

Enebær på flaske

Af Marcus Aggersbjerg, m-s@berlingske.dk
Søndag den 20. januar 2008, 00:01

Den begyndte som hollandsk medicin. Senere blev drikken opdaget af den engelske hær, som hældte den i sig, inden de drog i kamp. I dag er det en af de mest populære og bedst sælgende spiritus i verden. Ikke mindst takket være en vis 007-agents hang til Dry Martini. Det handler selvfølgelig om gin.

Alle produkter har en historie. En fortælling, der på mere eller mindre mytisk vis udfolder og indfanger essensen af netop det produkt. Tag champagne som eksempel. Med tiden er det blevet svært at drikke den boblende drik uden se konturerne af den trinde munk Dom Pérignon for sig. Eller hvad med kaffe? Var det ikke noget med en barfodet etiopisk gedehyrde, som opdagede, at hans dyr blev sært friske af at spise de rødbrune bær, og selv endte med at hælde kogende vand hen over dem og drikke skidtet? Og voila! Velkommen til en af de største nydelsesmiddelsucceser i verdenshistorien. Og sådan kan man blive ved. Verden er fuld af fantastiske fortællinger, der rører og rykker i forbrugerne, og i tilfældet gin er historien bag produktet bestemt heller ikke kedelig:

»Den begynder på et universitet i den hollandske by Leyden. I 1650 laver professor i medicin, Dr. Frances de la Boes, en infusion af enebær i alkohol, som virker helende på nyrer og lever,« fortæller gin-ekspert Henrik Hammer, der er idémand bag landets eneste ginbar, Nini's i København, og desuden sidder med som smagedommer, når International Wine and Spirits hvert år udvælger de bedste gins i verden.

»De la Boes kaldte opfindelsen for »Jenever« (enebær hedder på hollandsk »jenerverbes«, red.), og når man opfinder en drik, som både indeholder alkohol og er god for leveren, er der en vis risiko for, at den bliver populær.«

Og det gør den. Fra Holland spreder ginen sig videre til England. I 1665 drager de to lande i krig mod hinanden, og undervejs får de engelske soldater smag for den hollandske enebærdrik, som de kalder for »Dutch Courage« (Hollandsk Mod).

Jenever forkortes snart til gin og bliver hurtigt populær i resten af befolkningen. Først og fremmest fordi den er både nemmere og billigere at lave end øl, og da den engelske konge, William of Orange, på et tidspunkt forbyder import af udenlandsk vin og spiritus, går ginen for alvor i englændernes blod.

»Op gennem 1700-tallet er efterspørgslen så omfattende, at myndighederne er nødt til at indføre »The Gin Act«, som lægger høje skatter på gin for at dæmpe folks købelyst. Men indgrebet skaber så voldsomme optøjer i Londons gader, at den aldrig bliver gennemført,« siger Henrik Hammer.

Og så er vejen ellers banet for det helt store gennembrud. På et tidspunkt er produktionen af gin seks gange større end øl, og halvdelen af Londons 15.000 serveringssteder er regulære ginbarer,



Henrik Hammer på Københavns første deciderede ginbar, Nini's.
Foto: Jan Jørgensen



Danmarks eneste ginbar ligger i Store Kongensgade. Nini's, der er Henrik Hammers mor Nini Cerveras tapasbar, har landets største ginkort med omkring 25 af verdens bedste og mere eller mindre kendte gin. Stedet arrangerer ginsmagninger for alle interesserede. Smagningen kommer omkring ginens historie, og undervejs får deltagerne lov til bl.a. at smage den komplekse Citadelle, brygget på 19 forskellige ingredienser, og den prisbelønnede Junipero fra et mikrodestilleri i San Francisco. Foto: Jan Jørgensen

Den perfekte gin

Gin er en klar spiritus, der skal holde en alkoholprocent på minimum 37,5 og være tilsat enebær – akkurat som Frances de la Boes gjorde det i 1650. Men der skal en række andre urter til for at skabe den perfekte gin. Her er de mest populære:

Enebær
Giver den bærende smag og velkendte duft af fyrrenåle. Samtidig er det den ingrediens, der giver tørheden.

Citronskal
Har en bittersød smag, der giver ginen friskhed. Løfter samtidig den samlede aroma.

Kardemomme
Karakteristisk peber- og

hvor folk mødes for at drikke gin og glemme hverdagens trængsler.

»Gaderne i London flyder med fulde mennesker. Der er ingen ordentlig kloakering og rent drikkevand er en mangelvare, så i stedet drikker folk gin, ligesom russerne drikker vodka: Til alt. Den gyldne periode har overleveret flere negative udtryk, som i dag er en indgroet del af det engelske sprog, og de færreste englændere vil kigge undrende på en, hvis man kalder en halvsnusket bar for en »gin-mill«, eller peger på den meget fulde mand i hjørnet og siger, at han er »gin-soaked«.

