

# Dryckesexperten Örjan Westerlunds kärlekshistoria till gin.

Örjan Westerlund är nördig – på ett bra sätt. Han har skrivit 47 matnyttiga och underhållande böcker om whisky, öl och akvavit, som har givits ut i 23 länder. Nu har han även gett sig in på gin och kom nyligen ut med boken *Gin – en kärlekshistoria*. Strax innan boken lanserades vann han dessutom första pris i Sveriges bästa Gin & Tonic 2019.



Örjan Westerlund började intressera sig för whisky i 18–19-årsåldern. Han gick på provningar, började notera på provningsunderläggen, och gav den sedan gärna vidare till personer som gillade whisky.

Den första boken kom till efter att han och en kollega besökt en mängd whiskydestillerier i Skottland. De skrev och fotograferade och blev tillfrågade att sammanställa allt i en bok som kunde användas som give away på Arkitektkopia, där Örjan arbetade både då och nu.

Några hundra exemplar fick Örjan sälja själv, och de hamnade bland annat i butiken på Spritmuseum och på några krogar i Stockholm. En förläggare som gick i tankar på att starta dryckesförlag kom över ett exemplar. Han kontaktade Örjan och tillsammans startade de Grenadine Bokförlag.

## Historia och dryckeshistoria vävs ihop

Det var 2003, och sedan dess har de givit ut 15–20 böcker per år i mat- och dryckesgenren, varav flera har vunnit priser i Gourmand Cookbook Award. Grenadine har dessutom blivit utsett till favoritdryckesförlag – det vill säga det bokförlag som sedan World Cookbook Award kom till Sverige, har betytt mest när det gäller dryck.

Intresset som ledde fram till att skriva böcker kom tidigt. Redan som barn satt Örjan gärna och bläddrade i uppslagsböcker.

– Jag var en riktig praktnörd, säger han och skrattar.

– Jag var intresserad av allt och det är säkert därför som jag tycker att sprithistoria är så roligt.

Han förklarar att den ofta vävs ihop med den vanliga historien. Som svensk brännvinshistoria – eller gin – som Örjans senaste bok handlar om. I november 2019 släppte han *Gin – en kärlekshistoria*.

Historien om gin startar någon gång i slutet av 1400-talet – första delen av 1500-talet. Eller "from the beGINning", som det står i boken. Då började holländarna att destillera genever, vilken är kryddad med enbär. I slutet av 1600-talet blir Wilhelm av Oranien kung i England (Willem III) och tar med sig sjömän och hov över kanalen – och den holländska spriten. Han vill slå sig fri från franskt inflytande och subventionerar därför inhemsk spritillverkning och den franska importen beskattas med tull. Det leder till att man börjar tillverka enbärsspriten i stora volymer i England.

– Det fortsätter in på 1700-talet och blir då den första vågen av ginöverflöd och missbruk. Det är någonstans där som engelsmännen blir för sluddriga för att säga genever, så då blir det gin i stället, säger Örjan glatt.

## En rolig och lärorik bok om gin

Örjan har en lätt skämtsam ton i samtalet, vilken man återfinner i boken. Den är lättläst, underhållande, intresseväckande och samtidigt lite spretig på något sätt. Det finns en tydlig röd tråd, men ibland flyger tanken iväg åt ett oväntat håll, vilket bara gör boken mer intressant. Innehållsmässigt täcker den allt ifrån ginens historia och lagtext till anekdoter, fakta om enbär, viktiga personligheter och cocktailrecept. Ett litet avsnitt om den viktiga tonicen finns också med.

Örjans nördiga personlighetsdrag lyser igenom och det är också det som hindrar boken från att bli tramsig, utan den blir i stället lättsam och fängslande. Han är helt enkelt kunnig och den innehåller massor av både roliga och fascinerande lärdomar.

