



SAIGON BAIGUR

Inuti drakens näste

På en gata där några höns springer fritt, dolt bakom en grind, ligger hjärtat i produktionen av landets mest älskade gin. Men utan skyltar och ungefär 30 minuter öster om centrala Saigon undrar jag först om jag kommit rätt. Efter att tveksamt ha tryckt upp grinddörren och gått in på gården möts jag av en äldre man som ler åt min vilsna min och pekar mot en stor lagerbyggnad. Min förvirring avbryts snart av en ung man som närmar sig med ett varmt leende: "Välkommen till Saigon Baigur!"

TEXT & FOTO: AURÉLIE FOUCAULT

Phu Nguyen, 28 år, Master Distiller sedan de tidiga dagarna, är mannen som möter mig och som guidar mig in i destilleriet, och jag blir häpen över utrymmet. Luftigt, rymligt och skინande rent – det liknar nästan ett konspelleri där mittpunkten är den nyinstallerade kopparr pannan, kallad Mother Dragon, som tronar i mitten av huvudsalen.

Glimakarna flyttade sin "District 9 Distilling Company" i april 2025 för att utöka kapaciteten och kunna möta sina expensionsplaner. De nya lokalerna rymmer kontor, tre pannor, ett lager, en tagginspings- och förpackningsavdelning, ett laboratorium, ett mycket speciellt verkstadsutrymme (mer om det senare) samt en lummig tropisk trädgård komplett med bar för mottagningar.

FLYTEN VAR NÖDVÄNDIG DÅ FÖRETAGET VÄXTE explosionsartat sedan starten. Idén till Saigon Baigur Gin föddes 2019 som ett experiment av hölländaren Jochen Lissner och hans fru Hanh Nguyen och lanserades kommersiellt 2020. Det blev därmed den första premium drygen som destillerades i Ho Chi Minh-staden. Namnet Baigur kommer från den första kända bosättningen i området under 3000 talet: en chamisk fläskby som snart växte till en marknadplats för boskap, fisk och kryddor.

Jochen Lissner, 43, kom första gången till Saigon 2002 för ett bålbyggnadsprojekt. Han förläskade sig i landet och dess elektrifierande atmosfär och beslutade sig för att göra det till sitt hem 2008. Hans omfattande resor genom landet fick honom att inse mångfalden av lokala örter och kryddor, och som god hölländare föll tanken naturligt på gin. Den seriösa reprens är här, och med husstrun som nu är destilleriets direktör, lyckades paret tillsammans skapa en produkt av obestridlig kvalitet och internationell lyfskraft.

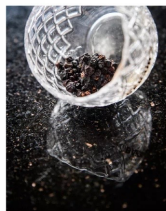
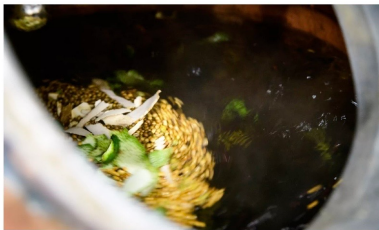
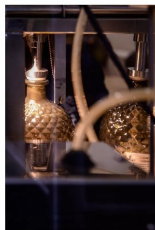


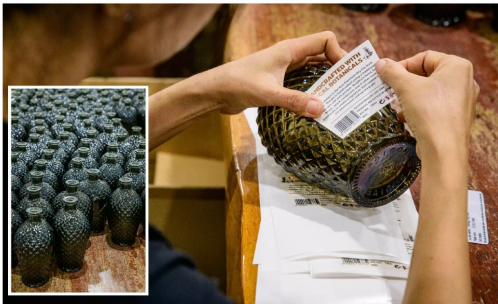
DET SOM GÖR EN PREMIUMGIN ÄR INTE bara drycken, utan omsorgen i varje detalj, något teamet fliktrod redan från början. Silva flaskan, genast igenkännbar på vilken bildsk som helst, påminner om ett dräktigt – den mytiska varelsen som har en central plats i de flesta asiatiska kulturer och även destilleriets logotyp.

Flaskan designades av Finn Timmesen och visade sig vara en utmaning på grund av sin komplexa form och kraven på glasjocklek och färgkonsistens. Det tog ett år att hitta rätt glasproducent. Efter bultjering monterades varje flaska för hand med en manuellprickal och ett keck, innan den föregås med ett band som bär Master Distillers signatur. Alla dessa steg kräver mycket arbete, men de gör flaskan oskälbar från varumärkets image och placerar den i premiumsegmentet.

Men Saigon Baigur core inte värd att skriva om, om det bara handlade om en vacker flaska, den verkliga jorden är naturligtvis ginen själv."

PHU NGUYEN BALANSERAR SKICKLIGT INTE mindre än 16 botaniska och kryddor. Enbär, röd, men också svart kardemumma från norra Vietnams djungler, Saigonkanel från Annamitbergen och deras signatur: Buddha's Hand, en citrusfrukt vars klyftor liknar fingrarna på traditionella Buddha-avbildningar, samt ängsfunderade lotusblommor från Mekongdeltat.





Kvaliteten och färskenheten på ingredienserna är avgörande. Mängden av varje ingrediens kräver noggranna beräkningar och smakerstest för att säkerställa jämnhet mellan batcherna. Destillerier använder tre kopparpannor Saigon Thunder (den första, 120 liter), därefter Fire Dragon, och sist Mother Dragon, den största och senaste (1 000 liter). Doseringen anpassas till varje pannas storlek och särdrag.

RESULTATET ÄR EN GIN MED LIVLIG DOFT, fylld av citrus och krydda. I smaken möts man av en rik kryddlighet, förvånansvärt flerdimensionell, ledd av citrus men uppbyggd kring exotiska örter och ingefära. Avslutat är mickeligt, med toner av pepparorn och kvargångna citrongräs. Utöver huvudgingen skapar Phu Nguyen varje år en specialutgåva inspirerad av det kinesiska zodiakdjuret för året. För ornets år lanserades Curious Snake, inspirerad av vietnamesisk kölk med ingredienser som sågadtand koriander, vietnamesisk balm, thailändsk basilika och risfiltsörter. För drakens år



skapades Blossoming Dragon, en blommig och fruktig gin infuserad med honung från långsträckt ("draköga"), samt rosenblad, myrorna och bungspeisner. Dessa begränsade upplagor ger honom möjlighet att experimentera utan att förringa konsumenterna eller urvattna varumärket. Företaget utvecklar också en ny produkt under ett annat namn: en premium kaffesprit rikad med festsocnen.

TACK VARE GRUNDARNAS INTERNATIONELLA KRFARENHET har Saigon Baigur från början haft ett globalt fokus och varumärket rick snabbt erkännande. De vann guldmedalj på Gin Masters 2022 samt guld i Contemporary Style Gin-kategorin på World Gin Awards 2023. Den vietnamesiska ginen exporteras nu till över 50 länder, främst i Europa, men också till Kanada och Sydamerika.

Saigon Baigur står även inför att öppna sitt spännande projekt "Gin School." Där får besökare och turister delta i en workshop, använda egna små kopparpannor och välja sin egen mix av kryddor och botaniska för att skapa en personlig gin, som de buteljörer och får ta med hem. Vilket bättre sätt att lära känna en produkt, samtidigt som man upptäcker lokala kryddor och får med sig en unik souvenir från Vietnam? Med denna innovationsansats, sitt kvalitetsfokus och viljan att dela sin kultur och passion, är det svårt att inte inspireras av Distric 9 Distilling Company. Så, vad säger om ett glas till? Gör det till en Saigon Baigur Gin & Tonic, tack.