

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?



1. Världens mest sålda Gin kommer från Filippinerna

Ginebra San Miguel sålde under 2015 drygt 244 miljoner flaskor att jämföra med tvåan Gordons Gin som kom upp till drygt 53 miljoner flaskor. Ginebra San Miguel sälja nästan uteslutande på den inhemska marknaden och landets populäraste basketlag bär samma namn. Marknadsföringsregler vad det gäller alkohol skiljer sig avsevärt om man jämför med Sverige. Under hela 2015 turnerade Ginebra San Miguel runt Manilla med en mobil cocktailbar, med tillhörande orkester och annan underhållning.

2. London Dry Gin kan komma från vilken stad eller land som helst

Gin var ursprungligen en typiskt engelsk dryck, men under 1900-talet kom den bli en internationell spritdryck utan något ursprungsskydd. London Dry Gin är en gintyp där baspriten (minst 96%) destilleras om med kryddorna eller silas av när kryddorna macererats i den. En London Dry Gin måste vara helt osötad och färglös. Explorer Gin är av typen London Dry Gin.

3. Gin är en mindre sprittyp än vad man ofta tror

Gin säljer ungefär 60 miljoner 9 liters lådor per år, men med den försäljningen kommer man inte så långt jämfört med den kinesiska spriten Baijiu (ca 450 milj. lådor) eller vodka (ca 420 miljoner lådor), Whisky (ca 302 miljoner lådor). Som sprityp är man också mindre än Soju, Rom, Brandy, likörer och Cahaca.

4. London Dry Gin tillhör de första bantningskurerna

Vårt svenska ord bantning kommer från William Banting, en engelsk begravningsentreprenör som föddes 1776 och blev ordinerad av sin läkare att kraftigt dra ner sin kolhydratrika kost. En viktig del var att ersätta sin söta sprit med torr gin. Resultatet blev att William Banting tappade tjugo kilos vikt på ett år och därefter spreds ryktet till kvinnorna vid hovet, som snabbt anammade metoden.

5. Gin är sprungen ur den holländska Genevern

Genevern har i sin tur med stor sannolikhet sitt ursprung ur en enbärssprit som tillverkades av munkar i norra Frankrike redan på 1200-talet. I skrift nämns Genever för första gången på 1260-talet. England och Holland låg i krig 1552-1584 och Genevern kom med de återvändande soldaterna till England under 1580-talet.

6. Enbär användes för att krydda öl innan humle kom i bruk

Enbär, som är huvudkryddan i Gin, används fortfarande i Sahtiöl från Finland som traditionellt smaksätts med enbär istället för humle. Även Gotlandsdricka är ett öl med enbär som viktig ingrediens.

7. År 1733 tillverkades det hela 50 miljoner Gin i London

Det ger en produktion på närmare 60 liter Gin per invånare och år. Det finns ett känt koppartryck av William Hogarth från 1751, *Gin Lane*, som visar de stora sociala problem som det stora bruket av Gin orsakade. Det intressanta är att tavlan användes flitigt i folkbildande syfte men inte av nykterhetsrörelsen utan av bryggerinäringen som ville att folket skulle dricka öl istället.

8. Enbär är starkt urindrivande och hjälper mot urinvägsinfektioner

Enligt många källor inom hälsokost är enbär en av de mest potenta läkeväxterna, med bland annat kraftfulla antiseptiska egenskaper.

9. Gin och Tonic som Malariamedicin

I Indien och andra engelska kolonier i sydostasien började man blanda Gin med tonic water, som innehåller kinin, vilket var särskilt effektivt mot malaria och andra febersjukdomar. Därmed var den populära drinken Gin Tonic född.

10. Gin är utmärkt i matlagning

Till skillnad mot Genevern finns det ingen traditionell koppling mellan Gin och mat. Däremot är den mycket användbar i matlagning. Gin är utmärkt att grava och marinera fisk med och när man vill flambera eller smaksätta såsen till olika vilträtter.

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](#)



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](#)
