

Lysholm Linie - akvaviten som korsat ekvatorn sedan 1927!

Inte alla snapsar har en lika spännande historia att berätta som Lysholm Linie, om ens någon, och det hänger såklart samman med den jorden runt-resa som akvaviten ger sig ut på under en fyra månader lång seglats där ekvatorn korsats två gånger. I mitt glas; den norska klassikern Lysholm Linie!

Torna Viagem eller Vinho da Roda kallade portugiserna vinerna som reste till tropikerna eller korsade ekvatorn för att sedan återvända hem. Man hade nämligen upptäckt att värmen som drycken utsattes för i faten under resan startade en oxidativ process och tillsammans med en viss fördunstning så blev dryckerna bättre. Med tid adderades även sprit för ökad hållbarhet och starkviner som Madeira var ett faktum. När man sedan insåg att processen kunde efterapas på land utan att mödosamt rulla fat på och av skepp och segla runt jorden så försvann begreppet allt mer.

Samma sak upptäckte norrmännen under den första delen av 1800-talet men då var det istället akvavit i faten. Resultatet gav en bättre sprit och som påverkats av värmen och rörelsen under resan. Den moderna norska akvaviten var född och med Jørgen B. Lysholm startades destillering under eget namn 1821 och akvaviten tappades upp i ekfat som skickades med skepp framförallt till Brasilien som köpte norsk torkad fisk. Och när de sedan återvände hem så hade man en akvavit som mognat ombord på resan. Sedan 1927 utförs samtliga seglatser med Lysholm Linie av rederiet Wilh. Wilhelmsen som korsar ekvatorn två gånger på vägen till och från Australien.



Niklas om Lysholm Linie Aquavit

I den buteljering jag nu har framför mig så har resan med M/V Parsifal påbörjats den 17 december 2019 och avslutats 15 april i år. Informationen får du genom att vända på flaskan och läsa insidan av etiketten genom den lätt bronsfärgade akvaviten. Totalt lagras Linie 16 månader i fat innan buteljering. Det är en kumminoriterad doft som möter en, lätt uppbackad av pomerans, dill och så de oxidativa tonerna från faten vilka skänker rondör. Smaken smeker och river fint på en och samma gång men det är övertag för finessen. Örtiga nyanser, lakrits och kummin sveps in i en fin söt känsla även om det är tal om en helt torr akvavit. Avslutet har apelsinfräschör och lätt kryddiga inslag och så kan jag inte låta bli att bara älska tonen av Kungen av Danmark-bröstkarameller som hänger kvar skönt efterhängset i gommen. En klassiker!

Intrycket: 93 LGP



Namnet Linie anspelar på ekvatorn och det faktum att man sedan 1927 låtit akvaviten genomföra seglatsen med fartyg är såklart en skön historia att dra när Lysholm serveras i glaset. Än häftigare blir det såklart när man noterar resultatet av tiden på ex-sherryfat som utsatts för såväl värme som vågrörelserna.

En flaska (700 ml, 41,4%) kostar 279 kr och har **artikelnummer 59**. En majoritet av Systembolagets butiker har akvaviten på hyllorna och till resten kan du beställa hem det utan extra kostnad. Lysholm Linie finns även att beställa som halvflaska.