

*Pernod Ricard skapades 1975 genom en sammanslagning av de ledande franska anisproducenterna (Pernod och Ricard). Pernod Ricard finns representerade i de flesta länder. Här i Norden finns vi i alla länder med egna organisationer riktade på att bygga varumärken med samtidig respekt för vår miljö, våra kunder och våra samarbetspartners. Pernod Ricard Sweden AB är ett svenskt aktiebolag som tillhör Pernod Ricard.*

*På den svenska marknaden arbetar vi som licensierad importör, agent och konsult inom vin- och spritbranschen. Förutom Pernod Ricard-gruppens produkter representerar Pernod Ricard Sweden ett antal utvalda större producenter. Med detta kan vi erbjuda ett komplett och intressant sortiment för den svenska marknaden. Med vår unika och breda produktportfölj, fokus på kvalitet, arv och innovation, har vi blivit kända som producenten bakom några av världens mest ikoniska varumärken.*



Pernod Ricard Sweden

PERNOD RICARD SVERIGE · UTBILDNING

The problem with the world is that  
everyone is a few drinks behind.

HUMPHREY BOGART



Pernod Ricard Sweden

Pernod Ricard skapades 1975 genom en sammanslagning av de ledande franska anis-producenterna (Pernod och Ricard). Pernod Ricard finns representerade i de flesta länder. Här i Norden finns vi i alla länder med egna organisationer riktade på att bygga varumärken med samtidig respekt för vår miljö, våra kunder och våra samarbetspartners. Pernod Ricard Sweden AB är ett svenskt aktiebolag som tillhör Pernod Ricard.

På den svenska marknaden arbetar vi som licensierad importör, agent och konsult inom vin- och spritbranschen. Förutom Pernod Ricard-gruppens produkter representerar Pernod Ricard Sweden ett antal utvalda större producenter. Med detta kan vi erbjuda ett komplett och intressant sortiment för den svenska marknaden. Med vår unika och breda produktportfölj, fokus på kvalitet, arv och innovation, har vi blivit kända som producenten bakom några av världens mest ikoniska varumärken.



*Together, we create convivial, exceptional drinking experiences for today and tomorrow!*

MIKAEL TRYGG, TRADE MARKETING MANAGER, PERNOD RICARD

# *Utbildningsledare*





*Purfict är Skandinaviens ledande konsultagentur inom sprit och cocktailutveckling. Sedan 2008 har Purfict specialiserat sig inom produktutbildningar & drinkinspiration, events, koncept- och produktutveckling, drinkstrategier samt drinkfotografering. 2010 så grundade Purfict branschutmärkelsen Bartenders' Choice Awards som verkar för att driva utvecklingen av den svenska barscenen mot nya höjder. Detta firas årligen under en stor galakväll där svenska barer prisas för sina prestationer från det gångna året samt genom att bjuda in till Pop-Up Barer som görs i samarbete med ledande bartendrar från världens bästa barer.*



Jakob Sundin startade sin karriär inom barbranschen 2004. Under flera års tid jobbade Jakob inom Grupp F12 där han var med och öppnade, utvecklade och stärkte barkoncepten inom Melker Anderssons nämnda krogkoncern. Jakob har tävlat internationellt vid ett flertal tillfällen, bl.a. när han representerade Sverige vid den globala finalen av Havana Club Grand Prix på Kuba. Idag jobbar Jakob dagligen med utbildning, strategi, konceptutveckling samt projektledning av B.C.A.



Michael Bergström har arbetat inom barbranschen sedan år 1996. Under åren har han varit ansvarig för en rad barkoncept hos restauratören Melker Andersson samt kvalitetssäkrat krogar för Niklas Ekstedts räkning. Sedan 2008 har Michael jobbat strategiskt för Pernod Ricard och Absolut vodka via sitt företag Purfict. Utbildningar och event utvecklades snabbt till konceptutveckling, produktutveckling samt analytiska uppdrag. År 2010 instiftade Michael och hans kollegor den mest prestigefyllda branschutmärkelsen för Sveriges barer, vars syfte är att utveckla och höja kvaliteten via sitt stora internationella nätverk.



Andreas Näslund har en gedigen erfarenhet av och kunskap om klassiska cocktails och kan skryta med att ha varit med och öppnat Brasserie Godot i Stockholm som enligt många var startskottet för den rådande cocktailtrend som vi ser i dag. Tillsammans med Absolut Vodka har Andreas och hans kollegor grundat, den idag globalt omfattande bartendertävlingen, Absolut Invite. Vid sidan av sin karriär bakom några av Sveriges mest bejublade cocktailbarer har Andreas, med sitt brinnande intresse för fotografi, även arbetat som fotoassistent och ansvarar idag för Purficts mediala uppdrag.



Joel Katzenstein började arbeta inom barbranschen år 2004 efter en kortare bartenderutbildning i Stockholm. Efter några år som barnisse och bartender på några av Melker Anderssons restauranger flyttade Joel till New York där han fick skaka drinkar bakom bardisken på Little Branch och Milk & Honey. Efter att ha kommit hem från New York fick han, i och med sitt starka intresse för whisky, resa Sverige runt som ambassadör för Pernod Ricards whiskyportfolio. Idag projektleder Joel Nordens mest prestigefyllda branschutmärkelse för barer, Bartenders' Choice Awards.



Vodka är en ren sädessprit, nästan uteslutande olagrad och okryddad sprit med liten eller ingen smaksättning alls. Vodkan har sitt ursprung kring 800-talet i nordöstra Europa, dock är den exakta platsen svår att bestämma. Troligtvis så härstammar vodkan någonstans ifrån de kornväxande länderna, eller vodkabältet som det också kallas, som är området kring Ryssland, Polen, Vitryssland, Ukraina och Litauen. Här var klimatet för kallt för vinodling och därför började man jäsa och destillera annat som gick att använda, så som spannmål.

Även fast man tror att vodka började tillverkas på 800-talet så skulle det dröja till 1498 innan vodka säljs lagligt för första gången av en krogägare i Stockholm. Från och med 1400-talet har vodka traditionen spirat över Östeuropa och även i Skandinavien.



*Absolut Vodkas framgångssaga*

Ett av världens kändaste vodka varumärken grundades i Sverige, i Åhus närmare bestämt. L.O Smith lanserar år 1879 sitt 'tiofaldigt' renat brännvin under namnet 'Absolut Renat Brännvin' vilken blir en omedelbar succé. L.O Smith såg han till att ge konsumenten vad denne ville ha. Genom att använda en ny teknik för destillering, nämligen kolonndestillering, så hade han funnit ett sätt att få fram en sprit som var renare och lenare än konkurrenternas. Men L.O. Smith stod inför ett problem; han fick inte sälja sitt brännvin innanför stadens gränser, och detta p.g.a. en statlig uppbackad kartell som tillverkade mindre kvalitativ sprit. Detta löste L.O. Smith genom att erbjuda båtar, utan kostnad, ut till sitt destilleri på Reimersholme, som på denna tid låg utanför Stockholms gränser. Inte nog med detta så lät han sälja sitt brännvin till dem som kom till ön för samma pris som de större handlarna fick köpa till. Den nya, tiodubbelt renade, "finkelfria" brännvinet gjorde succé och resten är historia! Det var denna bravad som fick L.O. Smith att förtjäna det smickrande smeknamnet "brännvinskungen". Och det är således brännvinskungen som fått äran att pryda den vodkaflaska som idag har uppnått ikonstatus världen över.

Om vi spolar fram klockan ca 100 år så hamnar vi i början av 1970-talet, vid den här tiden har det svenska företaget Vin&Sprit köpt upp Absolut Vodka och de ville börja jobba mer med export och försökte därför att hitta en stor och intressant marknad. Lotten föll på USA där vodka som kategori vid den här tiden var etablerat, där de ryska vorkorna länge hade dominerat, men att det ändå kändes som att amerikanarna var redo för att prova någonting nytt. Helt sonika valde Lars Lindmark, dåvarande VD för Vin & Sprit, att pröva lyckan over there och det blev som alla vet en hejdundrande succé. Så här gick det till; Måndagen den 14 maj 1979 så vaknar en ung kille i Skåne upp och får sin körorder från ett





fabriksområde i Åhus. Han åker och hämtar lasten och kör sin lastbil till Helsingborg. Väl i Helsingborg så lastar han ombord ordern, PO 5400, på skeppet Diana som skulle ta de första kartongerna av ABSOLUT Vodka, via Bremen, över atlanten och så småningom till Boston.

