



GIN



&



TONIC



Långt före, och med all säkerhet även långt efter, min tid i branschen har Gin & Tonic helt ohotat varit den mest beställda och den mest sålda drinken i världens barer. En GT har spämt över generationer av drickare och har lika ofta varit ett säkert kort i brist på fantasi hos beställaren som när det finns en osäkerhet kring barens cocktailutbud. En av de kanske viktigaste anledningarna till framgången och tidlösheten är säkerligen den totala enkelheten: gin och tonic i ett glas med lite is och i rimligaste fall någon skiva citrusfrukt eller annan garnering.

Sedan hände något. Med start i spanska Baskien, och den nya mat- och restaurangkultur som sköljde över oss under 00-talets andra hälft, började barens totala arbetshäst Gin & Tonic att förändras. Eller kanske till och med förädlas. Det blev skillnad på GT och GT. Den stora massan ville såklart fortfarande ha det enkelt, gin och tonic i ett glas med is, precis som tidigare. Men konnässörerna, kännarna, matbloggarna och de beresta, de visste vad de ville ha och hur det skulle se ut. Specifik gin, gärna någon som inte fanns på barhyllan; En riktigt bra tonic, då utbudet vid den här tiden var väldigt sparsmakat förblev "en riktigt bra tonic" högst odefinierat; Ingen frukt utan bara zest från citrus där skalens oljor skickligt pressats ut över drinken med hjälp av två tänger, precis som de äldre farbröderna i San Sebastian i Baskien gjorde vid den senaste kulinariska pilgrimsfärden; Mycket is, så det inte blir blaskigt och slutligen, det allra viktigaste signumet för att sticka ut från de vanliga dödliga slentriandrickarna av GT - den skulle serveras i en Copa. "Jaha, ni har inga Gin & Tonic Copas, men ta ett stort rödvinsglas bara. Gärna en bourgognekupa!". Just det, en till viktig detalj, tonicen skulle varsamt hållas längs med barskedens skaft för att inte tappa för mycket kolsyra.

Som bartender kan jag väl inte säga att jag var jätteimponerad av det här spektaklet och kände mest att jag sett det förut i olika former. När kännarna upptäckte Old-Fashioned och skulle skola oss i vikten av att röra ut varje isbit var för sig eller när Dry Martini genom olika underfundiga påhitt mest skulle bestå av ett glas kall gin. Men sent ska syndarna vakna och jag måste idag medge att den något pretentiösa utvecklingen av Gin & Tonic faktiskt lett oss fram till något. Med en nyvunnen respekt för den allra enklaste formen av blandad drink, och med ett utbud av såväl gin som tonic jag bara kunde drömma om då, omfamnar jag nu Gin & Tonic. Låt mig därför få presentera ett antal förslag på serveringar och matchningar utifrån den breda portfölj gin vi på Pernod Ricard Sweden erbjuder och den makalösa flora tonic våra kollegor i branschen tillhandahåller.

Varsågoda, och glöm aldrig att allt ni läser här bara är förslag och rekommendationer och inte skrivet i sten. Dofta, smaka och känn efter vad som funkar och vad du själv vill servera dina gäster. Vi blandar grogg och tar hand om folk, inte mer än så.

Björn Kjellberg
Bartender sedan 2002
Gin & Tonic-frälst sedan 2015

BJÖRN KJELLBERG

Min karriär som bartender började 2002 i hemstaden Växjö i Småland. Via hotell, nattklubbar, restauranger och espressobarer i Malmö hamnade jag 2007 i Stockholm. Parallellt med krogen har jag sedan 2006 arbetat väldigt mycket med utbildning, inspiration och olika varumärken. Även om Sverige alltid varit min bas och mitt hem, har mycket av mitt arbete utanför baren varit internationellt. Genom ynnesten att få se och följa dryckesvärlden från båda sidorna av bardisken har jag verkligen haft första parkett till att följa alla de trender och den utveckling de senaste två decennierna bjudit på.



GIN

Förr fanns det gin, en sprit som smakar enbär i första rummet och citrus i det andra och därefter ett sammelsurium av olika örter och kryddor, som ger mer eller mindre unik komplexitet. Idag spänner profilerna och uttrycken över ett betydligt bredare spektrum. En sak jag verkligen gillar med vår portfölj är att den täcker det mesta. Från den stilbildande ultraklassikern Plymouth till arbetshästen och nollmeridianen Beefeater; från kryddkakofonin och definitionsutmanaren Monkey 47 till nykomlingen och den högljutt diskreta Malfy och slutligen två olika nyanser av ginlikören sloe gin och den omdebatterade, men högt älskade Beefeater Pink. Känner man för att avstå från alkohol så finns det alternativ även här genom Ceder's två olika smakprofiler. Totalt finns det 14 olika alternativ att tillgå.

