



I samarbete med den internationellt erkände grafiska formgivaren Björn Kusoffsky har layouten och varumärket Sav™ tagits fram. Färgerna går sobert i svart och vitt. Genom varje etikett skär ett snitt i 63 graders lutning. Detta för att den björksav som används i tillverkningen tappas från björkar på 63:e breddgraden. Snittet bildar även i förlängningen ett Z, Jämtlands länsbokstav.

Skåla in det nya året i björksav!

Friskt, tillrande på tungan och med en känsla av att gå genom en jämtländsk björkskog. Kan det nya året börja bättre?

TEXT: KATARINA RYCKENBERG.

FOTO: RASMUS NORLANDER OCH KATARINA RYCKENBERG.

I den gamla militärrestaurangen på F 4 på Frösön puttrar det fortfarande i grytorna men ärtsoppan har ersatts av en exklusiv skogsprodukt – björksav. I en mängd olika steg förvandlar Peter Mosten saven till en välsmakande mousserande dryck med en alkoholhalt på 12,5 procent. En process som under många år är noga utarbetad och förfinad med originalreceptet från 1785 i grunden. Vägen har dock varit både lång och krokig.

– Jag började redan 1989 med hemmaförsök av björksavsvin. "Nära döden upplevelser" är bästa beskrivningen av det första resultatet, berättar Peter Mosten med ett stort skratt.

– Det jäste, luktade och smällde flaskor lite överallt hemma och smaken var lindrigt sagt bedräglig.

Trots förstörelsen så lyckades han i alla fall, efter flera år av utveckling och förfining, tillverka ett acceptabelt gott vin i några flaskor. De skickades till en

vinkännare i Stockholm och till tyska moselbönder för att ta reda på vad han gjorde för fel. Svaren var överraskande. Både i Stockholm och i Tyskland var man lyriska. Hur hade han gjort? Vilken arom! Det här var en drömprodukt de försökt framställa för sina viner från druvor men inte lyckats. En perfekt utgångsvara för att göra mousserande dryck. Han hade stannat för tidigt och trott sig vara i mål. Det behövdes ytterligare ett steg – efterjäsning på flaska för att skapa ett välsmakande och mousserande vin av björksav.

– Ett positiv besked naturligtvis och jag tänkte att, då fortsätter jag väl då.

STÄLLDE ULTIMATUM

Nu blev förödelsten hemma än mer påtaglig. Peter utförde sina försök i garage, köket och tvättstugan. Det flesta väggarna har utsatts för mer eller mindre färdigjasta bryggomgångar och till slut ställde frun ett ultimatum. Han fick



välja mellan om han vill ha henne eller verksamheten kvar i hemmet.

30-40 provflaskor hade klarat sig och kunde visas upp för olika samarbetspartners och jakten på en lämplig produktionslokal startade.

– Bemötandet har varit mycket positivt från alla håll och jag har fått både uppbackning och stöd. Men den här sortens verksamhet är omgärdad med många lagstiftningar och restriktioner. Det är alltifrån livsmedel och alkohollagar till explosionsrisker som måste vägas in. En hel del av planer och idéer fick förkastas men till slut så.

Testproduktionen utfördes under en tid dels i Kretsloppshusets lokaler och dels i några nedlagda skolkök men så blev F4-köket "Murklan" ledigt. Under våren 2006 tillverkades 5000 flaskor i lokalerna och i år kommer 20 000 flaskor att produceras. Allt som tillverkas säljs slut och intresset är stort både inom Sverige men också ute i världen.

Peter Mosten säger att så mycket mer kan inte han och de tre anställda bemästra just nu.

– Det är ett hantverk som kräver en mänsklig insats i varje steg. Varje flaska fylls för hand, korkas för hand och handvrids efter flaskjäsningen. Det är inte alla som utvecklat champagneturumme som arbetsskada, säger han skrattande.