Inuti dessa kartonger fanns flaskor som efter mycket hårt arbete fått dess speciella och unika utseende. Vissa detaljer hade man fått ändra på, till exempel den alldeles för smala flaskmynningen som inte passade en droppkork. Inspirerad av den gamla apoteksflaskan från 1800-talet, som designern Gunnar Broman hade hittat i Gamla Stan, och som ”Kotte” Jönsson prytt med dess vackra kalligrafi, inspirerad av en gammal Cadillac-reklam. Och som kronan på verket satt där ett emblem med L.O. Smith, den gamla brännvinskungen.

Det var inte många som trodde på flaskans design, speciellt inte importörerna på Carillon Ltd. som skulle distribuera den nya vodkan i USA. ”You can’t sell a vodka without a label” hade deras argument varit, men svenskarna hade bestämt sig för den korta, tjocka flaskan utan etikett med argument som ”då har de något att prata om i alla fall!” I sanningens namn så var det nog ingen, förutom ABSOLUT Vodka teamet på Vin & Sprit, som trodde på en lansering av en svensk vodka på världens tuffaste spritmarknad, den amerikanska.

Carillon Ltd. tänkte ”smyga” in flaskan inledningsvis på de trendigaste och hetaste klubbarna där yuppies (young urban professionals) hängde. Titti Wachtmeister, kung Carl XVI Gustavs gamla flickvän från studenttiden i Sigtuna, var fotomodell och bodde under den här tiden i New York där hon umgicks med avantgarderna inom musik och konst. Hon blev stolt över att det äntligen fanns någonting nytt svenskt och hon blev genast en inofficiell ”ambassadör” för ABSOLUT Vodka i världsstaden. ABSOLUT Vodka började långsamt bli populärt och serverades bl.a. på en bjudning vid det svenska generalkonsulatet i New York när

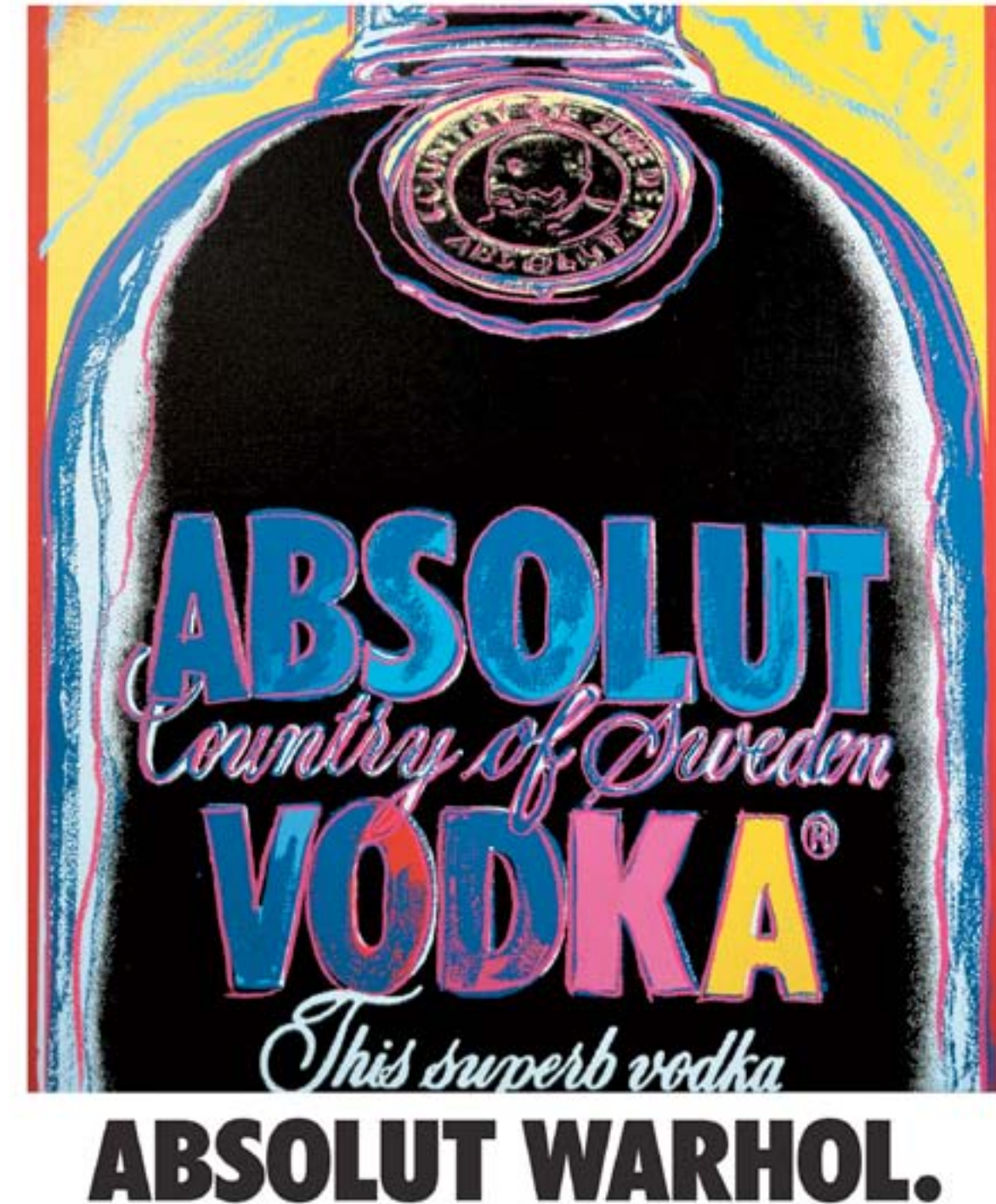


det svenska kungaparet var på besök. Daily News skrev om hur det svenska generalkonsulatet bjudit landets kung och drottning på gravad lax och Absolut Vodka, "Fit for a King" skrev de. Det var även Titti som introducerade Carillon's excentriske fransman Michel Roux för den minst lika excentriske pop-konstnären Andy Warhol.

Warhol förklarade genast sin fascination över den nya svenska vodkan och dess unika flaska. Vad Warhol, som inte drack sprit, även avslöjade var att han ibland använde ABSOLUT Vodka som parfym, vilket hade varit ett vanligt användningsområde för brännvin under 1600-talet, att bada hakan efter rakning.

Det skulle dröja ända till 1980 innan den första kampanjen lanserades och "ABSOLUT Perfection" var ett faktum. Den minimalistiska reklamen med en ABSOLUT Vodka flaska med en gloria över sig blev startskotten på en kampanj som höll i sig ända till den 1 april 1997. Dessa karaktäristiska reklamer med ordet "ABSOLUT" följt av ett annat ord blev konceptet som tog världen med storm. Inte bara var den smart och rolig utan även banbrytande för den tiden. TBWA, ABSOLUT Vodkas reklambyrå, har sedan dess skapat hundratals initiativ på detta tema, där den säregna flaskan alltid har stått i centrum och de olika annonserna har sedan dess alltid fått, minst sagt, stor uppmärksamhet.

När ryssarna i september 1983, under det kalla kriget, sköt ner det sydkoreanska passagerarplanet (KAL 007) så kom många amerikaner att bojkotta ryska produkter och med dessa även rysk vodka. Intressant nog så bojkottades även Smirnoff då alla trodde att även den var rysk. Detta fick självklart ABSOLUT Vodkas försäljningssiffror att stiga ytterligare efter år av stadigt ökande volymer och hade 1983 nått en produktion om 250,000 lådor, eller 2,2 miljoner liter. Idag tillverkas otroliga dryga 600,00 liter ABSOLUT Vodka per dag i Åhus och



energikonsumtionen per liter sprit är den lägsta på marknaden. Varenda droppe ABSOLUT Vodka kommer från ett och samma ställe, likaså det kristallklara källvattnet, flaskan och framförallt vintervetet det är gjort på. Allt från ca 300 kontrakterade bönder i södra Sverige. Och allt detta kan sammanställas med en enda fras; one source.



En av de mest kända moderna klassiska vorkadrinkarna, eller Contemporary Classics är utan tvekan Cosmopolitan. Få är de drinkar som associeras så starkt till benämningen cocktail, så som Cosmopolitan gör för den moderna konsumenten. Och då är Cosmopolitan inte en cocktail i ordets rätta bemärkelse! Med sitt ursprung på den amerikanska östkusten och Provincetown, så är släktskapet med vad vi idag känner till som vodka & tranbärsjuice inte långt. Provincetown ligger nämligen längst ut på udden av halvön som omsluter Cape Cod Bay, och vodka, tranbärsjuice med en limeklyfta har således det passande namnet Cape Codder. Drinken etablerades under 70-talet på gaybarer kring Provincetown som ett feminint alternativ till Dry Martini. Drinken togs sig sedan, via gaykulturen, vidare till San Fransisco där den var ett vanligt inslag i stadens Fern Bars, barer där välklädda preppys (den livs- och klädstil som klichémässigt sammankopplas med exklusiva privatskolor från nordöster USA) samlades för att ses och bli sedda. Det var dessa barer som skulle bli yuppies tillhåll under 80-talet och där ABSOLUT Vodka skulle synas.

