

Skåla i björkskumpa

Av: [Sofie Pehrsson](#)

Publicerad 19 december 2007 00:00

Efter decennier av försök och provsmakningar är ekoingenjör Peter Mosten äntligen färdig med sin björksavschampagne.

En dryck med välgörande effekt.

Björkchampagnen produceras i den nerlagda flygflottiljen F4 på Frösön. Fast champagne får han förstås inte kalla drycken.

– En svensk advokatfirma, representerande Champagnedistriktet, hörde av sig väldigt snabbt, säger Peter Mosten, grundare av det mousserande björkvinet Sav.

Ursprungsreceptet hittade Peter Mosten för snart 30 år sedan i en botanisk bok från 1780-talet. Han följde receptet och tillverkade drycken.

– Den var odrickbar.

Efter det jobbade Mosten ihärdigt, all fritid gick till björkvinsprojektet.

– Jag höll till hemma i tvättstugan, i garaget eller i köket. Men det blev så stökigt. Det smäller när det är högt tryck i flaskorna, korkar flög genom fönsterrutor och champagnen sprutade på gardinerna. Jag försökte experimentera när jag var ensam hemma, men jag hann sällan utplåna alla spår. Det höll på att sluta i skilsmässa.

Fjolårets produktion var relativt blygsam, 5 000 flaskor.

– Men i år har vi samlat in 25 000 liter björksav, så i början av nästa år kommer 20 000 flaskor Sav av årgång 2007.

Saven innehåller bland annat mineralämnen och xylitol, även kallat björksocker.

– Det är bra för tänderna, håret och huden.

Av: [Sofie Pehrsson](#)

FAKTA Tappning av sav

*Saven tappas genom att ett litet hål borraras i björkens stam och ett tappningsrör, kopplat till ett kärl, körs in i hålet. Från början gjorde Peter Mosten all tappning själv. Nu anlitar han privatpersoner och underentreprenörer, små skogsbolag som normalt sysslar med röjning och värdering av skog och som utökat sin verksamhet.

Annons