

Så påverkar valet av tonic water smaken på din gin och tonic.

Tonic water används framförallt till att blanda klassikern gin och tonic, en drink som aldrig har varit så populär som nu. Men tänk på att vilken tonic du väljer är avgörande för slutresultatet.



Gin har länge varit en av de hetaste spritsorterna och den absolut mest populära drinken är en klassisk gin och tonic. Förklaringen är dess distinkta och unika karaktär, en alldeles egen smakprofil i det stora drinklandskapet, och att den är väldigt enkel att blanda. Den växande populariteten har också gjort att intresset för tonic water har ökat explosionsartat.

Allt fler avnjuter tonicen som den är, men framförallt har många insett att valet av tonic är avgörande för smaken på en gin och tonic.

Vad är en bra tonic?

Valet av tonic är lika viktigt som valet av gin. Och du kan inte välja den ena utan att först utgå från den andra.

Generellt sett ska en bra tonic ha en fin balans mellan bitterhet och sötma, vara väl kolsyrad och ha en tydlig smak av kinin. Thomas Henry Tonic Water är framtagen av bartenders för bartenders - en kräsen målgrupp - men säljs även till konsumenter. Den har en hög kininhalten och svagt blommiga citrusaromer som passar särskilt bra tillsammans med mild, fruktig och kryddig gin.

Stor skillnad på tonic och tonic

Eftersom smaken skiljer sig åt är det bästa rådet att provsmaka den gin du har valt, leta efter utmärkande drag och testa med olika sorters tonic.

Om du tycker att det är svårt är ett gott råd att använda en riktigt torr tonic, till exempel Thomas Henry Slim Tonic. Den är gjord på naturligt socker och därtill något mindre än i vanliga tonicen du hittar i snabbköpet. Till denna tonic framträder de olika ginsorternas karaktärsdrag. Det blir också lättare att känna vilken garnering som passar bäst till olika sorter.

En klassisk kombo är Tanqueray, som med sina klara och skarpa aromer av enbär, passar utmärkt till Thomas Henry Botanical Tonic och en skiva citron.

Till Thomas Henry's Tonic Water kommer till exempel svenska Hernö gin till sin rätt med sin komplexa, kryddiga och fruktiga ton.

Recept på en riktigt bra gin och tonic.



- Ta ett stort vinglas och fyll det med is.
- Välj garnering efter smak: Du kan antingen förstärka en smak som redan finns i ginen eller i tonicen. Smaka annars på ingredienserna och fundera över vilken smak du vill förstärka.
- Det andra alternativet är att addera en ny smak som du tycker passar. Citron, lime och grapefrukt är populära smaksättare i en gin och tonic. Testa dig fram!
- Tillsätt därefter Hernö Gin och tonic efter smak. Det vanliga är 1 del gin och 2–3 delar tonic.
- Ha inte för bråttom. Allt eftersom isen smälter framträder fler smaker.

Tips:

Eftersom doften är viktigare än smaken när du garnerar din gin och tonic är det en god idé att använda zesten, det vill säga skalet på citrusfrukterna där mycket av aromerna sitter. Vrid zesten så att oljorna kramas ut och stryk av dem mot glasets kant.

Vad är tonic och var kommer den ifrån?

Redan 1638 upptäckte grevinnan av Chinchón, hustru till den spanske vicekungen Luis Fernández de Cabrera, att peruanska indianer använde kinaträdets bark för att bota feber. Bara några år senare började kinabarken användas förebyggande mot malaria i Rom, som på den tiden var hårt ansatt av myggorna som trivdes i träskmarkerna runt staden.

Kininet, som är det verkande medlet i kinabarken, var inte lätt att få i sig. Det var så bittert och beskt att de engelska imperialisterna, som tvingades ta medlet mot malaria under 1800-talets första hälft, började blanda ut det med socker och sodavatten. Och voilà, tonicvattnet var fött. Det tog inte lång stund innan man kom på att det smakade betydligt bättre, för att inte säga fantastiskt gott, om man dessutom adderade gin.

Medaljregn över Thomas Henry

I mars 2021 avgjordes den prestigefulla tävlingen The Tonic & Mixer Masters 2021 som anordnas av The Spirit Business. Thomas Henry kammade hem inte mindre än 7 medaljer.

Här nedan ser du Master-vinnarna. Men utöver dessa gick det guldmedaljer till Thomas Henry [Spicy Ginger Beer](#), [Dry Tonic](#) och [Ginger Ale](#) samt silver till [Cherry Blossom Tonic](#).

Thomas Henry Tonic Water



En tonic med hög kininhalt och där Cinchona-barkens bitterhet är perfekt balanserad av citrusfruktens fruktiga söta aromer. Thomas Henry Tonic Water är en uppfriskande smakupplevelse.

Vann **Master** i The Spirit Business The Tonic & Mixer Masters 2021 i klassen "Indian Tonic Water".

[Säljs i daglivaruhandeln](#) (ej på Systembolaget).

Thomas Henry Pink Grapefruit



I Thomas Henry Pink Grapefruit möter apelsinens sötma pomelons skarpa bitterhet. I den här drycken bildar dessa två motpoler en fulländad smakupplevelse -intensiv och unik.

Vann **Master** i The Spirit Business The Tonic & Mixer Masters 2021 i klassen "Flavoured/Infused Carbonated Mixer".

[Säljs i daglivaruhandeln](#) (ej på Systembolaget).

Thomas Henry Botanical Tonic



Thomas Henry Botanical Tonic är ett blommigt, mildt och uppfriskande alternativ till en klassisk tonic. Smaker som fläder, dragon, rosmarin, lagerblad, enbär, slånbar och granbarr möts i en härlig bubblighet.

Vann **Master** i The Spirit Business The Tonic & Mixer Masters 2021 i klassen "Other".

Säljs i daglivaruhandeln (ej på Systembolaget).

Gin till din Gin & Tonic



Hernö Old Tom Gin

Systembolagsnummer: 30048

344,00 kr

Hernö Old Tom Gin är det självklara valet för din Gin & Tonic! Det är en gin med en fyllig doft med kryddighet från skog. Följt av friska, oljiga enbär och blommighet. Mjuk textur med en lätt sötma och örtiga toner.

Se också



Sagan om världens bästa gin — Hernö Gin.

Hernö Gin har inlett ett samarbete med Anora så att de kan få tid till att göra det dem gör bäst — att tillverka världens bästa gin.

[Läs mer](#)



Tid för gin.

Vår skribent inom sprit och destillat, Daniel Winter, berättar om gin och dess rika historia.

[Läs mer](#)



Här kan du köpa Thomas Henry mixers.

Thomas Henry säljs via dagligvaruhandeln, nedan ser du en lista över de butiker som säljer dryckerna idag.

Läs mer