Men det var på 80-talet som Cosmopolitan slog stort i New York och detta mycket tack vare Dale Degroff som var en utav de mest tongivande bartendrarna på Manhattan. Genom att ”pimpa” drinken med en ”flaming orange zest” så hade han sparkat liv i den gamla drinken från 70-talet. Drinken fanns nu på var och varannan drinklista på de övercoola klubbarna så som The Odeon, där rockstjärnor och supermodeller som Keith Richards och Patti Hansen hängde.

Men det som en gång för alla skulle sätta sig i folks medvetande, gällande Cosmopolitan, kom när manusförfattarna på HBO på 90-talet rådfrågade Dale Degroff vad Carrie Bradshaw och de övriga karaktärerna i Sex and The City, skulle dricka under sina otaliga besök vid Manhattans trendiga vattenhål. Dale svarade att de skulle dricka Cosmopolitans, men



manusförfattarna var inte helt övertygade. När han sedan sa att Madonna hade varit inne i helgen och att hon hade druckit drinken så var ödet beseglat. Drinken hade vid det här laget modifierats, efter lanseringen av Absolut Citron 1989, och innehöll således citrönvodka, limejuice, triple sec och tranbärsjuice. Även Absolut Citron hade lanserats efter undersökning där man hade kommit fram till det andra vanliga sättet att dricka Absolut Vodka på, var med en ”squeeze of lemon”.

Det som en gång hade börjat som en starkare variant av Cape Codder, har idag vida överträffat sin föregångare och är idag en drink som kan beställas världen över!



### Absolut Elyx

URSPRUNGLAND Sverige

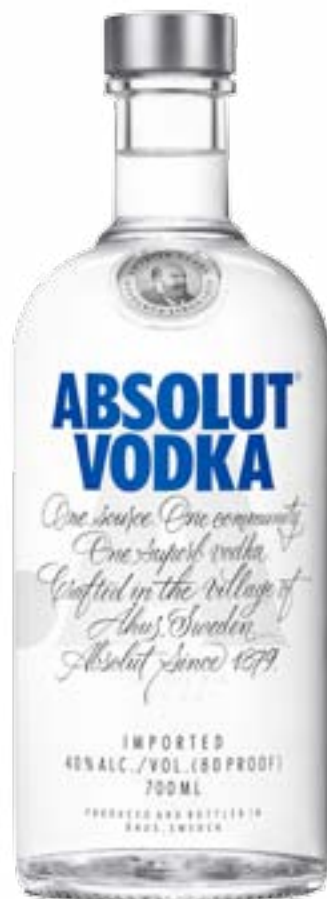
ALKOHOLHALT 42,3%

DOFT

Fyllig med subtila inslag av blommiga och fruktiga toner.

SMÅK

En elegant, väl avrundad arom som ger en silkeslena känsla och en mjuk eftersmak. Gjord på vete från den familjeägda gården Råbelöf i Skåne och vatten från den underjordiska källan i Åhus. Produktionen sker i liten skala enligt gammal hantverkartradition i en kopparkolumn kallad Column. Avnjuts gärna on-the-rocks.



### Absolut Vodka

URSPRUNGLAND Sverige

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Ren doft med inslag av säd och en liten citruston.

SMÅK

Rik, rund och mjuk med karaktär av bröd. Varje droppe Absolut produceras i Åhus. Vetet som växer i Skåne ger Absolut dess mjuka sädeskaraktär. Absolut görs av höstvetet eftersom många hundra års erfarenhet har visat att höstvetet är den idealiska vetesorten för kvalitetsvodka.



### Absolut Citron

URSPRUNGLAND Sverige

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Ren doft med tydlig karaktär av citron.

SMÅK

Fruktig och smakrik med tydlig karaktär av citron, lime och med viss sötma. Lanserades 1988. Gjord endast av naturliga råvaror. Inget socker tillsatt. 100% naturliga citrusaromer ger de klassiska drinkarna en ny dimension.

Gin

Gin är en destillerad spritdryck som är smaksatt med olika kryddor men främst det karaktäristiska enbäret. De första dokumenterade referenserna av enbärssprit kommer från Holland under början av 1500-talet och var från början medicin. Drycken kom till England år 1585 efter att Drottning Elisabeth skickade soldater till det protestanta Holland för att kriga mot de katolska spanjorerna. Hemkomna från dessa slag kunde engelsmännen vittna om historier kring de slag de medverkat i och det holländska modet ”Dutch courage”, som de hade fått efter att ha druckit den inhemska drycken genever. Det var på detta sätt som engelsmännen blev bekanta och förtjusta i genever vilket de senare skulle utveckla till en torrare version än genevern och ge det förkortade namnet gin. Vid denna tid var det den fransk brandy som var den populäraste spriten i England men genevern tog snart över efter den tidigare populära brandyn och i sin tur blev ginet senare större eftersom den producerades på säd, som fanns naturligt på de Brittiska öarna, snarare än vinbas som brandyn gjordes på.

Från 1500 talet fram till 1800 talet utvecklades ginen i allt torrare former främst tack vare utvecklingen av kolonndestilleringen, och dess renare alkohol. Då behövde man inte längre maskera den tidigare sämre spriten med socker och tung kryddning. Det var under denna tid (år 1863) som James Burrough köpte sitt första destilleri, The Chelsea distilling and rectifying firm, i centrala London. Som den sanne apotekaren som han var så var han ständigt på jakt efter nya tekniker och metoder för att framställa alkoholdrycker av



Yeoman Warder

högsta kvalitet. Det som började som ett företag som tillverkade diverse likörer och smaksättare som Curacao, Cherry brandy och diverse bitters skulle så småningom komma att bli bland de främsta London Dry Gin, nämligen Beefeater Gin.

Den nya stilen av gin kom därför att kallas för ”Dry Gin” och sedermera ”London Dry”, där de flesta och mest framstående destillerierna av denna sort låg. Nu kunde man omdestillera den rena spriten med mera subtila botaniska smaker. Med denna nya kunskap så kom James att skapa sin nya torra gin (år 1876). Döpt efter The Yeoman Warders, drottningens officiella livvaktars smeknamn ”Beefeater”. Dessa vakter är en lika stark symbol för London som Big Ben eller de klassiska röda dubbeldäckade bussarna. Smeknamnet härstammar troligtvis från de stora dagliga ransoner av kött som dessa väktare fick i tider av svår köttbrist. Än idag är bandet mellan The Yeoman Warders och Beefeater Gin starka och väktarna kan varje år se fram emot en härlig jullunch vid destilleriet likväl som en flaska i present vid sin födelsedag. Idag så är det masterdestiller Desmond Payne, som med mer än 40 års erfarenhet av gindestillering, som för James Burroughs arv vidare med att skapa en finstämd och delikat gin i absolut världsklass. Beefeater är dessutom det enda destilleriet av ”London Dry” som fortfarande finns kvar i London. I och med London Dry’s intåg som gintyp så kom delningen mellan gin och genever att bli definitiv!

Nu när vi har pratat lite kort om gin och dess historia så tänkte vi därför presentera två gin drinkar som du kanske känner igen. Båda dessa drinkar är klassiska och härstammar från sent 1800-tal men avnjuts fortfarande idag i barer runt om i världen.

*Tom Collins*



Året var 1874 och staden var New York. Sannolikheten att någon av dina vänner, om du levde då, skulle fråga dig om du visste vem Tom Collins var, skulle nog ha varit ganska stor. Ditt förväntade svar, att du inte kände till någon Tom Collins, skulle då följas av informationen att denne okände man gick runt och spred elaka rykten om dig och dina vänner på stan och han gick att finna i en bar i närheten. Upprörd skulle du nog då ha sprungit till baren och frågat bartendern var Tom Collins befann sig någonstans. Vad som började som ett practical joke, och som på ett par månader spred sig som en löpeld genom staden, kulminerade i en utav de mest uppskattade och äldsta gin-drinkarna i historien. Denna ”Tom Collin Hoax” grundlade sannolikt populariteten kring drinken och det första receptet går att finna i Jerry Thomas utgåva av sin legendariska ”The bartenders guide” av årgång 1876.

