

TEST

Drikker du gin hass? Så vælg denne mangosirup

Ugens testdommere nærer ikke megen kærlighed til drinksfavoritten, men er du fan af gin hass, er der én mangosirup, du skal gå efter.

LINE FELHOLT

Den allerførste gin hass blev mixet på en natklub på Iyn af en dansk bartender, der også lægger efternavn til den. Nemlig Kim Hass, der mixede den første udgave tilbage i 2007. Siden da er cocktailen blevet en af danskernes mest yndede. En forfriskende blanding af gin, lemonsodavand og mangosirup.

Men spørger man to bartendere med årtiers erfaring med barledelse, cocktailkonkurrencer og produktudvikling, er de ærligt talt lidt trætte af gin hass.

»Det er den mest populære cocktail i Danmark. Den giver folk, hvad de vil have«, konstaterer testdommer, barchef og veteran i cocktailbranchen Michael Olsson.

»Den er meget populær. Nok fordi den er meget forfriskende«, anerkender meddommer og ligeledes erfaren bartender og barchef Monty Øvretveit.

»Men er det en cocktail?«, spørger han.

»Jeg ville ikke kalde det en cocktail«, svarer han selv.

Dommerkollega Michael Olsson er enig. Men han forstår appellen.

“Den er jo nem at lave. Som en fancy rom og cola”
Michael Olsson, barchef og veteran i cocktailbranchen

»Den er jo nem at lave. Som en fancy rom og cola«, siger han.

Ingen af de to dommere laver gin hass i deres professionelle virke, og det er der en faglig grund til.

»Den er for endimensionel. Vores job er at give folk en oplevelse, de ikke har fået før«, fortæller Monty Øvretveit.

Som at spise mango

Alligevel figurerer gin hass på de fleste top-lister på nettet over de mest populære drinks og cocktails i Danmark. Det er heller ikke svært at søge opskrifter på drinken frem, og nemt er det da også at lave den: Kom gin, mangosirup og eventuelt lidt friskpresset saft fra en lime i et glas og rør rundt. Tilføj isterninger, og top op med lemonsodavand.

Da mangosmag er drinkens signatur, skal den også være god, påpeger dommerne. Ud af de seks slags mangosirup, som Politiken har testet, er der dog kun én, der stikker af fra de andre, nemlig testvinderen fra Barmix, som dommerne ikke har hørt om før. Men de er imponerede.

For Monty Øvretveit er mango faktisk hans favoritfrugt, og han mener, at siruppen fra Barmix krydser alle bokse af og kalder den yummis.

»Som at spise en mango«, siger han. Også meddommer Michael Olsson

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme seks mærker af mangosirup.

Den ene dommer er Michael Olsson, der har 22 års cocktailerfaring, har vundet konkurrencer, været barchef på flere topbarer og senest barchef på restaurant Alice i Viften, Rødovre.

Den anden testdommer er Monty Øvretveit, der har 15 års cocktailerfaring, er barchef for The Library Bar på Copenhagen Plaza Hotel, dommer ved danmarksmesterskaberne i Cocktails & Mocktails og arbejder med produktudvikling for destilleriet Hafn Spirits i København.

Dommerne bedømte mangosirup med fokus på duft, smag og kvalitet.

Dommerne gav hver variant en samlet bedømmelse mellem 1 og 6 tjektegn, hvor 6 er bedst. Antallet af tjektegn er oprundede gennemsnit af dommeres karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.

er begejstret. Han laver altid selv mangosirup, og med Barmix' kommer vi tæt på hans hjemmelavede.

Nemt at lave selv
Vinderen er også testens billigste, hvilket glæder dommerne.

»Jeg synes, de alle er for dyre, så det er rart, at det er den billigste, der vinder«, siger Monty Øvretveit, men opfordrer til, at man gør som hans meddommer og laver siruppen selv.

