

**GIN-provning
26 augusti 2018**

**Bols Corenwijn 2 år
Plymouth Gin
Hernö Gin
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
Makar Oak Aged Gin
Gin Mare
The Botanist**



Efter en sommar med (i mitt tycke) fantastiskt väder går vi så sakta in i en dilldoftande höstskymning när kräftor kokas och äts under lyktors sken och sursors spel, en tid då allt drar efter andan, långsamt kommer vardagen smygande och med den faktiskt också Telge Whiskysällskaps första provning för säsongen.

Sällskapet ambition är som alla vet att alltid ligga i framkant vad gäller trender så väl som traditioner, och det har ju inte undgått någon med intresse för ädel dryck att gin är hetare än någonsin vilket vi tagit fasta på.

Kunskaperna kring detta destillat inskränkte sig för mig till att det företrädesvis ingår som ingrediens i ett stort antal cocktails, de mest kända är nog Dry Martini och Negroni samt longdrinken Gin och tonic så här krävdes en ut-tömmande instudering om man så får säga.

Mycket nytt har kommit de senaste åren och det skall sägas att programkommittén inte haft en lätt uppgift att välja bland buteljerna, det var meningen att det skulle vara sex glas på brickan men det blev sju, den sista som in-handlades, medelhavs gin, bjöd jag på för den gick helt enkelt inte att sälla bort.

Historien visar att Holland är det land i Europa där man först utvecklar destillationskonsten, här destilleras vin redan på 1200 talet.

Den Holländska genevern anses se dagens ljus under det tidiga 1570 talet och att upphovsmannen är den upp-burne tyske vetenskapsmannen Franciscus Sylvius som studerar psykologi, fysiologi, anatomi och kemi vid det berömda universitetet i holländska Leyden.

Läkarvetenskapen anser vid tiden att kroppen innehåller bra och dåliga vätskor och att obalans mellan dessa orsakar sjukdomstillstånd och för att korrigera obalans är bland annat urindrivande preparat nödvändiga, så det är inte helt otroligt att Franciscus experimenterar med alkohol och enbär... men det finns ett problem med det här resonemanget, han föddes i tyska Hanau som Franz De la Boe den 15e mars 1614 och var således inte ens född då föregångaren till genevern tas i bruk...

I andra texter läser vi att det är en någorlunda försekommen holländsk apotekare eller möjligen doktor som lakar ur enbär i vin och erhåller en urindrivande medicin som sedan förbättras genom spannmålsmask med enbär destillerad till en stram finkelstinn sprit hårfint bättre i smak än rent gift, ett franskt enbärdestillat Eau-de-Vie de Genièvre förmodas här stå som förebild.

Ja... som ni hör är förvirringen total om både ursprungsland och upphovsman men det är också över fyra hundra år sedan så några mil eller är hit eller dit spelar kan hända ingen roll, första steget mot gin är nu hur som helst taget.



Glas nr. 1 Bols Corenwijn 2 year.

Är en traditionell holländsk hantverksmässigt gjord produkt destillerad av spannmål och malt där sedan enbär och speciella örter tillsätts.

Under lagringen på franska Limousin fat i två år förändras destillatets karaktär till en silkeslen lätt söt, gyllengul korn sprit, eller kornvin som holländarna själva benämner det finaste produkterna och den lyxigare karaktären förstärks med de handgjorda lerkrusen som man tappat på sedan 1843.

Vårt att observera är att Corenwijn stavat med C är en Bols produkt och finns även som 4 och 6 åringar, medan om det stavas med K, korenwijn så är det övriga producenter.

Vårt krus för kvällen är donerat av sällskapets vice ordföranden Per Leckenstedt, ett krus som legat i Pers sam-lingar länge och nu fick vi nöjet att prova en äkta Bols Genever, ett stort tack till dig Per.

Enligt källorna grundar familjen Bols sitt destilleri i utkanten av Amsterdam 1575 med fokus på likörproduktion, de första tre är i smakerna kummin, kardemumma och apelsin.

Den mest tongivande i släkten är sonen till grundaren, Lucas Bols som föds 1652 i vissa texter anges Lucas som den förste kommersielle producenten av genever, men han var bara tolv år då familjen börjar destillera 1664 så den bedriften får vi nog tillskriva far eller farfar.

