

Ginsorter.

Gin är spritdrycken som hämtar smaker från hela världen. Och världen räcker nästan inte till. Från frukter, blommor, frön, bark, rötter, blad och mer därtill har det fram tills idag förmodligen använts flera hundra olika kryddor – så kallade *botanicals* – i framställningen av gin. Men det är fortfarande kring *Juniperus communis* som karaktären ska byggas; smaken av enbär måste dominera, säger ju regelboken. Samtidigt utmanas gränserna i en spritkategori som ständigt är på väg mot förnyelse. Det är hög tid att titta närmare på ett ibland underskattat hantverk. Det är tid för gin.



När författaren Ian Fleming i sin första bok om James Bond ("Casino Royale", 1953) lät sina läsare förstå hur den odödlige britten ville ha sin Martini, var det fortfarande självklart att basen i drinken skulle vara gin. Snart ville alla ha en Vesper Martini. Från gin i olika stilar har det under 1800- och 1900-talet också skapats klassiska drinkar som Tom Collins, Singapore Sling, Negroni och, naturligtvis, Gin Tonic. Gin har en lång och intressant historia, men dess popularitet har som andra drycker kommit och gått. Under 1960-talet fick intresset för gin alltmer konkurrens av en annan spritdryck, och den trendskapande agenten bytte lika självsäkert till Vodka Martini.

Idag har gin en ny glansperiod. På 2000-talet har inte minst intresset ökat för småskaligt och hantverksmässigt tillverkad gin på båda sidor av Atlanten. I Storbritannien, som är världens största exportör av gin, har antalet destillerier som gör gin fördubblats under de senaste fem åren – i år finns över 300 av dem. Under samma period har också den totala försäljningen i Storbritannien mer än fördubblats. Gintrenden har också märkts i många andra länder, däribland Sverige. Statistik från Systembolaget visar att dess försäljning av gin ökade med drygt 18 procent mellan 2012 och 2017.

Gin förr och nu

Historien om gin går sannolikt tillbaka till någon gång under början av 1600-talet, när engelsmännen började göra gin med den holländska enbärskryddade genevern som förlaga. Långt in på 1800-talet gjorde briterna fortfarande en gin som var mer rustik och sötare än idag. Eftersom spriten som skulle kryddas inte kunde renas mer än vad som var möjligt i traditionella kittelpannor, kryddade man extra mycket med enbär och andra smagivare som till exempel lakritsrot, för att maskera de lite "skitiga" och

skarpa karaktärsdragen i destillatet. Som till minne av hur ginen smakade på den tiden tillverkar några destillerier idag en gin i den lätt sötade stilen *Old Tom*. I Sverige görs bland annat en sådan på Hernö Gin.

Med lanseringen av kolonnpannan på 1830-talet blev det möjligt att göra en lättare och renare så kallad bassprit till kryddningen, och därmed kunde gintillverkarna anpassa kryddorna och proportionerna därefter. Den brittiska ginen började nu utvecklas i en riktning mot en torrare och elegantare stil med mer nyanserad palett och större komplexitet. Nu, när det brittiska imperiet var som störst, skeppades citrusfrukter och dyra kryddor hem till London där de efterfrågades också på ginmakarens kryddbord.

Sedan 2008 är tillverkningen av gin i Europa reglerad i EU:s förordning om spritdrycker (nr 110/2008). Enligt regelverket ska gin framställas genom att en bassprit destilleras till en alkoholhalt om minst 96 procent och sedan smaksätts med enbär och andra godkända kryddningar. Smaken av enbär måste dominera i alla typer av gin och alkoholhalten i flaskan ska vara lägst 37,5 procent.

Den bassprit som används till gin idag är en så kallad neutral sprit som har destillerats i ett system av flera kolonnpannor. Eftersom det är både dyrt och svårt att tillverka en sådan sprit av bra kvalitet (och dessutom krångligt att få tillstånd), köper flertalet ginmakare in färdig bassprit. De flesta kvalitetsmedvetna ginproducenter föredrar idag en bassprit som är gjord på majs eller säd, även om det finns undantag.

Kryddorna – botanicals

Som ginmakare har man en stor frihet i valet av kryddor, fränsett att vissa av dem måste importeras och vissa är dyrare än andra. Vid sidan av enbär anses de vanligaste vara korianderfrön, angelikarot, irisrot, kanel eller barken från kassiaträd samt skal av citrusfrukter (vanligen citron eller apelsin). Var och en av kryddorna kan ge ifrån sig ett spektrum av aromer och smaker när de destilleras. När enbär destilleras ger den till exempel aromer av citrus, lavendel, ljung och barrskog. Vissa kryddor fyller också en viktig funktion i att binda samman eller lyfta fram aromer från andra kryddor under destillationen.

Några få ginmakare använder mellan 20 och 30 olika kryddor till en ginsort, men de flesta destillerier håller sig till runt tio. Det är inte antalet kryddor utan förstås kvaliteten på dem och hur de kombineras, som är viktigt för hur bra gin det kan bli. Proportionerna i blandningen brukar därför, liksom ofta några av kryddorna, vara väl förborgade hemligheter i de enskilda recepten.

