

# SAV



Peter Mosten, mannen bakom svenska björkchampagne.

Foto: Sverker Johansson

Av Sverker Johansson  
sverker.johansson@skogssallskapet.se

**Slutet av maj. Snön ligger på höjdryggarna mellan Ånge och Östersund. När jag kliver av tåget är luften åtta grader. Mousse- serande vin serveras väl kylt. Atta grader utgör den nedre gränsen. En vällagrad, högkvalitativ champagne tål säkert tretton grader. Men ett vin gjort på björk...?**

- Tio grader, säger Peter Mosten tryggt. Det ger en bra balans mellan friskhet och smak.

Han om någon vet. Han har vikt en stor del av sitt liv åt björkvin efter att ha hittat ett recept på "björkchampagne" från 1700-talet.

En viss passion krävs uppenbarligen. I tio år experimenterade Peter Mosten med sitt vin. Hemma. Korkar som smällde i natten, vin som sprutade ned kök, tvättstuga och garage. En sötaktig jästlukta lag över bostaden. Hans fru bad honom välja: antingen flyttar jag. Eller så flyttar du. Åtminstone dina experiment...!

Försöken gick allt bättre. Peter skickade stillvinet till tyska Mosel och dess vininstitutet för analys. Svaret lät inte vänta på sig.

- Så här skulle vi vilja att vinet såg ut innan man gör sekt av det, sade de. Då förstod jag att det kanske kunde bli något...

Säger Peter och masserar sin hand. Tumkudden är tjock och röd. Champagnetumme. En vanlig arbetsskada i de franska distrikten. Mindre vanlig i Sverige. Mirt i handen syns en blåaktig svullnad runt ett ärr där läkaren gick in och åtgärdade senorna. Långfingret hade dragit ihop sig till en krampaktig krok.

- Jag ska helst inte röra flaskorna. På bra länge. Men du förstår, det är svårt. Vi är få. Och verksamheten har fyrdubblats på ett år.

## Savar kort period

Principen är enkel: Björken lagrar näring till nästa växtperiod i sina rötter. På våren stiger näringen som sav i stammen upp till kronan. Björken savar bara en kort period på våren när snön just har smält och dagstemperaturen när över några plusgrader. Savningen slutar tvärt när löven slår ut.

Till årets volym krävs sav från ca 200 björkar. Sav är färskvara, så fort vätskan lämnar stammen startar nedbrytningsprocessen. Så dunkarna fraktas snabbt till fabriken där saven förädlas till mousseerande vin i den nedlagda flygflottlins gamla storkök.

## Terroir är avgörande

I likhet med sina kollegor på kontinenten brottas Peter Mosten med de ständiga frågorna:

När skall vinet skördas? Hur ska vinet hanteras? Lagras? När är vinet klart?

Terroir, växtplatsen och dess förhållanden, är helt avgörande för vinframställning. Några av världens mest kända vita viner som Chablis, Pouilly-Fumé, Sancerre och champagne odlas på kalkberggrund. De bästa vingårdarna ligger ofta i en sluttning. Det ger god dränering, soltimmarna ökar. Ju mer basisk jordmånen är desto syrligare frukt får man. Det märks tydligt i Chablis. Vinerna är friska och mineraliga, liksom i Champagne där vinet växer på solid krita. Vinerna bär tydlig prägel av jordmånen.

Det är svårt att inte göra jämförelsen med Jämndand och läget runt Storsjön. De solexponerade, kalkrika och väl-dränerade långsluttningarna. Möjligheten att dra ut tappningsäsongen genom att variera avståndet till Storsjöns iskalla vattenreservoar.

Peter Mosten avslöjar inte mycket om sina erfarenheter, men anser sig se på floran om björken på platsen passar för vinproduktion. Man kan gissa att såväl dränering som kalkförekomst står att läsa i markens växter.

Redan den gamle Johan Fischerström menar på 1780-talet i sitt svenska hushållningslexikon att den bästa och mesta saven kommer ifrån träd som växer på höglänt och stenig jordmån, medan den från låglänta ställen blir mera vattenhaltig och mindre söt. Och enligt finska erfarenheter fick man den bästa saven från "en stor månggrenad masurbjörk vilken växer på en backes sydsluttning".

## Inga skaderdjur

Björken är heller inte ansatt av de skadeinsekter och mögelsvampar som vinodlarna normalt bekämpar. Sav innehåller alltså inga rester av växtgifter eller bekämpningsmedel eftersom råvaran tas från skogar som är FSC-certifierade via Skogssällskapet. Processen i sig är ren. Ekoviner blir för övrigt allt mer populärt och Peter Mosten är nöjd att ha hittat en produkt där

björken kan förädlas lokalt, vilket minimerar transporter.

- Björkens värde ökar dessutom eftersom man kan ta ut sav var tredje år och den ändå blir gagnvirke så småningom.

Vi går en sväng. Träffar kokken i lunchrestaurangen intill fabriken. Han är entusiastisk över björkvinet och dess tjuskraft. Pratar syra och beska. Viss sötma. Risotto med Sav har han testat. Nästa rätt blir en kall, grön ärtsoppa spädd med björkvinet.

Jag börjar bli sugen på att smaka. Men det går förstås inte. Vi är i Sverige. Att servera alkohol på fabriken är förbjudet. Vi måste skicka en beställning till Systembolaget, för att de sedan ska kontakta Savprodukter för att de ska skicka en flaska som vi ska köpa ut nere på Systemet.

- Turistgrupper som besöker oss - vana att köpa till fabrikspris på vingårdarna i Europa - har lite svårt att förstå varför. Ja, jag också.

Om någon vecka ska Peter stå inför näringsdepartementet och beskriva hur man kan underlätta företagandet i den gröna sektorn. Han vetlar ha några tips.

## 20 000 flaskor förra året

År 2006 tappades 5000 flaskor. Året därpå 20 000 flaskor. Drycken som på inga villkor får kallas björkchampagne exporteras bland annat till kontinenten och Japan. Men framtiden är svår att bedöma, tycker Peter Mosten. Om tyskarna och japanerna vaknar på allvar kan det visserligen bli hur stort som helst. Och engelsmännen, förstås. Största exportlandet för champagne är Storbritannien där det årligen säljs runt 39 miljoner flaskor. Sverige importerar årligen cirka en miljon flaskor champagne, som ju prismässigt och profilmässigt är Savs nisch. Problemet är att export anses vara extremt riskfyllt. Lokala märken går ofta bäst.

Vi går ut och tar några bilder. Snön yr i luften, knopparna färgar björkarna i rosa och ljusgrönt. Snart är savningen över. På en stolpe utanför fabriken sitter en gammal fetbukig J54 "Tunnan" som ett minne från Flygvapnets storhetstid på Frösön. Under en kort period var det världens snabbaste flygplan.

- Men, säger Peter Mosten, sänkte man farten så flög det ungefär lika bra som ett strykjärn.

Kanske tänker han på sin egen marknadsituation. Bakom oss lyfter ett passagerarplan mot marknaden med ett rusigt vrål.