Det råder däremot inget tvivel om att Lucas förfinar genevern med kryddor och örter ifrån kolonierna och med en rejäl dos socker som var dyrt och hade hög status.

Lucas Bols utvidgar rörelsen genom att skeppa sin likör och genever över hela världen och in på 1700talet är han största aktieägaren i The Dutch East India Trading Company vilket ger honom rätten att välja först när båtarna landar sina exotiska laster.

Under Lucas ledning skapas över trehundra likör- och spritrecept... han går ur tiden 1719 men hans arv lever vidare in i våra dagar.

"Medicinen" är billig att tillverka och behöver inte lagras vilket gör den mer populär som berusningsmedel och med det kom talesättet "Dutch kourage" när soldaterna styrkte sig inför bataljerna.

Glas nr.2 Plymouth Gin.

Winston Churchill, Franklin D Roosevelt och Alfred Hitchcock lär alla ha haft Plymouth Gin som sin favorit, dessutom sägs det att originalreceptet till klassiska Dry Martini innehöll just Plymouth Gin.

Plymouth Gin tillverkades första gången 1793 i The Black Friars Distillery i just Plymouth, England.

Destilleriet var ursprungligen ett kloster med anor tillbaka till 1431 och än idag används samma recept innehållande sju örter och kryddor, pot stills i koppar har använts sedan 1855 och vattnet tas ur floden Dartmoor.

1672 invaderar Ludvig den XIV och det katolska Frankrike Nederländerna med hjälp av den skotska kungaätten Stuart och England men 1678 besegras den fransk-engelska flottan tack vare ett strategiskt försvar av Hollands överbefälhavare Vilhelm den III av Oranien, för övrigt systerson och måg till Jakob II Stuart.

De engelska soldaterna kommer dock inte tomhänta hem ifrån de otaliga krigens strapatser, de har den nya drycken genever med sig.

1688 vädjar så det engelska parlamentet till Vilhelm att invadera England och avsätta kung Jakob II vars planer nu blivit allt för uppenbara, att åsidosätta parlamentet och införa envælde samt göra England till ett i helhet katolskt land.

Den ärorika revolutionen som den kom att kallas, inleds i november 1688 med att Vilhelm landstiger med 450 fartyg och en 14000 man stark armé som tämligen ostörd tågar till London, under vägen ansluter sig 6000 man till hären.

Kungen överges av alla bundsförvanter och i panik flyr han till Frankrike där han sedan vistas resten av sitt liv under Ludvig den XIVs beskydd.

Vilhelm kröns tillsammans med sin hustru (och tillika kusin för hon är dotter till Jakob) till kung Vilhelm III och drottning Maria II.

England är nu protestantiskt vilket bland annat skottarna får känna av, många klaner har katolska sympatier men tvingas nu

svära trohet mot kronan eller bli fredlösa, trots det konspirerar de så kallade Jakobinerna i det fördolda för att återföra Stuart ätten till Englands tron.

Landet ingår koalition med sin tidigare fiende Holland gentemot Frankrike, stridigheterna avlöser varandra och det är nu gin blir Brittiskt på allvar, det blir patriotiskt att dricka gin istället för fransk eau-de-vie, på samma sätt blir portvin från det allierade Portugal det patriotiska valet framför franska viner.



Glas nr. 3 Hernö Gin.

Det mest prisbelönta ginet i Europa, startade med en dröm redan 1999 och senare en 1800 tals gård i den lilla byn Dala straxt utanför Härnösand på höga kusten, men det tog fram till 2011 innan kranarna öppnades.

Drömmaren heter Jon Hillgren och tituleras idag "Master Distiller" och Hernö är det första gindestilleriet i Sverige, ur de handknackade kopparrännarna "Kierstin" och "Marit" strömmar nu en organisk, hantverksmässigt gjord gin inspirerad av regionens råvaror och skönhet.

Framför allt den brittiska adeln ville nu dricka spriten från den nye kungens hemland, produktionen är dock blygsam i början med 4 miljoner liter per år men efter vidlyftiga skattehöjningar på ölet och en näst intill oreglerad gin-marknad där i stort sett vem som helst får destillera gin bara han anslår sina avsikter utanför egendomen minst tio dagar i förväg banar vägen för ginet.

