



"Jag är otroligt glad att CNN har uppmärksammat drycken", säger Peter Mosten. (Foto: CNN)



Den klassiska champagnen har fått svensk konkurrens...

[STARTA BILDspelet HÄR »](#)

Skumparecept från 1785 tar världen med storm

Bäva månde Frankrike! Den klassiska champagnen har fått konkurrens - från de jämtländska björkskogarna. I somras hade entreprenören bakom den mytomspunna drycken besök av självaste CNN.

Vintillverkaren och entreprenören **Peter Mostens** entusiasm sprider sig över världen.

Hans mousserande vin Sav, gjort av björksav, går i dag på export till länder som Danmark, Tyskland, Italien; ja, ända bort till Asien. Drycken, som nu finns i Systembolagets fasta sortiment, serverades bland annat i Sveriges paviljong på världsutställningen i Zaragoza, Spanien 2008.

"Just nu går 25 procent av produktionen på export, men vi får allt fler förfrågningar och beställningar från nya länder. Om några år lär så gott som all tillverkning gå på export", säger upphovsmannen till TT och di.se.

Björksavsprodukter i Åre AB har tillverkning på den nedlagda flygflottillen F 4:s område på Frösön - den största ön i jämtländska Storsjön. Receptet härstammar ända från år 1785, och finns beskrivet i kemiingenjör **Gunnar Jegrelius** gamla

forskningsarkiv.

Ekoingenjören Peter Mosten från Östersund fann det bortglömda receptet efter att ha fått i uppdrag att gå igenom arkiven och upprätta ett index av dess mer än sex miljoner dokument.

Peter Mosten blev nyfiken och tillverkade utifrån receptet en dryck som enligt honom själv var i det närmaste odrickbar! Efter många års hårt arbete och experimenterande, utvecklades till slut produkten Sav.

"Jag försökte först intressera någon etablerad producent, men det misslyckades. Då ordnade jag finansieringen och startade tillverkningen på egen hand", säger Mosten till TT och di.se.

"Sav är resultatet av att utveckla en resurs på ett annorlunda sätt. Genom att använda björksav och Sav i matlagningen kan man få fram helt nya smaker och sätta fokus på den nordiska matkulturen", säger entreprenören som ifjol utsågs idag till länets Skapa-stipendiat av Stiftelsen Skapa och ALMI Företagspartner.

Denna spännande historia från björk till flaska har nu uppmärksammats av CNN World Report, som under en längre tid följt Peter Mosten och dokumenterat hans arbete.

"Jag är otroligt glad att CNN har uppmärksammat drycken. Reportaget sätter Sav på världskartan och vi introducerar därigenom en helt ny dryck och en helt ny smakupplevelse. Sav är ett fräscht bidrag till den kulinariska scenen", säger Peter.

Från en produktion på 5.000 flaskor 2007 räknar tillverkaren i år med att få en "skörd" som ger cirka 25.000 flaskor ut till konsumenterna 2010. Oberoende svenska vinkännare har enligt Peter Mosten häpnat över smaken som i korthet kan beskrivas som "bitter-söt" istället för den hos mousserande viner mer förväntade "torr-torr".

Systembolaget, som tar 329 kronor för en flaska, beskriver doften som "karaktärsfull, aromatisk doft med inslag av björksav, smörkola, honung och örter."

Smaken är "torr, karaktärsfull, aromatisk smak med inslag av björksav, honung, örter och gråpäron" medan färgen beskrivs som "blek, ljusgul och med grön nyans".

Daniella Illebrand, sommelier på Grand Hotel i Stockholm, säger i CNN-inslaget att man inte bör jämföra Sav med champagne eller mousserat vin.

"Produkten talar för sig själv och representerar kultur, natur och en livsstil", säger hon.

En fördel gentemot vinodlare på kontinenten är att björksav håller en jämnare kvalitet och inte drabbas av skadedjur.

"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", berättar Peter Mosten.

Se inslaget från CNN World Report - klicka här!