Vad som dock är intressant, och som man nyligen har upptäckt, är att man med största sannolikhet använde genever i de flesta drinkar där ”Professorn” i sin bok skrev att gin skulle användas. Detta med hänvisning till att det var holländskt gin dvs. genever, som skulle användas. Proportionen importerade gin i USA under den här tiden var nämligen 6:1, i favör för genever gentemot den söta engelsk Old Tom Gin. Det var först efter Prohibition, som vi kommer att gå in på lite senare, som den torra ginen slog igenom kraftigt och kom att bli den populäraste gintypen i cocktails.

Jerry Thomas, som vi nämnde tidigare, var mannen som år 1862 bestämde sig för att skriva den första drinkboken, ”The bartenders guide” eller ”How to mix drinks”. I en tid långt före snygga coffee-table böcker, var detta mera en bok som skulle kunna användas som en manual för bartenders. Thomas som efter flera år i olika städer som New York, Chicago, New Orleans, San Francisco och St. Louis, där han arbetat och drivit hotellbarer och salooner, funnit

att det inte fanns något regelverk eller norm kring hur man skulle göra drinkar. Han bestämde sig därför för att dokumentera det som tidigare endast förts vidare från mun till mun sen den första benämningen av cocktailen år 1806. Hans arbete blev långt och omfattande, med flera uppdateringar, men det är egentligen detta ramverk som används i barer världen runt än idag.

Som den sanna ”player” och ”showman” som han var så sågs han sällan utan sin oklanderliga klädstil och dyra franska guldklocka. Hans barverktyg var alltid specialtillverkade och var ofta besmyckade med ädelstenar. Under sin tid i San Fransisco, där han var barmästare på The Occidental Hotel, tjänade Thomas otroliga 100 \$ i veckan, vilket var mera än den dåvarande vice presidenten! Det var där under guldrushen som det sägs att Thomas uppfann drinken Martinez, som anses vara föregångaren till Dry Martini, åt en guldgrävare som var på väg till staden med samma namn. Jerry Thomas var en sann pionjär och visionär som förstod vikten av att, inte bara blanda bra drinkar, utan även vikten av att vara en bra värd för sin bar. Allt detta fick honom att uppnå en enastående status och epitetet ”Fadern av Amerikansk mixologi”.

Cocktail- och drinkkulturen hade under den här tiden tagit ordentlig fart och det är denna period, från 1885 fram till 1920, och fram till Prohibition, förbudstiden, som brukar kallas för cocktailens första gyllen era. En utav de kategorierna som Jerry Thomas hade infört i sin drinkmanual innefattade sour, som var en utveckling av, på denna tid, den mera kända punchen. Termen ”punch” kommer från indiskan ”panj” som betyder fem och som ursprungligen var antalet ingredienser i blandningen. En handfull, en näve, a punch. Dessa fem ingredienser var sprit, socker, citron, vatten och te eller kryddor.





### Beefeater Gin

URSPRUNGLAND England

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Kryddig, välbalanserad och fruktig med en tydlig enbärskaraktär och friska citrustoner.

SMÅK

Välbalanserad med kryddighet, fruktighet och elegant enbärskaraktär. Avslutas torrt, med citrus och enbär.

London Dry Gin är den enda gin som fortfarande produceras i London enligt receptet från 1820 då Beefeater skapades.



### Beefeater 24

URSPRUNGLAND England

ALKOHOLHALT 45%

DOFT

Delikat och välbalanserad där enbär och citrus mjukt träder fram.

SMÅK

Finstämd balans mellan citrus och enbär. En super premium gin med revolutionerande smak.

Desmond Payne, världens ledande Master Distiller har noggrant valt ut de 12 ingredienser som ger B24 dess aromatiska och runda karaktär. Grapefrukt och lapsang-te ger den dess helt unika stil.



### Monkey 47 Gin

URSPRUNGLAND Tyskland

ALKOHOLHALT 47%

DOFT

Kryddig och fräsch.

SMÅK

Kryddig, komplex med inslag av enbär, kanel, koriander, citrusskal, sandelträ och peppar. Monkey 47 är en exklusiv gin från Schwarzwald i Tyskland. Gjord på 47 utvalda örter från Schwarzwald. Endast handplockade växter och örter som gran, tranbär, fläder, slånbar och björnbärsblad. En del av produktens stora dragningskraft är de färska tranbären.

# Tequila





Tequilans historia är intimt sammanbunden med Mexiko. Runt 300 år e Kr tror man att olika indian kulturer började göra alkoholhaltiga drycker av sav från agaveplantans stam. Den söta stärkelsesrika saven som kallades för aguamiel (honungsvatten) började spontant jäsa i det varma klimatet och man fick en alkoholsvag dryck som kallas för pulque. Idén och tekniken, att destillera pulque, kom med de spanska conquistadorerna i början av 1500-talet. De första agaveodlingarna och den lite mer storskaliga spritproduktionen grundades runt år 1600 av Don Pedro Sánchez de Tagle. Denna enklare föregångare till Tequila fick namnet Vino de Mezcal, som ungefär betyder ”Alkohol från kokt Agave” på spanska och Náhuatl på Aztekernas språk. Namnet Tequila började användas först i slutet på 1800-talet då spriten började exporteras.

Tequila är en destillerad spritdryck från Mexiko som görs på agavesorten tequiliana weber azul som också kallas för blå agave. Agaveplantan påminner lite om en kaktus till utseendet, de två växterna är dock inte släkt på något sätt, agaveplantan kommer från en helt egen växtfamilj. Från att agaven planteras kan det ta mellan sju till tio år innan agaven är redo för skörd. Hela processen från plantering till skörd har alltid varit ett manuellt arbete som utförs av så kallade ’jimadores’. Anledningen till att dessa arbetare kallas för ’jimadores’ kommer från ordet ’jima’ som betyder skörd. Dessa män skördar som sagt agaven, de skalar av de långa bladen med ett vasst spjut så att endast stammen, även kallat hjärtat finns kvar. Det är ett handarbete som har gått i generationer och som knappt har förändrats av moderna jordbrukstekniker.

Det finns olika tillverknings sätt när man gör tequila beroende på vilket slutresultat man vill ha. Men så här går det i alla fall till i stora drag:

Man tar hjärtat från den blå agaven, bakar det i en stor ugn så att den blir mjuk och gör att agavesockret ombildas till fruktos och sackaros som är lättare att få till en bra jäsning med.



Efter agaven har bakats mjuk så pressas den så man får ur det söta så kallade honungsvattnet. Denna vätska läggs sedan på jäsning tills en lågalkoholhaltig dryck på ca 5% har bildats (pulque). Man kan dricka pulquen som den är men när man gör tequila tar man pulquen och destillerar den till 35-55% alkoholhalt. Oftast hittar man tequila med 38-40%. Högre alkoholhalter är sällsynta.

För att få kallas för tequila måste agavespriten produceras i eller kring delstaten Jalisco i västra Mexiko där staden Tequila ligger. Precis som i Skottland har även Mexiko låg- och högland, beroende på vart agaven har odlats påverkas smaken på slutprodukten på olika sätt. Agaveplantor som odlats i Los Altos (höglandet) ger tequilan en sötare smak medan plantor som odlats i El Valle (låglandet) har en jordigare smak. För att få kallas tequila måste slutprodukten bestå av minst 51% agave. På grund av att detta faktum har man delat in tequila i två olika kategorier; 51% som benämns som tequila med också är känt som mixto och 100% blå agave. En mixto är oftast utblandad med jäsbart socker från t.ex. potatis, sädeslag, majs eller sockerbetar. Mixton har hjälpt tequilan att sprida sig över Mexikos gränser och ut i världen då den tenderar att ha en mindre komplex karaktär jämfört med tequila som innehåller 100% blå agave. Mexarna håller sig dock gärna till 100% agave och delar gladeligen med sig av mixton till övriga världen.

## *Olmeca*

Olmecas agave odlas i bergsområdet Los Altos som utgör en del av tequilaregionen Jalisco. Los Altos är berömt för sitt idealiska mikroklimat med mineralrika, röda jordar. Agaveplantan odlas i 7-8 år innan den är mogen att skördas. Därefter kokas plantan innan den krossas i kvarnar

för att frigöra den söta Agave-juicen. Vatten och kontrollerad jäst tillsätts och jäsningen tar ca 3 dagar. Olmeca är en äkta pot still tequila. Destillering sker två gånger på kopparpanna. Tillverkningsmetoden bidrar till att ge Olmeca en signifikativt mild och rund smak med komplexa frukt- och kryddtoner. Olmeca Blanco är färdig för buteljering direkt efter destillering medan Olmeca Reposado är en blandning av olagrad och lagrad tequila. En del av tequilan i en Olmeca Reposado flaska.



