



Bartendern Albin Malmberg och butiksbiträdet Mirell Ekroot gör Sveriges Bästa Gin & Tonic 2023

Gin och Tonic är en ikonisk drink som de flesta provblandat någon gång, men vem blandar den bäst i år? Ikväll har en expertjury för åttonde året utsett två guldmedaljörer i Schweppes tävling Sveriges Bästa Gin & Tonic. Det är butiksbiträdet Mirell Ekroot och bartendern Albin Malmberg som blandar årets bästa GTs, med smaker av rabarber och timutpeppar samt picklad ingefära och maraschinokörsbär. Här kommer recepten och Albin Malmbergs tips för att blanda en riktigt god GT!

Finalen i tävlingen Sveriges Bästa Gin och Tonic gick av stapeln ikväll på Asian Post Office i Stockholm. De sex finalisterna vars recept valts ut bland mängder av bidrag från hela landet, stod inför en spänd publik och skapade kreativa blandningar. Årets jury bestod av dryckesinspiratör och Youtuber David Kringlund, Rebecca Brage, dryckesprofil och skribent samt Nöjesguidens chefredaktör Pelle Tamleht.

Bartendern Albin Malmberg kammade hem vinsten i bartenderkategorin med sin "Rhubarb Rhapsody" och butiksbiträdet Mirell Ekroot segrade i kategorin hemmamixare med sin "Ginger, Will you berry me? GT". Guldmedaljörerna får, förutom den prestigefyllda titeln, en drinkvagn, sex Schweppesglas, ett hemmamix-kit med verktyg, samt en prissumma på 10 000 SEK per vinnare.

Det här betyder jättemycket för mig och hela Gröna Lund som har följt mig genom hela processen, på ett sätt ser jag det som att jag tar hem vinsten för oss alla! Säger Albin Malmberg, 20 år från Stockholm, bartender på Terrassen Gröna Lund, vinnare i Sveriges Bästa Gin & Tonic för professionella bartenders 2023.

Förra årets nyårslöfte var att bli bra på att blanda drinkar... tänk att det hela slutade med vinst! Jag är mållös och jätteglad! Säger Mirell Ekroot, 29 år från Malmö, vinnare i Sveriges Bästa Gin & Tonic för hemmamixare 2023.

Så löd juryns vinnarmotiveringar:

Juryn om bartendern Albin Malmbergs bidrag "Rhubarb Rhapsody".

"Trots få ingredienser upplevde vi en intressant komplexitet. Valet att möta upp den smakrika ginen med kreativa inslag gav å ena sidan en skön harmoni, å andra ett vågspel i vilket timutpepparns explosivitet stod för dramatiken. Denna GT är en fängslande fullträff!"

Juryn om hemmamixaren Mirell Ekroots bidrag "Ginger, Will you berry me? GT".

"En vacker drink som bjuder på en symfoni av smaker som alla balanserades upp på ett mästerligt sätt. Den eleganta sältan och det överraskande valet av is, satte pricken över i. Denna GT är en uppvisning i smakhantverk som når upp till professionell nivå."

Tre tips från Albin Malmberg, vinnare i Sveriges Bästa Gin & Tonic för professionella bartenders 2023, på hur du blandar en riktigt god GT.

1. En perfekt bas ger en riktigt god GT

Ta basen i din GT till perfektion. Mängden gin i förhållande till tonic är en smaksak. Men tänk på att mängden is i glaset också påverkar relationen mellan beska och fräschör i din blandning, då den smälter allteftersom. Det avgörande här är hur snabbt eller långsamt du avnjuter din GT. En stor iskub smälter långsammare än ett par mindre isbitar, och är ett bättre val om du dricker långsamt. Prova dig fram.

2. Smakbalans – skapa ljuv musik med sötma, syra och beska

När du har en perfekt bas är hemligheten att hitta smakbalans. Alla toner behövs (sötma, syra och beska) för att ljuv musik ska uppstå i glaset. Den smaksättning du valt ger en riktning i om du bör förstärka antingen sötma eller syra i valet av tonic. Om du till exempel väljer det söta spåret med ett sockerlag, så kan du med fördel balansera upp drinken med en syrligare tonic. Här tar en tonic med citrustoner dig snabbt i mål. Väljer du i stället att smaksätta med citrus, kan en sötare blommig tonic passa bättre.