Varje flaska Sav™ är unik. Den flaska

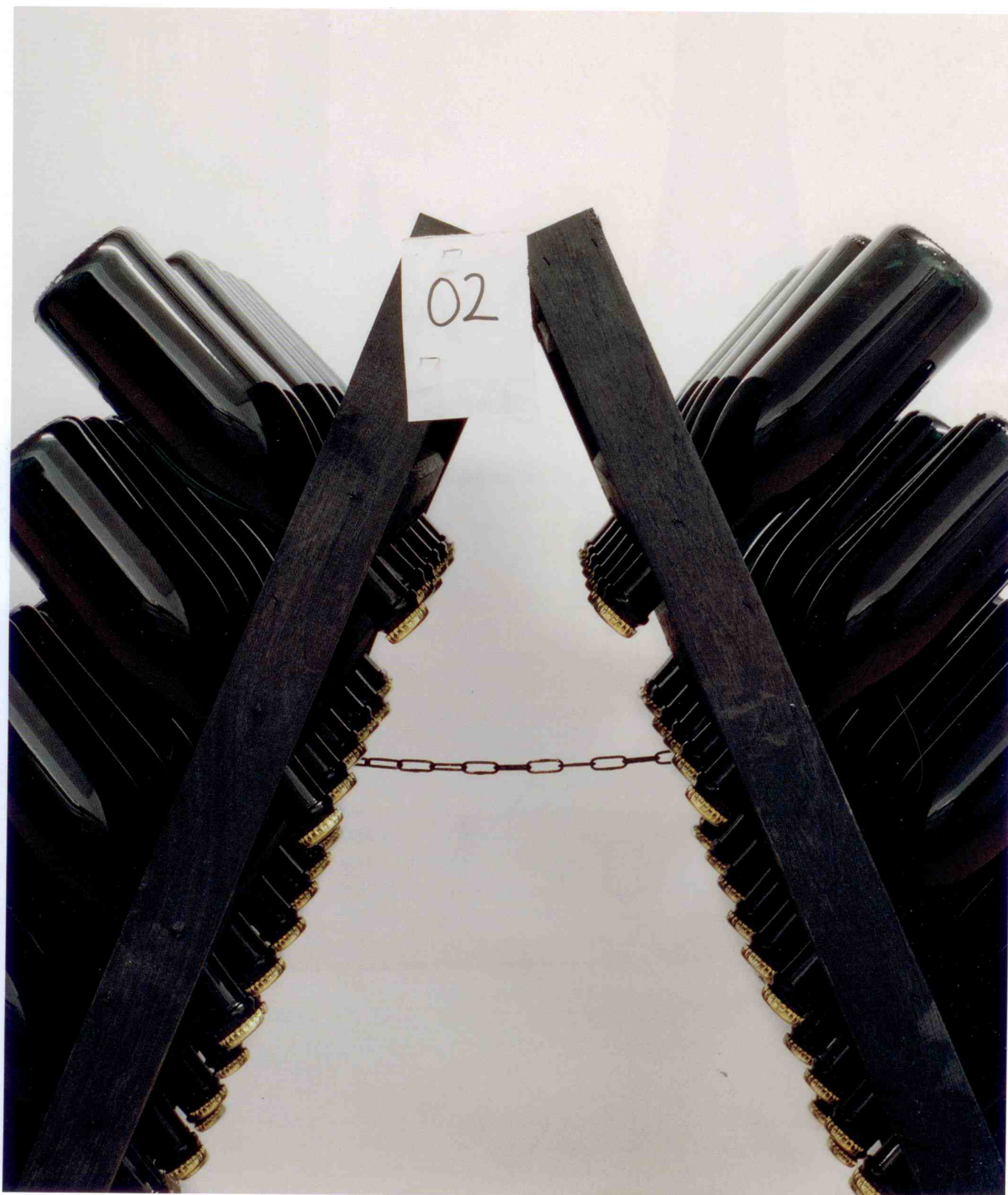
kunden köper är densamma som det stilla vinet tappats i och efterjästs i. Kritstrecket från vridningen finns kvar och etiketten märks med ett unikt nummer samt Peter Mostens signatur.

Att komma ut till fabriken för att köpa eller prova Sav™ går tyvärr inte ännu så länge.

