapcsolat ma is él, és a kötődés nem csupán elméleti: A Yeoman Warderek minden Beefeater ginpalackon megjelennek, rendszeresen kapnak egy üveg Beefeater gint ajándékba a lepárlótól születésnapokon vagy karácsonykor...és a Towerben található bárjuk (a „The Keys”) pouring gin-je mi volna más, mint Beefeater



# BEEFEATER

## A LEGLONDONIBB LONDON DRY GIN

Az egyetlen nagy London gin\* típusú ginmárka, amelyet máig Londonban desztillálnak. A legtöbb nagy múltú brit gin már nem Londonban készül – sokukat más brit városokban vagy külföldön gyártják. A Beefeater 1863 óta folyamatos londoni jelenlét James Burrough alapozta meg, és a márka azóta is megszakítás nélkül londoni gyártóként működik, így a gin világának egyik legrégebbi, megszakítás nélkül „helyben maradt” szereplője.

Mi vagyunk az utolsó hírvivők a ‘gentlemen distillers’ korszakából” – meséli Adam Cocker, Head Distiller. „Majdnem 150 év alatt mindössze három lepárlónk volt, ráadásul mind a három négy mérföldön belül. Összehasonlításképp: amit mi ‘új lepárlónak’ hívunk, az valójában az 1960-as évekből származik.”

A Beefeater nemcsak Londonban született, hanem London szellemét, energiáját és identitását hordozza, a város karakterének folyékony megtestesülése: a Beefeater maga London.



\* London gin (mondják London dry gin-nek is): olyan gin, ami ízeit kizárólag a fűszernövények jelenlétében végzett második lepárlásból nyeri, és vízen kívül semmit sem lehet hozzáadni (tehát utólagos ízesítés vagy cukor hozzáadása tilos)

# BEEFEATER

## A VILÁG LEGTÖBB DÍJAT NYERT GIN-JE

„A világ legtöbb díjat nyert gin-je” állítás tényekkel alátámasztott, 2004-2025 közötti rangos nemzetközi párlatversenyek eredményein alapul. Ilyenek például a Gin Masters, az International Wine and Spirits Competition (IWSC), a San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), az International Spirits Challenge (ISC) és a World Gin Awards.

### FY25 AWARDS UPDATE



# BEEFEATER

## FÜSZERNÖVÉNYEK

### A Beefeater 9 összetevős gin



#### Borókabogyó

Minden gin meghatározó ízjegye



#### Citromhéj

Friss citrusosság



#### Koriander mag

Gyömbér és zsályá ízek



#### Mandula

Marcipán és lágy fűszerek



#### Sevilla-i narancshéj

Pikáns narancs aromák



#### Nőszirm (orris)

Virágos, violás



#### Édesgyökér (liquorice)

Keserédes „medvecukor”



#### Angyalgyökér (angelica)

Fás, fűszeres ízek



#### Angyalgyökér mag

Illatos, virágos, komlós

# ÖSSZETEVŐK - ÉLŐBEN



BORÓKA  
BOGYÓ



CITROMHÉJ



NARANCSHÉJ



NŐSZIROM  
GYÖKÉR



KORIANDER  
MAG



MANDULA



ANGYALGYÖKÉR



ANGYALGYÖKÉR  
MAG



ÉDESGYÖKÉR  
(LIQUORICE)

# BEEFEATER

## A KÉSZÍTÉS FOLYAMATA

### 1. ÖSSZETEVŐK

- A. Alapszesz: 96%-os alkoholtartalmú búza alapú párlat
- B. Fűszerek: 9 botanika

### 2. MACERÁCIÓ

- A. Áztatás: a 24 órás maceráció (a Beefeater védjegye). A hosszú áztatás ritka a nagy lepárlók között, és ettől lesz a Beefeater különösen tiszta, kiegyensúlyozott, boróka- és citrus-hangsúlyos gin.

