

Hernö Gin Cocktail Awards - en friluftsupplevelse med gin i världsklass.

Klockan är 9 på lördagsmorgonen och vi samlas för frukost i Fritidsbyn nedanför Skuleberget i världsarvet Höga Kusten. Stämningen är god och det pratas och skojas friskt om vad som ska ske under dagen. Det är en brokig blandning av varierande nationaliteter och samtalen sker på engelska. I dag är det dags för det årliga evenemanget Hernö Gin Cocktail Awards – en prestigefull tävling som samlar erkända bartenders från olika delar av världen.



Hernö Gin Cocktail Awards är en årlig cocktailtävling som det svenska prisbelönta gindestilleriet Hernö Gin utanför Härnösand ligger bakom. Det är en unik tävling som ställer höga krav på de tävlande. Uppgiften är att skapa den godaste cocktailen baserad på den för dagen lanserade Hernö High Coast Terroir Gin 2018, plus ingredienser som de kan hitta i skogen på Skuleberget vid Höga Kusten.

– Vi gör tävlingen varje år för att lyfta vår omgivning och visa att det går att göra gin med det som finns i regionen, säger Jon Hillgren, VD och grundare för Hernö Gin.

I år äger tävlingen rum för sjätte gången och det är andra året som den är internationell. Det är tretton tävlande från åtta olika nationer. Förutom några svenskar finns Australien, Hong-Kong, Macau, Storbritannien och Italien samt våra skandinaviska grannländer representerade.

– Vi har valt att inrikta oss på deltagare från våra prioriterade marknader, och de ökar ju för varje år, säger Johan Wester, projektledare för Hernö Gin Cocktail Awards.

I Sverige har de tävlande fått kvala in i delfinaler. De som gick vidare i år var Niklas Tannemyr från Bar Nero på Ystad Salstjöbad, Nathan Colby från Stranger i Göteborg samt Hanna Oscarsson från Cadierbaren i Stockholm. Från övriga världen har partners för respektive land ansvarat för uttagningen.

Spänningen är hög

Några av deltagarna är nervösa, andra förväntansfulla, inför det äventyr som väntar. Alla ska använda sig av en gin som ingen har smakat tidigare. För att hitta ingredienser gäller det att våga testa och smaka sig fram och tänka kreativt. Många har aldrig varit i en svensk skog, och för dem är naturligtvis utmaningen ännu större. Erfarna bartenders och andra kunniga personer följer med för lite råd och tips och för att se till att ingen väljer giftiga ingredienser.

– Årets tävling är den mest utmanande hittills. Med tanke på sommarens torra blir det svårt att hitta ingredienser, säger Jon.

De tävlande utrustas med korg och kniv innan start och beger sig sedan till fots uppför berget. Det är en strålande sommardag och vandringen är inte helt enkel. Snart åker jackor och tröjor ned i de medhavda ryggsäckarna och folk o folk passar på att prata med några av de tävlande på väg mot toppen. Charlotte Charrett är fransyska men bor i London och tävlar för UK. Hon är lite extra spänd då hon lottats ut att senare på kvällen vara först med att presentera sin cocktail inför juryn.

– Jag var etta i kvaltävlingen i England också och det gör mig så nervös, säger hon och ler lite osäkert.

Hernö Gin Cocktail Awards är hennes första cocktailtävling någonsin och hon klarade – trots önskat startnummer – uttagningen i London brilliant.

Slamet Haryadi från Hong Kong förklarar sin strategi:

– Jag tänker fylla korgen med så mycket jag bara kan. Och vad det sedan blir avgör jag när vi är tillbaka i Friluftsbyn.

Lina Navickaite från Litauen, tävlande för UK, tänkte först plocka bär.

– Men jag får nog tänka om, det verkar vara många andra som har samma plan, säger hon och böjer sig ned för att plocka några ljusgröna granskott som växer utmed stigen.

Tina Rovåger bor i och tävlar för Danmark, men kommer ursprungligen från Umeå.

– För mig känns det som att komma hem, där har jag naturen runt hörnet. Jag tänker försöka framhålla smaken i Terroiren och hålla det så enkelt som möjligt, svarar hon på fråga om strategi, samtidigt som hon gräver upp lite blåbärsris och försöker utvinna smak ur rötterna.



Koka, blanda, röka...

Efter att de tävlande strövat omkring i några timmar på Skuleberget och plockat bär, kvistar, örter, kottar och svamp (!) beger de sig ned till Friluftsbyn för att slutföra uppgiften – skapa en vinnande cocktail och presentera den inför juryn samt kvällens publik.

