

Björksav från Jämtland blir bubbel i världsklass

Di Lasse Sjöberg

affarsfolk@di.se 08-736 50 00

ÅRE

En champagneliknande produkt på jämtländsk björksav ska introduceras under alpina VM i Åre 2007.

"Utsökt! Får man beställa en låda?", utbrast landshövding Maggi Mikaelsson när en sluten krets testade en flaska på residenset i Östersund häromdagen.

Produktionen har hittills skötts av ekoingenjören Peter Mosten som upptäckt, utvecklat och testproducerat mängder motsvarande 10 000 flaskor.

"Bönder i Moseldalen är djupt imponerade efter att ha bekantat sig med råvinet och allt tyder på att kvaliteten ytterligare kommer att höjas under fem sex månaders lagring", säger Peter Mosten.

Ett berggrum i Åreskutan ska fungera som exotiskt fjälllager och diskussioner pågår med fastighetsägare om att i glödheta Åre skapa en centralt belägen vinkällare. Produktionen kan dock mycket väl hamna i Trångsviken, cirka 5 mil därifrån.

"Vi tittar bland annat på det nuvarande slakteriet i Trångsviken som snart töms eftersom ägaren flyttar till nya och större lokaler", säger Per Åsling, VD för expansiva Trångsviksbolaget och ordförande i bolaget som ska lansera drycken.

Vill vara exklusiva

Produktionen ska enligt Peter Mosten begränsas till högst 100 000 flaskor per år och det



LYXIG TRÄ-SPRIT. Styrelseproffset Per Åsling, landshövding Maggi Mikaelsson och ekoingenjören Peter Mosten, i förgården, är tre jämtar som hoppas att det mousserande björksavsvinet ska bli en kommersiell fullträff.

främsta skälet är en önskan att värna om exklusiviteten. Varumärket ska bland annat byggas kring receptets spännande historia från 1700-talet och på bolagets aktiva närvaro i VM-orten Åre.

Peter Mosten, som tillsammans med professor Lars Thofelt i Östersund ägnade flera år åt att gräva i den kunskapsbank som kemiingenjör Gunnar Jegrelius (1921-1981) efterlämnade, ser den björksavsbaseerade drycken

som ett genombrott för att få fram nya produkter ur det svenska skogsbruket.

Per Åsling konstaterar att förädlade livsmedel ligger i tiden och att Sveriges mejeritaste län behöver fler njutningsprodukter. För det mousserande björksavsvinet ställer Per Åsling siktet högt.

"Förhoppningsvis kan drycken hamna i ett högre segment som på ett bra sätt kompletterar varumärket champagne."

Smakövningar med potentiella investerare och branschexperter har enligt duon framkallat entusiasm.

Passar till ost och älg

"Välmeriterade kockar och etablerade vinkännare säger att drycken är klockren till den salta som finns i jämtländska ostar och delikatesser som fjällfisk, ren och älg", Peter Mosten.

Nu sällar sig alltså även Jämtlands landshövding till

skaran av entusiaster.

"På residenset serveras gärna regionala delikatesser och personligen har jag varit så långt efter en mer gott dryck från Jämtland. Snart har vi det", säger Maggi Mikaelsson.

Fotnot: Björksavsvinet har alkoholhalt på 12-13 procent. Eftersmaken är lång och klar, och artikelförfattaren betecknar drycken som "gott vin man kommer ihåg".