*Agave plantage*



Margarita betyder 'Daisy' på engelska vilket är en cocktailkategori som var mycket populär på 1930-talet. En Daisy bestod av antingen citron eller limejuice blandat med triple sec och förstärkt med gin eller bourbon. De första tryckta bevisen som finns på en så kallad 'Tequila Daisy' är från the 1937 Café Royal Cocktail Book av William J. Tarling, han kallade drinken för 'Picador' och i det receptet hade han tillsatt tequila istället för de brittiska eller amerikanska destillaten. Det skulle dock dröja 16 år till innan cocktailen dök upp i medierna igen, denna gång år 1953 i decembernumret av Esquire Magazine och då hade den fått namnet Margarita.

Det finns dock många olika historier om vart, när och hur Margaritan uppfanns. Här kommer de fyra mest omtalade historierna, sedan får du själv bestämma vilken du väljer att tro på: Daniel Negrete skapade drinken till sin flickvän Margarita när han var hotelldirektör på hotellet Garci Crespo i Puebla, Mexiko år 1936. Margarita tyckte om att äta salt med allt hon drack. Därför satte Daniel en saltkant på glaset så hon skulle slippa sträcka sig efter saltkaret stup i kvarten.

Carlos 'Danny' Herrera sägs ha skapat drinken kring år 1948 i sin bar Rancho La Gloria som låg i Rosito vilket är en bit ifrån Tijuana, Mexiko. Han ska ha komponerat drinken åt en skådespelerska vid namn Marjorie King som var 'allergisk' mot all annan sprit förutom tequila. Danny tillsatte triple sec och lime och den unika saltkanten. Han döpte drinken till Margarita, den spanska översättningen av Marjorie.

Margaret Sames var en kvinna av den amerikanska societeten. Hon hade en julfest i Acapulco, Mexico år 1948 då hon påstod sig ha skapat den första Margaritan och hon övertalade sin vän Nicky Hilton att ta med sig den hem och sätta Margaritan på hotellets cocktailmeny. Hon tänkte inte så mycket mer på det men blev snopen när hon efter jul flög hem

till USA och såg en reklamskylt på flygplatsen som gjorde reklam för 'Tequila Margarita', en drink med exakt samma ingredienser som hennes egen. Tydligt hade Jose Cuervo tre år tidigare börjat göra reklam för Tequila Margaritas genom hela USA. Huruvida Margaret erkände sitt misstag för sina gäster eller ej vet vi inte än idag.

En annan historia kommer från Hussong's Cantina i Ensanada, Mexico. En bartender vid namn Don Carlos Orozco fick en eftermiddag i oktober 1941 besök av den tyska ambassadörens dotter; Margarita Henkel. Don Carlos hade experimenterat med olika drinkar och erbjöd henne en av dem. Drinken bestod av lika delar tequila, triple sec och limejuice, ingredienserna skakades upp med is och silades upp i ett glas med saltkant. I och med att Margarita var den första att få smaka drinken så bestämde sig Don Carlos att döpa drinken efter henne och cocktailen 'Margarita' var född.

Som sagt finns det många olika historier kring hur Margaritan kom till världen, men något som är säkert är att det är en fantastisk uppfriskande drink som än idag beställs i barer världen över.



### Avión Silver Tequila

URSPRUNGLAND Mexiko

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

En frisk doft av rostad agave.

SMAK

Enastående len med toner av grapefrukt, ananas och svartpeppar.

2012 utsågs Avión till världens mest välsmakande tequila och den bästa ej lagrade vita spriten på San Francisco World Spirits Competition.



### Olmeca Altos Plata

URSPRUNGLAND Mexiko

ALKOHOLHALT 38%

DOFT

Örtig, lätt citrondoft med sötma, mycket aromatisk och fruktig.

SMAK

En lätt smak av citronsyra och kokt agave. Välbalanserad med lång eftersmak. Olmeca Tequila tillverkas på blå agave (enligt lag, minst 51%). Innehåller 100% agave.



### Olmeca Reposado

URSPRUNGLAND Mexiko

ALKOHOLHALT 38%

DOFT

Fruktig och söt med toner av citrussyra, rökighet och trä.

SMAK

Söt, stråk av honung med en lätt ton av rökighet och svartpeppar. En blandning av äldre ekfatslagrad och yngre tequila. Pot stilldestilleringen ger en särpräglad mild och rund smak med komplexa frukt- och kryddtoner.

A dark, atmospheric landscape of a mountain range under a cloudy sky. The scene is dominated by dark, rugged terrain with various peaks and ridges. The sky is filled with heavy, dark clouds, with some lighter patches where light breaks through. The overall mood is somber and mysterious. In the upper right corner, the word "Whiskey" is written in a white, elegant cursive font.

*Whiskey*

Whiskey är ett samlingsnamn för destillat framställda med spannmål som råvara som därefter lagras på ekfat av olika slag. Regler för vilka spannmål som får användas och vilken typ av fat som får användas varierar mellan de olika whisky-typerna. Lagringen sker under ett minimum av tre år, med undantag för amerikansk bourbon som endast behöver lagras två år.

Och vilka är då de olika whiskeytyperna?

Man brukar dela upp skotsk whiskeys i tre huvudtyper, och dessa är:

Maltwhiskey: maltwhisky görs alltid på mälat korn och måste alltid destilleras två gånger i en enkelpanna, kallad Pot-still. Maltwhiskey har vanligtvis en kraftig och fyllig smak.

Grainwhiskey: grainwhiskey görs oftast med majs eller vete som råvara och är kolondestillerad. Denna whiskey är mera neutral än maltwhiskeyn och kan närmast liknas vid vodka direkt efter destillation. Denna whiskey är ganska karaktärlös och används främst i blandningar med maltwhiskey för framställning av blended whiskey.

Blended whiskey: blended whiskey är en blandning av grainwhiskey och olika maltwhiskies.

Utöver dessa whiskeysorter finns det även de i Nordamerika vanliga Rye och Bourbon som har råg resp. majs som huvudsaklig råvara. Även irländarna har sin whiskey, med den största skillnaden att den oftast destilleras tre gånger i stället för två som är sedvanligt i Skottland.

Skottland delas upp i fyra stycken huvud regioner som alla har olika karaktärer på sin whiskey:

Highland: smakrik, kraftig med viss rökighet och blommighet. (varierar pga. Högländets storlek)

Lowland: len och lite spritig

Islay: rökig, torvig med stora inslag av tjära

Campbeltown: en mer angenäm rökighet och sötma med en touch av sälta.



Hur den ädla konsten att destillera färdats mot de brittiska öarna är okänt. Men säkert är det dock att kelternas förfäder praktiserade destillering och att de kallade sin dryck för “uisge beatha” [ishke ba’ha], vilket betyder livets vatten på gaeliska. Sannolikt introducerades destillering på Irland av den skotske munken, numera nationalikonen, St. Patrick redan på 400-talet. De första destillerierna fanns i munkkloster och destillatet användes främst för medicinska syften. Munkarna tillverkade och drack mycket öl, gissningsvis hamnade denna öl i en panna och en starkare dryck uppstod.

Den äldsta bevarade officiella dokumentationen om att whiskey har tillverkats finner man i Skottland och är en uppgift ur en skotsk skattelängd från 1 juni 1494 där det talas då ’åtta boll’, cirka 1200 kilo, malt såldes från det kungliga förrådet till tiggarmunken John Cor.

Destilleringsapparaterna, med kittelpannorna, utvecklades och förbättrades genom åren vilket medförde att spriten kom att smaka bättre, vilket i sin tur ledde till att en snabbt ökad popularitet till användning av spriten till annat än strikt medicinskt bruk.

Att destillera blev så populärt att det skotska parlamentet år 1579 tvingades förbjuda all destillering för ett år framåt för alla utom adeln som fortfarande fick bränna för husbehov. Anledningen var att det några år av missväxt gjort att brödsäd hade blivit en bristvara.

Själva whiskeysmaken var helt annorlunda för femhundra år sedan än vad den är i dag. Whiskeyn var då yngre och hade en betydligt brutalare och råare smak jämfört med dagens whiskey. Det var först i slutet av 1700-talet som man upptäckte att whiskeyns smak kan förbättras om den får mogna några år i ekfat. Denna upptäckt var en ren tillfällighet då ett bortglömt whiskeyfat hade återfunnits efter flera års glömska. Man trodde då att whiskeyn hade blivit dålig, men det var den absolut inte! Whiskeysmaken hade blivit rundare och fylligare.





