



· COPENHAGEN SODAS ·



## · COPENHAGEN SODAS ·

Copenhagen Sodas opstod tilbage i 2014, hvor én af stifterne, Peter Altenburg, blev stillet over for udfordringen at lave en dansk tonicvand i forbindelse med afholdelsen af den New York-baserede NORTH Food Festival. Dogmet var en nordisk gin & tonic.

I samarbejde med den danske gin-entusiast og grundlægger af Geranium gin, Henrik Hammer, skulle de udvikle en tonic, der i udtryk ville passe perfekt sammen med netop den danske Geranium gin. Under processen, blev det hurtigt klart, at sammensætningen af ingredienser dækkede et bredt spektrum af botanicals og krydderier fra andre gin-mærker, hvorfor tonic'en ikke alene passede til den førnævnte gin. Specielt tilføjes af et destillat fra grapefrugtskal var med til at skabe den perfekte balance i tonic'en, når den blev serveret med gin.

Tilbagevendt med masser af erfaring og indtryk fra den afholdte festival, besluttede Peter at gå videre med idéen om en dansk-produceret tonic. I fællesskab med sine to kompagnoner fra den københavnske cocktailbranche, satte de sig for at videreudvikle idéen. Som udgangspunkt skulle tonic'en og yderligere bar-mixers anvendes til at dække deres behov i barerne. Deres sodavand skulle produceres af bartendere til anvendelse af bartendere. Med mere end 40 års erfaring fra cocktail- og restaurationsbranchen eksisterede et solidt fundament for udviklingen af en sodavand, der ville passe perfekt sammen med spiritus.

Branchens fremmeste spiritusleverandør fandt hurtigt interesse for projektet, og tilbød et partnerskab, der medførte, at Copenhagen Sodas i dag kan erhverves lokalt i store dele af Danmark.



Copenhagen Sodas har udviklet en sodavandsvariant, der er fokuseret til anvendelse sammen med spiritus. Navnet er 5 Cent (5C) og refererer tilbage til datidens USA, hvor sodavanden bredest fandt sin popularitet. Sådte 'Soda Jerks' solgte karboniseret vand til en pris af 2 cent (two-cents plain, som en dansk vand på det amerikanske marked hed på denne tid), og en sodavand solgtes til en 'nickel', hvor man tilsatte sirup for at skabe frugtige smagsvarianter.

Vi har fokuseret på en sodavandslinie, der har til fornemmeste formål at øge fokus på kvalitetsfremstillede produkter, hvor de enkelte varianter er baseret på nøje udvalgte råprodukter. Ved servering med alkohol og rigeligt is, er det væsentligt at alle varianter indeholder et højt kulsyretryk. Kulsyren er samtidig med til at fremhæve en naturlig syrebalance i vores sodavand.

Kulsyren indeholder mellemstore bobler, hvilket medvirker, at smagen fra de anvendte krydderier nemt fordeler sig omkring de æteriske olier fra spiritusen, og skaber en blød balance mellem alkohol og den karboniserede væske. Boblernes størrelse og tryk er samtidig med til at sikre en 'sprød' fornemmelse gennem hele drinkens levetid.

## VORES SODAVAND

Alle vore sodavand er fremstillet med et ekstra højt kulsyretryk, for at sikre en længere nydelse, Vi har ønsket at producere en mix'er, der som udgangspunkt har det bedst sammen med spiritus, men hver enkelt variant kan naturligvis stå alene som et læskende alternativ i hverdagen

## INDIAN TONIC WATER

Ved at blande iskoldt vand fra underjordiske kilder med botaniske vækster og en enestående kvalitet af kinin, har man fundamentet for en klassisk tonic.

Historisk anvendtes kinin til bekæmpelse af malaria. Opfindelsen af verdens måske populæreste drink stammer tilbage fra tiden, hvor det britiske kronkoloniimperie havde brug for en naturlig kilde til at modstå feberlidelserne fra malaria. Et medfølgende onde ved imperiets udvidelse mod eksotiske himmelstrøg i specielt Indien og øerne omkring.