– Jag hoppas att det i framtiden ska bli lättare att bedriva gårdsförsäljning även

av öl och vin. Det skulle vara läckert att kunna erbjuda människor en gourmémentur kring Storsjöbygden, säger Peter Mosten.

För de som är nyfikna och vill prova den musserande björkdrycken finns Sav™ att beställa från Systembolagets beställningssortiment. ■



Så här tillverkas björksavsvin

Björksaven tappas i plastdunkar och måste snabbt tas om hand och kylas för hålla sig fräsch. Så fort en leverans kommer in behandlas den och plastkärnen rengörs noga för att sedan direkt komma ut till björktappning igen.

Björksaven renas och filtreras. Jästkulturer tillsätts och sedan får saven jäsa i bestämda temperaturer. Efter flera jäsongångar pumpas allt över till stora rostfria jästankar som rymmer fem kubikmeter vin var.

Efter det att vinet mognat klart är det dags att tappas på flaskor. För att det

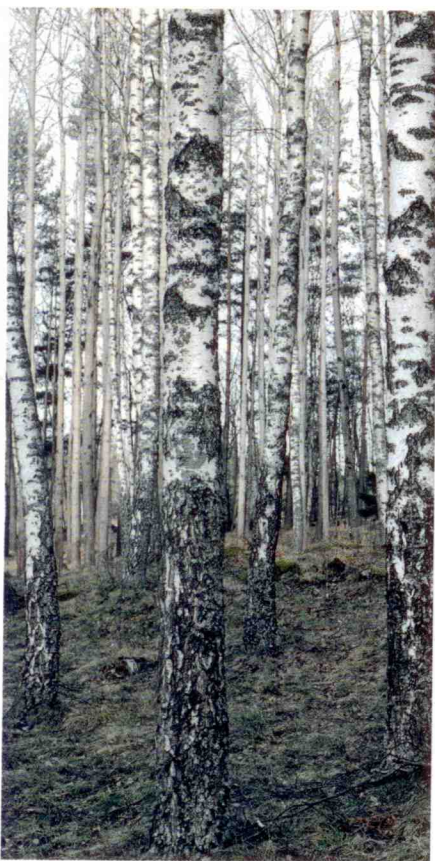
ska finnas utrymme för efterjäsnning på flaska gäller det att flaskorna fylls lagom mycket innan kronkorkarna pluggas i med handverktyg.

Flaskjäsningen tar mycket lång tid men till slut placeras flaskorna upp och ned i specialbyggda träställ där varje flaska roteras efter ett utvecklat möns-

ter. Vinkeln på flaskan minskas successivt så att den till slut kommer att stå helt upp och ned. Bottensatsen samlas på det sättet närmast korken.

Flaskhalsen kyls nu ned i en speciell kylanordning. Det får till följd att en ispropp bildas i flaskhalsen. När flaskan vänds i rätt läge blir trycket i flaskan så högt att kronkorken och bottensatsen far iväg med isproppen – degorgering.

Lite mer vin fylls i flaskan och den slutliga korken sätts i innan etikettering och förpackning. ■



Björksaven kan bara tappas under ett par veckor under april-maj för att hålla god smak och kvalitet. Senare på våren är saven inte lämplig, bland annat är garvsyran för hög. Själva tappning sker för hand. Tjälens, snömängden, solen och hur tidig våren är avgör hur besvärligt arbetet blir. En björk tappas på cirka tio liter sav per dygn och tappningen kan ske upp till 20 dygn. En björk ensam kan bidra med 200 liter björksav.

Björken har tillägnats gudinnan Freja och även gudinnan Venus hos de som bodde längre söderut. Barkens vita, oskuldsfulla färg symboliserade renhet och kvinnlighet. Barnvagnar tillverkades i björk för att markera en ny början. Sav dracks för att hälsa våren välkommen.

Sav innehåller mycket naturligt socker, kalcium, fosfor, magnesium, mangan, zink och järn.

Sedan urminnes tider har björksav ansetts lindra reumatism och gikt, till och med bota riktigt elaka sjukdomar.

– Sav™ är mycket gott att dricka direkt, men tjänar på att lagras en tid, säger Peter Mosten.



