Pressmeddelande

Stockholm 20150428

**Hon blir årets svenska bartenderfinalist i Linie Award 2015**

**I konkurrens med Sveriges mest lovande bartenders blev Charlotta Berggren i söndags kväll utsedd till finalist i cocktailkategorin i Linie Award 2015 – en tävling som lyfter unga nordiska talanger. Med Linie Aquavit som grund samt punsch, juice på gotländska morötter, citron och lite socker har Charlotta komponerat en vinnande cocktail. Uttagningen gick av stapeln på restaurang Mäster Anders och den Nordiska finalen hålls 10 juni i Blå Hallen i Stadshuset.**

I söndags kväll stod det klart att Charlotta Berggren från Svartengrens blir årets svenska finalist i cocktailkategorin i Linie Award som är en årlig, prestigefylld tävling för unga nordiska kockar och bartenders. I år firar tävlingen 10 år och för första gången arrangeras finalen utanför Norge.

*-Jag är väldigt glad och stolt över att min drink har mottagits så bra. Tanken är lätta smaker som kompletterar varandra och går hem hos en bred publik. Det ska bli otroligt roligt att representera Sverige i juni,* säger Charlotta.

Förutsättningarna för de tävlande är att skapa sin absolut bästa drink - baserad på Linie Aquavit- samt inkludera minst en nordisk råvara. Kryddat brännvin är relativt nytt i cocktails men uppmärksammas mer och mer, bland annat Huffington Post hyllar aquaviten som en unik mixbas med sin kombination av kryddad sprit och fatkaraktär och tipsar om att det blir nästa stora sprittrend.

Charlottas vinnardrink är en cocktail med Linie Aquavit och punsch, samt juice på gotländska morötter och citron som ger en extra frisk touch. Den nyligen uppfunna drinken går under namnet *“Linie in Sight”*. Eftersom den är lätt att göra kan den bli ett nytt och spännande inslag på midsommarbordet.

Oskar Johansson som jobbar på Corner Club, en av Sveriges ledande cocktailbarer, vann Linie Awards cocktailtävling 2014. Han är i år en av jurymedlemmarna tillsammans med Ludde Grenmo från Linje Tio.

*- Charlotta knöt verkligen ihop personlighet och drink i en sann nordisk anda med sitt bidrag. Hon är en värdig representant för Sverige i finalen den 10 juni*, säger Oskar.

Syftet med Linie Award är att lyfta vår nordiska mat- och dryckeskultur och samtidigt utmana unga kockar och bartenders till uppfinningsrikedom med nordiska ingredienser och specialiteter. Linie Award är en språngbräda för lovande talanger i åldrarna 20-26 år. De tävlande har kvalificerat sig genom två deltävlingar. De länder som tävlar är Danmark, Sverige, Norge och Finland samt, för första gången i år, Tyskland. Det är därmed fem finalister som till slut ska mötas i finalen i Stockholm den 10 juni.

**Om Lysholms Linie Aquavit**

Linie Aquavit vann i mars 2015 aquavit-kategorin i San Fransisco World Spirits Competition, ”spritens OS”. Brännvinet produceras av ArcusGruppen i Oslo och det ursprungliga botaniska receptet har varit oförändrat i över 200 år. Namnet *Linie Aquavit* syftar på att spriten passerat "linjen" (ekvatorn) och enligt tradition skickas aquaviten än i dag på en fyra månader lång resa runt jorden där den korsar ekvatorn två gånger.

Lysholm Linie blev upptäckt av misstag 1805 då briggen Trondhjems Prøve seglade från Trondheim till Batavia (idag Jakarta i Indonesien) med bland annat fisk och akvavit i lasten. I Indonesien bytte man varor men akvaviten följde med hem tillbaka till Trondheim igen. Man upptäckte då att akvaviten genomgått en förädlingsprocess under de två år långa resan. Varierande temperaturer, sjöluften och den konstanta rörelsen ombord bidrog till att akvaviten genomgick en unik mognadsprocess i de 500 liter stora ekfat som den lagrades i.

**För ytterligare information samt pressbilder, vänligen kontakta:**Liza Skoglund, [liza@bystrombalodis.se](mailto:liza@bystrombalodis.se), 0723-50 92 22.  
Alexandra Wachtmeister, [alexandra.wachtmeister@arcussweden.se](mailto:alexandra.wachtmeister@arcussweden.se), +46 767 79 39 00.