3. Var lekfull och upplev dina favoritsmaker på ett nytt sätt

Öppna skafferiet och fantasin, vilka bär, kryddor och frukter tycker du om? Ett sätt att smaksätta din GT är att göra en enkel infusering. Prova till exempel att stoppa ner en rosmarinkvist, timjan eller lite rosépeppar i en separat behållare med gin något dygn innan du planerat att blanda din GT. Kanske upptäcker du en sensationell



kombination som tar din drink till nya nivåer. Har du mindre tid för förberedelse så går det givetvis bra att leka med smaker du tycker om direkt ner i glaset. Enkla smaker så som hallon, lime eller krusbär bryter GT:ns profil i olika riktningar. Glöm inte bort balansen mellan syra, sötma och bitterhet när du experimenterar. En lekfull GT med respekt för smakbalans skulle kunna vara smaksatt med krusbärsjuice för syra, limesockerlag för sötma och hallonbitter för beska.

Här är de vinnande recepten i Sveriges Bästa Gin & Tonic 2023!

Bartendern Albin Malmbergs "Rhubarb Rhapsody".

Ingredienser

15 cl Schweppes Selection Mixers Tonic & Hibiscus

4 cl Hendricks Gin Flora Adora infuserad med timutpeppar

1,5 cl Rabarbersockerlag

Stora isbitar

Garnering: Två remsor rabarber som klär glasets kant. Toppa drinken med timutpeppar.

Gör så här

Klä glasets insida med två remsor rabarber. Fyll upp med stora isbitar. Tillsätt gin och rabarbersockerlag. Toppa upp med Schweppes Selection Mixers Tonic & Hibiscus, rör sedan varsamt med barsked. Garnera med timutpeppar.

Rabarbersockerlag

Ingredienser

5 dl vatten

5 dl socker

1 stor rabarberstjälk

Gör så här

Koka upp vatten, socker och rabarber i en kastrull tills sockret lösts upp. Kyl lagen och låt den stå i kylan under natten. Sila av rabarbern efter ett dygn.

Hendricks Gin Flora Adora infuserad med timutpeppar

1 dl Hendricks Gin Flora Adora gin

1 msk timutpeppar

Låt timutpeppar dra i gin i ett dygn eller mer. Sila av pepparkornen innan användning.

Hemmamixaren Mirell Ekroots "Ginger, Will you berry me? GT".



Ingredienser

15 cl Schweppes Selection Mixers Tonic & Twist of Lime
1 cl lag av picklad rosa ingefära
1 cl sirap från maraschinokörsbär
2 cl citronjuice
4 cl Roku Gin
Flingor av havssalt efter smak
Garnering: 1 maraschinokörsbär, 1 kvist thaibasilika

Gör så här

Placera större krossade isbitar i ditt glas ihop med en bit ingefära. Häll körsbärssirap, gin, salt, lag från picklad ingefära och citronjuice i glaset. Toppa upp med Schweppes Selection Mixers Tonic & Twist of Lime.

Picklad rosa ingefära

Ingredienser

200g ingefära, skalad och hyvlad
1 dl socker
1 dl risvinäger
5 dl vatten
2 nypor salt
2 cm rödbeta

Koka upp vattnet. Lägg i ingefära och låt koka upp igen. Låt ingefäran sjuda på låg värme i två minuter. Rinn av vattnet och placera ingefäran i en ren glasburk. Koka upp vinäger, salt och socker, ta av när sockret smält. Häll lagen över ingefäran och förvara kylt. Redo att använda efter 3 timmar.

För inspiration och tips, kolla in Drinkgeneratörn på drinkgeneratorn.se där över 100-tals drinkrecept finns samlade.

För mer information, vänligen kontakta:

Marilyn Roseneld, Communications Advisor, Shomei

marilyn.r@shomei.se, 079 313 20 73

Rose-Marie Hertzman, Presschef, Spendrups

rose-marie.hertzman@spendrups.se, 070 895 25 67

Spendrups är ett svenskt familjebryggeri som förenar starka traditioner med nytänkande. Bryggeriet grundades 1897 i Grängesberg och drivs av familjen Spendrup i femte generationen. Vi finns på ett antal orter i Sverige med huvudkontor i Stockholm och produktion i Grängesberg, Hällefors och Visby. För oss står alltid hantverket och dryckesupplevelsen i fokus. I vårt breda sortiment finns varumärken som Mariestads, Norrlands Guld, Heineken, Loka, Schweppes, Briska och vinproducenter som Cono Sur, Gallo och Boschendal. Spendrups har 1100 medarbetare och omsätter cirka 3,5 MDKR årligen. I Spendrupskoncernen ingår dotterbolagen Spring Wine & Spirits, Gotlands Bryggeri, Hellefors Bryggeri och BIBAB. Våra anläggningar är certifierade enligt internationella standarderna ISO 14001 och FSSC 22000 avseende miljö respektive kvalitet och livsmedelssäkerhet. www.spendrups.se