Destillerad gin och London dry

De flesta gintillverkare idag destillerar om basspriten tillsammans med kryddorna, så kallad *destillerad gin*. Det är dock tillåtet att tillsätta ytterligare kryddor efter destillationen. EU sätter också upp regler för den typ av destillerad gin som kallas *London gin*, som trots sitt namn får destilleras var som helst. Gintypen har ofta tillägget "dry" eftersom den inte får sötas. London gin omfattas därutöver av flera inskränkande regler, bland annat är det inte tillåtet att smaksätta spriten med kryddor efter destillationen.

London gin görs idag i stora kvantiteter världen över, men det finns överlag inte någon skyldighet för en producent att ange vilken typ av gin som tillverkas – och många gör heller inte det. Men även om man vet huruvida producenten gör en London dry gin eller inte, är upplysningen i sig ett trubbigt verktyg för vad man kan förvänta sig smakmässigt. Ginmakaren kan nämligen alltid ta ut svängarna genom valet av kryddor och genom att anpassa det sätt på vilket basspriten lakar ur aromer och smaker under omdestillationen.

Den vanligaste metoden för att blanda kryddorna med spriten är att man, efter att ha spätt ned basspriten till under 60 procent, lägger kryddorna i basspriten när man fyllt pannan. Det här kallas "steeping" och görs antingen direkt före omdestillationen, eller en viss tid dessförinnan så att kryddorna får macerera i spriten under en tid. Hur mycket som basspriten späds ned, liksom hur länge kryddorna macereras, kommer att påverka karaktären i den färdiga ginen. På vissa destillerier som eftersträvar en rundare och sötare stil, späder man exempelvis ned basspriten till mellan 30 och 40 volymprocent före macereringen och omdestillationen.

Den andra metoden som används kallas "racking" och innebär att man lägger kryddorna i perforerade korgar inne i pannan (vanligen i pannhalsen) ovanför spriten. När spritångorna sedan passerar genom kryddkorgarna under destillationen lakar de ur arom- och smakämnen ur kryddorna.

På motsvarande sätt som vid whiskytillverkning påverkar ginmakaren också karaktären på spriten genom att till exempel styra hur fort destillationen utförs och hur mycket av destillatet som skiljs ut och tillvaratas. De aromer och smakämnen som finns i kryddorna blir nämligen flyktiga vid olika temperaturer och tidpunkter under destillationen.

Modern gin – och framtiden

I den växande ginvärlden lär man idag, genom olika förfinade destillationstekniker, ha tillvaratagit aromer och smakämnen från flera hundra olika kryddor. En daterad uppgift som man ibland fortfarande ser är 120 kryddor, men sanningen ligger nog närmare det dubbla och egentligen finns det ingen övre gräns. Några av kryddorna som använts är ovanligare än andra, exempelvis lingon, bambublad, brunalger, rabarber, svart tryffel, torkade druvor, gurka, vallmo, maskrosor, teblad, oliver, kastanjer, kokos, saffran, chilipeppar samt de lite mer otippade färsk grädde och extrakt från skogsmyror (ja, gin får göras även på smakgivare av animaliskt ursprung)!

Gin i traditionell stil är en blandning av de vanligare kryddorna och med en tydligt dominerande karaktär av just enbären. Samtidigt anammar andra ginmakare en modernare stil, där de ofta på ett kreativt eller bara lekfullt sätt introducerar nya kryddor och gärna framhäver andra aromer och smaker än traditionella. Oftast görs detta dock utan att avtrycket från enbären suddas ut. Gin i en sådan modern stil kan vara tillverkad som en destillerad gin lika väl som en London gin.

På senare tid har det dock höjts röster inom ginbranschen som uttrycker en oro för att en alltför långtgående innovationslust hos de moderna ginmakarna kan skada ginkategoriens anseende. En liten men växande skara av ginsorter kanske egentligen inte uppfyller kravet för att få kallas gin överhuvudtaget, eftersom andra aromer och smaker än just av enbären är alldeles för framträdande. Kritikerna befarar att spritkategorin riskerar att förlora sitt omisskännliga och tydligaste kännetecken, och att gränserna mot andra spritdrycker därmed suddas ut.

Diskussionen om ginens framtid sätter fingret på när skickligheten hos en ginmakare kanske visar sig allra tydligast; konsten att förnya och nyansera registret samtidigt som det välbekanta särdraget, från enbären, finns kvar. Tycker du inte om det, byt till Vodka Martini.

/ Daniel Winter



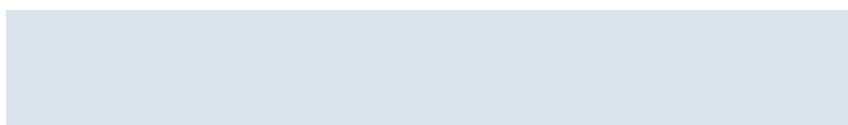
Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

Den svenska gin som fått utmärkelsen Världens bästa gin och vunnit flest priser i hela Europa. En len och fin gin med mycket enbärs- och citruskaraktär. För övrigt även utsedd till världens bästa gin & tonic-gin.

Se också





O.P. Anderson Distillery lanserar ekologisk hantverksgin.

I O.P. Anderson Distillery produceras stora delar av svensk akvavit och snaps. Nu lanserar man sin första gin: O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin.

[Läs mer](#)

Gin and Tonic



10 saker du inte visste om Gin.

Visste du t ex att världens mest sålda Gin kommer från Filippinerna? Eller att Gin en gång var en populär bantningskur?

[Läs mer](#)



Daniel Winter - whiskyskribent

Mer om Daniel Winter som skriver artiklar om whisky och andra destillat.

Läs mer
