

Björkvin på export



En produkt från de jämtländska skogarna gör nu succé i Japan och Kina. En nischprodukt där historien kring själva produkten ger en exotisk krydda. Men man behöver inte vara japan för att uppskatta det torra mousserande ekologiska vinet gjort på björksav med det passande varumärket Sav™.

När tjälen gått ur marken stiger saven i björkarna. Under några hektiska veckor tappas de utvalda jämtländska björkarna på den klara, lätt sötaktiga vätskan. Efter en lång process och en tillverkningsmetod liknande den för champagne, så har björkvinet fått sin rätta mognad. Då har det gått 1,5 – 2 år sedan saven tappades från björken.



Tillverkningen bygger på ett gammalt recept från 1700-talet som Peter Mosten, mannen bakom björkvinet, fann för 20 år sen.

- Mina första trevande försök med receptet blev en riktig nära döden upplevelse, det var i det närmaste odrickbart, säger Peter med ett skratt.

Men Peter gav inte upp och efter många års experimenterade hade han ett vin med den rätta karaktären. På den nedlagda flygflottiljen på Frösön utanför Östersund tillverkas idag 22 000 flaskor per år och det räcker knappt för att möta efterfrågan.

Sedan 2008 ingår Sav™ i Systembolagets fasta sortiment. Peters rekommendation är att njuta Sav™ som en spännande aperitif före maten.

© mat&smak

Text: Lena Jasslin, Ordidé

Foto: Marie Jönsson, Justaclick

Tipsa!

Publiceringsdatum: 2009-09-17