

EN SVENSK ALKOHOLSKATT

SVENSK ALKOHOLSKULTUR ÄR SÅ MYCKET MER ÄN HALVJUMMEN PRIPPS BLÅ OCH INSMUGGLAD FULSPRIT FRÅN BALTICUM ÖMTAPPAD PÅ ABSOLUTFLASKOR. UTE I LANDET DÖLJER SIG VERKLIGA GULDKORN OCH DEN SVENSKA SPRITFAUNAN RYMMER SÄVÄL MALTWHISKY SOM SOCKERBETSROM, RIKTIGT VIN OCH EN UDDA BJÖRKCHAMPAGNE

Strävsamma vinodlare från Skåne och Sörmland

Det finns i dag ett fyrtiotal entusiaster som mer eller mindre seriöst ägnar sig åt vinodling i Sverige. De flesta är belagna nere i Skåne, där Kullabygdens Vin/Nangijala vingård är den största producenten som dessutom finns representerad i Systembolagets sortiment. Om än med ganska snål tilldelning – endast specialbutikerna i Stockholm, Göteborg och Malmö lagerför det lilla antal buteljer som varje år utgör monopolets tilldelning. Bakom vinerna Sülex (vitt) och Latitude 55,32N (rött) står Lena Jörgensen och Murat "Murre" Sofrakis som ömt vårdar sina vinstockar som klänger sig fast på Kullahalvöns sydsluttningar och i Klagshamns leriga mylla.

Även i de lövträdklädda dalarna i Sörmland döljer det sig vinproducenter. Blaxta vingård odlar och framställer framgångsrikt både vanliga röda och vita viner liksom ett världsberömt så kallat icewine. När kung Bore som bäst håller på att kapsla in falten kring Flen är det skördetider av de frostnupna Vidaldruvorna från vinmakaren Göran Amnegårds vediga rankor. Klimatet med mycket ljus på sommaren, kalla vintrar



Recept på framgång. Samtliga av Mackmyras whiskyserier har slöt slut i ett nafs när de nått Systembolagets hyllor.

och mineralrika jordar är en avgörande tillgång i arbetet med att producera kvalitetsviner, enligt Göran Amnegård. Framför allt den svenska kylan är en förutsättning för att kunna göra bra icewine. Genom att låta druvorna skrupna reduceras vattenmängden i dem vilket gör att sockerhalten blir större i varje druva. Ungefär som med russin.

– Det gäller att ha mycket socker i druvorna innan man skördar. Därför styr jag sockerhalten genom att skörda dem vid ett speciellt tillfälle på vintern, säger han.

Förutom icewine producerar Blaxta vingård också ett tiotal viner, flera av traditionella druvsorter som Merlot och Chardonnay.

Gästrikländsk whisky

Nästan samtidigt som Lauri Pappinen gräver ner sina första plantor träffas åtta gamla vänner i en fjällstuga för att diskutera livet och handel och vandel över ett par flaskor whisky. Ett år senare droppar de första gyllene dropparna maltwhisky ur den egenhändert ihopsvetsade destillatorn i en lokal strax utanför Gävle. 2001 var de första två blandningarna, en fruktig och en lite rökigare whisky, redo att läggas på fat. När Mackmyra Preludium släpptes på Systembolaget för första gången 2006 ringlade sig köerna långa utanför butikerna vid öppningsdags. På en timme var alla flaskor sålda. I dag kan du räkna med att få betala upp emot 15 000 kronor för en flaska ur den första serien och varje ny serie som ställs upp på Systembolagets hyllor tar slut i ett nafs.

Jämtländsk björkskumpa

Fjällbjörken suger upp vatten ur backen när tjälén släpper sitt grepp om den jämtländska marken om



Skattkarta. 1, Nangijala vingård. 2, Kullabygdens vingård. 3, Gute Vin. 4, Träkumla rom. 5, Blaxta Vingård. 6, Mackmyra whiskeydestilleri. 7, Sav.



våren. Den vätskan omvandlas sedan i sin tur till rinnande sav, som går alldeles utmärkt att dricka. Vinet Sav är någonting så udda som ett mousserande vin gjort på björksav.

Historien om Sav börjar med den svenske forskaren Gunnar Jegrelius som samlade forskningsrapporter, avhandlingar, uppsatser, manuskript, tidningsartiklar och böcker från åren 1700–1980 rörande drygt 200 000 kemiska substanser och deras inverkan på människor och miljö. Efter Jegrelius död fanns det ingen som fortsatte i hans fotspår och materialets volym gjorde det väldigt svårpenetrerat. Kort sagt: ingen hittade någonting bland alla papper.

Arkivet flyttades sedermera till Östersund där ekoingenjören Peter Mosten fick i uppdrag att upprätta ett index över samlingen för att underlätta för forskning. Under katalogiseringen fann han ett recept urrivet från en svensk bok tryckt 1785. Receptets rubrik var: Björkchampagne.

Mosten blev nyfiken och beslöt sig för att testa björkvin utifrån receptet. Det tog honom över ett decennium av experiment och tester innan han ens