Med början av 17talet tar superiet fart, främst hos den fattigare delen av befolkningen då gin är lätt tillgängligt och billigare än öl men av en högst bedrövlig kvalitet.

1743 är gin inte längre kungars och adelns dryck utan rännstensproletariatets glöd i en usel tillvaro, konsumtionen pikar på 75 miljoner liter årligen och misären och det mänskliga lidandet det skapar är obeskrivligt och inte så konstigt är det sötsliskiga ginet mer kvinnornas val än männens, 1723 fram till 1757 försöker parlamentet stävja missbruket genom inte mindre än åtta olika Gin Acts, ginets sociala status är nu definitivt kört i botten.

Glas nr. 4 Monkey 47 Schwarzwald dry gin.

En gin som produceras av tyska entusiaster som en hyllning till Montgomery Collins, överste löjtnant vid The Royal Air Force under andra världskriget.

Efter kriget stationeras Collin i Berlin där han blir engagerad i återuppbyggnaden av den krigshärjade staden, han intresserade sig särskilt för Berlin Zoo till vilka han donerar apan Max.

1951 öppnar så Collins ett gästgiveri i Schwarzwaldskogen som han döper till "The wild monkey", vid sidan av värdskapet börjar han producera ett eget kvalitetsgin kryddat av örter och bär från trakten.

Med tiden faller hans gin i glömska tills det man renoverar gästhuset och hittar ett detaljerat recept som använts vid framställningen av hans egen gin som han kallade "Max the monkey", detta blir grunden till dagens Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, det vackra pannhuset på underläggen som Gösta Hallin tryckt upp inför kvällen är just från Schwarzwald, blank som en kyrkorgel.

Denna gin är resultatet av 47 speciellt utvalda och handplockade örter från Schwarzwald som till exempel granskott, fläder, slånbär och björnbärsblad å en del av produktens signum är användningen av färska tranbär... det ihop med småskalig destillation och lagring på keramikkrus gör den speciell i sitt slag... man kan konstatera att de inte bara bakar tårter i Schwarzwald...

Renässansen för ginet kommer om inte förr så genom etablerandet av kolonierna i Afrika under mitten av 1800-talet, här stationeras betydande trupper men kontinenten går under namnet "den vite mannens grav" på grund av malaris härjningar.

Lyckligtvis hade jesuitprästen och apotekaren Agostino Salombrino under sina resor i Sydamerika observerat hur ursprungsbefolkningen pulveriserade barken ifrån Kinaträdet och använde det som ett feberdämpande och muskel-avslappande medel redan på 1630talet.

Nu kom kininet till storskalig användning i Afrika då de Brittiska officerarna dricker tonic i förebyggande syfte mot främst malaria och det står inte på för än de upptäcker att en skvätt gin i den bittra tonicen gör den i högsta grad njutbart.

Vanan för gin och tonic tar de med sig hem igen, lyxiga ginpalats växer upp och lockar med marmorgolv, ädel-träpaneler, kristallkronor, flärd och cocktails, kort sagt ginet har återvänt till de cigarrdoftande fina salongerna och får ytterligare draghjälp av vinlusens härjningar i Frankrike.

Ett lyft för kvaliteten är också när kolonndestillationen tas i bruk, helt ren 96% grainsprit kryddas och destilleras en andra gång och späds med rent källvatten och är då fritt från de flesta eteriska oljor och andra föroreningar som kan vara orsak till den annars så lömska baksmällan.



Glas nr. 5 Makar Oak aged gin, Glasgow Distillery.

Glasgow Distillery är egentligen tänkt som en ny single malt whisky producent, faktiskt den första i staden på 110 år etablerat så sent som 2014 av Liam Hughes, Mike Hayward och Ian MacDogall, namnet har man dock ärvt efter en nedlagd anläggning på Dundashill grundat 1770.

Medan man väntar på att whiskyn skall mogna i lagerhusen ägnar man sig åt gintillverkning, fyra sorter står på repertoaren, Original, Old Tom, Mulberry och Oak som är lagrad 10 veckor på små fat av europeisk ek, de bränner också G52 vodka här om någon nu hittat den på hyllorna.

Även här har man specialgjorda kopparstills döpta efter familjemedlemmar till grundarna så som whiskypannorna Mhairi och Tara samt ginpannan Annie...