### 3. LEPÁRLÁS

- A. Lepárlás: több mint 7 órás desztillálás rézüstökben. Finom, egyenletes gőzmelegítést alkalmaznak.
- B. A „cut”: az elő- és utópárlat (heads & tails) elválasztása, hogy csak a középpárlat (hearts) kerüljön a végső párlatba

### 4. PÁRLAT

- A. Pihentetés: az új párlat rövid ideig tartályban tölt időt, hogy az ízek stabilizálódjanak
- B. Hígítás tiszta vízzel: a London Dry gin szabályai szerint csak víz adható hozzá a lepárlás után, semmilyen aroma nem kerülhet bele, cukor sem
- C. Palackozás Londonban: a kész gin Londonban, a Kennington-i Beefeater lepárlóban kerül palackozásra.

A Beefeater az egyetlen tradicionális nagy ginmárka, amelyet a mai napig teljes egészében Londonban készítenek.

# BEEFEATER

## A KÉSZÍTÉS FOLYAMATA



### RECEPTÚRA

9

összetevő



### MACERÁCIÓ

24

órás



### LEPÁRLÁS

7

órás



### PÁRLAT

40% - 45% - 50%  
szeszfokos

## DESMOND PAYNE

### MASTER DISTILLER EMERITUS

A ginkészítésben eltöltött páratlan, 55 éves karrierje és a Beefeaternél töltött 27 év után Desmond visszalép a napi gyártási feladatoktól, és inkább azokkal a projektekkal foglalkozik majd, amelyeket a leginkább élvez – például nemzetközi ginversenyek zsűrizésével és VIP-élmények vezetésével a márka számára.

Miután 25 éven át a Plymouth Gin gyártásáért felelt, Desmond 1995-ben a Beefeaternél folytatta, és 2008-ban nevezték ki Master Distillernek.

Desmond öröksége valóban páratlan: díjak és elismerések széles sora fűződik a nevéhez. A legjelentősebb az MBE (Member of the Most Excellent Order of the British Empire) kitüntetés, amelyet néhai II. Erzsébet királynő ítelt oda neki.

2022-ben a londoni Tower Yeoman Warderei külön megtiszteltetésben részesítették: Desmondot a történelem második tiszteletbeli Yeoman Warderévé nevezték ki. További elismerései közé tartozik: 2020-ban bekerült a The Gin Guild Hírességek Csarnokába, 2016-ban megkapta az IWSC Életműdíját, 2015-ben pedig a The Gin Guild Életműdíját.



## ADAM COCKER

### HEAD DISTILLER

Az iparági legenda, Desmond Payne nyomdokaiba lépni egyszerre megtisztelő és felelősségteljes érzés Adam számára.

„Egyszerre félelmetes és rendkívül felemelő feladat. Desmonddal szinte minden nap találkozunk – elmagyarázza, mit és hogyan kell csinálnom, és ha valamit úgy tettem, ahogy nem kellett volna, akkor egy Beefeater Dry G&T mellett helyreigazít.” – mondja tréfásan. Mert „nagymester” ő már saját jogon.

Adam 2013-ban csatlakozott a Thames Distillers csapatához. Charles Maxwell, a tizenegyedik generációs master distiller (akinek családi gin-tradíciói közel három évszázadra nyúlnak vissza) mentorálása alatt Adam tökélyre fejlesztette a lepárlási folyamat minden lépését.

Adam 2023-ban lépett be a Beefeaterhez, ahol a munka legalább annyira a gazdag örökség megőrzéséről szól, mint a márka londoni gyökereinek tiszteletéről és jövőjének irányításáról.



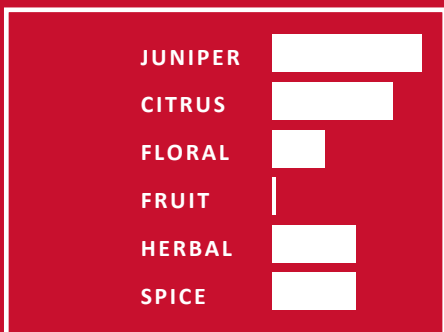
BEEFEATER

# BEEFEATER LONDON DRY GIN

## ÍZVILÁG

Friss, tiszta karakter, határozott boróka-dominanciával, élénk citrusos aláfestéssel. A mandula enyhe, édeskés, lágy mogyorós jegyeket ad, amelyek kerekítik és lágyítják a boróka és citrusok intenzívebb aromáit.

