



Savande bubbel från tre-Gurras tid

Med ett recept från 1785 och flödande björksav på Frösön har Peter Mosten lyckats få fram en mousserande dryck från en jungfrulig vinregion. "Som att vandra i en björkskog" uttryckte sig Jämtlands landshövding Maggi Mikaelsson efter en provsmakning.

TEXT: MATS WIGARDT FOTO: RASMUS NORLANDER



DET VAR UNDER ekoingenjören Peter Mostens arbete med att katalogisera den omfattande kunskapsbank som forskaren Gunnar Jegrelius lämnat efter sig som receptet på björksavsvinet dök upp i en gammal svensk bok.

Jegrelius hade under ett helt liv samlat på uppsatser och rapporter från åren mellan 1700 och 1980 om kemiska substansers inverkan på människa och miljö från. Sammanlagt fanns sex miljoner dokument i arkivet.

I tusen år har vi druckit björksav i Norden. "Björklake är mitt lif och brennvin är min helse" skaldade Bellman på 1700-talet.

Dessutom ska sav från björk vara nyttigt. Den innehåller mineraler, olika sockerarter, aminosyror och antioxidanter. Och sägs också kunna bota bland annat pollenallergi.

Men Peter Mostens första försök att tämja björksaven för att passa moderna smaklökar var emellertid vedervärdigt. Först efter mer än ett decenniums tester hemma i köket blev resultatet drickbart.



I de vita björkstammarna på Frösön borras hål som förses med slangar ur vilka en klar vätska rinner ner i fastspända plastdunkar. Synen är närmast surrealistisk och påminner närmast om någon avantgardistisk konstinstallation.

Men detta utgör i själva verket grundbulten för det senaste tillskottet till den jämtländska smakhimlen.

Genom att under den korta tiden mellan snösmältning och musöron tappa Frösöns björkar på sav får Peter Mosten cirka tio liter råvara per dygn och träd.

Efter tappningen får saven bubbla och jäsa i köket till F4:s nerlagda militärmäss.

Och i våras, väl tajmat till Skid-VM i Åre, kunde Peter Mosten från Dvärssätt utanför Östersund låta champagnekorkarna smälla och björksaven porla. Sav var född.

Med korrekt terminologi är detta en mousserande dryck med 12 procents alkoholhalt baserad på björksav.

Andra väljer helt enkelt att kalla det för björksavschampagne.

– Bra mousse med smak av fläder och päron och en bitter-söt underton av björk, är upphovsmannens eget omdöme.

När drycken är färdigjäst förpackas den i sobra glasflaskor innan den lämnas för lagring i berget under Åres liftsystem. 2007 års skörd beräknas till 20 000 flaskor. Kan beställas på Systembolaget 2008.

– Detta är något helt annat än skogsprodukter som sågtimmer och träsprit, bedyrar Peter Mosten.

”DETTA ÄR NÅGOT HELT ANNAT ÄN SKOGSPRODUKTER SOM SÅGTIMMER OCH TRÄSPRIT.”

PETER MOSTEN

