

Gin - hetare än någonsin!

Gin är hetare än någonsin. Här är gindrinkarna från cocktailhistoriens tre stora epoker: The golden age, Förbudstiden och Cocktailrenässansen.



Det våras för gin

Nu när vintern ödmjucar sig inför våren som kommer blickar vi mot den sprit som kanske bäst speglar den botaniska mångfalden vi äntligen står inför, och som dessutom boomat sedan 2016. Vi tar en närmre titt på drinkar med gin som bas och de gindrinkar som präglat barkulturen genom cocktailhistorien.

Barkulturens uppkomst

Under guldåldern, eller "pre-prohibition" som tiden mellan år 1860 och 1920 också kallas, blomstrade barkulturen i cocktailens hemland USA. Över hela landet öppnades nya barer och det nya bartenderyrket var högt ansett. De första cocktailreceptböckerna började tryckas under den här tiden och snart kunde man beställa en Dry Martini eller en Aviation på barer över hela landet, ja, till och med hela världen.

Basspriten som användes i de första cocktailrecepten var i huvudsak gin, vodka, rom, whisky och bourbon. Det sydeuropeiska kryddade starkvinet Vermouth användes flitigt av bartenders på andra sidan Atlanten, och denna trendiga cocktailingrediens blandades inte minst med den brittiska ginen.

Under den här tiden var det nya kolsyrade vattnet Club Soda och apotekarnas aromatiska bitters också återkommande inslag i de nya drinkblandningarna.

Gindrinar från Guldåldern



- Aviation

Gin, maraschinolikör, viollikör, citron

- Dry Martini

Gin, dry vermouth

- Gin Fizz (på bilden)

Gin, citron, socker, soda, äggvita (frivilligt)

- Negroni

Gin, söt (röd) vermouth, Campari

- Tom Collins

Old Tom gin, citron, socker, soda

Citrus och bathtub gin

Då alkoholförbudet trädde i kraft i USA år 1920 kom den gyllene cocktail-eran till sitt slut då sprittillverkningen och barkulturen tvingades gå under jord. Förbudstiden är de hemliga barernas och smuggelspriten tid.

En sak många cocktails har gemensamt från den här tiden är att recepten innehåller juice från citrusfrukter eller mejeriprodukter - tacksamma ingredienser att använda sig av då man behövde dölja den illegala spritens tvivelaktiga kvalitet.

Uttrycket "bathtub gin" myntades under förbudstiden. Bathtub gin var "fulsprit" smaksatt med enbärsjuice som ofta blandades i badkar (vilket var det kärl som hemmabrännare hade tillgång till) och ersatte ofta den äkta varan eftersom ginsmuggling från Storbritannien var högst riskabelt.

Förbudstidens gindrinkar



- **Bee's Knees**

Gin, citron, honungssockerlag

- **French 75 (på bilden)**

Gin, citron, socker, champagne

- **Southside fizz**

Gin, lime, socker, mynta, sodavatten

- **The Last Word**

Gin, Maraschinolikör, grön Chartreuse

- **White Lady**

Gin, Cointreau, citron

The modern classics

Det skulle ta 13 år innan alkoholförbudet upphävdes och barindustrin såg möjlighet att återetablera sig i rollen som stor aktör på den amerikanska marknaden.

Cocktailens status fick under 30-talet visserligen inte samma genklang som den en gång haft då det globala samhället präglades av först finanskris, sedan krigstid och slutligen av halvfabrikatens effektiviserings-ideal.

På 1980-talet blev cocktailen återigen en statussymbol, men halvfabrikatsingredienserna och drinknamnen med sexuella konnotationer som *Sex on the beach* och *Orgasm* fick en del bartenders att sätta ned foten.

Som motreaktion till den samtida cocktailscenens allmänna smaklöshet föddes Cocktailrenässansen, där man inte bara återskapade cocktails från The Golden Age och förbudstiden och twistade dem, utan lyfte hela yrkeskåren till sina forna dagars glans.

Gindrinkar à la renaissance d'cocktail



- Bramble (på bilden)

Gin, citron, socker, björnbärslikör

- Cosmonaut

Gin, citron, hallonsylt

- Gin Basil Smash

Gin, citron, socker, basilika

- Gin-Gin Mule

Gin, lime, socker, mynta, ginger beer

- White Negroni

Gin, Lillet Blanc, Suze, citronskal

Vad gör en klassisk cocktail?

De gindrinkar som listats i den här krönikan är klassikerna som har präglats av sin tidsanda och överlevt den. Robert Simmons, skapare av applikationen "Modern Classics of the Cocktail Renaissance" hävdar att om en cocktail ska nå status som modern klassiker måste den uppnå följande kriterier:

1. Drinken måste ha fått spridning långt utanför baren där den skapats, syns till på cocktailmenyer i sin hemstad, sitt hemland och potentiellt världen över.
2. Drinken måste ha nåt tillräcklig popularitet bland allmänheten för att ha en stående plats på dessa menyer.
3. I barscenen måste drinken anses vara en betydande prestation, värdig att förkunnas.

Kanske kan det tyckas att en drink som skapades år 2001 inte levtt tillräckligt länge för att kvala in i cocktailhistoriens klassikerkanon, men då bör man komma ihåg att barindustrin är en av världens snabbast växande industrier och barkulturen en av vår civilisations mest föränderliga och progressiva rörelser.

Idag då hantverksginen blomstrar är bartenders och deras pliktrogna gäster skarpare än någonsin på att smaka skillnaderna mellan stilar, destillerare och cocktails. Och till gin-entusiasternas lycka tycks ginen fortsätta att öka i utbud och efterfråga och av det ser vi även en naturlig ökning av gindrinkarnas repertoar som resultat.

Aldrig förr har gindrinken haft en sådan genklang i cocktailens historia.

/Tina Shine

Gin:



O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin

Systembolagsnummer: 82855

289,00 kr

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.



Explorer Gin

Systembolagsnummer: 32

205,00 kr

Explorer Gin har en välbalanserad doft med tydliga inslag av enbär som balanseras upp av toner av angelika och citrus. Utmärkt till alla klassiska drinkar baserade på gin.



Nordic Spirits Lab Gin

Systembolagsnummer: 82202

299,00 kr

Gin som har en intensiv doft och smak, med fräscha toner av enbär och koriander som första intryck, subtila nyanser av citrus och blommor. Utmärkt att avnjuta som den är och perfekt som grund i gindrinkar.

Se också





Explorer Flädergin – somrig nyhet i miljösmart flaska.

Nu lanseras Explorer Flädergin som har en frisk och välbalanserad smak av äkta fläderblom, citronskal, enbär och kryddor. Lika god till en cocktail som till en somrig gin & tonic.

[Läs mer](#)



Gindrinkar - 10 recept med gin som bas.

Utbudet av gin har vuxit den senaste tiden och det finns många olika gindrinkar att inspireras av. Här hittar du 10 recept inklusive en klassisk GT.

[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
