

nytt om drycker



Folke Andersson

Grönstedts flyttar hem

I 160 år har Grönstedts Cognac hämtats från Cognac för att blandas och tappas i Sverige. Nu flyttas anläggningen till Cognac, dit också master blender Folke Andersson får resa tio gånger per år. Med i flytten från Sverige finns Grönstedts cognacsreserv som varit densamma i över 60 år.



Mezcal och Sotol anyone?

Det senaste från tequila-importören AliasSmith är riktat till dem som redan känner sig hemma på 100 procent agavetequila. Efter påtryckningar från kunderna finns nu tre Mezcal i sortimentet. Det är en destillerad agavesprit som görs i Oaxaca i södra Mexiko och kan vara av mycket varierande kvalitet. AliasSmiths mezcal, El Señorío, tillhör förstås de bättre och appellerar helt klart till en manlig publik med sina rökiga, läderartade toner.

Destillatet Sotol, som AliasSmith är ensam om i Europa om att importera, görs i regionen Chihuahua på ökenplantan Sofol. Här rör det sig om en lagrad sprit med en karaktär någonstans mellan arrak och tequila – måste provas! Produkten heter Hacienda de Chihuahua och blev i februari vald till bästa agavespritslinje (inkluderar tequila och mezcal) i Mexiko i »The Agave Spirits Competition«.

LÄS MER PÅ www.aliasmith.se.



Foto: Blomms Nättsaber

Fjällets egen champagne

För 20 år sedan hittade forskaren Peter Mosten i Jämtland ett recept på mousserande vin på björksav som efterlämnats av en berömd kemiingenjör. Efter årtal av experiment finns nu hans vin, »Sav« på marknaden. Det görs helt enligt klassisk metod med andra jäsningsen på flaska, och det kostar givetvis därefter, 329 kr per flaska på Systembolaget (varunr 83631).

»Sav säljs redan lokalt på restauranger som Weséns och Villa Tottebo i Åre och med sin lilla restsötma från björksaven passar det bra till vita ostar, rökt kött och rökt fisk«, berättar Peter Mosten som även avslöjar planer på en internationell satsning.

»Vi siktar mest på Tyskland och Japan. Japanerna är redan galna i björksav och importerar massor från Ryssland.«

LÄS MER PÅ www.sav.se.

Juice med bubbel utmanar Cola

Nu kommer brittiska juicedrycken Feel Good till Sverige. Den är skapad av tre avhoppare från Coca Cola, som ville ha ett nyttigt alternativ till läsk. Drycken är helt naturlig och består bara av juice från frukt och tillsatt C-vitamin.



Blå, blå burk

Ser favoritölen plötsligt obekant ut? Lugn, det är inte du som druckit för många, det är Pripps blå som fått ny, fräckare design.



Thaiwhisky på svenska barer

Nu kan alla som bara hört semesterhistorierna själva ta reda på hur Thailands lätt ökända nationalwhisky smakar när Bibendum nu lanserar Mekhong på utvalda svenska barer och restauranger.

Uppkrydd klassiker

Vanilj, kaffe, kakao och lönsirap har fått ge smak åt den nygamla bittren Gammel Dansk Asmund Special. Det är anteckningar från 70-talet som ligger till grund för blandningen. Då ville företaget göra en exklusiv bitter, men kryddorna var för dyra och projektet lades på is.

»Asmund Special har en vuxen, komplex och bittersöt smak vilket gör att den uppskattas av många. Den kan avnjutas ensam, som en avec till kaffet eller med en bit mörk choklad«, säger Petra Strandberg, brand manager på V&S.