## Varför blev det just en ginbok?

*– Utöver whisky har jag ett stort intresse för kryddsprit. Steget från whisky till gin, när man är intresserad av kryddsprit, känns ganska kort – det är många gånger samma tillverkare. Dessutom är gin en kryddsprit som är ganska lik vår akvavit, förutom enbären, som i huvudsak skiljer dem åt.*

Titeln på boken, Gin – en kärlekshistoria, är dessutom inspirerad av den kärlekshistoria som också har bidragit till att det blev en bok. Inför tävlingen Sveriges bästa Gin & Tonic 2018 sammanförde Örjans syster och svåger honom med Lova: "Ska du vara med i "Gin & Tonic-SM måste du träffa Örjan, han skriver ju böcker om sprit", sa de och bjöd med henne hem till Örjan.

*– Så träffades vi! Vi lämnade in var sitt bidrag i tävlingen och blev kåra. Där började den kärlekshistorian som inspirerade till bokens titel. Men titeln spelar också på min kärlek till gin, säger han, återigen med ett leende.*

Lova och Örjan deltog även med var sitt bidrag i tävling 2019.

*– Jag lyckades sno ihop en så konstig GT med öl i, att domarna ville ha med den i finalen. Till min stora förvåning tyckte de att den var bäst.*

Örjan vann i kategorin "hemmamixare" och hann precis få in receptet innan den gick på tryck. [Här hittar du receptet på årets Gin & Tonic ->](#)

## Vad är egentligen gin?

– Det ska finnas en dominant karaktär av enbär för att det ska få kallas gin inom EU. London Dry gin brukar dessutom innehålla angelikarot och korianderfrö. I modernare gin, eller vad man kallar American style gin, kan dominansen vara viol eller annat och flippa ur värre än en GT med öl i, säger han och syftar på sin egen vinnardrink i GT-SM.

## Vad utgör en god gin enligt dig?

– Det beror på vad man ska ha den till. Ska man göra Negroni får det gärna vara mycket kardemumma, kanske nästan lite julkryddning. Det tycker jag inte alls är gott om jag ska dricka en Dry Martini. Då vill jag ha en som är ganska len, balanserad och kryddig, med mycket enbär.

– Hernö är en fantastiskt bra gin till framför allt gin och tonic. Den är balanserad och mjuk, men är för mig alltför kryddig för att ha i en Dry Martini.

Örjan dricker sällan ginen som den är, utan vill helst ha gin som en bas i en drink.

– Gin är gott, oavsett vad man gör. I en cocktail eller en long drink har den en frisk och fräsch karaktär, säger han avslutningsvis.

[Tävla om 2 signerade ex av boken Gin: en kärlekshistoria >](#)

## Faktaruta



**Namn:** Örjan Westerlund

**Ålder:** 50 år

**Yrke:** Civilingenjör, författare, föredragshållare samt dryckesprovsningsledare

**Aktuell med:** Gin – en kärlekshistoria

**Övrigt:** Har skrivit 47 böcker om whisky, öl, akvavit och gin på 10 olika språk, som finns i 23 länder.

## 3 sorters gin:



## O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin

Systembolagsnummer: 82855

289,00 kr

---

O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin är en aromatisk gin med smak av de klassiska kryddorna enbär, korianderfrö, angelikarot och citrusfrukt, i detta fall citron och pomeranszest. Sin unika karaktär får den genom kryddorna anis och fänkål.



## Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

---

Hernö Gin har en rund enbärskaraktär med fräscha citrustoner och komplex blommighet. Kraffull smak och en aning oljig känsla. Friska, krispiga toner av unga enbär och kryddighet från korianderfrön. En finstämd sötma tillsammans med vanilj och kassiabark. Eftersmaken av citrus och enbär dröjer sig kvar, lätta toner av svartpeppar.



## Explorer Gin

Systembolagsnummer: 32

206,00 kr

---

Explorer Gin har en välbalanserad doft med tydliga inslag av enbär som balanseras upp av toner av angelika och citrus. Smaken är nyanserad med inslag av enbär, kryddor och citrus.

### 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](#)

---



## Explorer lanserar en Pink Gin med smak av jordgubb och rabarber.

Intresset för smaksatt gin har vuxit och nu lanseras vårens nyhet Explorer Pink Gin med somriga smaker av jordgubb och rabarber.

[Läs mer](#)

---