På dette tidspunkt - omkring 1850 - havde kinin (og derfra tonicvand) forlængst fundet vej til Europa fra Sydamerika. Alene smagte datidens tonicvand rædselsfuldt, da det alene var et udtræk af kinabark og lunkent vand. Men man opdagede, at gin og en smule sukker havde en betagende effekt på den tørre bitterhed fra tonic'en. Gin var på dette tidspunkt konsumeret i større mængder en rindende vand, så blandingen mellem gin og tonic forekom nærmest naturlig.

Vores tonic er baseret på et udtræk af Chincona-træets bark, der er vital for smagen af ægte tonic. Vi anvender Peruvian Bark (kinabark), der har en let syre og sprød bitterhed, der i samspil med vore øvrige råprodukter giver en blød og balanceret fremtoning af bitter sødme. Udtrækket fra kinabark kender vi på dansk bedst som kinin.

Æteriske olier fra citron tilsættes for at balancere den ellers lave forekomst af sukker, vi anvender i vore tonic. Endvidere anvendes et lille destillat af skaller fra pink grapefrugt. Gennem erfaring fra cocktailverden, har vi erkendt, at ingen anden citrusfrugt er i stand

til at frembringe så mange kvaliteter i alkohol som den forbudte frugt. Derfor skal det naturligt være en konstant i vore mix'ers.

Vi lagrer grapefrugtskallerne i neutral alkohol ved 60% og efter 72 timer er alle olier fra skallen trukket ud i alkoholen, således at vi har en heftig smagssætter til at vække tonic'en kraftigt til live. Anvendelsen af destillatet i vore tonic har ikke indflydelse på alkoholprocenten i vore sodavand, der stadig er under de tilladte 0,03%.

Resultatet er en blød og frisk tonic, der med tilpas skarp tørhed komplimenterer de fleste gin og vodka på markedet.

## ROSE HIB LEMONADE

Vores rosenlemonade er fremstillet med afsæt i blomsten fra den syriske rose - på latin Hibiscus Syriacus. Deraf forkortelsen rose hib, der altså ikke er beslægtet med hyben og det engelske udtryk herfor - rose hip.

Etymologisk giver den syriske rose mere mening i vores sodavand. Og det gør den også smagsmæssigt. Når hibiscus syriacus blandes med gin opstår der en kemisk forbindelse mellem sodavandens rose-element og gin'ens grundbyggesten. Mange gin indeholder nemlig nerol, citronellol og geraniol, der alle er en naturlig del af rosens kemiske struktur, hvorfor de helt naturligt er enestående sammen.

Rosenvand er ekstremt aromatisk og kan for mange være afskrækkende grundet den tunge fremtoning. Vi tilsætter æteriske olier fra citron for at nedtone og balancere de søde og meget aromatiske noter fra rosen, og tilføjer som i alle vore sodavand et destillat fra pink grapefrugtskaller til at fremelske fornemmelsen for alkohol.

Resultatet er en behagelig lemonade med masser af bobler og friske elementer af citron og sommerens blomsterenge.

## GINGER BEER

Ingefær har gennem en halv dekade været det foretrukne krydderi i forbindelse med fremstilling af den moderne cocktail, da den drillende og næsten pirrende peber-effekt fra ingefær, åbner en ny dimension i nydelsen af cocktails.

Traditionelt er ginger beer brygget ved at fermentere gær, sukker og ingefær. Dette resulterer i en stærk aromatisk og ofte meget tung og sødmefyldt ingefærøl, der flaskes med og oftest uden alkohol. Vores ginger beer er baseret på et udtræk fra ingefær, som vi blander med rindende vand fra underjordiske kilder. Dette giver en mindre voluminøs og sprødere variant, der passer enestående sammen med alle spiritus - fra den krystalklare vodka i Moscow Mules til den karismatiske mørke rom i Dark n' Stormy.

Samspelet med de tilførte varianter af lime og citron i vores aftapning, giver en perfekt balanceret sodavand, der besidder masser af citrussyre til at indgå i perfekt forbindelse med den pebrede ingefær og den søde råsukker. Det ekstra hårde kulsyretryk er med til at revitalisere sodavanden, og de mellemstore bobler er med til at skabe perfekt sammenhæng mellem vores botaniske ingredienser.

Resultatet er en let og forfriskende alkohol-fri ginger beer, der kan nydes i selskab med alle varianter af spiritus, men som for alvor vokser i fællesskab med de mere mørke varianter.