Varje deltagare förses med ett stormkök för att koka essenserna, en burk med honung samt en flaska Hernö High Coast Terroir Gin 2018. Snart sätter ett febrilt arbete igång med att koka, hacka, röka, blanda, röra och smaka av med mera. Lite senare ska drinkarna bedömas utifrån smak, textur, doft och utseende samt den tävlandes presentation.

Slutfasen av tävlingen sker framför publik. De tävlande mixar då sina ingredienser samtidigt som de berättar om hur de har tänkt. En del framföranden är fantasifulla och engagerande och andra berättar mer rakt av om sin idé. Efter att juryn har smakat skickas de fyra glasen runt bland publiken, och den som är nyfiken har nu möjlighet att bilda sig en egen uppfattning om tävlingsbidragen. Stämningen är trevlig och familjär, och alla smuttar nöjt ur samma glas.

Fanns det några genomgående trender hos årets tävlande, Jon?

– Om det är en trend låter jag vara osagt, men i år var det tre av fyra tävlande som använde sig av rökta smaker på ingredienserna. Kastning var också en teknik som flera utövade. Jag misstänker att de hade sneglat på förra årets vinnare, Devender, som använde sig av just kastning.

Kastning är när bartendern snabbt håller drinken från den ena delen av shakern till den andra för att få in små luftbubblor som påverkar texturen.

Sotad drink blev årets vinnare

I år var det Slamet Haryadi från M Bar på Mandarin Oriental i Hong Kong som kammade hem priset med följande motivering från juryn:

"Slamet Haryadi har på ett föredömligt sätt utnyttjat det Skuleberget har att erbjuda, väckt intresse med sin presentation och jobbat smart med de medel han haft till förfogande. Framför allt har han imponerat genom att använda en teknik vi aldrig sett tidigare."

– Jag hittade ett nedfallet träd och tog en bit trä ur stammen, jag grävde djupt för att komma åt kärnan. Sedan la jag träbiten på elden och lät den förkolna för att sedan använda kolet som färgämne i min cocktail, berättar Slamet.

Slamet tillägnade sin hustru drinken, som han kallade "Black Forest" eftersom hon älskar tårtan med samma namn.

– Enligt min mening handlar cocktailtävlingar inte enbart om att tävla, utan också om att bygga relationer och kontakter med varandra. Hernö Gin Cocktail Awards är min första tävling i Europa och det var verkligen en annorlunda upplevelse, säger Slamet när folk o folk kontaktar honom några dagar efter tävlingen.

– Ärligt talat, så har jag aldrig varit i skogen och vandrat på det sättet tidigare. Det var utmanande för kreativiteten och en fysisk ansträngning att vara i naturen, fortsätter han.

Jon Hillgren var mycket glad och nöjd efter årets tävling och att det kom så många från både när och fjärran.

– I år hade vi upp emot fyrtio personer som kom från utlandet, det har vi aldrig haft tidigare på något av våra event. Flera kom så långt ifrån som Australien, Hongkong och Macau, och det kändes väldigt roligt.



Deltagarna till Cocktail Awards 2018

Anna Kulak, Bortenfor, Oslo

Charlotte Charrett, The Bloomsbury Club Bar, London

Derek Tsui, Foxglove, Hong Kong

Hanna Oscarsson, Cadierbaren, Stockholm

Johan Wendt Olaussen, Pjolter & Punsj, Stavanger

Koco Widyantno, Ritz Carlton Macau Bar and Lounge, Macau

Lina Navickaite, Meatmisson restaurant, London

Nathan Colby, Stranger, Gothenburg

Niklas Tannemyr, Bar Nero - Ystad Saltsjöbad, Ystad

Slamet Haryadi, M Bar of the Mandarin Hotel, Hong Kong

Tina Rovåger, Duck & Cover, Copenhagen

Vincenzo Civita, Bulk, Milano

Läs mer om Hernö Gin och Jon Hillgren här. >



Hernö Old Tom Gin

Systembolagsnummer: 30048

341 kr

Hernö Old Tom Gin har fått en extra tillsatt andel av älgört vid destillationen. Efter att man spätt ner spriten till en alkoholhalt av 43% så tillsätts en liten del socker för att göra spriten rundare och för att framhäva smakerna. Texturen är mjuk med en lätt sötma och örtiga toner. Eftersmak av unga och krispiga enbär som följs av blommande tall.



Vill du få mer spännande tips, recept och nyheter varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

[Prenumerera på vårt nyhetsbrev](#)