## *Jameson*

John Jameson flyttade år 1770 till Dublin för att öppna sitt destilleri. Att starta ett whiskeydestilleri i Dublin på 1770-talet var lite som att öppna en filmstudio i L.A. på 40-talet. Då Irland ansågs vara platsen där whiskeyn uppfanns så ansågs därmed Dublin som den plats där den allra finaste whiskeyn skulle tillverkas. Redan från början så insisterade John på att använda det bästa som han kunde få tag i, när det gällde råvaror, och valde följaktligen personligen vilket korn som skulle användas och vilka tunnor som han skulle åldra sin whiskey i.

Detta fick naturligtvis John att bli populär hos de leverantörer han använde, men desto mindre populär bland de producenter som var mindre noggranna med sin whiskey. John nöjde sig inte heller med att destillera sin whiskey två gånger utan valde i stället att destillera sin whiskey ytterligare en gång för att de ge den det som idag karaktäriserar irländsk whiskey, nämligen dess lenhet. Han provade t.o.m. att destillera både fyra och fem gånger men fann att det var efter den tredje destilleringen som hans whiskey smakade som allra bäst. Och med denna passion för kontroll och kvalitet så sköttes alla led i tillverkningen, från valet av sädeslag till platsen för lagring, på samma plats nämligen The Single Destilleri på Bow Street. Jamesons framgångar ledde så småningom till att den år 1805 blev världens mest sålda whiskey.

Att arbeta på Jamesons destilleri hade inte bara högt anseende p.g.a. den högkvalitativa whiskey man tillverkade, lönerna var bättre än på andra destillerier och arbetsvillkoren mera fördelaktiga. Inte sällan fick man ta sig en drink med chefen, John själv. Lojalitet, hade John förstått, var en viktig komponent till att hålla en jämn och hög kvalitet på sin whiskey. John kände alla sina arbetare vid namn och gav dem roliga smeknamn efter hur han uppfattade dem, tunnbindaren ”Gorgeous” Gus McCann fick t.ex. sitt då John kommit på honom sneglades på



sin egen spegelbild i ett fönster... I takt med att rörelsen blomstrade så gjorde hans sociala liv likaså. Det var troligen på detta sätt som John fick sitt smeknamn "Glorious", då detta var det svar han alltid fick under sina bjudningar då han frågade sina gäster hur de hade det. "Glorious John, glorious" var svaret som han alltid fick.

John Jameson blev således skotten som kom att bli mer irländsk än irländarna själva, och med detta blev han, sine metu, utan fruktan. Innan förbudstiden, Prohibition (1920-1933), så var irländsk whiskey den absolut mest uppskattade whiskeysorten i cocktailens USA. Med över 400 destillerier så var Irland ett whiskeyexporterande land att räkna med. Whiskeyn hade blivit vida omtyckt för sin lenhet i jämförelse med den tuffare skotska malten. Men förbudstiden kom att undergräva ryktet av den irländska whiskeyn som en förstklassig dryck. Den irländska whiskeyn var så populär och lätt att sälja att "bootleggers", hembrännare, på den amerikanska svarta marknaden tillverkade sprit av tveksam kvalitet, kryddade den med tobak, socker och tillsatte kulör för att ge den en autentisk färg. Därefter sattes etiketter med irländsk klingande namn på flaskorna för att sedan sälja dem snabbt med god förtjänst.

Detta ledde självklart i slutändan till att den irländska whiskeyn fick ett orättvist dåligt rykte som en dålig, barsk smakande dryck och tappade snart i anseende. Och efter Prohibition stod man på knä inför den växande "trendiga" blenden från Skottland och hade inte i närheten av de volymer på lager som behövdes för en återetablering på den amerikanska marknaden. Men Jameson höll sig kvar på marknaden och år 1966 slår dem sig samman med sina forna konkurrenter 'The Cork Distillers Company' och 'John Power' och bildar 'Irish Distillers'. År 1995 är Jameson åter ett av världens mest sålda whiskeys med över 10 miljoner sålda flaskor.

Jameson var här för att stanna.



Här näst tänkte vi vända oss till cocktailen Micky Ward, som är en tolkning på Irish cocktail, som går att finna i Harry Johnson's, Bartender Manual, från 1882.

Cocktailen var ännu en utav de kategorier av drinkar som fanns i Jerry Thomas drinkbok och innehöll alltid sprit, socker, bitters och vatten. Den här typen av drink visade sig bli så populär att den med tiden samlade alla andra drinkkategorier så som sour, toddy, flip, sling osv., under sina vingar och blev den generella benämningen för blandade drinkar!

Drinken är döpt efter den irländskättade boxaren Micky Ward. Detta dels för hans enormt hårda slag men till än större anledning för hans karriär och hjärta som i princip är identisk med den irländska whiskyns historia; uppgång, fall och återuppståndelse. Ward öppnade sin karriär med fjorton raka vinster men genomled sedan ett flertal motgångar och var nere för räkning, men återkom i nemesis och kämpade sig tillbaka till tronen med nio raka vinster och erhöll ikonstatus i sin konststart. Detta kan jämföras med den irländska whiskeyns popularitet som hade sin storhetstid innan förbudstiden, föll under och efter densamma och nu åter är tillbaka som en utav de mest säljande spritsorterna och med återuppbyggt anseende.



*Micky Ward (Irish Cocktail)*



## Jameson Irish Whiskey

URSPRUNGLAND Irland

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Tydlig pot still-whiskey med toner av vanilj samt en nötig sherryton från faten.

SMÅK

Mycket mjuk, smakrik och fruktig med viss sötma. Lång, sammansatt eftersmak med delikat mognadsarom.

5-7 års lagring på, i huvudsak, bourbonfat samt en del sherryfat.



## Four Roses Bourbon

URSPRUNGLAND USA

TYP Amerikansk Kentucky Straight Bourbon

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Delikat, blommig med toner av choklad och vanilj.

SMÅK

Smakrik bourbon med inslag av fat, vanilj och choklad.

Lagrad minst fem år på brända amerikanska ekfat vilket ger kraftig eftersmak.



## The Glenlivet 12 yo

URSPRUNGLAND Skottland

TYP Single malt från Speyside

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Fruktig och elegant med toner av citrus och viss oljighet.

SMÅK

Medelfyllig, fruktig och generös. Mjuk och rund.

Kallas "The Smooth and Welcoming One"

Tropisk frukt med ananas som den tydligaste karaktären och citrus, vanilj och nötig marsipan i finishen.

Rom

Att dela in rom i olika kategorier kan vara lite svårt då de inte finns några standardregler för hur framställandet sker. Det är de olika länderna där tillverkningen sker, som sätter de lokala eller nationella reglerna. Man kan alltså inte säga att rom måste hålla en speciell alkoholprocent, lagras en viss tid eller destilleras på ett specifikt sätt. Vad som är gemensamt för samtliga varianter är att råvaran antingen är sprit destillerad på sockerrörsjuice eller melass, som är en biprodukt från sockertillverkningen. Rom tillverkad av sockerrörsjuice kallas för ”Rhum Agricole” medan rom som tillverkas på melass kallas ”Rhum Industrielle”.

Som vi nämnde tidigare så är rom tillverkat på sockerrör, men sockerrör har inte alltid funnits på de karibiska öarna. Konsten att odla sockerrör är ett par tusen år gammal och har även den sitt ursprung i Asien. Via krig och handel spreds kunskapen till Nordafrika och därifrån till Spanien. Christopher Columbus tog därifrån med sig färdigheterna till Västindien och under 1500-talet så hade spanjorerna således stora odlingar av sockerrör på öarna i det karibiska havet och däribland Kuba. Kuba visade sig ha ett klimat och en jordmån som passade sockerrören väldigt bra och detta bidrog starkt till att råvaran höll och fortfarande håller väldigt hög kvalitet. Varken spannmål eller druvor växte på den här tiden i Karibien så man provade istället att destillera utspädd melass, biprodukten från sockerframställningen. Man fann att precis som med druvor och spannmål blev sockerjuicen både stärkande och berusande efter destillering. Så vad skulle denna nya dryck nu heta? På Barbados som var koloniserat av briter kom drycken att kallas för ”Rumbullion” som betyder tumult, vilket säkerligen var ett väldigt passande namn då det var just detta som utbröt om man konsumerade den i större mängd. Fransmännen kallade den för ”Rhum” efter det latinska namnet för socker, Saccharum och på spanska blev det ”Ron”.