Tumregeln för mig brukar vara att först definiera ginens huvudkaraktär och utifrån den matcha med en tonic som går i samma anda. Traditionell, torr, citrusdriven, blommig, örtig och kryddig eller fruktig och söt. Alternativet till att para ihop kaka-söker-maka är att bryta av med det motsatta genom att exempelvis låta en sötare gin mötas upp av en torrare tonic eller ge en citrusdriven gin en snygg blommighet genom sin tonicpartner. Det handlar nästan mer om vad du vill förmedla än vad som faktiskt funkar. Med några få undantag är det sällan att en gediget tillverkad gin totalt kraschar mot en dito tonic.



TONIC

Tonic är det kanske bredaste och svåraste området i den här ekvationen. Det finns nästan för många varianter att välja på och nya tycks dyka upp nästan dagligen. Varför jag håller tonic som det kanske svåraste är inte för det är svårt att smaka sig fram till vad som funkar, utan mer för att det är svårt att lagerhålla ett stort utbud i baren. En flaska gin på hyllan kan räcka ganska långt medan en ensam flaska tonic i kylan inte ger lycka till så många gäster. Till skillnad från gin har tonic även ett högst tydligt bäst före-datum. Kan man lagerhålla och ha rotation på ett stort antal tonic är det bra. Kan man bara hålla ett par tre olika tycker jag man gör bäst i att leta efter en riktigt bra arbetshäst av traditionell tonic, som funkar till det mesta och sedan komplettera med en eller ett par lite roligare smaksatta tonic som komplement och ha två, tre olika signaturkombinationer av GT till respektive tonic i rockärmen. Är man begränsad till endast en tonic får man istället låta gin och garnering stå för det personliga. Att aldrig se begränsningar som hinder utan alltid som möjligheter för kreativitet är något vi bartender gör sedan Jerry Thomas glansdagar på 1800-talet och innan dess.



GARNERING

I början var det en, och endast en, garnering som gällde, en skiva citron. Sedan kom lime och då delades världen upp i två läger. Citronlägret - för så har det alltid varit, och Limelägret - för det är original från det tidiga 1800-talets indiska tropiker. Sen förändrades allt och gurka blev den mest rimliga saken att ha i en bar. Det som en gång bara var en var nu en helig treenighet av Gin & Tonic-garneringar. Idag är det bara barens kreativitet och vad gästerna är beredda att acceptera som sätter gränsen för hur en GT kan garneras.

Den allra enklaste vägen till garnering är ju, såklart, att spela ett säkert kort och jobba utifrån den heliga treenigheten med citron, lime eller gurka. Nästa steg är att använda någon av de smakgivare som finns i ginen. Eller tonicen för all del. Dels blir det en bra smakbrygga för smaker som redan borde finnas där och dels blir det lätt att kommunicera och förstå för gästen. Tredje steget, som jag ser det, är att börja jobba med komplementsmaker och smakbrytare som tar drinken vidare. Det allra enklaste exemplet skulle kunna vara att garnera en väldigt citrusdriven Gin & Tonic med ett par hallon som komplement och sedan en stjärnanis som bryter av.



GIN & TONIC

Den fjärde och sista delen av de fyra stegen till Gin & Tonic enligt mig är den färdiga drinken. När man bryter ner varje del i något är det lätt att glömma det faktiska syftet med vad man håller på med. I det här fallet är det att skapa en Gin & Tonic, en drink som någon skall dricka. Ganska enkelt egentligen: Ser drinken god ut? Doftar den gott? Kommer den som ska dricka att förstå utan någon invecklad förklaring och utdragen presentation? Om svaret är JA på alla tre frågorna så är det med största sannolikhet en bra GT. Svårare än så behöver det inte vara. Alla fantastiska bakomliggande historier, djupare meningar, avancerade tekniker och makalösa don är bara strössel och bonus för de få vetgiriga gäster och drickare som vill ha det lilla extra. De allra flesta av oss vill trots allt bara ha en god drink i ett gott sällskap. Därmed inte sagt att god måste vara banalt och tråkigt!

Jag har valt att göra två olika GT till varje gin utifrån deviserna ovan. En lite mer rättfram där respektive gin paras ihop med en tonic som kompletterar i samma anda och en garnering som håller ihop de båda. I det andra alternativet läggs lite mer krut på garneringen och jag jobbar mer med smakkomplement och brytare. Antingen kan man här använda samma tonic som i den första Gin & Tonicen, eller kan man verkligen låta gin och garnering få stå i centrum och luta sig tillbaka mot sin hustonic.



BEEFEATER[®] LONDON

Beefeaters anor går tillbaka till första halvan av 1800-talet då det ursprungliga destilleriet mitt i London grundas och skaparen James Burrough föds. Basen till alla olika uttryck av Beefeater är James Burroughs originalrecept med nio olika smagivare. All produktion sker fortfarande i centrala London. Dock växte man i mitten 1900-talet ur sina gamla lokaler i Chelsea och bytte sida av Themsen och flyttade in i Montford Place i Kensington. Genom sitt långa arv har Beefeater blivit ett av de mest prisbelönda och uppskattade ginvarumärkena och en riktigt trogen arbetshäst för bartendrar att luta sig mot.





