

Birch pops corks in northern Sweden

"It's like walking in a birch forest." That was County Governor Maggi Mikaelsson's lyrical reaction after having sampled some ice cream made with Sav, a sparkling birch sap wine produced on the island of Frösön in northern Sweden.

Using a recipe from 1785 for sparkling wine made from birch sap, eco engineer Peter Mosten was able to introduce this new star in the northern Swedish taste heaven last spring.

"A light texture with flavours of elder and pear and bittersweet undertones of birch," is the inventor's own assessment.

The birch sap wine recipe was found in an old book Mosten found whilst cataloguing an extensive library of works left in the will of the chemical engineer and researcher Gunnar Jegrelius.

For a large part of his life, Jegrelius collected essays and reports written between 1700 and 1980 on the impact of chemicals on people and the environment.

Birch sap has been drunk in the Nordic countries for over 1000 years. "Birch sap is my life and schnapps my health," wrote eighteenth century Swedish poet Carl Michael Bellman.

Despite this ringing endorsement, Mosten's first attempt to tame birch sap proved to be nauseating. It took more than a decade of testing at home in his kitchen before he managed to produce a delicious result.

From when the snows melt in the spring, right up until the birch leaves start to look like mouse ears, Peter taps the sap from Frösön's birch trees. Each tree produces 10 litres of raw material every 24 hours, which is then carbonated and fermented. The liquid is then poured into understated glass bottles before being placed in storage in the mountain under the lift system serving the ski resort of Åre. It is estimated that the 2007 harvest will produce 20,000 bottles.

"It's totally unlike any other forest product," asserts Mosten.

Mats Wigardt

For more information, visit www.sav.se



Photo: Rasmus Norlander

Le bouleau boréal fait des bulles

Maggi Mikaelsson, préfète du Jämtland – dans le nord de la Suède – pétille d'enthousiasme en goûtant un verre de Sav, le vin de bouleau mousseux produit dans sa région, sur l'île de Frösön : « On croirait se promener dans une boulaie ! »

C'est en dénichant une recette de 1785 qu'un ingénieur en environnement, Peter Mosten, a eu l'idée de concocter ce vin, enrichissant ainsi au printemps dernier l'éventail de spécialités locales avec le Sav, dont le nom signifie « sève de bouleau » en suédois.

Une belle mousse à l'arôme de sureau et de poire, avec un arrière-goût aigre-doux de bouleau, à en croire son appréciation.

C'est dans un vieux livre qu'il a trouvé la recette, alors qu'il cataloguait l'abondante banque de

connaissances laissée par Gunnar Jegrelius, ingénieur chimiste et chercheur qui consacra une bonne partie de sa vie à collecter des mémoires et des rapports scientifiques des années 1700 à 1980 relatifs à l'effet des substances chimiques sur l'homme et l'environnement.

La sève de bouleau est une boisson dans les pays nordiques depuis plus de mille ans. « La saumure de bouleau est ma vie, et l'eau de vie ma santé » chantait le scalde Bellman au 18^e siècle.

Amadouer la sève de bouleau fut un rude boulot – il aura fallu à Peter Mosten plus de dix ans d'expérimentations dans sa cuisine pour parvenir à un résultat savoureux.

De la fonte des neiges au moment où les feuilles se courbent, il tire la sève à Frösön, à raison de dix litres par arbre et par jour, puis il la laisse fermenter et pétiller. Ensuite, il la verse dans de sobres bouteilles de verre qui iront vieillir dans la montagne, sous les remontées mécaniques de la station de ski d'Åre, non loin de là.

La récolte de 2007 est évaluée à 20 000 bouteilles.

« C'est un produit forestier original, qui change du bois de sciage et l'alcool méthylique », assure-t-il.

Mats Wigardt

Voir également www.sav.se



Photo : Rasmus Norlander

Björkbubbel från Jämtland

"Som att vandra i en björkskog." Så lyriskt uttryckte sig Jämtlands landshövding Maggi Mikaelsson efter att ha provsmakat ett glas med det mousserande björksavsvinet Sav som produceras på Frösön.

Med hjälp av ett recept från 1785 på mousserande vin gjort av björksav, kunde ekoingenjören Peter Mosten presentera en ny stjärna på den jämtländska smakhimlen i våras – Sav. – Bra mousse med smak av fläder och päron och en bitter-söt underton av björk, är upphovsmannens eget omdöme.

Receptet på björksavsvinet dök upp i en gammal bok som Peter Mosten hittade under sitt arbete

med att katalogisera en omfattande kunskapsbank som kemiingenjören och forskaren Gunnar Jegrelius lämnat efter sig.

Under en stor del av sitt liv samlade Jegrelius uppsatser och rapporter från åren mellan 1700 och 1980 om kemiska substansers inverkan på människa och miljö.

I tusen år har vi druckit björksav i Norden. "Björklake är mitt lif och brennvin är min helsa" skalade till exempel Bellman på 1700-talet.

Men Peter Mostens första försök att tämja björksaven smakade emellertid vedervärdigt. Först efter mer än ett decenniums tester hemma i köket blev resultatet välsmakande.

Från snösmältningen fram till att björkens löv ser ut som musöron tappar han Frösöns björkar på sav. Det blir tio liter råvara per dygn och träd som sedan får bubbla och jäsa. Därefter hamnar drycken i sobra glasflaskor innan den lämnas för lagring i berget under Åres liftsystem. 2007 års skörd beräknas till 20.000 flaskor.

– Det här är en helt annan skogsprodukt än både sågtimmer och träsprit, bedyrar Peter.

Mats Wigardt

Se även www.sav.se



Foto: Rasmus Norlander