Tiszta, száraz, klasszikus London Dry jellegű





## BEEFEATER PINK STRAWBERRY

Az eper lágy, gyümölcsössége tökéletesen illeszkedik a boróka és a citrus klasszikus ízjegyeihez, egy finom, harmonikus, modern gint eredményezve. A Beefeater Pink hangsúlyosan eper ízű, de felismerhető boróka utóízzel.



## BEEFEATER BLOOD ORANGE

A Beefeater Blood Orange egy citrusokban gazdag gin, vibráló vérnarancs ízzel és színnel, természetes frissességgel. A vérnarancs sokkal lédúsabb és ízgazdagabb mint a ginekhez általában használt valencia narancsok. A klasszikus gin boróka és angelika gyökér jegyeihez a vérnarancs keserű íze egy hosszantartó, gazdag lecsengést hoz.

# BEEFEATER 24

## AUTENTIKUS LONDONI RECEPT

Desmond Payne Beefeater Master Distiller Japánban tapasztalta, hogy az ottani tonikok édeskés ízvilágúak (tilos a kinin használata a tonic-hoz), ezért kipróbálta a gint jeges zöld teával inni – az íz annyira passzolt, hogy hazatérve 18 hónap kísérleteivel megalkotta az ázsia tea ízvilágú Beefeater24-et.

Magtartotta a Beefeater-standard 24 órás áztatást az intenzívebb és komplexebb ízek elérésére, és a lassú, 7 órás lepárlást a gin finomságának, lágyságának kialakítására.

De változtatott a receptúrán: japán sencha teát, kínai zöld teát és grapefruit héjjal egészítette ki 12 összetevőre a kallszikus 9 összetevős Beefeater-alapot.

És változtatott a „cut”-on, az elő- és utópárlat elválasztáson: a heart (szív) szakasz gyűjtését kissé tovább engedi a tails (utópárlat) irányába, így több, testesebb és összetettebb ízkomponenst fog be a desztillátumba.

45% alkoholtartalom ad egyensúlyt a teltebb ízeknek



# BEEFEATER CROWN JEWEL

## A BEEFEATER GIN HOUSE ZÁSZLÓSHAJÓJA

A Crown Jewel ugyanazt a 9 alap botanikát tartalmazza, mint a Beefeater London Dry, de hozzáadnak +1-et: szárított grapefruit héjat, amely friss, élénk citrusosságot hoz, csökkenti a klasszikus változatra jellemző narancsosságot, sokkal komplexebb citrusprofilt ad. Összesen tehát 10 összetevős.

A Crown Jewel 50% alkoholon kerül palackozásra, ez mélyebb, intenzívebb ízeket, hosszabb, melegebb lecsengést, a fűszernövények aromáinak kiemelését eredményezi.

Különleges dizájnját a „Crown Jewel”-ek (a Királyi Ékszerek) ihlették. A rubinvörös palack ikonikus, luxus megjelenése a Tower of London Crown Jewels tiszteletét fejezi ki.

JUNIPER	██████████
CITRUS	██████████
FLORAL	██████████
FRUIT	██████████
HERBAL	██████████
SPICE	██████████

BEEFEATER

## BEEFEATER 0.0

BEEFEATER ALCOHOL FREE

Ha és amikor nem iszol alkoholt, de jól esne egy „Gin & Tonic”

Klasszikus Beefeater ízvilág, citrusos, borókás fűszerességgel a háttérben



## BEEFEATER RTD

### BEEFEATER READY-TO-DRINK

Beefeater Gin & Tonic

- London Dry RTD
- Pink Strawberry RTD
- Blood Orange RTD

A klasszikus ital fogyasztásra kész formában  
25cl, 4,9% alk.tart.

Ahogy egy fogyasztónk mondta:

„Ha összejövök a haverokkal, általában valami természetes frissítőt tolunk. Olyan italokra vágyom otthon, mintha egy bartender csinálta volna – csak macera nélkül.”