Beefeater är idag en måttstock på klassisk London Dry Gin där enbär ligger först i både smak och doft. Kring örtigheten hittar man både friska och bittra citrustoner från en väl avvägd blandning av citronskal, pomerans och korianderfrön. För den mjuka sötman i eftersmaken har man använt sig av sötmandel och lakritsrot.



BEEFEATER & TONIC

*1 del Beefeater London Dry Gin
2-3 delar av en rättfram och tydlig tonic, rekommendation:
Beebolin Original Dry Botanical Juniper Tonic
Apelsin- och citronskiva*

Då Beefeater är en så ren och tydlig klassisk gin tänker jag en tonic som lyfter fram just det, snarare än en som bryter av eller kompletterar någon av de andra mer specifika smagivarna. Att garnera med både citron och apelsin ger med en förhöjd upplevelse av just Beefeater och klassisk London Dry Gin samt en välkommen fräschör från citronen och sötma och fruktighet från apelsinen. Helt enkelt svenskt lagom fast med massor av klassisk karaktär.



BEEFEATER & TONIC NR. 2

*1 del Beefeater London Dry Gin
2-3 delar av en rättfram och tydlig tonic, rekommendation:
Beebolin Original Dry Botanical Juniper Tonic
Korianderkvist och apelsin zest*

Trots att det står "koriander" på väldigt många gin är det inte koriander som i de aromatiska bladen man använder, utan fröna som snarare ger friska citrustoner, och lite malen ingefära. Dock är korianderblad en förträfflig garnering som ger ett härligt parfymerat djup till en GT på Beefeater. Kombinerat med apelsinzest knyter man ihop säcken och får både sötma och en fruktig beska.

Vill man verkligen låta garneringen spela första viol väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



BEEFEATER 24 & TONIC

1 del Beefeater 24

*2-3 delar av en citrusdriven men aromatisk tonic,
rekommendation: Le Tribute Tonic Water
Grapefruktskiva*

En upphöjd Beefeater GT som får både tydligare frukt och mer komplexitet av grapefruktskalen och de två teerna. Då Beefeater 24 har kvar sin tydliga London Dry-stil vill jag fortsätta låta den toppa laget men bygga vidare på grapefrukt och aromatiskt te. Som bonus har just Le Tribute tonic citrongräs som smagivare, vilket både smakmässigt och tematiskt passar in väldigt bra.



BEEFEATER 24 & TONIC NR. 2

1 del Beefeater 24

*2-3 delar av en citrusdriven och aromatisk tonic,
rekommendation: Le Tribute Tonic Water
Sencha te och ingefärsskiva*

Här väljer jag att använda Sencha te som är en av smagivarna från Beefeater 24. Då teet är torkat och tar lite tid på sig att släppa smak i en kall drink ger det till en början mest något för ögat och för konceptet. Men ju längre man sitter med drinken desto mer smak kommer och skapar därigenom en GT som behåller intresset även när isen börjat smälta och ta över. Ingefära spelar på det asiatiska och hettan och kryddigheten ger en härlig smak och doft genom hela drinken.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



Beefeater 24 lanserades 2008 och är nuvarande master distiller Desmond Paynes första egna signaturgin. Utöver de nio smagivarna som alltid hittas i Beefeater har grapefruktskal, japansk Sencha och kinesiskt grönt te lagts till. Som en hyllning till London, staden som är vaken 24 timmar om dygnet, får de tre tilläggs kryddorna ligga och dra i spriten i just 24 timmar.



Fenomenet Pink Gin har lika mycket tagit ginvärlden med storm som skapat två läger. Puritanerna som ogillar det bara för att Pink Gin ursprungligen är en cocktail där man bara blandar gin och Angostura Bitter, och drickarna som välkomnar ett somrigt och lite lättare tillskott till ginfloran. Oavsett vad man tycker så är fruktsmaksatt och söttad gin inget nytt och något som även James Burrough jobbade mycket med i Beefeaters begynnelse.



PINK & TONIC

1 del Beefeater Pink

*2-3 delar av en fruktig eller bärig tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus
Jordgubbskivor*

Lite av ett skott på öppet mål, men varför krångla? Vad kan liksom gå fel med en habil pålitlig gin smaksatt med jordgubbar, mer jordgubbar och lite vackert rosa tonic smaksatt med hibiskus?



PINK & TONIC NR. 2

1 del Beefeater Pink

*2-3 delar av en fruktig eller bärig tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus
Basilikabladd och citronskiva*

Citronskivan ger både lite extra fräschör och ett snyggt färginslag. Basilika och jordgubbar är en smutt klassisk kombination vi hittar i både sallader, drinkar och på grillbuffén. Basilika ger både färg, en intressant smakbrytning och ett djup utan att göra det för komplext eller snävt. För den oinvidige blir det en riktigt spännande smakupplevelse som garanterat kommer öppna nya dörrar.

