



Spansk vinmiddag i Silkeborg

Holder man af spansk topvin, gælder det om at komme til Silkeborg den 3. marts. Her arrangerer restaurant Gastronomisk Institut en smagning i særklasse samt en middag, der passer til. Vinene kommer bl.a. fra Vega Sicilia og Do-

minio de Pingus, og maden er smørglaserede kammuslinger på shitakebund, duebryst i lardo, kronhjortefilet Rossini og spanske oste. Det koster 1599 kr. at deltage, og tilmelding sker via www.gastronomiske.dk

Danskeren Henrik Hammer (foto) har en fortid som virksomhedskonsulent, men er i dag ginfabrikant på fuld tid. Hans Geranium gin er hurtigt blevet populær blandt danske bartendere.



Blomstrende ginsucces

Blomster spiller en stigende rolle i de nye premium-ginmærker, hvoraf et nyt, spændende bud stammer fra Danmark

AF OLETROELSØ
FOTO STEVEN ACHIAM

»En gin og tonic, tak.«
»Hvilken gin ønsker du?«
»Øh, hvad?«

Dette replikskifte bliver stadig hyppigere i de danske barer, hvor bevidstheden om gin, som et differentieret kvalitetsprodukt, vokser. Bartenderne interesserer sig mere og mere for deres metier, faktisk så meget, at de mest ambitiøse nu kalder sig for »mixologer.« Blandt disse er der flere, som vender tommelen op for danske Henrik Hammers nye, blomsterprægede gin kaldet Geranium.

Netop blomster spiller en stor rolle blandt de nye, populære gintyper, som har været med til at løfte imaget for den gamle, lidt rå spiritustype, som hollænderne opfandt under navnet genever, opkaldt efter de enebær, som er den dominerende smagsgiver. Det er i grunden

nemt at fremstille gin, man behøver blot en portion industrielt fremstillet alkohol og nogle smagsgivende essenser med smag af enebær og citrus.

Men i 2008 fastlagde EU dog nogle nye regler, som skiller fårene fra bukkene. Siden da har man kunne støtte sig til bl.a. betegnelsen London gin, for en helt bestemt slags spiritus. Den er lavet ved at lade alkohol trække med smagsgivende emner som enebær, citron og kanel, der sidenhen destilleres sammen med alkoholen. Efter destillering indeholder den færdige gin som regel cirka 70 pct. alkohol, derfor fortyndes det med vand til omkring 40 pct. Ud over vand må der ikke blandes andet i end blot en anelse sukker til justering af smagen, højst 0,5 gram pr. liter.

Krydderi og urter

Frem til 2008 var betegnelsen London gin mere løs. Den menes at være opstået i 1830, hvor destillatøren Aenas Coffey i London introducerede en ny metode, som gjorde det muligt at gendestillere alkoholen sammen med urter og krydderier. Det var jo englænderne, som for alvor gjorde gin, som de valgte at kalde geneveren, populær. Men ud over at gin, i følgeskab med tonic, bredte sig over

hele verden i det følgende århundrede, så skete der ikke nogen videre produktudvikling.

Men i 1987 kom startskuddet til en gin-rennæsans, da romfirmaet Bacardi Martini lancerede den tilsyneladende gammeldags, men spritny opfundne Bombay Sapphire. Den adskilte sig fra traditionelle gintyper ved at være mere frisk og blomsteragtig i stilen, og mærket blev lanceret med et brag af en reklamekampagne.

Kamp om mærkerne

Bombay Sapphire blev en enorm succes, og en anden spiritusgigant meldte sig senere i kapløbet. Det var whiskyfirmaet Grant & Sons, der står bag såvel Grants som Glenfiddich-whisky. De kaldte den nyopfundne gin for Hendricks, og spøgefuldt forsynede de den med en tilnærmelsesvist historisk identitet.

Hendricks er en charmerende gin af høj kvalitet, men ingen London gin. Ikke fordi, den destilleres i Skotland, men fordi den efter destillationen tilsættes de meget fremtrædende smagssensere af agurker og roser.

Der er ligeledes blomster i den buket, som danske Henrik Hammer har bundet, i form af markedets sidste nye gin-

succes, geranium. Når den her omtales som en succes, er det ikke på baggrund af høje salgstal, for mærket har kun et halvt år på bagen. Men der er kommet mange positive udtalelser fra cocktaileksperter, og Geranium ginnen har allerede vundet guldmedalje i en international konkurrence, som dog ikke er offentliggjort endnu.

Dommer med smag

Faktisk er det netop i konkurrencer, Henrik Hammer har hentet inspiration til Geranium gin, for siden 2004 har han været fast tilknyttet som dommer ved den internationale spirituskonkurrence IWSC (International Wine & Spirits Competition) i London. Hans baggrund er merkantil, dels som selvstændig, hvor han drev firmaet PC Brokers, dels som virksomhedskonsulent.

En stigende interesse for gin fik ham til at bevæge sig fra entusiast til samler og videre til etablering af en ginbar i København. Den opsamlede viden førte til dommerbordet i nævnte konkurrence, og her fik han det netværk og den specialviden, som nu har ført til etablering af Geranium gin.