På et tidspunkt er den engelske ginproduktion så heftig, at det meste korn i England forsvinder ned i maven på de lokale destillerier, og en overgang bliver det forbudt at lave gin, simpelthen fordi der ikke er korn nok til også at lave brød af. Men manglen på korn er ikke eneste problem:

»I begyndelsen er meget af ginen så dårligt fremstillet, at den er direkte sundhedsfarlig, og i 1751 tvinges destillerierne til kun at sælge gin gennem autoriserede forhandlere under opsyn af lokale embedsmænd, der sørger for, at kvaliteten har et vist niveau,« forklarer Henrik Hammer.

Hen mod slutningen af 1700-tallet begynder større og mere seriøse ginproducenter at dukke op. Mange af de store, velrenommerede mærker, som vi kender i dag, som f.eks. Gordons, Beefeater og London Hill, kommer på markedet inden for en kort årrække på 15-20 år, og det er svært præcist at sige, hvem der kommer først. Ingen er udnævnt til »the original gin«, men et mærke som Bombay Sapphire kan dokumentere en opskrift helt tilbage fra 1761.

I dag laves der gin over det meste af verden, og ligesom med meget andet tilpasses spiritussen mange steder den lokale smag.

»I Grækenland smager ginen f.eks. mere af anis, fordi grækerne har en lang tradition for at drikke ouzo (græsk brændevin lavet på anis, red.) Alligevel må de gerne kalde den for London Dry Gin, så længe den lever op til de formelle krav, som er en alkoholprocent på minimum 37,5 og at alle ingredienser – både de friske og de tørrede – er meddestilleret. Men der er store kvalitetsforskelle på de forskellige gins,« siger Henrik Hammer.

»En god gin er lavet på de bedste ingredienser og ditto vand. Mange af de store producenter henter de bedste enebær i Toscana, solmodne citrusfrugter i Spanien, eksotisk cubebepeber i Afrika og eksklusiv kanel fra Indien. Alt sammen for at optimere smagen, og så selvfølgelig også for at kunne fortælle en god produkthistorie, når flaskerne skal sælges.«

I dag er der omkring 400-500 originale ginmærker i verden, men medregner man rækken af lokale slavegin, der typisk produceres som private labels til forskellige supermarkedskæder, når det globale antal ginmærker op på adskillige tusinde. Overalt i verden har bartendere i stor stil taget enebærdrikken til sig, og i dag er gin den næstbedst sælgende spiritus i verden efter vodka. Blandt andet takket være forfatteren Ian Fleming, der i sin tid lod sin britiske superagent 007 bestille en Dry Martini (gin og et lille skvæt tør vermouth) efterfulgt af de uopslidelige ord: »Shaken, not stirred.«

I øvrigt findes der bartendere, som ikke kunne drømme om at shake en Dry Martini, fordi de mener, at smagsnuancerne fra de forskellige urter i ginen går tabt i det øjeblik, man begynder at ryste den, men ifølge Henrik Hammer kan man gøre begge dele, og personligt kunne han aldrig drømme om ikke at ryste sin Dry Martini:

»Det kan godt være, at nogle af smagsnuancerne forsvinder, når man shaker sin drink, men en rigtig Dry Martini skal serveres iskold, og det er stort set umuligt at få den rette temperatur, hvis man nøjes med at røre drinken. Og det vil være en dødsynd at smide en isterning i glasset. For det første ser det grimt ud, for det andet smelter isen undervejs og gør drinken sjasket. Så gamle James har fuldstændig ret, når han beder om at få sin Dry Martini shaken not stirred.

fennikellignende smag. Tilfører ginen en sødlig og bitter aroma.

Korianderfrø
Giver en sødlig, let og bitter smag med en blanding af citrus og appelsin.

Cubebær
Tørrede, umodne frugter fra en ranke.
Giver en tør, stærk mentolsmag.

Angelikarod
Angelikaplantens styrker de andre urter.
Sød, tør og pinjekerneagtig smag.

Mandler
Giver en ren, stærk smag og et stænk af nød.

Lakridsrod
Kølig smag, der giver dybde til de andre, lettere smagsingredienser.

Cassia
Let kanelsmag, der forsøder og letter urteblandingen.

Rørt eller rystet? Uanset hvad, du hælder til, så glæd dig over, at gin er den spiritus, som indeholder færrest congener, de små djævle, der giver tømmermænd dagen efter. Så der er ingen undskyldning for ikke at komme i gang med at udforske ginens verden.

Luk vindue