

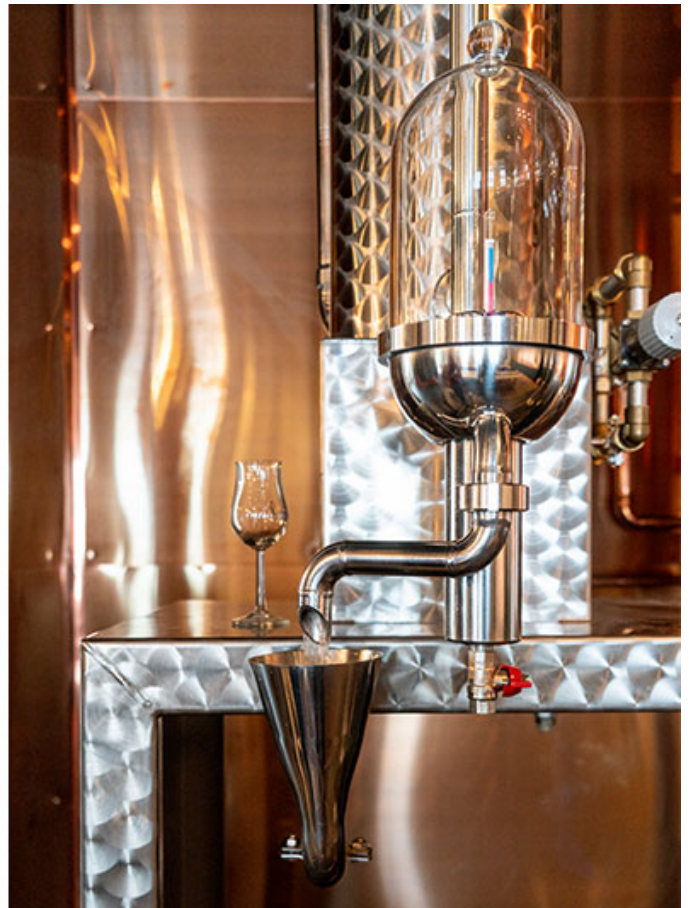
Insnöad på gin



På en 1800-talsgård, i byn Dala strax utanför Härnösand, har Jon Hillgren byggt upp sitt livsverk. I ett av de faluröda husen bor han tillsammans med sin familj och i ett annat driver han sitt eget destilleri. Hernö Gin är inte bara Sveriges första renodlade gindestilleri. Under de knappt åtta år som destilleriet varit i drift har det dessutom vuxit till att bli ett av världens främsta.

Vi besöker Hernö Gin en krispig förmiddag i mars. Jon välkomnar oss in i värmen i destilleriet och en trivsamt doft av enbär slår emot oss. I rummet intill håller dagens sats av gin på att produceras. Jon berättar att pannan redan har stått och puttrat i en timme.

- Min kollega var här i morse och la i de sista ingredienserna. Destilleringen tar ungefär fem timmar, berättar han.



Tre till fyra satser gin produceras i destilleriet varje vecka. Under förra året sålde Hernö Gin totalt 180 000 ginflaskor. Jämfört med lanseringsåret 2012, när endast ett tusental flaskor lämnade destilleriet, är ökningen enorm. På fem år har Hernö Gin tagit sig från hyllan på tre lokala Systembolag till vartenda bolag i hela Sverige. Hur har det blivit en sådan framgångssaga?

Vi backar bandet till 90-talet. Jon hade precis tagit studenten och bestämde sig för att lämna Härnösand för att se något nytt. Tillsammans med några vänner flyttade Jon till London, där han fick jobb

som bartender på en lokal pub. Bakom bardisken väcktes snart ett intresse för gin.

- Jag gillade smakerna, testade mig fram. Det öppnade upp en ny värld för mig, menar Jon.

Gin är starkt förknippat med just Storbritannien. Under 1600-talet och 1700-talet drack engelsmännen nästan lika mycket gin som öl. Piken kom i mitten på 1700-talet när Londonborna var uppe i två pints per person och vecka. Det brittiska parlamentet införde då en särskild skatt på gin, kallad "The Gin Act", för att minska konsumtionen i landet.

I början på 1900-talet fick vi se en annan sida av gin. Sprintsorten fick plötsligt en plats i finrummet, när klassiska cocktails som Dry Martini, Negroni och French 75 skapades. Det var också mycket genom drinkar som Jon kom att upptäcka gin under sin tid i London.



Men det skulle dröja innan Jon började producera egen gin. Intresset låg och jäste under följande år, då han studerade till statsvetare, träffade sin fru Johanna och jobbade på Exportrådet i Saudiarabien. Det var först när paret flyttade tillbaka till Sverige som Jon bestämde sig för att satsa helhjärtat på gin.