Vill man verkligen låta garneringen spela första viol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



BURROUGH'S RESERVE & TONIC

*1 del Beefeater Burrough's Reserve
2-3 delar av en frisk men varmare smaksatt tonic,
rekommendation: Ekobryggeriet Nordic Tonic Hjortron
Apelsinskiva*

Fatlagringen ger en viss värme och rondör till smakbilden varför jag gärna bibehåller det vid valet av tonic och garnering. Apelsinskivan ger även den lilla frukten från vinfaten en trevlig knuff. Just hjortron känns extra passande då det är mer exklusivt, precis som Burrough's Reserve. Andra exempel på varma smaker är ingefära, kryddnejlika och kanel.



BURROUGH'S RESERVE & TONIC NR. 2

*1 del Beefeater Burrough's Reserve
2-3 delar av en frisk men varmare smaksatt tonic,
rekommendation: Ekobryggeriet Nordic Tonic Hjortron
Torkad apelsinskiva och kanelstång*

Med torkad apelsin ökas sötman och värmen ytterligare från föregående GT. Det blir även en något torkad smak som behagligt känns igen från fatlagringen. Samma sak gäller för kryddigheten och det elegant träge i kanelstång. För en riktigt exklusiv Gin & Tonic rekommenderar jag att leta reda på Ceylonkanel.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



Burrough's Reserve är en väldigt exklusiv gin döpt efter Beefeaters skapare James Burrough. Som alltid är det de nio kryddorna från Beefeater som är grunden. Men till destilleringen används James Burroughs ursprungliga kopparpanna Still Number 12 som inte rymmer mer än 268 liter. Efter destillering får ginen vila på fat som tidigare lagrat röda och vita viner från Bordeaux.



Om det är någon gin som förtjänar epiteten klassisk och stilbildande är det Plymouth. Grundat redan 1793 är det inte bara Englands äldsta gindestilleri fortfarande i produktion, utan även det äldsta oförändrade ginreceptet. När Plymouth producerades för första gången var målsättningen att skapa en mer publik gin som var för folket. Genom att dra ner på mängden bittra kryddor och integrera enbären mer i citrusen lyckades man med just detta. Man valde även att använda en lite sötare typ av apelsin som vanligen äts framför den bittrare, men högst aromatiska pomeransen. Framgången lät inte vänta på sig och idag, mer än 220 år senare, bygger fortfarande den mesta klassiska London Dry Ginen väldigt mycket på den formel och stil som Plymouth en gång introducerade till det törstande brittiska folket. Totalt består kryddningen nu, som då, av sju olika smagivare.





Master Distiller Sean Harrison beskriver själv Plymouth som fyllig och mjuk. En passande beskrivning och jämfört med många andra klassiska och mer traditionella gin är det just fylligheten framför den lite mer markerade spetsen av enbär och citrus som gör Plymouth så speciell för mig.



PLYMOUTH & TONIC

*1 del Plymouth Gin
2-3 delar av en torrare eller bittrare tonic,
rekommendation: Ekobryggeriet Nordic Tonic Extra Bitter
Limeklyftor*

En klassisk gin får bli grund till en klassisk Gin & Tonic. Även om en del av intentionen med Plymouth Gin från början var att göra en mindre bitter och mer publik gin så väljer jag ändå att gå en bittrare väg här. Dels för att tiderna förändras och dels för att matcha upp och möta den fylliga lätt söta Plymouth. Lime ger såklart fräschör, men även en aromatisk och lätt parfymerad beska jag tycker passar bra. När man först började dricka Gin & Tonic som huskur mot malaria i Indien i början av 1800-talet, var ju dessutom lime den föredragna citrusen.



PLYMOUTH & TONIC NR. 2

*1 del Plymouth Gin
2-3 delar av en torrare eller bittrare tonic, rekommendation:
Ekobryggeriet Nordic Tonic Extra Bitter
Ett stänk Angostura bitter och kardemummakärnor*

Plymouth har alltid varit tätt förknippad med brittiska flottan så varför inte fortsätta den kopplingen och förena Plymouth Gin med flottans husdrink Pink Gin. Som nämnt tidigare görs drinken Pink Gin genom att blanda just gin och Angostura Bitter. Kardemumma är en av de sju kryddorna som återfinns i Plymouth och i den här drinken ger den både smak och en kryddig sötma.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



PLYMOUTH SLOE GIN & TONIC

1 del Plymouth Sloe gin

*2-3 delar av en neutral citrusdriven tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Twist of Lime
Citronskiva*

Då sloe gin är en likör och därmed betydligt sötare än en traditionell gin behövs det både fräschör och syra för att balansera upp. Slånbären ger även massor av nya smaker och toner som plommon, mandel och kanel varför jag tycker man bör para med en mer neutral och friskare tonic. För ögat lyser den gula citronskivan vackert upp den mörkt lila drinken. Personligen tycker jag en Sloe Gin & Tonic med sin lägre alkoholhalt och ökade sötma och fruktighet är perfekt efter maten eller som eftermiddagsgrogg på sommaren.