Meddommer Michael Olsson fortæller, at det er nemt: Purér et kilo frisk mango, og varm massen op sammen med et kilo sukker i en gryde. Sørg for, at det ikke kommer helt op at koge, for så bliver det til marmelade. Selv bruger han mangosirup til chillicocktails bestående af eksempelvis mangosirup, chili og tequila eller til mango lassicocktail med kokosmælk, mangosirup, rom og en lille smule lime.

Laver man sin mangosirup selv, lover han, at den både bliver billigere og også vil smage af mango, hvad flere af de testede mærker holder efter på.

»Der er ikke mange af dem, vi har smagt på her, der smager af mangos, konkluderer han.

Men er man gin hass-fan og ikke gider rode med gryderne derhjemme, så gå med vinderen, lyder hans råd.



Barmix

Købt hos: Bevo
Pris: 48 kr.
Indhold: 0,5 liter
Pris pr. liter: 96 kr.



Michael Olsson: God duft. Mangler lidt mango i smagen, men jeg er vant til at lave min egen, og den er bedre end alle de købte. Den her sirup minder mest om den.

Monty Øvretveit: Min favorit. Klar vinder. Krydser alle bokse af for en færdiglavet sirup. Yummy er det første, jeg tænkte. Ingen kunstig smag. Mest mangosmag af dem alle. Som at spise en mango.

Shake-it

Købt hos: Nemlig.com
Pris: 49 kr.
Indhold: 0,5 liter
Pris pr. liter: 98 kr.



Michael Olsson: Meget grøn i smagen. Som umoden mango og blendet skal. Lidt interessant, men der er også en grund til, at vi ikke spiser skallen. Bliver lidt mærkeligt.

Monty Øvretveit: Kan ikke rigtig sætte min finger på den. Grønne noter er rigtigt. Duften er lidt kunstig og giver mig hovedpine. Men den smager godt. Den skriger dog ikke mango.

1883

Købt hos: Bevo
Pris: 115 kr.
Indhold: 1 liter
Pris pr. liter: 115 kr.



Michael Olsson: Lidt tynd i smagen. Men kan godt lide syren i den. Lidt karamelliseret i smagen, som om den har fået for høj varme - man vil hellere have frisk frugt. Men syren i den er fin.

Monty Øvretveit: Ikke god. Der er syre i, men det føles som citronsyre. Langt væk fra mango. Tættere på honning. Som honning med mangosmag.

Oxefruit

Købt hos: Holte Vinlager
Pris: 89 kr.
Indhold: 0,7 liter
Pris pr. liter: 127 kr.



Michael Olsson: Dufter af eksotiske frugter som ferskner. Kunne sagtens smage meget mere af mango. Det mangler. Men ellers lækker sirup.

Monty Øvretveit: Hvad sker der her? Dufter som våde sokker. Jeg er nødt til at smage på den igen. Men det fortryder jeg. Jeg kan virkelig ikke lide den. Men farven er fin.

Monin

Købt hos: Bevo
Pris: 79 kr.
Indhold: 0,7 liter
Pris pr. liter: 113 kr.



Michael Olsson: Smager mere af kokos end mango. Meget mærkeligt. Smager ikke dårligt, men skal det være mango, så skuffer den.

Monty Øvretveit: Er det her mango? For sød selv for en sirup, og det siger ikke så lidt. Jeg kan ikke forstå, at det her skulle være mango.

Mathieu Teisseire

Købt hos: Nemlig.com
Pris: 79,95 kr.
Indhold: 0,7 liter
Pris pr. liter: 114,21 kr.



Michael Olsson: Ligger helt i bunden. Smager af fake kokos. Som Malibu-likør. Jeg ser ingen lighed med mango på nogen som helst måde.

Monty Øvretveit: Dufter af kokos og smager af æble. Æbler virker faktisk rigtig godt sammen med mango. Men køber man en mangosirup, så bliver man skuffet. Det er æbler, ikke mango.