- Jag kände att jag ville göra något mer med det. Och jag såg att det fanns ett glapp på marknaden.

Varför görs det inga gin i Sverige?

Jon utbildade sig inom destillering, både praktisk och teoretisk, vid Institute Of Brewing and Distilling i London. I samma veva hittade han och Johanna sitt drömboende i en liten by utanför Härnösand. Gården i Dala hade allt. Lugnet, närheten till naturen och - inte minst - utrymme för Jons gindestilleri.

- När vi köpte huset var min plan klar. Då tänkte jag: "Här vill jag bygga". Vi byggde destilleriet samma år som vi flyttade hit, säger Jon.

Projektet påbörjades hösten 2011. Drygt ett år senare lanserades den första ginsorten, Hernö London Dry Gin, på svenska marknaden. Två månader därpå skedde den första exporten. Jon berättar att de lät en av Englands största ginskribenter recensera en av flaskorna i förväg, något som skulle visa sig vara ett mycket smart drag. Recensionen var positiv och Hernö Gin blev genast ett namn ute i Europa. Under åren har utmärkelserna haglat över destilleriet. Hernö Gin har vunnit högsta pris i alla stora dryckestävlingar och är idag Europas mest prisbelönta gindestilleri. De har också utsetts till Årets gindestilleri i världen, i konkurrens med ginjättar som Bombay Sapphire och Beefeater.



- Vi hoppades på att vinna en medalj. En medalj - i någon kategori. Men det spårade ur direkt, säger Jon med ett blygt skratt.

Vad är då som gör att Hernö Gin är så *outstanding*? Vad är hemligheten i receptet? Förutom enbär, som måste vara den dominerande kryddan i gin, är älgört och färsk citron två tongivande ingredienser. Jon menar att det gör att deras gin upplevs som lite fräschare och blommigare än traditionell, enbärstung gin. Övriga fem ingredienser är koriander, svartpeppar, vanilj, lingon och kassia.

Det finns egentligen ingen gräns för hur många kryddor som får användas i gin. Av den anledningen är spritsorten populär bland småskaliga producenter som tycker om att experimentera med olika smaksättningar. En annan fördel är att gin inte behöver fatlagras och kan säljas relativt omgående. Sedan Hernö Gin lanserades år 2012 har gintrenden spridit sig bland såväl konsumenter som producenter. Bara i Sverige finns det numera ett tjugotal destillerier som producerar egen gin, till exempel Stockholms bränneri och Spirit of Hven. Jon välkomnar ännu fler.

- Fler som gör bra gin är bra för marknaden. Vi ska dela på kakan, men kakan är också extremt stor, säger han.

Hernö Gin har också breddat sitt utbud med fler produkter. Deras fyra viktigaste ginsorter är: London Dry, Navy Strength, Juniper Cask och Old Tom. Grunden i all gin är densamma. Det som skiljer sorterna åt är hur de behandlas efter destilleringen. Hernös London Dry och Navy Strength har exakt samma innehåll, men olika alkoholstyrka. Efter destilleringen späds de till 40,5 respektive 57 volymprocent. Hernös Juniper Cask lagras i sin tur på fat av eneträ och Hernös Old Tom sötas med extra älgört.



Vi avslutar vårt besök med en rundtur i destilleriet. Här får vi bland annat klämma och dofta på kryddorna till ginet. Vi fastnar vid älgörten som till vår förvåning mest liknar grönt, finhackat hö. Jon förklarar att alla delar av älgörten används, inklusive stam och blad, och att de köper in växten torkad.

- Det är väldigt högt, men när man lägger det i vätska blir det en helt annan smak. Man kan använda älgört på samma sätt som fläder, säger han.

Jon låter oss ta en titt i destilleringspannan och vi ser de gröna bladen virvla omkring i spritbrygden. Pannan som används flitigast heter Marit. Den rymmer totalt tusen liter. Tidigare klarade de sig med en mindre panna, men när företaget och produktionen expanderade köpte de en större modell. Jon berättar att den nya pannan är döpt efter hans svärmor.

- Jag tycker ju att pannorna har en kvinnofigursform och därför ska ha ett kvinnonamn. Det kändes fint att tillägna svärmor Marit en panna. Hon är varm och go, säger han.



HERNÖ GIN & TONIC

Hernö Gin passar utmärkt att använda som bas i drinkar. Varför inte göra en klassisk Gin & Tonic? När det gäller drinkar är det enkla ofta det godaste.

En del gin, två delar tonic och någon trevlig garnityr är allt du behöver för att göra en bra GT. Servera drinken i [Riedels ginglas](#) för bästa smakupplevelse!

Skriven av: [Sundqvist](#)