PLYMOUTH SLOE GIN & TONIC NR. 2

1 del Plymouth Sloe Gin

*2-3 delar av en neutral citrusdriven tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Twist of Lime
Riven muskot och citronzest*

Precis som Plymouth och slånbärsgin i sig, är muskot en urgammal krydda i drinkvärlden. Parfymrad, örtigt och aromatisk gör den sig perfekt som både smakbrygga och brytare till just Plymouth Sloe Gin. En citronzest ger mer ren parfym och beska än det gör att jobba med en skiva eller en klyfta. En lite vuxnare lättgrogg skulle man kunna kalla den här.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



Först och främst är sloe gin inte en gin i sig utan en ginbaserad likör smaksatt med slånbär. Slånbärsgin har en anrik historia i hemlandet och ingen minns riktigt längre varför man började smaksätta gin med slånbär. Mest troligt var det ett sätt att konservera bären med den fina bonusen att den många gånger fräna ginen blev betydligt angenämare.



MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN

Tyska Monkey 47 Gin från Schwarzwald såg dagens ljus 2010 och har sedan dess skrivit den ena framgångssagan efter den andra. Med sina 47 smagivare och sitt flyttade fokus från hur strukturen av en gin kan vara med enbär i första rummet, citrus i andra och övriga kryddor som murbruk blev Monkey 47 direkt en kontroversiell utmanare. Utöver enbär och de klassiska ginkryddorna som irisrot, kvanne och korianderfrön hittar vi en faslig blandning med allt från granskott, nordiska lingon och lavendel till björnbärsblad, citrongräs och en rad olika sorters peppar. All Monkey 47 Gin destilleras i det egna destilleriet vackert beläget alldeles intill Schwarzwaldskogen. De fyra små 100-literspannorna är speciellt designade för Monkey 47 och passande nog döpta efter fyra kända apor, Cheetah (Tarzans schimpans), Kung Louie (orangutangen från Djungelboken), Miss Baker (dödsalleapan som var den första varelsen att genomföra en rymdfärd och komma tillbaks levande) och slutligen vår svenska stolthet till apa, Herr Nilsson (Pippi Långstrumps dödsalleapa).





Med sina många olika smagivare kan det på pappret kännas svårt att sätta Monkey 47 i bara ett fack. Men jag ser den som en örtig och fruktig gin. Den höga alkoholhalten på 47% till trots också relativt söt. Förutom ökad smak så är en vinning med en så pass hög alkoholhalt att man kan hälla ett något mindre mått gin och ändå få ut full smak på sin drink. De mest framträdande kryddorna skulle jag säga är de färska citrusskalerna, där framförallt grapefrukt dominerar, och torkad lavendel.



MONKEY & TONIC

*1 del Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
2-3 delar av en kryddig men frisk tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Pink Pepper
Grapefruktzest*

Med Monkey 47 kan man nästan garnera med vad som helst. Chansen att det man väljer finns i kryddningen är överhängande stor. Då just färska grapefruktskal är en av de mer framträdande smakerna känns valet enkelt. Pepparblandningen i ginen ligger som ett snyggt kryddigt avslut och får här komma fram ytterligare något genom den subtila kryddningen av tonicen.



MONKEY & TONIC NR. 2

*1 del Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
2-3 delar av en kryddig men frisk tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Pink Pepper
Rosépeppar och björnbär*

Rosépeppar känns igen både från tonicen och från ginen själv och får nu lyftas än mer. Björnbär hittas med i ginen kryddning men då i form av bladen. Det finns en ganska mörk sötma och fruktighet i björnbär som jag tycker mig hitta även i Monkey 47.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic .



MONKEY SLOE & TONIC

1 del Monkey 47 Sloe Gin

*2-3 delar av en neutral citrusdriven tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Twist of Lime
Grapefrukskiva*

Då sloe gin är en likör och därmed betydligt sötare än en traditionell gin behövs det både fräschör och syra för att balansera upp. Den söta beskan från grapefrukt möter snyggt upp dito från både slånbären och ginbasen och de hjälper varandra framåt och uppåt. Likör och läsk må låta sötsliskt och lättköpt men inget kunde vara mer fel när det gäller den här kombinationen. Djupt, friskt och svalkande.



