Feb.2018

**Monkey 47 Distiller’s Cut 2017**

*Iva – Achillea moschata*

Hvert eneste år lar vi oss inspirere av planteriket og drar ut på det som ofte er en spennende og utfordrende jakt på “Species Rara”, den helt spesielle ingrediensen som skal brukes i vår **Monkey 47 Distiller´s Cut**. Du har vel kanskje allerede gjettet at bakgrunnen for denne botaniske interessen og letingen har flere fasetter: gleden over sansemessige eksperimenter, en sterk forkjærlighet for spesielle aromaer og – sist men ikke minst – god, gammeldags eventyrlyst! Høydepunktet i årets urtejakt ble en krevende ekspedisjon i svimlende høyder over Oberengadin-dalen i den sveitsiske kantonen Grisons.

På fjellet “Munt da la Bêscha” (bokstavelig talt: “uhyrets fjell”) som rager høyt over innsjøen og sletten Oberengadin, vokser og trives nemlig den myteomspunne ryllikarten achillea moschata. Innbyggerne i området snakker retoromansk, og de kaller planten “Iva”. Ifølge sagnet oppsto rylliken i det gamle Hellas, da det under Trojanerkrigen ble skavet rustflak av sverdet til Akilles. Disse rustflakene ble brukt til å lege soldatenes sår. Den tyske dikteren Goethe tok også opp dette temaet i skuespillet “Götz von Berlichingen”, der skadene til de sårede ridderne ble behandlet med ryllik.

Det at vi ble kjent med Iva har ikke noe som helst å gjøre med sykdom eller andre plager, det skyldes ene og alene våre medarbeideres forfengelighet. Mens de var på shoppingtur i Zurich, der de prøvde å finne noen nye plagg å utvide garderoben med, traff de foretaksomme destillatørene Alexander Stein og Christoph Keller tilfeldigvis en gammel kjenning som fortalte dem om Ivas fengslende lukt.

Achillea moschata er en plante i kurvblomstfamilien som blomstrer mellom juli og september. Planten blir mellom 5 og 20 centimeter høy. Bladene og de sarte blomstene inneholder ikke bare ivain, moschatin, achillin og harpikssyre, men også den utrolig aromatiske iva-oljen. Du trenger bare å gni bladene lett mellom fingrene for å få frem den særpregede aromaen: en fascinerende, harpiksaktig note kombinert med en balsamisk, søt duft.

Iva er også en plante med kulturell og historisk betydning. Opprinnelig var ryllikarten et middel mot dårlig fordøyelse, og i mer enn 100 år har den blitt brukt i Engadin-regionen til å lage en urtelikør. Av en rapport fra den sveitsiske nasjonalutstillingen i Zurich i 1887 fremgår det at Iva-likøren først ble nevnt så langt tilbake som i 1782.

De fleste destillatører ville gå langt for å få tak i ivalin, moschatin, achillin, harpikssyre og iva-olje, og det blir de også bokstavelig nødt til, for Ivas foretrukne habitat er i bratte urer som ligger mellom 1 500 og hele 3400 meter over havet. Så da var det bare for oss å snøre vandrestøvlene ...

Sammen med Gian Luck, en fjellguide og ekstremklatrer som vet alt om Iva, klarte vi å innta Munt da la Bêscha, med en høyde på hele 2 647 meter over havet. Etter at vi hadde klatret oppover fjellet og til slutt sto på “Oberer Schafberg”-ryggen som fører til toppene Las Sours og Piz Muragl fant vi endelig det vi lette etter – voilà … *Iva!*

Siden denne fantastiske planten delvis er vernet, og vi gjerne ville bidra til å bevare den lokale floraen og faunaen, tok vi for oss med måte – dette var ikke et plyndringstokt. For å sitere den tyske forfatteren Martin Kessel: de fleste mennesker tror ikke det finnes noe superlativ for ordet “død”, men det gjør det absolutt, nemlig “utdødd”.

Derfor brukes det til vår **Monkey 47 Distiller´s Cut 2017** bare Iva fra dyrkede planter.

Monkey 47 Distiller’s Cut destilleres bare en gang i året. Den begrensede utgaven, som vi får totalt 24 flasker av til Norge, begeistrer både heldige bartendere og ginentusiaster verden over, for her maksimeres sanseopplevelsene gjennom destillasjon av urteingredienser. I en innfløkt og lang prosess blir blomstene og bladene av achillea moschata tilsatt blandingen av de 47 “tradisjonelle” ingrediensene i Monkey 47. Deretter blir det hele destillert på nytt i ytterligere en ekstraksjonsprosess og lagt til modning i tre måneder i beholdere av steingods. Til slutt tilsettes bløtt, lokalt kildevann.

**Monkey 47 Distiller’s Cut 2017** er en bittersøt, men likevel tørr gin med fine, balsamiske toppnoter, den har en unik kompleksitet og en helt enestående tetthet. Nå er det ikke lenger bare sveitsiske fjellklatrere som får glede av denne eksepsjonelle smaksopplevelsen.

Som et lokalt ordtak sier det: “Umans sainz'amur sun sco prada ssainza flur” – mennesker uten kjærlighet er som enger uten blomster.



Viva Iva!

**Monkey 47 Distiller’s Cut 2017** vil du i løpet av kort tid finne i utvalgte barer i Norge, samt på Oslo Gin Festival, juni 2018.

Har du spørsmål rundt all Monkey Business, ta kontakt med:  
Mia K.Dalseng, Prestige Portfolio Manager Pernod Ricard  
[Mia.Dalseng@pernod-ricard.com](mailto:Mia.Dalseng@pernod-ricard.com), Tel.: 99 87 18 18

HISTORIEN OM MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN:

I 1945 var den britiske offiseren, Montgomery Collins, stasjonert i Berlin. Byen bar preg av krigens ødeleggelser og Montgomery Collins engasjerte seg sterkt i gjenoppbyggingen av byens dyrepark, hvor han sponset en liten ape ved navn Max. I 1951 forlot han Berlin og slo seg ned sør i Tyskland, nærmere bestemt den nordlige delen av Schwarzwald (The Black Forrest). Her åpnet han et lite pensjonat som han navnga «Zum wilden Affen», «The Wild Monkey» til ære for Max. Den britiske offiseren hadde en personlig interesse for det erkebritiske brennevinet gin og han ønsket å produsere sitt eget. Han benyttet lokale urter han fant i skogen, noen mer uvanlig for gin-produksjon enn andre, som tyttebær, tranebær, hylleblomst og gran. Montgomery Collin's ginkarriere var kortvarig og tok slutt på begynnelsen av 1960-tallet. På slutten av 1990-tallet under renovasjonen av et gjestehus, fant håndverkerne en støvete, gammel treboks under noen planker. Den inneholdt et brev med detaljert beskrivelse og innhold, samt en flaske. Den gamle, møkkete flasken hadde en håndtegnet etikett av en ape og under stod det: «Max the Monkey – Schwarzwald dry gin». «Vi ønsket å hedre Montgomery Collins og hans ape Max, derfor kalte vi vår gin Monkey 47», sier Alexander Stein, grunnlegger av The Black Forest Distillery. 47 refererer til de 47 ulike urtene du finner i denne utsøkte premium ginen. Monkey 47 (Black Forest Distillers) eies siden 2016 hovedsakelig av Pernod Ricard.