

TEST

# APÉRITIF

Gin har länge varit en de mest populära kryddade dryckerna om man kikar i världens barer, men upplever ändå renässans, och allt fler som inte gillat gin tidigare har lärt sig tycka om denna karaktärsfylla dryck. Vi har testat Systembolagets hela ordinarie sortiment.

TEXT OCH TEST: Pia Bendel  
FOTO: Janne Danielsson och Pia Bendel

# TESTAR GIN



Slutresultaten är ganska jämna med fyra sorter i topp, Plymouth English Gin, Gilbeys, Bombay Sapphire London Dry Gin och Svensk Gin. Panelen diskuterade mycket hur gin, särskilt bra gin, ska smaka. Utöver enbärssmaken var den enig om att man vill ha kryddighet. Panelen var däremot inte enig om huruvida den ska vara spritig eller rund i smaken, vilket märks i poängbedömningarna där samma sort därför ibland får både höga och låga poäng.

## BETYGSSKALA

- 5 poäng = världsklass
- 4 poäng = mycket bra
- 3 poäng = bra
- 2 poäng = godkänt
- 1 poäng = dåligt
- 0 poäng = odrickbart

Testet avgränsades till Systembolagets ordinarie sortiment. Det ägde rum vid baren på Strand Hotel i Stockholm. Testet genomfördes blint med fokus på ginsmaken, inte hur den skulle funka i andra sammanhang. Drycken var rumstempererad.

Medelpoäng	Namn	Doft	Smak	Maxpoäng 15
3,5	<b>Plymoth English Gin,</b> Pernod Ricard  700 ml/269 kr  Varunr 226	Kompakt och alkoholig. En aning malört och citrus.	Kryddig med tydlig citrus, torr eftersmak.  "Tuff och smakrik stil, passar kanske bra i drinkar men ensam är den lite för stark och spritig"./Jeanette	10 (3+3+4)
3,5	<b>Gilbeys,</b> Pernod Ricard  700 ml/209 kr  Varunr 76	Fruktig och mintig med lite godistoner. Toner av mandarin, pomerans och enbär.	"Sandelträ, mandarin, för lite enbär men bra smak ändå."/Jerry  "Mjuk, lätt att tycka om bara som den är. Mint, jenka, lakrits och citronkäck är några godissorter jag kan hitta"./Jeanette  "Pomeranssnaps."/Magnus	10 (4+4+2)
3,5	<b>Bombay Sapphire London Dry Gin,</b> Berntson  700 ml/269 kr  Varunr 109	Lågmäld och sammansatt doft. Fruktig och rund. Diskret enbärdoft, lite mentol.  Typiskt gin!	Aromatisk, diskret och sammansatt. Enbär med lite lakritston.  "Insmickrande."/Magnus	10 (4+ 3+ 3)