MONKEY SLOE & TONIC NR. 2

1 del Monkey 47 Sloe Gin

*2-3 delar av en neutral citrusdriven tonic, rekommendation:
Schweppes Premium Mixers Tonic & Twist of Lime
Selleri*

Vid första anblicken känns selleri kanske mest som en bas till grytfonder eller som garnering till en Bloody Mary. Men den friska otroligt gröna smaken i selleri gör sig, rätt använd, perfekt i väldigt många drinkar och kombinationer. Monkey 47 Sloe Gin har väldigt mycket söt citrus och kanel i sin profil vilket passar som handen i handsken till just selleri. Vill man ha en mer påtaglig sellerismak använder man stjälken, för ett lite mer nyanserat inslag tar man bara bladen.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



Först och främst är sloe gin inte en gin i sig utan en ginbaserad likör smaksatt med slånbär. Som sig bör grundar sig denna slånbärgin på Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin som först spetsas med lite av huvudet och svansen från smakdestilleringen och sedan får ligga med färska slånbär och laka ur. Avslutningsvis späder man ner blandningen och sötar upp den. Att tillsätta en del av huvudet och svansen ger parfym och lite skarpare kryddor som gör att ginen bryter igenom slånbären och sötman väldigt snyggt.



Italienska Malfy Gin hämtar sin inspiration från Amalfikusten och den ljuva konsten att göra ingenting, "Dolce far niente". Totalt är det sju kryddor i Malfy Gin Originale och i de övriga tre uttrycken låter man olika citrusfrukter ge höjd karaktär och personlighet. Samtliga smagivare i Malfy kommer från Italien och destilleras i en vakuumpanna för att, på bästa sätt, bevara fräschören och även de mest eleganta aromerna. Vattnet som används vid produktionen är friskt källvatten från Italiens högst belägna källa i berget Monviso. G.Q.D.I. som står tryckt på flaskan och korken är familjen Vergnanos egna kvalitetsstämpel och står för Gin di Qualità Distillato in Italia. Helt enkelt genuint italienskt dryckeshantverk när det är som bäst.





Kronjuvelen i Malfys ginfamilj från Amalfikusten smaksatt med två olika citroner. Stora och söta Sfusatocitroner från Amalfikusten och syrliga citroner från Sicilien. En smaksatt gin där citronen utan tvekan får stå i första rummet och enbären och de övriga kryddorna får agera balans och ryggrad.



MALFY LIMONE & TONIC

*1 del Malfy Gin Con Limone
2-3 delar av en citrusdriven tonic,
rekommendation: Royal Bliss Vibrant Yuzu Tonic Water
Citronskiva*

Inga tveksamheter på tänket här, kaka-söker-maka hela vägen. En explosion av citrus som passar lika bra före som efter och, kanske framförallt, till den lättare plockmaten. Vill man ändå bryta av något kan man enkelt blanda citronen med någon annan citrusfrukt utan att gå fel.



MALFY LIMONE & TONIC NR. 2

*1 del Malfy Gin Con Limone
2-3 delar av en citrusdriven tonic,
rekommendation: Royal Bliss Vibrant Yuzu Tonic Water
Rosmarinkvist och grönt äpple.*

Här bryter vi av citronerna med rosmarin och grönt äpple. Rosmarin adderar örtighet och värme och äpple ger frukt och syra. Även om rosmarinen med sin karaktäristiska doft tar en mer framträdande roll ger äpplet verkligen det där lilla extra. Lite som enbären och korianderfröna jobbar i en gin. För det italienska konceptet känns rosmarin med helt rätt.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



MALFY ROSA & TONIC

1 del Malfy Gin Rosa

*2-3 delar av en grapefrukttonic, rekommendation:
Fentimans Pink Grapefruit Tonic Water
Grapefruktskiva*

Temat är rosa och grapefrukt så varför gå över ån efter vatten. Den här kombinationen rör sig nästan i ett gränsländ av Gin & Tonic. Men med det sagt, skulle man ta bort ginelementen från ginen och tonic-elementen från tonicen skulle det bli en ganska platt och högst medioker grogg med grapefrukt. En frisk och väldigt svalkande motpol till de torrare mer konventionella stilarna av GT. Som ett alternativ till att garnera med grapefrukt, men som ändå följer temat av smagivare och rosa, kan man använda rabarber när det är säsong för det.



MALFY ROSA & TONIC NR. 2

1 del Malfy Gin Rosa

*2-3 delar av en grapefrukttonic, rekommendation:
Fentimans Pink Grapefruit Tonic Water
Kvist timjan och hallon*

Den söta men kryddiga doften av timjan gifter sig helt strålande med doftprofilen i Malfy Gin Rosa. Att kombinera timjan med hallon är något jag ofta återvänder till när jag skapar drinkar. Örtigt, bärigt, syrligt och sött på samma gång. Snarlikt profilen på Malfy Gin Rosa fast en helt annan sida av samma smakspektrum.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



Med ett par isbitar till är Malfy Gin Rosa nästan en komplett drink i sig. Fruktig och bittersöt som en solmogen grapefrukt med en bra syra från de italienska rabarberna som med ingår i smaksättningen utöver grapefrukt, enbär och de övriga fem kryddorna.



I den här varianten av Malfy Gin är det siciliansk blodapelsin som agerar huvudperson. Att använda sig av blodapelsin från just Sicilien har inte bara med Malfys italienska arv att göra utan främst med den unika och högt skattade smaken just dessa apelsiner har. Arancia rossa di Sicilia, som apelsinerna lokalt heter, har sedan 1997 även erhållit skyddad geografisk beteckning.



