

Björksav en gryende nisch?

I Finland lever traditionen att tappa björksav och använda den som hälsodryck. Här hemma är förädlingen av björksav fortfarande lite av en jungfrulig nisch. En av många nyutvecklade produkter hittar man i Systembolagets beställningssortiment:

Mousserande björksavsvin från Jämtland.

Företaget Sökkvabäck i Småland har gjort tvärtom, man säljer enbart ren björksav.

Företaget bakom det mousserande björksavsvinet "Sav" heter Björksavsprodukter i Åre AB och historien om hur företaget blev till är något udda.

Björksavsprodukters vd och grundare, ekoingenjören Peter Mosten ramlade i sitt arbete över ett recept som var urrivet från en svensk bok tryckt 1785.

Vad receptet innehöll? Här är det säkrast att citera Björksavsprodukters vd och grundare, ekoingenjören Peter Mosten ramlade i sitt arbete över ett recept som var urrivet från en svensk bok tryckt 1785.

Receptets rubrik var: Björkchamp**** (stränga EU-regler förbjuder oss att skriva ut den fullständiga titeln då ordet "champagne" endast får avse en mousserande dryck tillverkad av druvor inom den franska regionen med samma namn).

PROVADE RECEPTET

Peter Mosten provade att tillverka det mousserande björkvinet utifrån det gamla receptet. Resultatet blev förfärligt och enligt Björksavsprodukters egen historieskrivning tog det mer än ett decennium för Mosten att lyckas.

Björksavsprodukter har bara hunnit tillverka en årgång och den omfattade 5 000 nummerade flaskor, som främst såldes via Systembolaget. Fjolårets skörd, som kommer att ge cirka 20 000 flaskor och finns i Systembolagets beställningssortiment.

– Att göra vin från björksav är ett hantverk, från planering till slutprodukt. Det gäller att

hitta rätt björkar som har rätt jordmån, förklarar Jan Söderman, som är Peter Mostens partner sedan 2004.

Är det halten av socker i saven som är viktig?

– Det är självklart intressant, men också innehållet av mineraler är viktigt, säger Jan Söderman.

Att producera björksavsvin påminner lite om vanlig vinproduktion:

– Smaken på björksaven påverkas av klimatet. Under vissa perioder savar björken väldigt mycket. Står björken på sankmark så blir sakens sockerkoncentration lägre, säger Jan Söderman.

All sav tappas i Jämtland i trakterna runt Storsjön, där marken är rik på både mineraler och näring.

Har ni några konkurrenter att tala om?

– Grythyttan. De har 2006 haft ett stilla fruktvin baserat på björksav. Sedan har de även gjort ett försök med mousserande björksavsvin. Men jag vet inte om de avser att fortsätta.

ÖVERGAV FÖRÄDLINGEN

Det lila företaget Sökkvabäck Björksavsprodukter utanför Vimmerby i Småland har valt

att överge förädlingen av sin björksav. Mattias Karlsson och Mattias Eliasson, som driver Sökkvabäck, började 2004 att saluföra björksavsprodukter, björksavssirap och smaksatta björksavsdrycker.

Men lönsamheten blev så småningom för dålig, tyckte de. De visade sina produkter på marknader och folk visade stort intresse, och köpte med sig en flaska hem:

– Men vi fick svårt att få återköpare, säger Mattias Eliasson. Men han tror att smaken kan vara en orsak bakom deras försäljningstapp.

– Det är liksom en svag söt smak bara. Och det är det som är svårt, att kunna ta 100 kronor för en flaska som mest bara

smakar sötat vatten. Då måste man spinna på historien och myterna kring björksav och på hälsoaspekterna.

Nu säljer de nästan enbart råvara, björksav.

– Det ringer restauranger i Stockholm till oss och säger att de ska laga något speciellt och att de behöver exempelvis 20 flaskor ren björksav, berättar Mattias Eliasson.

Vad gör de av saven?

– De har haft den i baren och på speciella events eller till speciell matlagning.

Björksav är sedan flera hundra år tillbaka omtalat här i Norden för att ha en rad välgörande effekter.

PIERRE KJELLIN
pierre@skogslaktoell.se

Björksav

En stor äldre björk kan ge i storleksordningen 15-20 liter per dygn, om tappningshålet är 10 cm djupt och med en diameter på 5 cm. Men en sådan tappning tål björken bara en max två gånger under sin livstid! För tappning varje år får tappningshålet ha en diameter samt djup på max 2 cm.

Björken savar under cirka 4 veckor, med början när snön just smält och temperaturen når några plusgrader och med tvärt slut när löven spricker ut.

Tappningshålet förseglas efteråt med ympvax eller trädbalsam och pluggas igen med kork eller träplugg.

Björksavstappning ingår inte i allemansrätten. Fråga markägaren först!



Fotograf: Nicotinus Nordlander