

Ginprovning & cocktails på Hernös nya bar.

Fredagen den 10 september öppnar Hernö Gin Bar på Hornsgatan 1 i Stockholm.

Folk o folk gick dit innan öppningen och kollade läget samt snackade gincocktails och ginprovningar med Linus Morgan, Food and Beverage Manager.



– Det känns helt magiskt sedan möblerna började komma på plats i slutet av förra veckan. Nu vill vi bara göra det sista fixet så att vi kan öppna på fredag, säger Linus Morgan när det är en vecka kvar till premiären.

Hernö Gin Bar ligger i en ståtlig tegelbyggnad mellan Slussen och Mariatorget på Södermalm i Stockholm. Det är en av de första byggnaderna efter att man har tagit sig över till Söder från Gamla Stan-hållet. Stadsdelen är välkänd för sin gemytliga atmosfär och ett myllrande folkliv såväl på dagtid som fram på småtimmarna. Här finns ett rikt uteliv med många av Stockholms bästa och mysigaste krogar och barer.

Cocktails utifrån de fem grundsmakerna



Hernö Gin Bar är inhyst i en lokal på drygt två hundra kvadratmeter i två våningar. I markplan ligger cocktailbaren och en restaurangdel.

– Vi bygger vår cocktailmeny utifrån palettens fem grundsmaker. Det blir alltså en drink med vardera syra, sötma, salta, bittert samt umami. Vi har också experimentella cocktails där vi använder andra element och tar ut svängarna och våra kreativa idéer.

Det kommer även att finnas alkoholfria alternativ och kaffe i baren samt en meny bestående av smårätter med norrländsk touch.

Finns det drinkar med annat än gin som bas?

– Nej, det här är en ginbar, säger Linus Morgan och skrattar då hela grundidén med baren är att välkomna gästerna till en sann Hernö Gin-anda i en trivsamt miljö med känsla av Dala. Dala är en lantlig gård och gindestilleriets hemvist som ligger strax utanför Härnösand.

Provingen – en resa genom Hernö Gin



En trappa ned är det lägre i tak. Här finns sittgrupper med soffor, långbord och tygklädda stolar samt en mjuk matta på golvet. Det är mysigt och inbjudande. På en bänk utmed ena väggen står hundratals provningsglas uppställda och redo för att verksamheten snart ska dra i gång.

– Det är här vi kommer att ha våra provningar, förklarar Linus.

Onsdagar och torsdagar kommer det att vara möjligt att boka öppna provningar och övrig tid är för större grupper och sällskap.

Hur går ginprovingen till?

– Varje gäst får fem glas framför sig med olika sorters gin. Vi börjar med lite historia om Hernö Gin och gin i allmänhet. Sedan tar vi dem med på en resa genom destilleriet, från där det hela började med Dry Gin – flaskan med den blå etiketten – och vidare genom hela vårt grundsortiment.

Det kommer dessutom att serveras en referensgin – en gin från något annat välkänt varumärke så att gästerna har något att jämföra med.

– Tanken är att du ska få en känsla av Härnösand och vår core range här. Sedan kan du studsa upp i baren efteråt och smaka på någon av alla de specialcocktails som vi har där. Det är genom cocktails som vi vill visa vårt uttryck, säger han.



Högt intresse så boka i förväg

Intresset för den nya baren har varit stort. Fram tills restriktionerna släpper får de bara ta emot sittande gäster, och då finns det plats för 35 personer på övervåningen och 30 där nere. För att vara på den säkra sidan att få komma in råder Linus gästerna att boka i förväg.

När datumet för premiären var bestämt skickade Hernö Gin ut ett pressmeddelande till journalister och andra intressenter. Aktieägare och medlemmar fick en timmes försprång.

– Det kom ungefär 150 mejl med bokningsförfrågningar den första kvarten efter att informationen hade gått ut och det blev fullbokat på en gång.

När folk o folk träffar Linus har han fortfarande många mejl kvar att gå igenom och besökare som ska pusslas in på andra dagar. Det är först till kvarn som gäller, och Linus försäkrar att han tar alla i tur och ordning. Men de som ännu inte fått plats ska inte misströsta.

– Det kommer ju fler tillfällen. Vi är här för att stanna.

[Här kan du boka bord hos Hernö Ginbar](#)

Tre prisbelönda gin från Hernö:



Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

Hernös prisbelönda klassiska gin som har en rund enbärskaraktär med fräscha citrustoner och komplex blommighet. Kraftfull smak och en aning oljig känsla med friska och krispiga toner av unga enbär och kryddighet från korianderfrön.



Hernö Navy Strength

Systembolagsnummer: 86428

390,00 kr

Hernö Navy Strength vann guldmedalj i International Wine & Spirit Competition 2020. Den har en kraftfull smak med en lättdrucken textur och värme med toner sav, krispiga enbär som följs av kryddig citrus och vårbloster.



Hernö Old Tom Gin

Systembolagsnummer: 30048

344,00 kr

Med Hernö Old Tom Gin gör du enligt IWSC världens bästa Gin & Tonic. Den har en mjuk textur med en lätt sötma och örtiga toner. Eftersmak av unga och krispiga enbär som följs av blommande tal och en söt blommighet och kryddighet från skog som dröjer sig kvar.

Mer från Hernö:



Världens bästa gin & tonic görs med Hernö Old Tom.

Jury i världens största och mest prestigefulla sprittävling, International Wine and Spirits Competition (IWSC) har sagt sitt. Läs mer om Hernö Old Tom Gin.

[Läs mer](#)



Hernö Gin Flip Raspberry.

Är du sugen på en bärig drink? Då är nog denna fina gindrink med smak av hallon ett perfekt alternativ för dig.

Läs mer



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



Klassisk Gin & Tonic

En klassisk Gin & Tonic går alltid hem och denna görs med Hernö Gin och Thomas Henry tonic.

[Läs mer](#)



Gin & Pink Grapefruit.

I Gin & Pink Grapefruit hittar du en bra gin från Hernö, en bitter och tonicvatten med smak av grapefrukt. En härligt frisk drink med bett.

[Läs mer](#)
