

di.se

Svensk bubblande björksav konkurrerar med champagne

Uppdaterad 2009-10-06 15:15



Champagne i all ära. Nu har den klassiska franska bubbeldrycken fått konkurrens från Sverige. Ett mousserande vin av björksav är på väg att erövra världen.

"**Just nu går** 25 procent av produktionen på export, men vi får allt fler förfrågningar och beställningar från nya länder — även borta i Asien. Tidigare har exporten gått till Tyskland, Danmark och Italien. Om några år lär så gott som all tillverkning gå på export", säger vintillverkaren Peter Mosten.

Det var åtskilliga år sedan som idén att tillverka mousserande vin av björksav dök upp.

"**Det var när** jag höll på att gå igenom ett forskningsarkiv efter kemiingenjör Gunnar Jegrelius som jag stötte på ett gammalt recept från 1785 på en mousserande björksavsdryck. Efter några år testade jag receptet, men den avsmakningen blev en riktig nära döden-upplevelse", berättar Peter Mosten.

På något sätt hade ekoingenjör Mosten i alla fall fått smak för den udda drycken.

"**Jag fortsatte att** testa och experimentera. Efter 15 år var tiden mogen att lansera drycken. Jag försökte först intressera någon etablerad producent, men det misslyckades. Då ordnade jag finansieringen och startade tillverkningen på egen hand."

De första åren var produktionen rätt blygsam. De senaste åren har björkarna tappats på 30 ton björksav och efter två års tillverkningsprocess hamnar det bubblande björksavsvinet i 20.000 buteljer.

TT

Publicerad 2009-10-06 15:14

Uppdaterad 2009-10-06 15:15

© 2009 di.se