MALFY ARANCIA & TONIC

*1 del Malfy Gin con Arancia
2-3 delar av en sötare citrustonic, rekommendation:
Fentimans Valencian Orange Tonic Water
Apelsinskiva*

Bäst hade det såklart varit att garnera med en skiva blodapelsin, men då säsong och tillgång för dessa är så begränsad brukar jag rekommendera klassisk apelsin. Den lite djupare smaken blodapelsinerna ger och de komplexa tonerna som uppstår i kombinationen ger en vuxet fruktig drink som växer med varje slurk. En GT på Malfy Gin Con Arancia gör sig i min värld allra bäst efter en middag eller när mörkret börjar falla.



MALFY ARANCIA & TONIC NR. 2

*1 del Malfy Gin con Arancia
2-3 delar av en sötare citrustonic, rekommendation:
Fentimans Valencian Orange Tonic Water
Chili- och persikaskivor*

Att addera lite försiktig hetta genom färsk chili passar väldigt bra till den djupa frukt och sötma Malfy Gin con Arancia har. Med det utbud av chili som finns tillgängligt idag kan man även styra hetta, smak och intensitet efter eget tycke och smak. För en mild och försiktigare ton plockar man bort kärnorna ur chilin och för en mer påtaglig hetta låter man dem vara kvar. Persikan ger mjuka toner som motpol till chilin och gifter sig riktigt bra med blodapelsinen.

Vill man verkligen låta garneringen spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



MALFY & TONIC

*1 del Malfy Gin Originale
2-3 delar av en lätt och fräsch tonic,
rekommendation: Melzer Nordic Tonic
Limeklyfta*

En lätt, frisk och fräsch gin får mötas upp av en tonic på samma tema. I Malfy Gin Originale hittar man tydliga toner av både citrus och stjärnanis som spelar ett riktigt bra komband till den framträdande fläderblomsten i mitt val av tonic. Omvänt spelar tonicens sötna riktigt bra komp till ginen fina sälla som ligger mot slutet. Lime får agera visuellt komplement och ge lite extra syra.



MALFY & TONIC NR. 2

*1 del Malfy Gin Originale
2-3 delar av en lätt och fräsch tonic,
rekommendation: Melzer Nordic Tonic
Rött äpple och stjärnanis*

Rött äpple ger både sötna och fruktighet som perfekt möter upp den försiktiga sältan i Malfy Gin Originale medan stjärnanis lyfter lakritsroten. Tillsammans skapar de en spännande fruktig men perfekt balanserat stram Gin & Tonic. Som gräddes på moset blir det här en riktigt snygg Gin & Tonic som lätt sprider sig kring bordet eller vid bardisken.



Malfy Gin Originale är en torr gin av lite mer klassiskt snitt med enbär och väl markerad citrus. Smakprofilen går åt det mer eleganta och nästan återhållsamma hållet. Utan att använda återhållsam som något platt eller tråkigt. Snarare ett välkommet tillskott till en alltmer extrem gin- och cocktailvärld. En snygg, ren och fräsch gin som passar de flesta tillfällena.

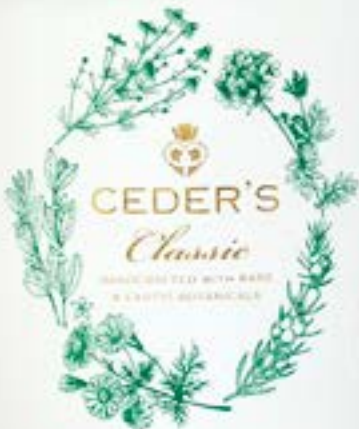


I kölvattnet av den drinktrend som svept över världen de senaste tio-femton åren har en annan trend bubblat upp, alkoholfria alternativ. Utöver mer avancerande alkoholfria drinkar har även fler och fler alternativ till spriten börjat se dagens ljus. Ledande inom det här segmentet är helt klart alternativ till gin. En förklaring till detta är såklart att gin är en av de mest populära spritsorterna just nu, en annan är att gin är en kryddad sprit. Med den tydliga karaktären av enbär följt av citrus och andra kryddor är det inte helt långväga att använda samma smagivare, tekniker och filosofier fast helt enkelt bara utesluta alkoholen i samtliga steg.

Ett av de mer lovande nya varumärken på denna himmel av alkoholfria drinkbaser är Ceder's. Grundarna till Ceder's, det äkta paret Maria från Sverige och Craig från Sydafrika, kallar sin serie för Alt-Gin, Alternativ till Gin. Precis som paret själva är Ceder's en blandning av Sydafrika och Sverige. Flera av de unika kryddorna, som Rooibos och Buchu, kommer från ett område i Cederbergen i Sydafrika och produktionen sker i Sverige. Utöver lokala sydafrikanska kryddor hittar vi mer klassiska ginsmaker som enbär, korianderfrön och citrus.



