

"Kulturmust" bevarar den svenska äppelskatten

I samband med höstens äppelskörd lanserar den ideella föreningen Svenska Musterier märkningen "Kulturmust" - en kvalitetsstämpel för den svenska musten där äppelsorterna odlats i Sverige i minst 50 år.



- "Kulturmust"-märkningen är ett sätt att bidra till bevarandet av de gamla anrika äppelsorterna genom att göra svenska folket uppmärksamma på vilken smak-skatt vi har i vårt land, säger Kimmo Rumpunen, forskare, växtförädlare, dryckesutvecklare samt ledamot av Svenska Musterier. "Äppelsorterna är en del av vårt kulturarv och värdefulla att bevara för framtida generationer. Det gör vi bäst genom att använda dem", fortsätter Kimmo.

Samtidigt hoppas föreningen på att skapa incitament till nyplantering av dessa äldre sorter som ofta får stå tillbaka för mer högpresterande nyplanteringar. Ett ökat intresse för den svenska råvaran och dess smakvariationer inger hopp och vägen till insikt går via smaklökarna.

- "Våra gamla anrika äppelsorter erbjuder en mångfald av smaker. Med sina ofta djupa och kraftiga aromer lämpar de sig ypperligt att göra äppelmust på. Precis som med vin kan vi prata om "Äpplets och mustens terroir" där sort, jordmån, odlingsplats, skötsel, skördetillfälle och väder och vind bestämmer smaken, säger Kimmo.

I höst kommer 6 mustaktörer runt om i Sverige att lansera äppelmuster med märkningen "Kulturmust"; Brunneby Musteri, Cored Musteri, Hallarnas Must, Kiviks Musteri, Rörumsro Frukt&Must och Norrtelje Musteri.