Medelpoäng	Namn	Doft	Smak	Maxpoäng 15
3,5	<b>Svensk Gin,</b> Svensk Vodka I Motala  700 ml/219 kr  Varunr 218	Tydlig enkvistsdoft och ginkaraktär. Eterisk med fin balans.	"Lite fadd och avslagen. Kärv i eftersmaken."/Jerry  "Rund sötma som bär upp enbär och citrus på ett bra sätt, aningen oljig." /Jeanette	10 (2+4+4)
3,0	<b>Gibsons London dry Gin,</b> Galatea.  700 ml/219 kr  Varunr 235	Påminner om kryddad snaps eller vodka, och aningen grappa. Alkohol och finkel, lite citrus. Var är enbären?	Aromatisk och kryddig med runda hörn, god eftersmak. Lite söt.	9 (3+4+ 2)
3,0	<b>Beefeater London dry Gin,</b> Pernod/ Ricard  700 ml/139 kr  Varunr 39	Rund ginkaraktär, diskret och ren alkoholdoft.	Oljig och fet, men god. Citrus och fänkål.	9 (3+ 3+3)
2,5	<b>Tanqueray London Dry Gin,</b> Pernod Ricard  700 ml/269 kr  Varunr 10239	Träig sprit. Tallbarr, enbär och kanske lite kvanne.	Förvånansvärt mjuk och rund, lite oljig.  "För lite av allt?"/Jerry	8 (3+2+3)
2,5	<b>Gordons London Dry Gin,</b> Diaego  700 ml/244 kr  Varunr 35	Enbär överskuggar andra dofter.	Krispig citrus. Bra balans mellan sötma, enbär och övriga kryddor.  "Citronvodka."/Magnus	8 (3+3+2)
2,0	<b>Silver Top,</b> London Dry Gin.  700 ml/199 kr  Varunr 74	Kryddig, eterisk doft av badsalt, örter och enbär.  "Aningen spritig första sniffen sedan diskret."/Jeanette	Mild ginkaraktär, aningen pepprig.  "För tvålig för min smak" /Jerry	6 (2+2+ 2)
2,0	<b>Star Dry Gin,</b> Arcus  700 ml/198 kr  Varunr 30	Ruffig, lite genever. Enbär och pome-rans.	"Smakar genever, robust stil"/Jeanette  "Bra kryddning som försvinner på tok för snabbt." /Jerry  "Porsbrännvin."/Magnus	6 (2+2+ 2)

## TESTPANELEN



**Jerry Lindahl** driver egna företaget Herr J. Lindahls Avecprovning där han bland annat håller föreläsningar och provningar av exempelvis öl, rom och whisky. Jerry är medförfattare till böckerna En handbok choklad, En bok sprit och En handbok Bourbon vilka är utgivna på Grenadine Bokförlag. Han är också återkommande skribent i flera branschtidningar. Jerrys favoritgindrink är Dry Martini på Rockefellervis (lika delar gin och torr vermouth med ett par stänk orange bitter), gärna "dirty", det vill säga med olivspad i.



**Jeanette Wiberg** är sommelier och har jobbat med dryckesprovningar och dryckesutbildningar i 10 år för bland annat för Restaurangakademien, Culinar Utbildning och Akkurat. Jeanettes favoritgindrink är också hennes absoluta favoritdrink- Dry Martini. Hon föredrar sitt egna recept som består av 5 cl Gordons gin, 1-1 ½ cl Martini Extra Dry, limezest och tre citronfyllda oliver.



**Magnus Svensson** är entreprenörsinriktad sommelier och kock. Han är ledare för sommelierutbildningen vid Restaurangakademien, har varit vice ordförande i Svenska Sommelierföreningen och är grundare av Nordisk Sommelierutbildning i Oslo. Han har en fil kand-examen från Grythyttan i restaurang- och måltidskunskap. Magnus favoritgindrink är Gimlet eftersom han gillar spritiga och tuffa cocktails. Och föredrar den sådan som i 1920-talets USA: "Gin, a spot of lime, and soda". ●

### KORT OM GIN

- Gin är ett brännvin kryddat med enbär.
- På slutet av 1500-talet upptäckte en holländare att enbär både har en medicinsk effekt och är gott. Drycken fick namnet genièvre, som är det franska ordet för enbär.
- Nationaldrycken Genever kom sedan till genom att man blandade i socker och örter.
- På 1700-talet gjorde engelsmännen en torrare variant som fick namnet gin. Gin tillverkas av neutral sprit, oftast sädesbrännvin smaksatt med bland annat enbär, koriander, anis, kummin och torkade apelsiner eller citronskal.

*Källa: Pernod Ricard*

### BOMBAY SOLO BRAMBLE

3 cl Bombay Sapphire Gin  
2,5 cl färsk citronjuice  
råsocker  
Creme de mure  
björnbär

Smaka av med råsocker för lagom sötma  
Toppa med Creme de mure och garnera med björnbär eller en skiva citron.

