



Trädet/Landskapet/Nyttan

Sav™ bör serveras väl kyld. Det är ena anledningen till varför det känns naturligt att börja med inlandsisen.

När inlandsisen drog sig tillbaka från Jämtland för 9.000 år sedan var björken det första träd som åter strävade mot skyn. När människor kom till trakten var björken under alla omständigheter det första träd de lade märke till.

Barkens vita, oskuldsfulla färg (om än med inslag av svarta stråk, som Livet självt ungefär) bidrog till att björken tillägnades gudinnan Freja (eller Venus om man kom längre söderifrån) och sålunda symboliserade renhet och kvinnlighet. Barnens vaggor tillverkades i björk för att markera en ny början. Träden tappades på sav och saven dracks för att hälsa Våren välkommen.

Det mytologiska tankegodset kan negligeras vid provsmakningen av ett glas bubblande Sav™. Det finns några kemiska omständigheter som är svårare att gå förbi.

Vinodlare på kontinenten har att strida mot diverse skadeinsekter och mögelsvampar som varje år hotar att ödelägga skörden. Så icke i Jämtland. Sav™ innehåller överhuvudtaget inga rester av växtgifter eller bekämpningsmedel då sådana aldrig behövt användas. Klimatet är en orsak. Björkens sturighet och motståndskraft en annan.

Principen är enkel: Björken suger upp kristallklart vatten ur mineralrik grund när tjälen försvinner ur marken på våren. Trädet omvandlar vätskan till sav. Som går att tappa. Som går att dricka.

Det är därefter problemen börjar för den noggranne vinodlaren. I likhet med sina kollegor på kontinenten brottas han med samma eviga frågeställningar: När exakt skall vinet skördas? Hur exakt skall vinet behandlas? Hur exakt skall vinet lagras? Hur exakt skall vinet smaka när det är klart?

Vinregionen Jämtland kan utifrån de flesta aspekter sägas vara mer jungfrulig än Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne m.fl. Ambitionerna är dock inte lägre satta.

Det är vanskligt att prata om Nyttan och Hälsa när det gäller alkoholhaltiga drycker. Ingen kan dock ta ifrån Sav™ dess innehåll av naturligt sockerarter, kalcium, fosfor, magnesium, mangan, zink och järn.

Sedan urminnes tider har björksav ansetts lindra, till och med bota mer eller mindre elaka åkommor. Men i likhet med det mytologiska arvet är näringsfysiologi möjligtvis inte det första man tänker på när Sav™ bubblar i glaset.



Arkivet/Receptet/Upphovsmannen

Under trettio år byggde den svenske kemiingenjören och forskaren Gunnar Jegrelius upp ett häpnadsväckande arkiv. Han samlade forskningsrapporter, avhandlingar, uppsatser, manuskript, tidningsartiklar, notiser och böcker från åren 1700–1980 rörande drygt 200.000 kemiska substanser och deras inverkan på människor och miljö. Sammanlagt 6 miljoner dokument fördelade på 600 hyllmeter.

Denna unika och för dagens och framtidens miljöforskning oerhört betydelsefulla källa hade egentligen bara ett problem. Efter Jegrelius' död 1981 fanns ingen som hittade bland materialet. Arkivet föll i glömska, flyttades sedermera till Östersund där ekoingenjören Peter Mosten ficki uppdrag att upprätta ett index över arkivet i syfte att underlätta forskningen.

Under arbetet fann Mosten ett recept 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).

Nyfikenheten tog överhand, Mosten beslöt sig för att tillverka mousserande björkvin utifrån receptet. Slutresultatet blev ... vedervärdigt. Det skulle ta Mosten över ett decennium av experiment och tester innan han ens kom i närheten av något överhuvudtaget värt att saluföra på flaska. Till slut nådde han fram till Sav™.

Smaken/Exklusiviteten/Framtiden

Det statliga tyska vinforskningsinstitutet i Trier har testat och funnit Sav™ överträffa all förväntan. Oberoende svenska vinkännare har häpnat över smaken som i korthet kan beskrivas som 'bitter-söt' istället för den hos mousserande viner mer förväntade 'torr-torr' (för utförligare testomdömen, se www.sav.se). Jämfört med andra mousserande viner på marknaden upplevs Sav™ som 'starkare' utan att innehålla mer alkohol (12,5%).

Sav™ har en exklusiv smak i bemärkelsen att smaken är jämförelsevis ovanlig på mousserande viner. Även tillgängligheten kan uppfattas som exklusiv. Första årets vinskörd är begränsad till 5.000 numrerade flaskor. Skörden år 2007 (klar till försäljning våren 2008) beräknas till 20.000 flaskor.

Sav™ kommer med största sannolikhet aldrig att sprutas vilt omkring av föraren överst på prispallen i Formel 1. Inte för att drycken inte skulle vara värd det. Snarare tvärtom.