

Jämtländska björkar tappas på sav för att bli Sav

Sedan några år tillbaka finns det på "gamla F 4", den nedlagda flygflotttiljen på Frösön, ett företag som är unikt på våra breddgrader och tillverkar en unik produkt som säljs på Systembolaget under namnet Sav.

Företaget tillverkar ett mousserande vin tillverkat och förädlat från naturprodukten björksav. Mer än 30 000 liter tappas från utvalda björkar runt om i Jämtland sista veckorna i april och början av maj. Utvalda på så sätt att det måste vara rätt betingelser från grunden (rätt jordmån) där björkarna står för att få högsta möjliga kvalitet på saven för att slutprodukten ska bli det som önskas. Efter tappning startas en process som sedan pågår runt ett år innan det blir en färdig produkt.

Champagne av björksav?

Bakom företaget står kemisten och forskaren Peter Mosten som efter snart 20 år av prövningar av allehanda slag, med allt från hemmaförsök med jäsande smällande flaskor i både kök, tvättstuga och garage nu fått produkten godkänd av självaste Systembolaget. Peters tanke var att kalla sin produkt för Champagne av björksav, eftersom tillverkningsprocessen var i det närmaste indentisk med tillverkningen av den välkända drycken från vindistriktet Champagne i Frankrike. Tanken var god, men i Frankrike var man på sin vakt och hotade närmast med krigsförklaring om Peter skulle fullfölja och använda deras världskända namn på sina flaskor. Man anser sig ha ensamrätt på namnet och det skulle ha blivit en Davids kamp mot Goliat, så Peter gav upp på ett tidigt stadium och det blev Sav istället.

Unik produkt

- Första året 2006 tillverkade vi 5 000 flaskor och de sista av dessa levererades i april i år. Fjolårets 20 000 flaskor levereras till Systembolaget och andra kunder från maj månad, säger Peter.

En stor del kommer att exporteras vidare till främst Tyskland och Japan. Varje flaska är numrerad och signerad och inslagen i ett specialdesignat rispapper. Nog kan man kalla det för en unik produkt – sprungen ur den jämtländska jorden. Till vilken mat passar då denna unika dryck? Jo, bland annat rökt fisk, renkött, vita ostar eller för att utbringa den stora skålen. Med stolthet levererades det jämtländska mousserande vinet Sav även till hertigen av Jämtland, tillika Sveriges kung!

JAN-ERIC HÅKANSSON, ÖSTERSUND



Utvalda och märkta björkar får under slutet av april och början av maj fungera som "mjölkossor" och tappas på sav via inborrade plastslangar som går ner i 25-liters-dunkar.



I den årlånga processen med jäsning och tappning på flaskor ingår också att ett otal gånger vrida på flaskorna ett kvartsvarv i de från Frankrike importerade specialställen för flaskor.



Peter Mosten med den färdiga slutprodukten Sav. Flaskan till vänster visar hur den ser ut innan den slutligen får sin exklusiva förpackning bestående av specialdesignat rispapper.