

Björkbubbel från Jämtland

"Som att vandra i en björkskog." Så lyriskt uttryckte sig Jämtlands landshövding Maggi Mikaelsson efter att ha provsmakat ett glas med det mousserande björksavsvinet Sav som produceras på Frösön.

Med hjälp av ett recept från 1785 på mousserande vin gjort av björksav, kunde ekoingenjören Peter Mosten presentera en ny stjärna på den jämtländska smakhimlen i våras – Sav. – Bra mousse med smak av fläder och päron och en bitter-söt underton av björk, är upphovsmannens eget omdöme.

Receptet på björksavsvinet dök upp i en gammal bok som Peter Mosten hittade under sitt arbete

med att katalogisera en omfattande kunskapsbank som kemiingenjören och forskaren Gunnar Jegrelius lämnat efter sig.

Under en stor del av sitt liv samlade Jegrelius uppsatser och rapporter från åren mellan 1700 och 1980 om kemiska substansers inverkan på människa och miljö.

I tusen år har vi druckit björksav i Norden. "Björklake är mitt lif och brennvin är min helsa" skaldade till exempel Bellman på 1700-talet.

Men Peter Mostens första försök att tämja björksaven smakade emellertid vedervärdigt. Först efter mer än ett decenniums tester hemma i köket blev resultatet välsmakande.

Från snösmältningen fram till att björkens löv ser ut som musöron tappar han Frösöns björkar på sav. Det blir tio liter råvara per dygn och träd som sedan får bubbla och jäsa. Därefter hamnar drycken i sobra glasflaskor innan den lämnas för lagring i berget under Åres lifts-system. 2007 års skörd beräknas till 20 000 flaskor.

– Det här är en helt annan skogsprodukt än både sågtimmer och träspit, bedyrar Peter.

Mats Wigardt

Se även www.sav.se



Foto: Rasmus Norlander