CEDER'S
Classic



CEDER'S
Classic

HAND-CRAFTED WITH CARE

100% NATURAL BOTANICALS

DISTILLED NON-ALCOHOLIC

Juniper - Coriander - Rose Geranium

50cl



Ceder's Classic är lätt blommig och välbalanserad med en tydlig citruston på slutet i både smak och doft. Som komplement till ginkryddorna har man smaksatt med geranium, lavendel, rooibos och buchu. Då alkoholen inte är där blir det såklart en annan smakupplevelse än den från gin. Men jag tycker det är ett bra alternativ som gör upplevelsen av att dricka alkoholfri GT mer komplett än att bara dricka tonic med garnering.



CEDER'S CLASSIC & TONIC

*1 del Ceder's Classic
2-3 delar av en tydlig och rak klassisk tonic,
rekommendation: Fever Tree Indian Tonic Water
Citronskiva och rosmarin*

Just rosmarin blir ett perfekt tillägg till de lite blommiga tonerna som finns i Ceder's Classic. Citronskivan ger, såklart, syrlighet och lite frukt men även ett lagom tillskott av beska från skalet. Ett serveringstips jag själv ofta använder är att bygga drinken omvänt och börja med tonicen och hälla Ceder's Classic på toppen. Då får drinkaren alla blommiga toner och hela upplevelsen serverad direkt.



CEDER'S CLASSIC & TONIC NR. 2

*1 del Ceder's Classic
2-3 delar av en tydlig och rak klassisk tonic,
rekommendation: Fever Tree Indian Tonic Water
Korianderkvist och grönt äpple*

Istället för att gå parallellt med de blommiga inslagen i kryddningen väljer jag ett friskt och väldigt grönt spår. Koriandern ger parfymade fräscha toner och äpplet syrlig och saftig frukt. De gröna dofterna plockas upp av Ceder's Classic och skapar en väldigt harmonisk Alt-GT.

Vill man ha ännu mer smaker att leka med så väljer man en mer specifikt smaksatt tonic.



CEDER'S WILD & TONIC

1 del Ceder's Wild

*2-3 delar av en kraftigt aromatisk tonic,
rekommendation: Fever Tree Aromatic Tonic Water
Grapefrukt och basilika*

En fullvuxen Alt-GT med mycket karaktär, smak och värme. Mycket av smakerna från Ceder's Wild går igen i tonicen och de båda hejar friskt på varandra. Basilikan ramar in hela drinken med sin söta örtighet och rondör medan grapefrukten bryter av och adderar frisk fruktighet. Ett serveringstips jag själv ofta använder är att bygga drinken omvänt och börja med tonicen och hälla Ceder's Wild på toppen. Då får drickaren hela upplevelsen serverad direkt.

Vill man verkligen låta garneringen och Ceder's Wild spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



CEDER'S WILD & TONIC NR. 2

1 del Ceder's Wild

*2-3 delar av en kraftigt aromatisk tonic,
rekommendation: Fever Tree Aromatic Tonic Water
Stjärnanis och citronskiva*

För att fortsätta på temat med stora smaker valde jag stjärnanis. Men det finns även något väldigt friskt i just stjärnanis som ofta missas tycker jag. Här får det komma fram och bryter av hela drinken. En citronskiva fick komplettera för att addera lite nödvändig syra och kulör.

Vill man verkligen låta garneringen och Ceder's Wild spela första fiol så väljer man en mer neutral och klassisk indian tonic.



I Ceder's Wild har man uteslutit korianderfrön och istället fyllt på med ingefära och grapefrukt. Det som verkligen sticker ut och sätter karaktär på den här varianten är kryddnejlika och ek-extrakt som ger en väldigt varm och lite fylligare ton. Elegant vermouth var det första jag tänkte när jag provade Ceder's Wild första gången, så testa och servera den väl kyld med en syltlök och en grapefruktzest som en alkoholfri Martini, eller varför inte Alt'ini?, när du är klar med Gin & Tonic.

Tack vare våra kunniga och passionerade medarbetare och vår unika och breda portfölj är vi marknadsledande och med stolthet gör vi våra varumärken kända över hela Sverige. Vår ambition är att skapa tillväxt för oss och våra samarbetspartners. Inte bara genom våra goda drycker utan även genom nytänkande, kreativitet, entreprenörskap och, inte minst, vårt S&R engagemang och arbete. 2018 erkändes Pernod Ricard som ett Global Compact LEAD-företag, som det enda inom sprit- och vinindustrin. Pernod Ricards hållbarhetsarbete är länkat till FN:s globala Sustainable Development Goals. Ett exempel? Absolut Vodka har i dagsläget 98% lägre koldioxidutsläpp och 60% lägre energiförbrukning i förhållande till den genomsnittliga konkurrenten.

Vi vill att våra drycker ska avnjutas med god eftersmak.

Vännerna på Pernod Ricard