

# Gnista Spirits expanderar i Skandinavien genom ledande distributörer Sprit & Co (Dk) och Leske (No)

De senaste tio åren har alkoholindustrin genomgått stora förändringar. Den kategori som nu utvecklas i snabb fart är alkoholfri «sprit». Kategorin startade med subtila destillerade smaker, men går nu vidare till intensiva och aromatiska smakprofiler fyllda av karaktär, djup och längd.

Svenska GNISTA är handgjord och får sin unika karaktär tack vare en kombination av gastronomi, avancerad teknologi och klassiska sprit-tekniker som destillering, brygging och ekfatslagring. Teamet bakom har därmed lyckats att skapa den första produkten i kategorin som imiterar många av spritens egenskaper. Och den enda som kan ersätta sprit i alkoholfria drinkar så att de smakar precis som alkoholhaltiga.

Efter en lyckad lansering i höstas på toppbarer i några skandinaviska storstäder och online inom Europa, har tiden kommit för en fullskalig lansering i grannländerna, och avtal har skrivits med Sprit & Co och Leske. Den förstnämnda är Danmarks ledande distributör av premium-sprit, den sistnämnda Norges största aktör inom distribution (och varumärkeskommunikation) av alkoholfria premiumdrycker.

- I Gnista ser vi en framtida norsk succé. Gnista Floral Wormwood levererar helt klart vad den lovar – en sammansatt, bitter och komplex smak som fint kan drickas ren, men som skapar en fantastisk smakdimension i alkoholfria cocktails. Vi hejar generellt på gott hantverk och inte minst fokus på det skandinaviska, och här får Gnista förstas full poäng, säger Christian Stray-Jansen, grundare och VD på Leske.

De första barerna som sätter Gnista på menyn i Oslo är Bon Lio, Svanen, Territoriet och Restaurant Kontrast. I Köpenhamn är den redan en succé på exempelvis Strøm, Brønnum, Kester Thomas och Tata.

- Vi är imponerade över hur lätt det är att aktivera Gnista – suget efter den här sortens produkt är enormt och Gnista är onekligen unik i sitt slag, säger Oscar Svendsen, grundare på Sprit & Co.

Erika Ollén, Gnista Spirits är förväntansfull:

- Vi har fått svart på vitt att Gnista fyller ett tomrum – det går åt 4 gånger så många flaskor på barer som vi trodde – och samtliga kunder köper igen och igen. Men en uppskalning har inte varit aktuell förrän vi kunnat se att produkten håller en hög och jämn kvalitet, vilket vi nu har fått bekräftelse på.

Bartenders är eniga med andra branschexperter i sin entusiasm för Gnista. David Gluckman, globalt erkänd "spritguru" och mannen bakom Bailey's och Tanqueray no 10 säger att "GNISTAs första produkt bjuder på en komplex, välbalanserad smakupplevelse. Den är pepprig och jordig med en attraktiv antydning till lakrits och med precis rätt "svårighetsgrad" som är väsentligt för ett alkoholsubstitut. Floral Wormwood är definitivt den mest imponerande alkoholfria spriten jag har provat".

---

## Presskontakt

Erika Ollén, grundare Gnista [erika@gnistaspirits.com](mailto:erika@gnistaspirits.com)  
+46 763 17 26 28

## Kontakt försäljning/marknad Norge

Christian Stray-Jansen, grundare Leske [christian@leske.no](mailto:christian@leske.no)

## Kontakt försäljning/marknad Danmark

Oscar Svendsen, grundare Sprit & Co [oscar@sprit-co.dk](mailto:oscar@sprit-co.dk)

## Produktinformation

Gnista Floral Wormwood  
Smaktoner: Bitter, aromatisk och intensiv med toner av lakrits, ros och apelsin

50 cl

Rek. Konsumentpris: 225 SEK / €21

## Foton och drinkrecept

[www.gnistaspirits.com](http://www.gnistaspirits.com)