PRESSMEDDELANDE

Stockholm, 2014

**Aquavitens dag**

– **nya möten, spännande smakkombinationer och en cocktailtävling med finess**

Under helgen den 18e och 19e oktober gick Aquavitens dag av stapeln för andra året i rad. Platsen var Spritmuseum på vackra Djurgården i Stockholm. Genom informativa föreläsningar, provningar med oanade smakkombinationer och inspirerande master classes kring kryddat brännvin så fick både allmänhet och branschfolk möjlighet att ta en närmare titt på vårt svenska dryckesarv. Provningarna erbjöd en möjlighet att prova på limiterade utgåvor, olika kryddningar samt nya smakkombinationer mellan mat och kryddat brännvin.

* Förra året var ju första upplagan av Aquavitens dag och det känns otroligt roligt att det var så uppskattat och nu blir ett återkommande event. Aquavit och kryddat brännvin är en kulturskatt som vi bör vara stolta över och som dessutom ligger helt i linje med det ökade intresset för hantverksmässig mat och dryck, säger Jonas Odland, kryddmästare på Altia.

Likt förra året så avslutades Aquavitens dag med cocktailtävlingen O.P. Open där tävlande från några av Sveriges bästa barer deltog. O.P. Open är en tävling där de tävlande utmanas i att ta fram de mest innovativa drinkarna baserade på aquavit. I år var tävlingen även uppdelad i olika moment där de tävlande dels skulle göra en signaturcocktail på O.P. Anderson, dels en egenkryddad snaps och sedan även en snapscocktail baserad på den egna snapsen. Utifrån dessa delmoment kunde man kora en totalvinnare som i år hette Johan Sjödin från Story Hotel.

Nedan samtliga vinnare:

Signaturcocktail på O.P. Anderson:  
Winston Cotgreave från Pharmarium med drinken ”From East to West”

Egenkryddad snaps och tillhörande snapscocktail:

Marcus Johansson från Aubergine

Total vinnare (högst sammanlagda poäng):

Johan Sjödin från Story Hotel

Recept på Johans signaturdrink ”Green Light Collins”

5 cl O.P. Anderson

4 cl ängsyralag (mixa ned 75 gram ängsyra i 50 cl sockerlag gjord på 60% socker och 40% vatten)

3 cl citron juice

Skaka samtliga ingredienser och toppa med soda. Servera i ett högt glas med mycket is.

Juryns motivering löd:

"Johan lyckades presentera en av tävlingens bästa signaturdrinkar som både var intressant, representerade O.P. Anderson väl och som var väldigt god. Utöver signaturdrinken lyckades Johan presentera en riktigt härlig sommarsnaps med toner av jordgubbar, lakritsrot, fläder, honung, hallon, lavendel och citronzest.”

Årets jury i O.P. Open bestod av den musicerande mat- och dryckesentusiasten Plura Jonsson, kryddmästare Jonas Odland och Joel Katzenstein från Purfict, som bland annat arrangerar Bartenders’ Choice Awards (B.C.A.).

Kontakt till vinnaren:

Johan Sjödin nås på 070-898 38 81 alternativt jks@storyhotels.com