Den holländska genevern delas upp i två stilar oude jenever eller gammal genever som inte har något att göra med åldern på spriten utan syftar på en starkare fränare mer ålderdomlig smakprofil samt den mer populära jonge jenever ung genever med en mjukare smak.

Vid inhämtandet av fakta inför kvällens föreläsning hittar jag följande anekdot i Steffo Thörnkviks spritbibel, jag citerar.

Begravningsentreprenören var smällfet.

Han levde det goda livet i London under större delen av 1800talet, begravde de rika och berömda.

Själv åt och drack han så ofta han kunde och till slut var han så proppmätt att fettet täppte till ena hörselkanalen, det var då han gick till läkaren och det var då det moderna ginet föddes.

Läkaren ordinerade nämligen en mycket sträng diet, i många stycken lik våra dagars GI-metod, så få kolhydrater som möjligt, högst 1740 kalorier, inget bröd, ingen potatis inget öl och absolut ingen söt sprit och eftersom gin på den tiden var en extremt söt dryck betydde det goodbye gin.

Tjockisen hette William Banting, kilona rasade av honom och i förvåning och glädje över detta lät han trycka upp läkarens ordination i broschyren Letter on corpulence adressed to the public.

Alla ville läsa, alla ville testa och tämligen snart blev begravningsentreprenörens namn ett verb, "do you bant?" frågade man varandra.

Även i Sverige säger vi ju än idag att vi "bantar" när vi viktminskar.

Problemen för ginproducenterna i London blir också tämligen omedelbara, försäljningen går i botten, året var 1863 då ingen längre ville ha söt sprit, sockret var boven, alltså tvingades de lokala producenterna ta bort sockret och världen begåvades med "London Dry Gin".



Glas nr. 6 Gin Mare. Spanien

Vilanova är en mindre fiskar- och semester ort fem mil utanför Barcelona, här har familjen Giró Ribot handlat med likörer och vin sedan 1835 och det var under spanska inbördes kriget då Manuel Giró gömde sig uppe i bergen som han upptäckte enbärets tillgångar, 1940 lanserades så Gin MG vilket fortfarande är ett av Spaniens bäst säljande gin.

På 50talet köper så familjen kapellet som tidigare stod på stranden till medelhavet, här bad fiskarna om god fångst och trygg seglats, men stadens borgmästare tyckte att kapellet skämde en annars vacker kustlinje och bestämde att det skulle bort, munkarna som levde här flyttade då byggnaden sten för sten till sin nuvarande plats.

När det var dags för den fjärde generationen, bröderna Marc och Manuel Giró jr att äntra familjeföretaget ville de sätta sitt eget avtryck med en gin i medelhavsstil som idag destilleras i kapellet.

I Gin Mare finner vi citrus, basilika, timjan, rosmarin och arbequina oliver, citroner och apelsiner får fermentera i 50% sprit i nära ett år och alla ingredienser destilleras var för sig och blendas sedan till ett mycket gott resultat...

London Dry Gin behöver således inte nödvändigtvis vara producerad i London utan anger ginets torra stil och att spriten skall vara vattenklar, London dry är den i särklass vanligaste stilen på gin världen över, vidare finns en äldre sötare stil kallad Old Tom och den gyllene fatlagrade Golden Gin, på senare tid har även något kallat Pink Gin blivit vanligare där röda bär eller frukter ger destillatet en rosa nyans.

Vad krävs då av ett destillat för att få kallas gin, ja... basspriten skall vara av spannmål och den bärande smaken skall vara enbär det är fullt tillräckligt.

Idag görs gin på i huvudsak fyra olika sätt, enbär och kryddor kan läggas i en spannmålsmask och destilleras två eller tre gånger, här har man inte så stor kontroll på hur slutresultatet blir.

Ett annat sätt är att laka ur bär och kryddor i 96% sprit varefter man destillerar en andra gång för att erhålla en vattenklar sprit.

Alternativ tre är att lägga kryddor och bär i korgar uppe i kolonnen så att spritångorna tar med sig smakämnen på sin väg till kondensorn.

Det sista alternativet och det mest tidskrävande är att destillera var ingrediens för sig och sedan blanda till önskat resultat.



