

Hugo Bokefelts drink Blueberrie Coast hyllar staden Sundsvall.

Sundsvall fyller 400 år och som en del av firandet ville O.P. Anderson som tillverkas i staden hylla Sundsvall med en egen drink. Drinken utsågs i en tävling med fyra utvalda bartenders och efter en omröstning av både jury och bartenders vann Hugo Bokefelt med drinken Blueberrie Coast.



I början av sommaren fick deltagarna en brief där de stod att de skulle skapa en drink som var baserad på O.P. Anderson Original. Drinken skulle dessutom utifrån både idé och övriga ingredienser representera Sundsvall på ett eller annat sätt.

Den vinnande drinken utsågs sedan av en jury samt deltagarna som fick vara med och rösta, likt ett "halv åtta hos mig"-upplägg. Efter omröstningen stod det klart, Hugo Bokefelt vann tävlingen med sin drink Blueberrie Coast. Efter tävlingen fick vi en pratstund med Hugo.



Hur länge har du varit i branschen?

- Jag började för tre år sen, på RÅ här i Sundsvall som är systerrestaurang till min nuvarande krog Udda där jag numera är barchef.

Vad tycker du om att göra för drinkar och dricka?

- Jag gillar snygga, rena drinkar som gästerna snabbt kan tycka om. En personlig favorit är till exempel Lynchberg Lemonade.

Vad var det första du tänkte på när du fick uppdraget att ta fram en jubileumsdrink med O.P. Anderson för att hylla Sundsvall?

- Jag ville hitta ett unikt bär eller blomma som representerade Sundsvall. Jag funderade på granskott men kände att det inte hade gjort sig så bra på en drinkmeny i höst. Då tänkte jag om och landade i blåbären vi har i skogarna, men jag ville även få med havet och spånade fram och tillbaka på tång och sjögräs, men valde tillslut att låta en saltlag representera havet i min drink.

Jag valde att bygga drinken runt en blåbärs-shrub, med det jag vill ha i, för kunna hålla en jämn kvalitet och bra tempo när drinken görs.

Den här blåbärs-dill-shruben innehåller ju även en champagnevinäger, det ser man inte jätteofta? Hur kom det sig att du valde att jobba med det?

- Jag gjorde drinken utan vinägern först, men drinken saknade något, det hände inget. Och då kom jag att tänka på vinäger för att knuffa upp smakerna och sprang in i köket och lånade lite av kockarna. Och det gjorde susen. Shruben innehåller även dill, som för mig, representerar Sundsvall.

Och avslutningsvis, garnityren är ju lite spektakulär, vad tänkte du med den med den?

- Först var jag inne på vanlig dill som garnityr, men blev lite avskräckt att dess smak och doft skulle ta över. Då provade jag krondill istället eftersom den har en svagare doft. Och när den kom på plats slogs jag av att det faktiskt såg ut som ett litet fyrverkeri, och det kändes ju väldigt passande till en jubileumsdrink!

Hugo Bokefelt och Blueberrie Coast hittar ni hela hösten 2021 på Restaurang Udda i Sundsvall.



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

Blueberrie Coast är baserad på O.P. Anderson Original som är Sveriges äldsta och mest anrika akvavit. Den har en fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål.

Den vinnande drinken:



Blueberrie Coast.

Blueberrie Coast blev vinnardrinken när O.P. Anderson arrangerade en drinktävling i samband med Sundvalls 400-årsjubileum. En hyllning till stadens skog, hav och blåbär.

[Läs mer](#)

Fler drinkar från O.P. Anderson:



Gin och Tonic Norrlands - frisk cocktail med O.P. Anderson.

Gin och Tonic Norrlands är en frisk cocktail med O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin, toppad med tonic, citronmeliss och hjortron.

[Läs mer](#)



Nordic Lemonade.

Vill du testa något nytt till årets kräftskiva?

[Läs mer](#)



Heritage.

Sommarens somrigaste drink är en cocktail med O.P. Anderson Petronella och svenska jordgubbar!

[Läs mer](#)



Gin Gin Mule.

Ett härligt ginrecept från boken Svensk Gin - drinkar, destillerier och drömmar. Gin Gin Mule är ett riff på klassikern Moscow Mule gjord på O.P. Andersons Distillery Organic Dry Gin.

[Läs mer](#)
