



# Anmälan öppen för Sveriges Bästa Gin & Tonic

**I helgen, lördagen den 9 april, var det den internationella GT-dagen och intresset för Gin & Tonic har aldrig varit större. Det firades med att samma dag öppna anmälan till tävlingen Sveriges Bästa Gin & Tonic 2016. För andra året i rad anordnar Schweppes tävlingen, tillsammans med Nöjesguiden, där tio professionella bartenders och amatörer mäter sina kunskaper och sin kreativitet inom mixologi. I finalen den 20 augusti gör de upp om vem som kan mixa Sveriges bästa Gin & Tonic. Förra året kammade doktoranden Puran Chen, 27 år från Stockholm, hem titeln med sin Gin & Tonic "Hint of Fashion".**

Gin & Tonic är en lika tidlös som klassisk drink och att mixa en riktigt bra sådan kräver sin talang. Drinken såg dagens ljus i början av 1800-talet, då soldaterna i brittiska Ostindiska Kompaniet plågades av malaria och som skydd mot sjukdomen gavs tonic med kinin i. För kinin skyddar nämligen mot sjukdomen. För att mildra kininets beska spädde de ut tonicen med gin – och världens mest klassiska drink var född.

Är det kanske du som mixar Sveriges Bästa Gin & Tonic? Skicka då in ditt bidrag senast den 24 juni för att tävla om en resa för två till New York. Under finalen sätts dina färdigheter på prov när juryn bland annat bedömer teknik, smak och kreativitet.

"Förra året fick vi i juryn uppleva smaker och dofter vi inte tidigare upplevt. Kreativiteten och kunskapen att mixa fantastiska Gin & Tonics finns där ute – det är en sak som är säker. Så i år ser vi verkligen fram emot nya, spännande och inte minst goda finalbidrag", säger Pelle Tamleht, tf Chefredaktör på Nöjesguiden.

I fjol mixade Puran Chen, 27 år från Stockholm, Sveriges bästa Gin & Tonic. Puran är utbildad läkare, doktorerar på Huddinge sjukhus och har aldrig jobbat som bartender. Gin & Tonicen som Puran mixade kallar han för "Hint of Fashion" – ett kärleksfullt hommage till whiskeydrinken Old Fashioned. Hans vinnande Gin & Tonic består av ekfätslagrad gin med tydlig Bourbon-karaktär, Schweppes Premium Tonic och ytterligare en gin med klassisk enbärssmak.

"Gin & Tonic är en av världens mest klassiska drinkar. Kanske mycket på grund av drinkens enkla, rena och fräscha smaker. Men det enkla kan ibland vara det svåraste. Finalisterna i fjol visade dock att det enkla går att bemästra – och variera i det oändliga", säger Anna-Stina Hallberg, marknadschef för Schweppes på Spendrups.



## Så här söker du till Sveriges Bästa Gin & Tonic 2016:

- Alla får söka (över 20 år)
- Skicka helst en bild samt recept på din Gin & Tonic
- Receptet ska inkludera gin, valfri tonic, garnityr, is och ett glas
- Skicka med en beskrivning av din Gin & Tonic, hur du gör den och vad som gör den så speciell
- Skicka med information om dig själv; förnamn, efternamn, ålder, var du bor, vad du arbetar med/ sysselsättning och dina kontaktuppgifter

## Så här går tävlingen till:

- Vem som helst (över 20 år) är välkommen att skicka in en ansökan. En initierad jury väljer ut tio finalister.
- Senast 24 juni 2016 behöver vi ha ditt bidrag. Skicka det till [sverigesbastagt@nojsguiden.se](mailto:sverigesbastagt@nojsguiden.se)
- Under finalen får de tio finalisterna blanda två stycken Gin & Tonics – en med Schweppes Tonic (PET-flaska) och en med Schweppes Premium Tonic (valfri smak).
- Finalisterna får i god tid innan finalen hemskickat Schweppes Tonic och Schweppes Premium Tonic (i tre smaker!) – så de kan öva på att blanda de två finaldrinkarna.
- Juryn poängsätter drinkarna och den finalist med högst totala poäng vinner tävlingen – och resan för två till New York.

*Finalen i centrala Stockholm den 20 augusti klockan 16:00 är öppen för alla.*

**OSA senast 18 augusti. Varmt välkomna!**

För mer information om tävlingen, OSA samt tävlingsregler besök Facebookeventet Sveriges Bästa Gin & Tonic 2016: <http://bit.ly/1Ncu4nH>

## För mer information och produktprover, vänligen kontakta:

*Emma Lind, PR-konsult, Kelly and Pling*  
[emma.l@kellyandpling.com](mailto:emma.l@kellyandpling.com), 073 - 553 72 82

*Anna-Stina Hallberg, marknadschef alkoholfritt, Spendrups*  
[anna-stina.hallberg@spendrups.se](mailto:anna-stina.hallberg@spendrups.se), 070 - 202 92 17

*Rose-Marie Hertzman, presschef, Spendrups*  
[Rose-marie.hertzman@spendrups.se](mailto:Rose-marie.hertzman@spendrups.se), 070 - 283 02 75

**Spendrups Bryggeri** grundades 1897. Vi är ett bryggeri med ett brett sortiment. Engagemanget och passionen är lika stor nu som då. För oss är alltid hantverket och dryckesupplevelsen i fokus. Bland våra varumärken finner du Spendrups Bryggeri, Norrlands Guld, Mariestads, Heineken, Loka, Schweppes, Briska, El Coto, Gallo m fl. Familjeföretaget Spendrups är ett svenskt och oberoende bryggeri som förenar starka traditioner med nytänkande. Vi är idag ca 900 medarbetare och omsätter ca 3,3 MDKR. I Spendrupskoncernen ingår dotterbolagen Spring Wine & Spirits, Gotlands Bryggeri och Hellefors Bryggeri. [www.spendrups.se](http://www.spendrups.se)



## Hint of Fashion – förra årets vinnare

### *Ingredienser:*

4,5 cl (3 msk) ekfatlagrad gin  
1,5 cl (1 msk) gin, med tydligt inslag av enbär  
2 droppar Bitter  
10 cl Schweppes Premium Tonic (Original)  
apelsinskal  
maraschinokörsbär

### *Gör så här:*

Använd ett Old Fashioned-glas (även kallat whiskeyglas/rocksglas/tumbler). Lägg i en stor, kubisk isbit (gärna putsad så att den ser ut som en rubin) som är helt genomskinlig (dvs inga sprickor). Tillsätt båda ginsorterna och droppa försiktigt i två droppar Bitter rakt ner i ginen (undvik att droppa på isen, då man riskerar att frysa fast Bittern). Rör om försiktigt ett varv med en sked. Tillsätt Schweppes Premium Tonic. Tillsätt inte mer än 12 cl (max 2 gånger den totala gin-mängden) då de subtila ekfatssmakerna riskerar att försvinna. Toppen på isbiten ska vara "fri". Ta ett apelsinskal och spruta oljorna över glaset genom att snabbt "vika" skalet mellan fingrarna med utsidan mot glaset. Vrid till apelsinskalet till en spiral och lägg den på den stora iskuben. Placera sedan ett maraschinokörsbär inne i spiralen. Servera.