Glas nr. 7 The Botanist (Bruichladdich Islay)

Konstigt nog börjar den här historien med Hiram Walker & sons gamla låglandsdestilleri Inverleven beläget i Dumbarton mellan Glasgow och Edinburgh.

Destilleriet som i första hand är en grainspritfabrik har även en liten avdelning för maltwhiskyproduktion i vars pann-rum det även finns en lite speciell panna.

Under 60 och 70 talet experimenteras det med en helt ny typ av destillationsanläggning kallad Lomond Distillery som, var det tänkt skulle kunna producera en kraftfull så väl som en lätt och flyktig sprit.

Prototyper till dessa så kallade Lomondpannor konstruerades 1955 av kemiingenjören Alistair Cunningham vid Hiram Walker och installerades i Inverlevens lokaler.

Försöken faller dock inte väl ut, den här typen av pannor drabbas av processproblem och kan i slutänden bara göra en typ av sprit å i slutet av 70 talet tas den ur bruk, i Tom Morton bok Spirit of Adventure beskriver han skapelsen som en överdimensionerad damsugare av koppar.

Hela anläggningen läggs i malpåse 1991 och i maj 2002 tar dåvarande ägaren Allied Distillers beslut om av-veckling.

Ett nytt kapitel skrivs i och med att vinhandlaren och grundaren av buteljeringens firman Murray McDavid från London vid namn Mark Reynier förhandlar om ett köp av det nedstängda Bruichladdich Distillery på ön Islay med dåvarande ägaren JBB Greater Europe plc och affären går i lås den 19 december 2000.

2002 passar Mark på och köper diverse utrustning från Inverleven till vrakpriser, däribland deras gamla Lomond-panna och under en lättare översyn av Bruichladdichs pannrum installeras den och får tämligen omgående öknamnet "Ugly Betty" av dåvarande destilleri Manager Jim McEwan som Mark lockat till sig från sin trygga chefs-post på Bowmore.

Rader av provdestilleringar företas innan spriten är den rätta och de två botanisterna kommit fram till vilka kryddor och örter som är mest känliga för ett gott resultat, slutligen lanseras ett helt eget Gin 2011.

Tillverkningsprocessen är delad, först får nio ingredienser av de lite mer robusta slaget som frön, bär, bark dra i sprit över natten därefter placeras de 22 handplockade örterna i en korg i kolonnen och genom en varsam destillation på 17 timmar tar ångorna med sig smakämnen och ger en fantastisk gin.

Ja... det vi konstaterat med den här provningen är att experimentlustan på området är stor och att det säkerligen kommer än mer varianter på ämnet gin framöver, det här var vad Leif Edvinsson och Jag (Anders Svantesson) berättade den 26e augusti på Igelsta Gärd framför över trettioålet åhörare.

Som brukligt kom vi heller inte undan den obligatoriska omröstningen om kvällens bästa vilken visade att gammal är äldst för det första glaset med Bols Genever Corenwijn toppar listan, kanske för sin runda fina sötma...

Tätt följd av den spanska Gin Mare och på delad tredje plats Monkey 47 och The Botanist, övriga hamnade faktiskt på delad fjärdeplats med två händer var, vi kan dock vara eniga om att brickan håller en mycket jämn och hög kvalitet och säkert går flera medlemmar hem i kväll med en butelj på inköpslistan vid nästa besök på Bolaget.

Men innan hattar och rockar blir aktuella dukar Alla tiders matlagare upp middagen som består av citrus bakat kycklingbröst, grekisk potatis med grönsaker å tzatziki, som vanligt inhandlas öl eller vin i foajéns lilla bar var på vi låter oss väl smaka medan samtal och skratt sorlar runt borden, efteråt serveras kaffe och en liten hallonpanna-cotta.

Det här har varit ett intressant uppdrag för mig och Leffe att få sätta tänderna i ett helt nytt destillat som åtminstone jag hade mycket dåliga kunskaper kring, inläsningen i ämnet blev således omfattande och aningen förvirrande då motstridiga uppgifter uppdragas i källorna... men kul.

Nu hoppas Leffe och jag att vi i någon mån lyckats förmedla kunskaperna vi tillägnat oss på ett någorlunda lättsamt och underhållande vis, det var inte första gången å förmodligen är det heller inte sista gången vi drabbar er i sådana sammanhang så... ni har väl bara att stå ut.





Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje