

Smageweekend på Frederiksberg

Brdr. D's vinhandel fejrer tre-års fødselsdag med en såkaldt smageweekend. I den anledning er der trukket 20 forskellige vine op, som man kan dumpe forbi og smage fredag-lørdag. Blandt husene kan nævnes Chateauf-neuf-du-

Pape fra Chateau de Vaudieu og Poggio Valente, Morrellino di Scansano Riserva fra Le Pupille. De 20 vine kan smages gratis, mens der er tillæg for den fremragende Taylor's Vintage Port 2003 og madeiraen fra 1875. www.dvin.dk. OT



Spis og drik i Badstuen

For et par hundrede år siden lå der en ceber café på Vimmelskiftet 47 i København, hvor Johannes V. Jensen, Sophus Clausen og Agnes skulle have forlystet

sig. Det oplyser folkene bag det ny etablissement på stedet, kaldet Badstuen. Her kan man sidde i læderbetrukne stole og spise bl.a. »dansk kvalitetsmad« samt



Populære spiritusser

Bartenderens bedste

I barskabet spiller gin samme rolle, som tomat gør for en pizza

OLE TROELSØ

Gin er en af verdens absolut bedst sælgende typer spiritus. Først og fremmest skyldes det den gode gamle GT, altså gin og tonic, som på én gang slukker tørsten og skærper appetitten. Samt tilmed afhjælper mæthedsfølelsen, når man har fået spist for meget. Et sandt vidundermiddel kunne man fristes til at sige.

Men gin er meget mere end GT, og selvom det ikke er nogen ædel spiritus som cognac og whisky, så har den en lige så interessant historie og langt flere anvendelsesområder. Det mener i hvert fald Henrik Hammer, som til daglig er virksomhedskonsulent, men hvis altoverskyggende hobby i årevis har været gin.

»Gin smager jo virkelig af noget modsat for eksempel vodka, der ikke tilfører en cocktail andet end alkohol. Tager du whisky eller cognac, så har du at gøre med nogle meget markante smagstyper, som ikke egner sig til at være hovedingrediens i en cocktail,« siger ginologen, som Henrik Hammer kalder sig selv.

Bar kun med gin

Han har etableret en decideret ginbar som en del af Ninis i Store Kongensgade i København. Her serveres hver fredag og lørdag sjældne gintyper, ligesom Henrik Hammer holder smagninger og kurser på stedet. Her forklarer han eksempelvis, at der er nogle elementære grundregler for den karakterfulde spiritus.

»Det er meget vigtigt at bevare overblikket og ikke bare smide en hvilken som helst slags gin i mikseren. En af de klassiske fejl er at lave gin og tonic med Bombay Sapphire. Det er en fin gin, men den er enormt parfumeret, hvilket gør den god

til for eksempel frugtcocktails med jordbær og appelsin, men ikke med tonic,« siger Henrik Hammer.

Til »kongen af cocktails«, dry martini, siger han, at der kun er én rigtig gin.

»Hvis du skal lave en dry martini, må der kun bruges Plymouth Gin. Det var den, der blev brugt i originalopskriften, som i øvrigt er med Noilly Prat og ikke en hvilken som helst vermouth,« siger han.

Henrik Hammer mener, at gin er i en opadgående kurve, hvad popularitet angår, og henviser i den forbindelse til det seneste danmarksmesterskab for bartendere. Der vandt Hardeep Rehal fra Bar 1105 med en ginbaseret cocktail kaldet »Cucumber Yum Yum«.

Den er blandet med fire centiliter Beefeater Gin som hovedingrediens samt jubilæumsakvavit, akaciehonning, hindbær og agurk.

Også på tredjepladsen lå en gindrink, blandet af Yvonne Kubach fra Y's Cocktailbar, og i juniorafdelingen gik guldet til en gincocktail blandet af Ludvig Hammeken fra Zirkus.

Som Charles Schuman, forfatter til cocktailbogen »American Bar« og indehaver baren med samme navn i München, siger:

»Gin er den fundamentale spiritus, og hvis jeg skulle vælge kun én, ville det blive gin. For gin er tålmodig, aromatisk, delikat og diskret, men selvstændig. Den kan klare sig helt alene, uden andre slags spiritus som hjælper.«

Gromits favoritter

Gromit Eduardsen fra »Cocktailbar 1105« giver her sit bud på de fem bedste mærker gin:

»Min foretrukne London dry gin er Tanqueray, ligesom jeg er glad for en anden klassiker, nemlig Plymouth dry gin i Navy Strength. Den velkendte likørproducent Bols er også med, når det gælder gin, for tiden er min favorit nok deres Bols Genever Dutch Style dry gin, som har en stor personlighed. Det har også specialiteten fra Shetlandsøerne, Blackwoods Vintage dry gin. Sidst, men ikke mindst er jeg meget begejstret for Hendricks,« siger Gromit Eduardsen, som her på billedet mikser sin foretrukne gincocktail.

Gromit har selv fundet på opskriften og kalder den »One more, please«. Der skal bruges 5 cl. Bols Genever, 2 cl. Cherry Heering, 2 cl. limejuice, 2 cl. sukkerlage og et stænk Angostura-bitter samt lidt olie fra en appelsinskal. Det shakes med is og sigtes i et cocktailglas. OT



Gromit Eduardsen bruger den originale vare, nemlig old school Bols Genever til sin cocktail kaldet »One more, please«. Foto: Magnus Møller