*En typisk sockerrörsplantage på Kuba*

## *Prohibition och Havana Club*

Mellan 1920 till 1933 så råder förbudstiden, Prohibition, i USA och det är alltså förbjudet att tillverka, transportera, importera, exporter eller sälja alkoholhaltiga drycker. Under denna period då alkohol var olaglig sköttes den tillverkning som ändå skedde under sådana förhållanden att spriten, som vi nämnt tidigare, ofta var av tveksam kvalitet. För att kompensera detta så blandade man ofta ut spriten med olika fruktjuicer och andra smaktillsatser för att göra den mera uthärdlig. Förbudstiden blev således en uppmuntrande och inspirerande period för cocktailskapandet.

Det var under förbudstiden som maffian växte sig stark i USA, detta tack vare spritsmuggling från bland annat Karibien. Spriten sålde man sedan vidare till privatpersoner och lönnkrogar, så kallade Speakeasies, med extremt god lönsamhet. Dåtidens kändisar, förutom filmstjärnorna, var personer som Al Capone och Bill ”Romkungen” McLoy som tjänade enorma pengar på den illegala sprithandeln.

En annan person som tjänade stora pengar under Prohibition var Joseph Kennedy, och det var hans pengar och inflytande i den maffiakontrollerade fackrörelsen som bidrog till att hans son, John F. Kennedy, år 1961 blev USA's trettiofemte president.

Man kan konstatera att det var under den första halvan av 1900-talet som den verkliga storhetstiden för cocktailen kom, mycket tack vare tjusningen, mystiken och smusslandet med att dricka något förbjudet. Cocktailen blev mera experimentell och spännande, plus att den var olaglig, vilket bidrog till större framgångar då den attraherade folk som drogs till det lite mystiska, farliga och förbjudna. Kvinnor spelade en betydande roll för cocktailens utveckling under förbudstiden då de blev mera socialt accepterat att även de befann sig på klubbarna och



*Två kubanska Cantineros i full fart på El Floridita*

lönnkrogarna. Förbudstiden kom ironiskt nog att bli en tid av ren och skär livsnjutning. Havanna som under den här tiden var en världsmetropol med stark puls lockade till sig rika amerikaner, kändisar och författare som var vana att resa och som ville slippa undan allt hemlighetsmakeri. Hemingway kom att spendera mycket tid här. Havanna kom därmed att bli en utav de platser där cocktailskapande blev stort och härifrån kommer kända drinkar som Mojito och Daiquiri.



Mojito

## *Mojito och La Bodeguita del Medio*

Trots att Mojito idag är en utav de populäraste romdrinkarna så är det långt ifrån en modern drink som vi kommit på nyligen. Mojiton har sitt ursprung från sent 1500-tal då man blandade mynta, socker, lime och aguardiente, en primitiv variant av rom, i medicinskt syfte mot diverse farsoter. Denna dryck kom att kallas för "El draque" eller "the Dragon" efter piratkaptenen Sir Francis Drake, som härjade i Karibien och längst den nordamerikanska östkusten ända upp till Kanada (1570-1580). Men det var inte förrän på sent 1800-tal som den fick namnet Mojito av de svarta slaverna på sockerfälten, namnet kommer från det afrikanska ordet mojo som betyder; att kasta en förbannelse på.

Mojo är även den vanliga benämningen för en örtblandning på Kuba. Trots att Mojiton, på 40-och 50-talet, gick att beställas på flertalet barer och hotell i Havanna, så är baren som starkast förknippas med Mojiton utan tvekan La Bodeguita del Medio, där celebriteter så som Errol Flynn, Nat King Cole, Brigitte Bardot och inte minst Ernst Hemingway intagit sina Mojitos. Man kan säga att baren fick kultstatus, inte minst, efter Hemingways uttalanden om var han drack sina drinkar ("mi mojito en la Bodeguita, mi daiquiri en la Floridita") under sin tid på Kuba. Denna drink har sedan dess ansetts vara arbetardricken på Kuba medan Daiquiri ansetts vara överklassens. Man skulle kunna säga att Mojiton sedan dess har trollbundet världen!

Att det skall vara kubansk rom i dessa kubanska drinkar behöver väl egentligen inte sägas?! Den kubanska historien och själen som finns i dessa drinkar kan endast representeras av äkta kubansk rom. Helt utan tillsatser och med endast naturliga smaker och aromer så är Havana Club den enda kubansk romen som finns på den svenska marknaden, och den rom som än idag används på både La Bodeguita och El Floridita, där Hemingway helst drack sina drinkar!



Med lång erfarenhet och nedärvd kunskap är det maestro ronero, Don José Navarros, uppgift att med övervakande hand se till att kvaliteten vidarehålls och se till att den unika stilen av lagrade, blendade romer i Havana Clubs namn lever vidare. Alla Havana romer lagras minst 18 månader innan de blendas och återigen läggs på fat för att ge dem den sin mjuka och fina karaktär. Även den ”vita” Havana Club Añejo Blanco, som vi använde i Mojiton, är således lagrad eller som Don Navarro själv säger: den ljusaste av lagrade romer, men den mest lagrade av ljusa romer. Det är detta förfarande av blendning och fatlagring som ger romen sin komplexa och distinkta karaktär men som även ger den en mjuk- och mildhet som är svår att finna i andra romer. Den kubanska romen symboliserar således livsglädjen och pulsen i det kubanska folket och skall därför alltid finnas i dessa drinkar!



*Daiquiri*

## *Daiquiri och El Floridita*

Daiquiri skapades, eller namngavs för första gången, av Jennings Cox. Cox, som var en amerikansk gruvingenjör, hade efter det fyra månader långa Spanskamerikanska kriget, år 1898, blivit skickad till Kuba för att exploatera gruvorna kring staden Daiquiri. Sägner säger att ett antal män, de flesta anställda på The Daiquiri Mining Company, brukade träffas på Venus Bar i Santiago varje morgon vid åtta för att ta sig ett par drinkar bestående av rom, limejuice och socker. Det är på denna bar som Cox, som var direktör på företaget, en morgon skall ha kallat till sig sina män och sagt: ”vi har druckit denna drink under en längre tid nu men aldrig satt ett namn till den. Låt oss kalla den för Daiquiri, för att det är där vi jobbar och det var där vi först drack den”. Det var med största sannolikhet som blandningen fick sitt namn här. Drinken var till en början en kubansk företeelse, men kom år 1909 att ta sig till Amerika. Detta efter att den amerikanska amiralen, Lucius Johnson, tog med sig drinken från Kuba och introducerade den på The Army & Navy Club i Washington. Drinkens popularitet ökade de närmaste årtiondena och kom även att bli en av Hemingways och John F. Kennedys favoritdrinkar.

El Floridita även känd under smeknamnet ”La cuña del Daiquiri” eller ”Daiquirins vagga” som det heter på svenska, är en bar som från början hette La Piña de Plata (The silver Pineapple) och öppnades redan 1817. Med sitt läge, i korsningen mellan Calle Obispo och Calle

*El Floridita (från gatan)*



Monserrate, blev baren genast en viktig mötesplats för politiker och andra viktiga personer, detta tack vare närheten till El Capitolio, den dåvarande regeringens säte. Men det skulle dröja nästan hundra år innan baren tidigare känd som La Piña de Plata fick sitt namn La Florida och senare blev El Floridita. Efter att ha arbetat som cantinero, när han började år 1914 efter att ha emigrerat från Spanien, så blev Constantino Ribalaigua, år 1918, El Floriditas ägare. Det var under den här tiden som Constante, som han kallades, kom att uppfinna drinken som skulle få hans ställe att uppnå kultstatus i Havanna, nämligen frozen Daiquiri. Med Hemingways uttalande om var han drack sina Daiquiris så blev stället nu ännu mera populärt bland de tillresta amerikanska celebriteterna. Med åskådare som Ava Gardner, Jean-Paul Sartre, Rocky Marciano, Spencer Tracy och Marlene Dietrich så var detta Constantes scen där han underhöll, serverade och trollband sin publik. El Floriditas glamourösa image blev så pass känd på 30-talet att den i Esquire Magazine jämfördes med barer så som Ritz i Paris, Raffels Hotel i Singapore och på den tiden den välkända 21 Club i New York. Än idag så kan man gå förbi baren, i hörnan av Obispo och Monserrate, för att avnjuta en Daiquiri så som Hemingway drack den.





