



GINSTER COLA

Новая формула российской МИКСОЛОГИИ

Россия представила миру продукт, который меняет правила игры. Ginster Cola — это не очередной «вкусовой джин», а универсальный ингредиент, который одинаково убедителен в чистом виде, в классических коктейлях и в простых, мгновенно воспроизводимых ритуалах подачи. По итогам профессионального исследования мы получили редкое сочетание: яркий характер, широкую сочетаемость и простые сценарии потребления, понятные и домашнему бару, и топовым заведениям.



9 сентября 2025 года в баре Segreto (Москва) прошла профессиональная сессия: 14 испытателей оценивали один образец в чистом виде, 10 коктейлей и 10 способов подачи по авторским анкетам **RATINGTELLING** (100-балльная шкала). На всё — 4 часа 15 минут вдумчивой работы. Цель была практичной: зафиксировать реальные сильные стороны продукта и сформировать

простой, доступный способ потребления. Председатель и эксперт калибровки — Алексей Соловьёв.

Что такое Ginster Cola на вкус?

Аромат

Аромат хорошей интенсивности, отметили характерные для категории тона. В аромате присутствует широкий спектр дескрипторов: цитрусовые (лимон, лайм, апельсин, мандарин, грейпфрут, помело, цедра), тропические фрукты (манго, ананас), садовые (слива, инжир), ягоды (вишня, смородина, земляника, ежевика). Отчётливо ощущаются сухофрукты (изюм, смесь сухофруктов, финики, чернослив, цукаты). Цветочные нюансы представлены жимолостью и шиповником. Среди растительных и эфиромасличных акцентов — можжевельник, черный чай, дягиль, солодка, фенхель, полынь. Дополняют аромат специи (корица, гвоздика, лакрица, кориандр, розовый перец), ореховые (макадамия), кондитерские и карамельные ноты (ириска, жжёная карамель, кофе, шоколад).



Вкус

Во вкусе джин достаточно плотный, с выраженной сладостью. Фруктово-ягодные и цитрусовые оттенки поддерживают ароматическую линию, присутствует минеральность и специи. Вкус воспринимается округлым, но иногда грубоватым из-за резких акцентов. Баланс оценивается как хороший и гармоничный.

Послевкусие

Послевкусие продолжительное, с заметной горечью. Встречаются жгучие акценты, но также мягкие, округлые и сбалансированные оттенки. Отмечено как сложное и насыщенное.

Цитаты экспертов

Мирасов Артур

«Не типичный образец для джина, скорее в ликёрную сторону. С большим количеством сухофруктов в сочетании с жжёной карамелью, достаточно объёмный».

Табаков Роман

«Ничего похожего в жизни не пробовал, но предположил бы, что это что-то в направлении Pimm's Cup».

Штерцер Анастасия

«Понравился в целом образец. Очень сбалансировано. По типу – крепкий Sloe джин: ягодный, карамельный, со специями».

Универсальность в классике: как повёл себя в коктейлях

Топ-10 по итогам дегустации

№	Название	Балл
1	Мохито	90
2	Эспрессо Мартини	89
3	Мартинез	88
4	Хэнки Пенки	88
5	Негрони	87
6	Белый русский	87
7	Два шота	86
8	Клавер клуб	86
9	Сауэр	85
10	Ангельское лицо	83

Вывод простой и громкий: Ginster Cola уверенно «держит» международную классику, не растворяясь в ней и добавляя собственную подпись – особенно в «Мохито», «Эспрессо Мартини», «Мартинез» и «Хэнки Пенки». Это редкий случай, когда один продукт органично «зашивается» в разные семейства коктейлей.

Цитаты экспертов

Визе Роман

«Тот случай, когда шалость удалась. Джин можно рассматривать как идеальный шутер, завершение вечеринки».

Орсини Кирида

«Кола даёт новые нюансы, а “Мохито” и “Мартинес” получились очень круто».

