

Sav

– en annorlunda dryck

Vad tillverkas vin av? Tja, om du frågar gemene man på gatan eller Peter Mosten, vd på Björksavsprodukter i Åre AB, så får du troligen helt olika svar.

TEXT: PETTER INEDAHL



SAV ÄR NAMNET på vår förmodligen mest annorlunda dryck, och frågan om det egentligen räknas som vin är en som tål att diskuteras. Låt oss ta det hela från början; vi befinner oss i nådens år 1785. Teaterkungen Gustav III spankulerar ännu omkring på Stockholms gator i väntan på att bli skjuten, och någonstans, oklart var, i vårt avlånga land har en okänd mästare eller galepanna, välj själv, kommit på den briljanta idén att framställa vin ur en växt som är betydligt mer hemtam på dessa breddgrader än vinrankan, nämligen björken. Resultatet var ett vitt mousserande vin, vars ursprungliga namn stränga EU-regler förbjuder en nutida skribent att nämna. Låt oss bara konstatera att det bestod av ett sammansatt ord, vars förled var trädet ur vilken drycken framställs, och dessutom namnet på en region i norra Frankrike, känd för just mousserande vita viner. Om uppfinningen var en succé eller en parentes är dolt i historiens dunkel, men receptet bevarades och skulle tvåhundra år senare, tack vare en man vid namn Gunnar Jegrelius, sticka upp huvudet igen.

BJÖRKVIN ELLER ÄKTENSKAP

Denne Jegrelius var en i kemikretsar ryktbar man, och hans enorma samling dokument rörande kemiska substanser skulle efter hans död köpas in av staten för att sedan på klassiskt politikermanér

ligga olästa i ett skyddsrum någonstans under Stockholms tunnelbana i väntan på bränning. Någon hade nämligen upptäckt att utrymmet denna stora samling tog upp kunde nyttjas bättre för andra ändamål. In på scenen äntrar Peter Mosten, och lyckas i sista sekund rädda Gunnar Jegrelius livsverk undan eldbegängelsen. Året var 1987, och Peter Mosten, som egentligen jobbade med utvecklingsprojekt inom ekoteknik, bland annat vattenrening, får till sin häpnad ögonen på receptet. Ur nyfikenheten föddes snart en ny hobby: vintillverkning. Enligt honom själv var resultatet av de första experimenten minst sagt motbjudande. Smaken var eländig och inte ens med den bästa vilja i världen drickbart, men skam den som ger sig. Försöken fortsatte i en hemmiljö som mer och mer kom att präglas av exploderande korkar och illaluktande dekokter, så till den milda grad att äktenskapet började knaka i fogarna när hans fru blivit överfallen av vildsint björksav en gång för mycket. Hon gav honom helt enkelt ett ultimatum. Som den handlingens man han är löste Peter Mosten problemet genom att låta flaskorna flytta ut, men valet lär inte varit helt lätt. Första drickbara årgången kom 2006 och bestod av 5 000 nummerade flaskor tillverkade i F4:s före detta flottiljök ute på Frösön. Vinet jäser två gånger. En gång i tank, och dessutom på flaska, och den sammanlagda lagrings-

tiden är någonstans mellan ett och ett halvt till två år. Lägg därtill att varje björk måste vila i flera år innan den kan tappas igen, och du har ett par av förklaringarna till varför produkten är så exklusiv. Sav exporteras till ett flertal länder och har uppskattats av bland annat det svenska kocklandslaget, och nästa exportmål är Japan, där produkten rönt en hel del uppståndelse. Sav finns att köpa i välsorterade systembolag, annars tar de gärna hem den åt dig, men skynda på, upplagan är begränsad.

TESTPANELENS OMDÖMEN

Som tidigare antytts är inte Jämtland regionen som först dyker upp i tankarna när man nämner ordet vin, så det var med visst intresse vi tog flaskan att möta en testpanel av yrkesfolk. Under de gamla valven i restaurangens vinkällare samlas en liten men förväntansfull skara, två sommelier, en restaurangchef, och en amatör. Drycken har en lätt och fin mousse, och är något grumlig när den först hålls i glaset. Efter några sekunder börjar den klarna upp och färgen är ljus och luftig.

- Det bubblar väldigt elegant. Små och fina bubblor. Moussen är väldigt bra, för ofta kan det ju vara så med mousserande vin att det sväller upp i munnen, säger Thomas Holm, Dagens Ledares egen sommelier.

Associationerna drar åt gult äpple eller risvin,