»Jeg fik idéen for nogle år siden, da jeg duftede til en geraniums blade og ople-



Surströmming og Den sorte død

Restaurant Zeleste, Kelleris Vingård og Domain Aalsgaard arrangerer 10. marts en aften med nordiske retter og danske vine. Der lægges ud med surströmming og skylles efter med Den sorte død – en islandsk akvavit. Aftenens vine

kommenteres af vinbønderne, som fortæller om dansk vinavl. På menuen står löjrom, sikrom og ørredrogn samt dåvildt fra svenske skove med bagte rodfrugter samt fem nordiske oste. Prisen er 635 kr. Tilmelding på www.zeleste.dk



Den danske Geranium gin er en rund, klassisk gin med et velafbalanceret strejf af enebær, aromatiske noter af citrus og geranium, der efterfølges af en let krydret smag fra koriander, lakrids og cassiabark.

vede, at den faktisk lugtede af gin og tonic. Jeg blev nysgerrig og undersøgte sagen nærmere, hvorefter jeg fandt ud af, at geraniumblomsten i tusinder af år er blevet brugt som blomstermedicin mod depression og udmattelse. Som regel er den blevet kombineret med enebær, citron og koriander, som netop er tre faste ingredienser i klassisk gin,« siger den danske ginolog, som han kalder sig.

»Som dommer ved IWSC har jeg smagt mange hundrede forskellige slags gin, og det begyndte efterhånden at undre mig, hvorfor der ikke var flere forskellige at vælge imellem.«

At han selv kastede sig ud i projektet er egentlig en familietradition, efter-

som såvel hans oldefar og morfar levede af at udvikle og handle med bl.a. saucer og smagssenser, ligesom hans far er kemiingeniør med baggrund i parfume- og fødevarerbranchen.

»Min far og jeg satte os for at finde ud af, hvilke af de mange forskellige olier i geraniumblomsten, der var de rigtige at isolere, samt hvordan man gjorde det bedst. Den traditionelle metode er at dampdestillere under tryk, mens vi anvender en mere enkel form for pot still-destillering. Selve produktionen har vi udliciteret til specialister, for gin er utrolig kompliceret at fremstille. Det foregår i Birmingham, hos Langley Distillery, som har lavet gin i mere end 200 år og besidder den ekspertise, som jeg mener, er nødvendig,« siger Henrik Hammer.

Det klassiske håndværk

Hos Langley destilleres ginnen håndværksmæssigt på et traditionelt anlæg, som er særligt egnet til gin, og som udtrækker de eftertragtede geraniumolier effektivt. Disse olier, blandt andre linalol, geraniol, citronellol og senoxid, er naturligt forekommende i mange af de frugter og grøntsager, som i forvejen er populære hos cocktailbartenderne. Derfor virker Geranium gin som en slags naturlig smagsforstærker, forklarer Henrik Hammer, som netop har taget skridtet videre fra at være virksomhedskonsulent med ginhobby til fuldtids gin-fabrikant.

»Det tager jo lang tid at etablere et varemærke, men det er gået så godt indtil videre, at jeg nu vil satse 100 pct. på projektet,« siger Henrik Hammer, hvis gin koster ca. 250 kr. i detailhandelen og kan opleves på flere af landets cocktailbarer.

Hvor man altså nu er behørigt advaret om, at det fremover ikke er nok bare at bestille en G&T. Der skal tages stilling!

ole.troelso@borsen.dk



DRØM DIG VÆK MED BØRSEN WEEKEND

Hver fredag kigger vi imod fjerne egne, eksotiske strande og levende storbyer.

Vil I sende Børsens købestærke læsere på den næste ferie, så kontakt Peter Bach eller Claus Andersen på 7242 3320 og hør mere om jeres muligheder for annoncering.

Børsen skabt til vækst

Valentine på Skovshoved Hotel



Valentine - rammer lige i hjertet...

Forkæl den du elsker med en fantastisk oplevelse, der rammer lige i hjertet.

I forbindelse med menu i restauranten, kan vi tilbyde overnatning i et af vores smukke lyse superior værelser med udsigt & balkon, hvor vi selvfølgelig har sørget for det romantisk. Både lys, rose, lidt sødt & Molton Brown produkter.

Pakken er incl. Champagne, Snacks, 3 retters menu, vinmenu samt værelse + morgenmadsbuffet.

Prisen for hele valentin pakken er Kr. 1150,- pr. person

Menuen er:

Start med lækre snacks & champagne i vores hyggelige lounge. Pris 115,- per person

Røget laks med rugflager, friskost og fransk brøndkarse

Kalvemedaljon med syltede skovsvampe, pom. Anna og sherry sauce

Chokoladebar med sorbet og ananas crudité

Prisen for 3 retters menu er: kr. 395,- pr. person



SKOVSHOVED HOTEL
Since 1660

For menu & pris se vores hjemmeside

Skovshoved Hotel
Strandvejen 267
2920 Charlottenlund
reception@skovshovedhotel.com
<http://www.skovshovedhotel.com>
Tlf: +45 3964 0028
Fax: +45 3964 0672