

## Hen-drinken gör upp med daterade smaknormer

👤 Livets Goda 🕒 15 Nov, 2018

**WHISKY OCH BOURBON** Biologiskt upplever kvinnor och män smak på olika sätt. Samtidigt påverkas vi också av normer och daterade föreställningar kring smak och smakpreferenser. Baserat på forskning om sensorik har whiskeyproducenten Tullamore D.E.W., tillsammans med sensorikforskaren Johan Swahn och bartendern Josephine Sondlo, tagit fram Hen-drinken. En drink skapad för att ifrågasätta kulturella skillnader kopplade till smak och samtidigt föra människor närmre varandra.



Tullamore D.E.W. är en trippeldestillerad malt-, pot still- och grainwhiskey. Tullamore har ett gediget arv inom whiskeyproduktion och har nu använt sig av vetenskap för att utforska eventuella skillnader i hur män och kvinnor upplever smak. Hen-drinken är en drink som ska ifrågasätta daterade föreställningar om smak kopplat till kön. Drinken är baserad på forskning sammanställd av sensorik-forskaren Johan Swahn och utifrån resultatet har den internationellt erkända och prisade bartendern Josephine Sondlo komponerat drinken, med syftet att den ska uppskattas av så många som möjligt.

– Forskningen visar bland annat att kvinnor är bättre än män på att identifiera beska smaker och att bedöma intensiteten av sött, surt och salt. Det innebär att de inte behöver lika hög smakintensitet i drinken för att få samma upplevelse som män. Det betyder också att kvinnor oftast har bättre förutsättningar att uppleva den fulla smakprofilen hos exempelvis whiskey. Det är dags att göra upp med daterade smak-normer om vad som är typiskt manligt respektive kvinnligt, säger Johan Swahn, Filosofie doktor inom Sensorisk marknadsföring.

För att en drink ska tilltala både män och kvinnor, visar forskningen att det är viktigt att smakintensiteten inte blir för hög. Hen-drinken har därför en avvägd del sötma för att tilltala männens förkärlek till det som är sött. Samtidigt balanseras den upp med syra och en hint av beska, för att inte chocka kvinnors ofta känsligare smaksinne. Bartendern Josephine Sondlo har utgått från forskningen och arbetat fram Hen-drinken. Basen innehåller bland annat kallbryggt Sencha-te, Champagne-socker och har toner av äpple, honung och vanilj.

– Jag tilltalas av tanken på att utforska och blanda smaker med hjälp av forskning. Irländsk whiskey som komponent är spännande då den har en rik smakbild som passar bra att blanda. Förutom att leta efter en balanserad och samtidigt spännande smakkombination, har jag använt mig av Champagne som traditionellt sett kopplas till fest och lyx, snarare än socialt konstruerade könsroller. Jag hoppas att Hen-drinken blir ett sätt att mötas och prata om smaker, säger Josephine Sondlo, bartender.

Forskningen visar att genetiska förutsättningar resulterar i skillnader mellan män och kvinnor när det handlar om hur de upplever smaker som sött, salt, surt och bittert. Forskning kring hur män och kvinnor upplever smak visar också att cirka 35 procent av kvinnorna, jämfört med cirka 15 procent av männen, går under benämningen ”Supertasters”. Det innebär att kvinnor generellt sett är bättre än män på att identifiera beska/bittra smaker men även andra smakskillnader. Det har även visat sig att kvinnor har cirka 43 procent fler celler och 50 procent fler neuronerna (nervceller) i den del av hjärnan som tar emot doftmolekyler, vilket kan i sin tur resultera i en mer nyanserad smak- och doftupplevelse.

Hen-drinken finns att beställa under en begränsad period mellan den 15 november – 30 november på Bar Hommage i Stockholm.