

Han är klar för en av världens största cocktailtävlingar

Bartendern Mikael Nilsson har kvalificerat sig till den internationella finalen av den prestigefyllda cocktailtävlingen Bacardí Legacy. Den svenska delfinalen gick av stapeln på Coquetel Social i Stockholm igår kväll. Mikael Nilsson blandade drinken Unspoken (recept nedan), som juryn föll för.



Bacardí Unspoken

- Det känns väldigt stort och känner mig stolt över att tagit mig vidare. Jag ser fram emot att tävla i en av världens största cocktailtävlingar och representera Sverige. Det känns också som att jag har ett enormt stöd av mina branschkollegor, säger Mikael Nilsson.

Nilsson, som till vardags jobbar på MJ's Hotel i Malmö, kommer att representera Sverige i den internationella finalen den 1-7 maj i Miami. Bacardí Legacy startades 2008 med syftet att upptäcka nya drinkar som på sikt kan bli nya klassiker och utmana legendariska drinkar som Daiquiri och Cuba Libre. Idag är det en av världens största cocktailtävlingar för bartenders.

Utöver den egenkomponerade drinken bedömdes de tävlande bland annat på hur den presenterades och känslan den förmedlar, samt förmågan att marknadsföra drinken. Förhoppningen är att drinken ska kunna bli ett naturligt inslag på drinklistor över hela världen i framtiden.

- Mina planer kring cocktailkampanjen är att nå ut mer internationellt efter att jag nu nått ut lokalt. Mikael Nilsson tävlade mot Gianluca Manolio om att representera Sverige i finalen. Den slutliga vinnaren

av den internationella finalen av Bacardí Legacy får resa jorden runt och besöka barmässor, destillerier samt gästspela och föreläsa på några av världens mest välkända barer för att etablera sig på den internationella barscenen.

Recept på vinnardricken:

Unspoken

5 cl Bacardi Carta Blanca

2 cl Grapefruktcurd*

15 ml Fino Sherry

15 ml Lime

Metod

Skaka alla ingredienser snabbt med is och häll i ett highball-glas. Fyll på med krossad is och garnera med en skiva grapefrukt och metallsugrör.

***Grapefruktcurd**

Koka hela grapefrukter i mycket saltat vatten i fyra timmar. Häll av och mixa de kokade grapefrukterna tills du får en slät mix. Pressa genom en sil och mixa enligt proportionen: en del grapefrukt till tre delar sockerlag och en halv del stark olivolja.