

Er likøren tilbage?

Vi sætter stor pris på kvalitetsspirit i Danmark. Det skal gerne være de dyre flasker gin, rom og whisky, der bliver åbnet, når vi skal nyde en lille en. Bliver likøren det næste store hit på barkedet?

Af Kasper Mundt-Nielsen

Spirit følger de store trends, vi ser i resten af restaurationsbranchen. Forbrugere vil have nydelse, god kvalitet og gerne en god historie om den lokalt producerede spiritus. Ofte er det ikke længere nok blot at servere en anonym flaske avec til kaffen – der skal følge mere med for at give kunden den optimale oplevelse. I Danmark har vi i en årrække været rigtig dygtige til at producere spiritus af høj kvalitet, hvad enten det er gin, rom, whisky, frugtvin eller likør. Det har været de hårde flasker spiritus, der i første omgang vandt plads i forbrugernes hjerner, men i de sidste år har frugtvin buldret frem, og nu er turen kommet til, at likøren skal tilbage i forbrugernes bevidsthed. Likør lider under et mormor-image, men når de dygtige danske producenter begynder at producere likører i mange afskygninger, må det betyde, at forbrugere er begyndt at få øjnene op for den bløde og fyldige driks mange herlige egenskaber.

Væk med mormor

Vi har testet fire forskellige likører – alle fra Danmark – og vi har generelt været imponerede over kvaliteten og smagen, men også den diversitet produktene har. En af de færdige, likøren lider under, er, at det er noget klumpet kirsebærstads, hvilket måske hænger sammen med, at den eneste likør, man har prøvet, netop var mormors halve, varme og alk for gamle flaske kirsebærlikør hjemme i skabet.

• Likør har altid været lidt mormor-præget og meget sødt. Hvis man ikke kunne lave noget af kvalitet, har man altid kunnet lave det sødt, fortæller Per Rasmussen, en af mændene bag Norliq, som er en af de nyere kræfter på likørmarkedet.

• Norliq er af den nye generation, hvor smagen af frugten er i højsædet, og sukkeret er sat på sidelinjen. Vores produkter har sødme, men er ikke søde, de smager af det, de skal, nemlig råvaren, uddyber han. Det er lige netop, fordi råvaren er kommet i centrum, at likøren bliver så interessant. Det er muligt at skabe likører i så mange andre afskygninger end kirsebær, og ikke fordi kirsebær ikke er godt – for som du kan læse i vores anmeldelser, så kan det være virkelig godt – men fordi det giver så mange anvendelsesmuligheder.

Mange anvendelsesmuligheder

De likører, vi har smagt, varierer fra en likør, der gør sig bedst i en cocktail, hen over en likør, der kan nydes som et godt glas vin, til en likør, der kan drikkes til kaffen efter et veloverstået måltid. Det, at likører kan nydes på så forskellige måder, giver jer, der skal servere produkterne, en spændende opgave: Find den helt rette likør til den rette anledning. Og jeg lover jer, at den diversitet, vi ser i de danske produkter, er så stor og smagene så komplekse og dybe, at der er potentiale for store smagsoplevelser på alle niveauer, helt fra et skvæt likør i din gin & tonic til den helt store gourmetoplevelse.



Creme de Noix

Norliq, 24 %

BED
ØMM
ELSE

Creme de Noix er en likør fremstillet på grønne valnødder. Til fremstilling anvendes danske og franske grønne valnødder. Nødderne plukkes før modning, hvorefter de kværnes og blandes i en koncentreret alkoholopløsning. Den er let brunlig og med en lysere orange kant som en vin med alder. I næsen får man varme og let bitre valnødder og mørke bær. Aromaen er varm med et let pift af alkohol. Den smager herligt af valnødder og efterlader dig med noter af chokolade, læder, lakrids, krydderier og et strejf af karamel. En meget balanceret og dyb, fyldig smagsoplevelse, som giver en likør, der kan stå helt alene, til et ostebord eller som avec til kaffen.