### Havana Club Añejo 3 Años

URSPRUNGLAND Kuba

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Intensiv doft med toner av vanilj, karamelliserat päron, banan och aningen rökig ek.

SMÅK

Behaglig med inslag av rök, vanilj och choklad.

Havana Club 3 Años är en exklusiv vit rom som lagrats på ekfat i tre år. Oslagbar i cocktails som Daiquiri och Mojito.

Den passar även att njuta rent.



### Havana Club Añejo 7 Años

URSPRUNGLAND Kuba

ALKOHOLHALT 40%

DOFT

Utsökt doft av kakao, vanilj, ceder, söt tobak och tropisk frukt.

SMÅK

Mjuk entré leder vidare till komplex välbalanserad mix av kakao, vanilj, socker och karamelliserad tropisk frukt.

Havana Clubs perfektion à la Don Navarro, Maestro Ronero lämnar inget åt slumpen. Bara den bästa aguardienten används. Lagras på nordamerikanska viteksfat i stora träkatedraler under minst 7 års tid.



### Havana Club Selección de Maestros

URSPRUNGLAND Kuba

ALKOHOLHALT 45%

DOFT

Lätt karamell, arrak, kryddighet och trä.

SMÅK

Rund och komplex, karamell, kakao, kaffe och söt tobak.

För att skapa Selección de Maestros väljer Havana Club's Maestro Ronero sin finaste rom och låter den lagras vidare i tunnor som ger extra kraftfull karaktär. Buteljerad direkt från fat för en önskvärd komplexitet. Inget under 10 år.

*Epilog*

## *Cocktailen går förlorad*

Under de kommande årtiondena så kom dock cocktailen att falla i glömska. Andra världskriget slog hårt mot de barer och nattklubbar som blommat upp efter det att Prohibition upphört. De pampiga och storslagna salongerna som karaktäriserade tiden mellan förbudstiden och andra världskrigets början, där storband och ”cocktail” sångerskor hade förgyllt kvällarna, gick snart omkull och cocktailen i sig kom åter i skymundan.

Efter kriget, när optimismen och framtidstron spirade i USA, kom cocktailen att bli



mera utav en törstsläckare för alla dem som tyckte om att vara ute och dansa och roa sig. Spritföretagen ville modernisera sättet man drack på och gjorde således reklam för ”highballs” som var drinkar som serverades i höga glas, spriten utgjorde en mindre del och sodan, ginger alen eller juicen utgjorde den större delen. Drinkarna skulle vara lätta, uppfriskande, enkla och ”moderna”.

Vid det senare 60-talet så övergav sedan en hel generation alkoholen och cocktailen då det ansågs vara för gammalmodigt och traditionellt. Istället såg man tyvärr en markant uppgång av användandet av diverse illegala droger, så som cannabis och LSD.

70-talet var även det en mörk period för cocktailen som fortfarande ansågs vara konservativ och tråkig. Inne var istället färgsprakande, långa, söta drinkar som varken var balanserade eller eleganta. Den kitchiga discoboomen avspeglade sig i drinkkreationerna och de pensionerade barmästarna ersattes av en generation som bara lärde sig en bråkdel av yrket och dess olika nyanser. Och varför skulle de? Ingen beställde ju cocktails längre...

Ju större desto bättre, så löd 80-talets slogan. De stora amerikanska barkedjorna, så som TGI Friday's, kom att dominera barindustrin. Flairtending blev nu ett vanligt inslag i baren och Tom Cruises insats i filmen Cocktail satte sina spår i hur och vad en bartender är. Martinis ansågs åter vara spännande och sofistikerat och 50-talets Hollywood med cocktailpartyn blev på modet igen. Dock ansågs själva ”Martinin” vara alldeles för spritstark och varianter med frukt och likörer skakades istället ihop och serverades i martiniglas. Ett tråkigt kommersiellt inslag som också tog form under den här tiden var de s.k. R.T.D., ”Ready To Drink”, och färdiga smakmixar. Med dessa så behövde man enligt tillverkarna endast tillsätta sin favoritsprit så fick man en perfekt ”cocktail”.

## *Cocktailens återkomst och dagens trender*

Det är också i slutet på 80-talet och i början av 90-talet som något händer i barbranchen.

Elegansen, kreativiteten och experimentlustan kom tillbaka, särskilt i London. Cocktails blev återigen karaktäristiska av basspriten, väl balanserade med nya färska smaksättare av exotiska slag och örter. Användandet av färska råvaror, såsom färska bär, frukter och fruktjuicer togs i bruk istället för de färdiga sour-mixes och artificiella smaksättare som varit populära i ett par decennier. Infusioner av basspriter, hemmagjorda likörer och olika smaksatta sockerlag blev kvalitetssignum för många barer.



Vi tänkte därför presentera en drink som just återspeglar denna period med en modern fruktig drink över krossad is med färsk frukt som är en drink skapad på Lab i London. Vi kallar den för Absolutely Crushed. Många är de som skall krediteras för det vi kallar ”The new cocktail boom”, men det finns några som är speciellt värda att nämna.

En av dessa är faktiskt Margaret Thatcher! Det var hennes regering som i slutet av 80-talet ändrade lagen i England, vilket skulle innebära nya möjligheter för entreprenörer att genomföra sina idéer där det tidigare varit omöjligt. En av dessa entreprenörer var Oliver Peyton, som faktiskt inspirerades av självaste Café Opera med dess pampighet, och öppnade Atlantic Bar & Grill år 1994, en stor art deco inspirerad salong invid Picadilly Circus. Denna eleganta, moderna institution blev snabbt den främsta loungebaren och ett tillhåll för en publik med klass. Det var här Dick Bradsell, en guru inom barvärlden, revolutionerade synen på vad en cocktail var och en gång hade varit och såg till att London blev ledande inom cocktailkultur, lika attraktivt för kommande bartenders som fotbollspelares dragningskraft till Manchester United.

Andra barer i London som verkligen måste nämnas i detta sammanhang är även Met Bar, Match Bar, Bar Che och tidigare nämnda Lab.

Medan Dick presenterade nya stilar av drinkar såsom Fresh Fruit Martinis i London så fanns det en man på andra sidan atlanten, i New York, som utövade sin magi på klassiska Rainbow Room i Rockefeller center. Dale Degroff som vi tidigare nämnt låg som sagt bakom populariteten kring Cosmopolitan, men jobbade även frenetiskt med att återintroducera bortglömda ”vintage” drinkar för New York publiken.

Dagens trend inom barer blickar generellt tillbaka till de gamla metoderna och grunderna. Gamla förlegade spritmärken med tradition och historia tas åter i produktion efter



## *Cocktails i hemmet*

I denna bok har vi gått igenom en hel del om spritens uppkomst och berättat historien kring vodka, gin, tequila, whiskey och rom. Vi har även presenterat ett antal drinkar och vi vill avslutningsvis ge lite användbara tips och råd när ni nu skall göra dessa drinkar hemma!

- *Arbeta med kvalitativa produkter och råvaror precis som i matlagning.*
- *Snåla inte med isen, förbered så att det finns gott om den. Krossa hel is till krossad.*
- *Balansen, smakerna och alkoholstyrkan i drinken.*
- *Våga experimentera, övning ger färdighet.*
- *Förarbete, ta reda på bra recept som du kan följa om du känner dig osäker.*
- *Använd det som finns i hemmet så som långa skedar (latte skedar) att röra med, potatisskalare att göra zestar med, stora glas att röra drinkar i, förslutningsbara tillbringare att skaka i.*
- *Viktigare att veta hur man använder ett verktyg än att det är det absolut ”rätta”.*
- *När ska man skaka resp. röra en drink?*
- *Kyl cocktailglasen om det finns möjlighet.*
- *Koka eget sockerlag, 50/50.*
- *Använd mått precis som i matlagning.*

Vi hoppas innerligt att ni har haft en trevlig och lärorik stund med oss och att denna bok har hjälpt dig att minnas vad vi pratade om vid utbildningstillfället, vi hoppas också att detta har inspirerat dig till att göra härliga cocktails där hemma! Tack!

påtryckningar från branschen, bitters är populärare än någonsin och service är något som utvecklas och förfinas. Samarbetet mellan kockar och bartenders har utvecklats och man lär sig mycket av varandra när det gäller smaker i olika form. Nya barer som öppnas är influerade av äldre herrklubbar i stilen, klassiska hotellbarer eller ”speakeasy” känslan. Hemmafester med professionella bartendrar börjar bli populära och intresset för cocktails och dess enorma historia trolld binder likväl gäster som bartenders.