

Faktisk vinder salget af gin frem, og vodka går tilbage. Det må godt smage af noget. Jeg foretrækker selv for eksempel en Tanqueray.»

Herhjemme er det kun Destilleriet Braunstein i Køge, der har kastet sig ud i ginfremstilling med deres Danica Gin.

Smagen er nøje afstemt af elleve forskellige urter, rødder og bær med smagsnoter af blandt andet enebær, koriander, kardemomme, bergamotte og roser. Ginen forhandles i øvrigt kun i udvalgte Coop varehuse.

Øst for Sjælland på Tycho Brahes observatorieø Hven, som siden midten af 1600-tallet har tilhørt Sverige, findes der også et lille destilleri, der laver vodka, whisky, snaps og gin.

Destilleriets brygmester Henric Molin fortæller, at det, der gør deres gin så speciel, ikke mindst er, at den lagres på egetræsfade, inden man destillerer den en sidste gang. Den er ydermere økologisk og bliver ikke filtreret til sidst, så den indeholder også mange olier, hvilket gør den forholdsvis rund i smagen. Til at give smag bruger Molin blandt andet vanilje, bark, enebær, kardemomme, citrus, sichuanpeber og anisfrø. ■

GIN SÆLGER GODT

Forbrugerne har skåret en smule ned på forbruget af spiritus det seneste års tid, men ginsalget er overraskende nok fortsat beskedent stigende. Kategorigruppechefen for vin og spiritus i Coop, Erik Larsen, siger, at tendensen tyder på et mere voksent ginpublikum.

Coops salg af ginmærker i prismetdelklassen som for eksempel Gordon's og Odin har oplevet en pæn fremgang det seneste år, samtidig med at mærker i den dyrere ende af prisskalaen som for eksempel Bombay Sapphire og Tanqueray udgør knap en fjerdedel af Coops ginmarked.

VIDSTE DU...

at 80 procent af de tonicvand, der sælges i Coops butikker, er af typen private label, betegnelsen for butikskæders (og andres) egne produkter, der ofte er billigere end de varer, som producenterne sælger under eget navn.

