

EN BARTENDERS BEKENDELSER

MATHIAS BROKSØ

Assistent Bar Manager - TATA Cocktailbar Hotel Sanders, København
Mathias vandt den nordiske finale og titlen som Danmarks bedste bartender i 2022. Havnede i Top 10 i verden. Er i år nomineret til 7 priser i 6 kategorier i Bartenders choice Awards i Norden.

AF THOMAS KITTER

● HAR DU NOGEN FAVORITBARER I UDLANDET?

Altså London, New York og Barcelona er rene bar mekkaer. Singapore er også godt med fremme men jeg har favoritter på den anden side af kloden - i Melbourne og Sidney. Mit mantra er råvaregenbrug og hele tanken om at man udnytter sine råvarer helt optimalt tiltaler mig. I Sidney ligger baren der blot hedder "RE". Indehaveren hedder Matt Whiley og han har haft en bar i London men er nu flyttet til Australien. Han laver de lækreste cocktails.

● KAN DU AFSLØRE EN BOMMERT ELLER EN PINLIG EPISODE FRA DIN KARRIERE?

Jeg har naturligvis både spildt drinks og lavet forkerte cocktails til gæster men en lidt dyr bommert må være da jeg skulle deltage i World Class konkurrencen i Sidney. Det er ikke en officiel konkurrence men den største i branchen. Jeg havde pakket min kuffert med grej men skænkede det ikke en tanke at veje den. Det kom så til at koste mig en ekstraregning på mere end kr. 8.000 - havde over 13 kilo overvægt med på den lange flyvetur. Jeg efterlod grejet i Sidney - det kunne slet ikke betale sig at tage det med retur.

● HVIS DU SKULLE OPHOLDE DIG PÅ EN ØDE Ø I 30 DAGE OG MÅ MEDBRINGE 3 COCKTAILS AD LIBITUM - HVILKE VILLE DU TAGE MED?

Jeg ville gerne medbringe Americano og det er altså ikke kaffe jeg mener. Det er en lækker cocktail jeg laver med en sød Vermouth fra Torino, Campari fra Milano og dansk vand. Den er læskende og lidt bitter. Den er faktisk et slags forstadie til Negroni. Nogle amerikanere synes Negronien var for stærk så her kommer den med lidt dansk vand.

Jeg elsker en god Manhattan men vil gerne have en Monte Carlo der er et twist på en Manhattan. Gerne lavet med 2 dele Stauning kye Whisky, 1 del Benedictine der er en fransk likør med mere end 500 års historie bag sig.

Jeg vil også gerne på den kunne nyde en Gimlet der er en Gin cocktail. Den laves med lime Cordial (koncentreret limejuice,



sukker og vand). Jeg tilføjer så lige et lille stænk tør sherry. En Gin Gimlet er en lækker syrlig og frisk cocktail man kan bygge videre på efter smag og behag.

● HVORDAN ER DET MED MOJITOEN - ER DEN BLEVET BARTENDERENS FORBANDELSE ELLER?

Faktisk er Mojito epidemien aftaget en del. På en normal travl fredag aften laver vi måske 5 Mojito - vi laver langt flere Espresso Martini. Vores Mojito er frisk og syrlig og lavet på lys Cubansk rom, friskpresset limejuice, sukkersirup, masser af is og et lille splash dansk vand på toppen og en sund dusk mynte. Jeg vil gerne aflive en ting omkring is. Det er en myte at store klare isterninger er et snydetrick i en drink. De store isterninger smelter langsommere end mange små - der er simpelthen mindre overflade totalt set. Man får derfor en bedre og koldere drink der ikke bliver nedvandet.

● DER HAR JO VÆRET MODEBØLGER MED SINGLE MALT WHISKY, ROM OG GIN - HVILKEN SPIRITUS FORTJENER NU LIDT RAMPELYS?

Helt klart god Vermouth. Det er low ABV (alcohol by volume). En klassiker er den italienske Antica Formular der er en rød sød Vermouth. Vi har også de søde og tørre varianter fra Mancino der er et lille familiedrevet destilleri i Piemonte samt Cocchi fra Torino hvis historie starter helt tilbage i 1800-tallet. En god Vermouth er lækker med isterninger og en skive appelsin og naturligvis helt perfekt i en Negroni.

● HVAD ER DIN GUILTY PLEASURE INDENFOR MAD OG DRIKKE?

Det er altså ikke på grund af Sex & The City - men jeg elsker en god Cosmopolitan. Koldt glas og isterning, en god Vodka, hjemmelavet Tranebær Cordial, frisk lime og Cointreau. Derhjemme har jeg min hemmelige pose med Stjernemix - naturligvis i Familysize - men det skal være med de vildt sure vingummi, altså en Stjernemix Sour.