Чурилова Александра

«Из коктейлей особенно выделю “Хэнки Пенки” и “Мохито” – интересное сочетание в духе свободной Кубы. Было бы любопытно попробовать джин в хайболе».

«Новые подачи» – просто, ярко, воспроизводимо

Топ-10 по итогам дегустации

№	Название	Балл
1	Вишневая	90
2	Альпийская	87
3	Итальянская	87
4	Ежевичная	86
5	Имбирная	86
6	Шарик ванильного мороженого, апельсиновая цедра	86
7	Соленая карамель	85
8	Лаймовая	85
9	С огоньком	84
10	Ягодно-пряная	83

Когда дело дошло до «быстрых» подач, аудитория единогласно отдала пальму первенства простоте и читабельности вкуса. Топ-3:

1. Вишнёвая — 90 (джин Ginster Cola + вишнёвый сок, свежая ягода)
2. Альпийская — 87 (джин Ginster Cola + апельсин в корице)
3. Итальянская — 87 (джин Ginster Cola + ристретто, пряный сироп)

Эти форматы не требуют спецоборудования и барменского диплома: они сбалансированы, эффектны и собираются за секунды — а значит, идеально подходят для «момента удовольствия» дома, на вечеринке и в баре с высокой проходимостью.

Цитаты экспертов

Аршук Виталий

«Так как у нас джин необычный, с вкусовым профилем колы, напрашивается локальная история — с вишней и апельсином».

Колганов Владимир

«Мы поняли главную идею — ритуал должен быть максимально простой и попадать в молодёжную аудиторию».

Лукин Александр

«Ритуал, который будет работать — это чистая подача с апельсином и корицей».

Почему это «оно», а не просто удачный вкус

1. Категорийная смелость. Эксперты считывают «можжевельник по закону», но видят и амаро-/вермутную грань — редкая для рынка «гибридность», расширяющая зоны применения без потери идентичности;

2. Широкая сочетаемость. Высокие баллы в разных стилях коктейлей и успех простых ритуалов — показатель «встроенности» в повседневную культуру;

3. Победа простоты. Лучшие подачи — это минимализм с узнаваемыми акцентами (вишня, апельсин, корица). Это делает продукт понятным и желанным не только для профсообщества, но и для широкой аудитории;

Что это даёт индустрии — и миру

Для России Ginster Cola — это демонстрация зрелости: мы создаём не кальку классики, а собственные «мостовые» продукты, способные формировать новые привычки потребления. Для барной сцены мира — это свежая палитра вкуса с высокой технологичностью и повторяемостью сервировки. Для потребителя — лёгкий вход в «сложную» категорию через простые, эмоциональные ритуалы.

Итоги исследования

Ginster Cola — это то самое «новое оно»: российский продукт, который звучит сильно и честно в любой подаче — от чистого до классики и быстрых ритуалов. Мы не просто сделали ещё один джин — мы показали, что Россия умеет создавать универсальные вкусовые решения, которыми можно гордиться на мировом уровне. Исследование RATINGTELLING это подтверждает цифрами, сенсорикой и живыми реакциями экспертов.

Краткая справка об организаторе

[RATINGTELLING](#) — российская исследовательская компания, которая занимается разработкой и внедрением цифровых решений по оценке продукции, моментально анализируя результат и транслируя достоверные данные аудитории.

Собственные программные решения компании позволяют всесторонне исследовать органолептические свойства продукции, оценивать потребительские свойства и восприятие образцов, анализировать эту информацию и моментально предоставлять оценку продукции с полным описанием дескрипторов.

Контакты RATINGTELLING

Email - info@ratingtelling.ru

Наши социальные сети (новости, события, исследования и результаты):

- Telegram канал - <https://t.me/ratingtelling>
- VK - <https://vk.com/ratingtelling>

Фото с дегустации - <https://disk.360.yandex.ru/d/1oyAFBTHm72iHg>