

Kirsten Holm fra K Bar ved Højbro Plads i København siger det: »Vodka er jo strengt taget bare alkohol med glycerin. Gin er meget mere kompleks.«

Gin bliver typisk lavet på korn eller majs (som det meste spiritus) og skal indeholde enebær som fremherskende smag, for at man må kalde det gin. Hvad man ellers kommer i, må man selv om.

Tidligere var gin kun gin, og Gordon's var primært den, man købte. Nu kan man som med al anden spiritus få gin i alskens varianter. Både dyre og billige. De kan alle sammen bruges.

Til en gin & tonic kan man lige så godt købe den billigste. Hvis blot man følger nedenstående opskrift, bliver den perfekt. Til cocktails som en klassisk Dry Martini eller en Negroni kan det betale sig at bruge lidt flere penge og eventuelt eksperimentere med de lidt mere specielle ginmærker.

I 1650 opfandt den hollandske læge dr. Sylvius et alkoholbaseret udtræk af enebær til brug for hollandske sømænds sygdomme, når de sejlede til Østen. De kaldte mixturen for genever, det hollandske ord for enebær, og genever er sta-

dig nationaldrik i Holland. Isafkølet drikker de den til for eksempel sild, som vi gør det med snaps i Danmark.

I England udviklede ordet sig i løbet af årene til »gin«, og allerede i slutningen af 1600-tallet begyndte en produktion to steder i England. I London og i Plymouth. Byerne har nu lagt navne til de to fremherskende engelske gintyper. London-gin er den gin, vi oftest stifter bekendtskab med,

## »Vodka er jo strengt taget bare alkohol med glycerin. Gin er meget mere kompleks«

og den kan laves overalt i verden. Plymouth-gin må kun laves i byen af samme navn.

Plymouth-gin er lidt mere kras i smagen end London-gin, og den findes endvidere i en stærk udgave, kaldet »navy strengt«, fordi den har så høj en alkoholprocent, at selv om den stod side om side med krudttønderne i den britiske flådes skibe (som lå til havns i netop Plymouth), og tønderne gik i stykker, så ville krudtet stadig kunne antændes, selv om det var vådt af gin.

Tre ginmærker har fået markant succes de seneste år. Bombay Sapphire, Citadelle og Hendrick's. De smager meget forskelligt, men deres principper er faktisk de samme, nemlig at lave en meget mere differentieret smag end den klassiske, som man opnår ved primært at bruge enebær.

Bombay Sapphire er engelsk og indeholder bl.a. mandler, angelikarod, citronskal, koriander, lakridsrod, cassiabark, enebær, violrod og paradisfrø.

Citadelle er fransk og indeholder ud over ovenstående 10 også sar (bønneurt), muskatnød, kommen, kanel, fennikel, liljerod, appelsinskal, kardemomme og anis.

Hendrick's er lidt mere uvillige til at afsløre hele opskriften, men gør ikke mindst et stort nummer ud af, at de ud over koriander, enebær og citronskal noget utraditionelt tilsætter agurk og rosenblade. De fortæller i deres annoncer, at deres gin »foretrækkes af 1 ud af 1000 gindrikkere – hvilket passer os fint (da det er svært at lave skidt)«.

Kirsten Holm kan godt være en smule betænkelig ved tendensen. »Jeg kan i virkeligheden bedst lide en gin, der tør stå ved, hvad den er. Hvor enebær er den fremtrædende smag. Jeg tror, de nymodens gin prøver at tage kampen op med vodka, og det er der ingen grund til.

### GIN & TONIC

5 cl gin

10 cl god tonicvand, f.eks. Schweppes

1 usprøjtet lime

¾ usprøjtet citron

Lav strimler af både lime og citron med en tyndskræller og kom ned i et longdrinkglas med fire store isterninger. Pres en hel lime og en kvart citron ned i glaset. Fyld op med først gin og dernæst tonicvand. Rør rundt med en rørepind og server straks.

# Samvirke.dk

Ekstra gin-opskrifter på Negroni og Dry Martini på [samvirke.dk](http://samvirke.dk)