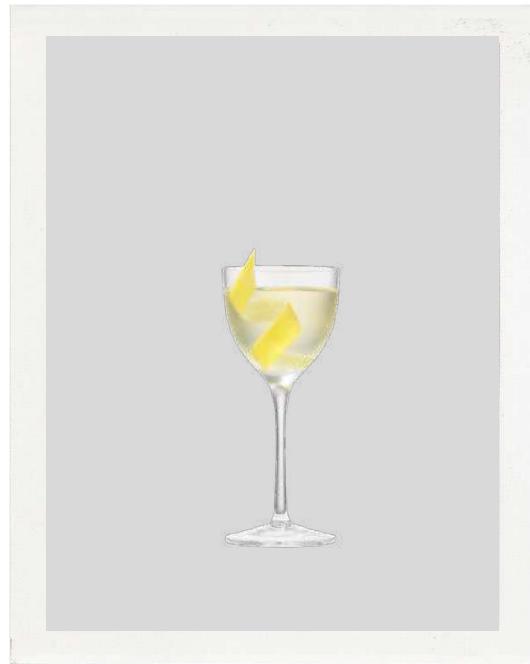
# BEEFEATER LONDON DRY GIN

## KOKTÉLAJÁNLÓ



### BEEFEATER GIN&TONIC

- 50 ml Beefeater gin
- 125 ml prémium tonik
- gerezd narancs és citrom
- jégkockák (bőségesen)



### BEEFEATER DRY MARTINI

- 50 ml Beefeater gin
- 5 ml prémium vermut
- citromhéj (díszítés)



### BEEFEATER NEGRONI

- 20 ml Beefeater gin
- 20 ml Campari
- 20 ml prémium vermut
- narancshéj (díszítés)



### BEEFEATER WHITE LADY

- 50 ml Beefeater gin
- 25 ml triple sec
- 25 ml lime juice
- 15 ml cukorszirup
- tojásfehérje
- citromhéj (díszítés)

# BEEFEATER PINK STRAWBERRY & BLOOD ORANGE KOKTÉLAJÁNLÓ



## BEEFEATER PINK SPRITZ

- 50 ml Beefeater Pink Strawberry
- 75 ml prémium tonik
- 75 ml prosecco
- eperszeletek
- jégkockák (bőségesen)



## BEEFEATER PINK COSMO

- 50 ml Beefeater Pink Strawberry
- 25 ml triple sec
- 25 ml lime lé
- 25 ml áfonya lé
- narancshéj (díszítés)



## BEEFEATER FROZEN BLOOD ORANGE

- 60 ml Beefeater Blood Orange
- narancs sorbet



## BEEFEATER MULLED BLOOD ORANGE

- Készítsd egy grog-ot: száraz rozé bor, szegfűszeg, fahéjrúd mazsola, narancs, cukor, triple sec összeforralásával
- 50 ml Beefeater Blood Orange
  - 250 ml grog

## BEEFEATER 24 & CROWN JEWEL

### KOKTÉLAJÁNLÓ



### BEEFEATER FRENCH 75

- 25 ml Beefeater gin
- 15 ml citromlé
- 15 ml cukorszirup
- feltöltéshez Champagne
- narancshéj (díszítés)



### BEEFEATER 24 SENCHA

- 50 ml Beefeater 24 gin
- 15 ml zöldtea szirup
- 125 ml prémium tonik
- gerezd citrom és menta (díszítés)
- jégkockák (bőségesen)



### BEEFEATER CROWN JEWEL MARTINI

- 50 ml Beefeater Crown Jewel
- 25 ml dry vermut



### BEEFEATER CROWN JEWEL ON THE ROCKS

- 50ml Beefeater Crown Jewel
  - nagy jégkocka
- ...nem kell minden túlbonyolítani

# BEEFEATER 0.0

## KOKTÉLAJÁNLÓ



## BEEFEATER 0.0 ALCOHOL FREE

Tulajdonképp bármelyik Beefeater koktélt készítheted az alkoholmentes verzióból

# BEEFEATER<sup>®</sup>

## LONDON