

LIVSMEDEL I FOKUS

Livsmedel i Fokus 6-09 - Utgivningsdatum: 2009-09-18

En skål i björkens sav

Kan man koppla bort förväntningarna på druvsmak och dessutom ta in att en alkoholhaltig dryck kan vara fylld av nyttigheter, då ger man den mousserande drycken baserad på björksav en ärlig chans.

Efter flera års slitsamt experimenterande är ekoingenjören och numera vinmakaren Peter Mosten optimistisk inför framtiden. Intresset för den annorlunda jämtländska drycken är stort, inte bara i Sverige.



Våra förfäder drack sav för att hälsa våren och vin gjort på björksav förekommer på en del håll idag, men ingen hade provat att göra en mousserande dryck av saven förrän Peter Mosten inledde sina försök för 20 år sedan. Idén fick han under arbetet med att kartlägga det omfattande forskningsarkivet efter Gunnar Jegrelius, en kemiingenjör med stort intresse för miljöfrågor redan på 40-talet. Bland alla handlingar fann Peter ett recept från 1785 på en mousserande björksavsdryck.

– Jag fastnade för det eftersom jag alltid har varit intresserad av skogen och ville se om den kunde ge något mer än virke.

Receptet var dock enbart teoretiskt och Peter började testa hemma – i garaget, tvättstugan och köket.

– Det första jag fick fram var helt odrickbart. Men jag var envis och testade olika recept och olika kombinationer av temperaturer och jäst – allt. Med kunskaper inom kemi och mikrobiologi förstod jag att detta skulle kunna bli världens grej.

Hustrun fick emellertid nog och Peter fick fortsätta sina försök i ett hotellkök i Åre under lågsäsong.



Klassisk musik

I början på 2000-talet hade Peter fått fram ett stilla björksavsvin. Han nöjde sig inte med det.

– Jag ville göra något som ingen annan gör och förädla saven så långt det går.

Följaktligen började Peter studera champagnetillverkning. Själv hade han dock svårt att skala upp produktionen och få igång jäsningsen.

– En dag medan jag var på lunch stod radions P2 på i köket och när

jag kom tillbaka hade det börjat bubbla...

Efter det chansar han inte, så klassisk musik ljuder dygnet runt under tillverkningsprocessen, som numera är förflyttad till nedlagda garnisonslokaler på Frösön.

– Ingen trodde på min idé i början och jag hade enorma etableringsproblem. Det var i det närmaste omöjligt att få alkoholtillstånd. Inga pengar hade jag heller.

Tack vare externa intressenter som gick in i bolaget fick Peter till slut en bank att ställa upp och 2006 kunde han dra igång verksamheten på allvar. Då gjorde han 5 000 flaskor som sålde slut i fjol.



Nyckelbiotoper

Det tar ca 1,5 år från tappning av sav till färdig dryck. Saven från utvalda 30-åriga björkar, som växer i den basiska jorden på södra sidan av Storsjön, tappas under våren.

– Jag är ofta ute och inventerar skogsområden. Hittar jag de nyckelbiotoper jag söker vet jag att marken innehåller de mineraler jag vill att saven ska innehålla. Sedan ringer jag markägaren och frågar om jag får tappa sav och det brukar gå bra. Jag tar bara lite grand, så jag

kan se att det inte skadar björkarna. De tål det.

När provborringarna visat att björkarna börjat sava hjälper anställda till en underleverantör till att samla in saven och att byta dunkar varje dag. Smakprov tas från varje dunk för att kontrollera björksavens kvalitet. Så mycket annat kan inte hända. Björken är motståndskraftig och har, till skillnad mot vinstockar, inga problem med skadeinsekter och mögelsvampar.

Ökar stadigt

År 2007 tillverkades 20 000 flaskor Sav.

– De var av en helt annan klass än 2006, vilket berodde på att våren var annorlunda och att de fick jäsa lite längre på flaska.

Volymerna ökar stadigt och Peter har numera sex anställda. Just nu jäser 22 000 flaskor och av årgång 2009 blir det 25 000.

Efter att saven kontrollerats noga filtreras den och får därefter jäsa i ett par omgångar innan den filtreras igen och tappas på flaska. Under året som följer får vinet jäsa vidare på flaska och bubblor bildas.

Nu har det blivit dags att placera flaskorna med en alkoholhalt på 12,5 vol% i de ställningar där varje flaska ständigt vrids för hand enligt ett visst mönster.

Slutligen snabbkyls flaskorna så att en ispropp bildas. Med hjälp av en maskin avlägsnas isproppen och lite sk dosagevin tillsätts. Sedan gäller det att snabbt försluta flaskorna. Efter etikettering är flaskorna klara för inslagning i rispapper.



Uppmärksammas dryck

Sav ska serveras rejält kyld och gärna avnjutas ihop med jämtländska specialiteter som rökt souvas och källarlagrad getost och varför inte mörk choklad. Praliner fyllda med sav blir förstas en fullträff.

Intresse för den här unika drycken finns inte bara på Systembolaget och bättre svenska krogar. Sav exporteras redan till Danmark, Tyskland, Italien och Spanien. Amerikanerna och japanerna är också intresserade. I en av Japans stora gourmettidningar har Sav omskrivits och TV-bolaget CNN International uppmärksammas drycken i flera inslag under sommaren.

– Sav ger en helt ny smakupplevelse – och mer miljöriktigt kan det knappast bli. Inte ens någon odling krävs.

Bildtexter:

”Saven hettas först upp mycket snabbt i stora kokkärl. Därefter får den jäsa till klassisk musik i speciella kärl”, förklarar Peter Mosten.

Hittills har Peter Mosten hittat 250 björkar som står på rätt ställe och har rätt ålder. De ger ca 15 liter vardera per dag.

Flaskorna är märkta undertill med ett ”klockstreck” och de vrids ständigt efter ett visst mönster.

Författare: Åsa Leife

Livsmedel i Fokus

Tavastgatan 22, 118 24 Stockholm

Tel 08-714 50 46, Fax 08-640 80 45

E-post: info@livsmedelifokus.se