

Vettig snapskultur hos Svenska Sprit

LASSE TAAVOLA BESKRIVER SIG SJÄLV som en kreativ entreprenör. Han har under sitt yrkesverksamma liv bland annat pysslat med musik och TV. Hans villa i Nacka, tidigare kollektiv åt honom och flera vänner, undgår ingen förbipasserande. Lagerlokalen i Bro är desto mer anonym, förmodligen inte helt dumt eftersom insidan gömmer sprittillverkning. Eller tillverkning – ska man vara lite noggrann är det förfining det handlar om. Kryddning av sprit till flera olika produkter. I hans lokal står kryddor och egentillverkade essenser prydligt uppradade på hyllor likt ett modernt örtapotek. Lasse Taavola och säljaren Anna Langer har dagen till ära också förberett för provning, inte bara med tulpanformade glas utan också med tilltugg av så olika slag som krispig saltgurka, crème fraiche, mörk choklad ... Taavola har nämligen mycket starka åsikter om hur hans drycker ska serveras för största möjliga smakupplevelse. INTRESSET FÖR MAT OCH DRYCK HAR HAN HAFT länge. Inte minst grundlades det under flera års vistelse i Frankrike. Just detta projekt startade 2009. Han hade aldrig gillat den "gubbiga" spritkulturen där allt handlar om att dricka sin snaps direkt ur frysen i ett enda svep. Hos en bekant som är sprittillverkare fick han möjligheten att prova sin egen kryddning. Han plockade egen fläder och smaksatte en vodka med ingefära. Båda produkterna såldes i mindre skala i Systembolagets beställningssortiment. Efter dessa första nosanden på spritkryddandets ädla konst startade den egna produktionen 2012. Milda, mjuka och moderna smaker var det han eftersträvade, och de första produkterna fick fint mottagande. – Ja, alla som provade var positiva. Det viktiga att känna till är att man inte kan dölja dålig sprit med kryddor. Vilket innebär att jag köper in riktigt bra, högkvalitativ sprit, just nu från Italien. ANLEDNINGEN TILL ATT FOLK I GEMEN KYLER ner sin snaps till frysgrader är för att man inte gillar "sprints maken", menar Taavola och hävdar att det i så fall handlar om felsmaker i spriten. – Bra sprit är oerhört ren och har inga sådana smaker. Samtidigt menar han att alla egentligen kan göra riktigt bra sprit, det är därför han själv köper in den. – Och så är det miljömässigt bättre än om jag skulle destillera själv. Hösten 2013 startades AB Svenska Sprit. Då var affärsidén att plocka örter och kryddor på olika platser för att sedan sälja produkterna i de lokala Systembolagsbutikerna runt "skördeplatserna". Till en början fungerade det mycket bra, och sorter som Bålsta Akvavit, Värmdö Akvavit, Mosebacke Brännvin, Djurgårdens Fläder och Slottskogens Gin såg dagens ljus. Affärsidén stötte på patrull när Systembolaget justerade reglerna så att även produktionen måste ske lokalt. – Ja, det var synd. Hade jag kunnat fortsätta som då hade jag förmodligen livnärt mig på företaget, och kunnat sysselsätta ett par ytterligare personer. NU HAR LASSE TAAVOLA ISTÄLLET STYRT OM skutan mot en rikstäckande lansering som komplement till de lokala sorterna. Allteftersom ska det bli en serie med gin, akvavit, fläder och bitter. Och självförtroendet är det inget fel på: – Hittar du någon bättre gin än vår till en ginochtonic är du duktig. Den kan också drickas ren, det är det inte många andra sorter som klarar. Och faktum är att han inte är helt fel ute. Ginen testas mot ett stort internationellt varumärke och ett småskaligt svenskt av erkänt hög kvalitet. Den internationella smakar rent ut sagt finkel i jämförelse. Den andra svenska är fin men har helt annan karaktär, med mer citrus. Svenska Sprits gin har en fylligare

enbärsstil med rondör och lite gyllengul färg. – Just färgen får vi en del frågor om. Anledningen till den är att vi inte destillerar genom kryddorna utan lakar ur dem i sprit. Då följer färgen med. Men jag tycker att den tekniken ger mer kropp och mer aromer än destilleringen. HAN LYFTER UT EN AV ESSENSERNA UR HYLLAN. På etiketten står det "Saigon Kanel" och doften är djup och koncentrerad. Taavola tycker själv att den här typen av träaromer är de godaste. – Jag är inte så mycket för fatlagrad sprit, föredrar aromer som bark och kanel istället. Fläder, dill och malört plockar han själv, eller får hjälp av bekanta. Exempelvis har hans bror hjälp till att plocka fläder i Majorna i Göteborg. Dill odlar vänner åt honom och någon gång har den odlats på Rosendals trädgård på Djurgården. Just malört och fläder har han experimenterat en del med för att få fram bästa möjliga smak. – Jag har provat att laka ur hela klasar, med stjälkar, men insett att de koncentrat jag gör av repade blommor ger ett helt annat resultat. Ett resultat jag gillar. Mjukare, mer aromatiskt och mindre bittert, inte minst när det gäller malörten. KRYDDORNA LÄGGS I SPRIT MED DEN RÄTTA STYRKAN. Exakt alkoholhalt vill han inte avslöja. Sedan får de laka ur smak i cirka två veckor beroende på vad slutresultatet ska bli. Till sist filtreras spriten och blandas enligt recept som han utvecklat själv. I fläderspriten finns exempelvis, förutom fläder, kanel, citron och ett litet uns ekologisk sirap. – Det är väldigt lite, cirka tre gram per kilo, men det ger en fin karamelltouch i smaken. Målsättningen med Svenska Sprit har hela tiden varit att påminna om och lyfta den svenska snapstraditionen, men också att få folk att njuta mer av den kryddade spriten. – Jag har börjat hålla kurs på midsommarfesten, numera står de klassiska snapsarna kvar på bordet medan det är mina som går åt, säger han med stolthet. Jag jobbar för en elegantare snapskultur, där folk dricker mindre men vettigare. Läckra kombinationer med den kryddade spriten. Djurgårdens Akvavit No 1 är kryddad med dill från Rosendals trädgård, kanel, ingefära och mandarin. Tillsammans med en skiva saltgurka, crème fraiche och honung upplevs spriten mildare, men tilltugget lyfter också smaken och gör att sprit och mat gifter ihop sig i munnen. En lysande kombination som bör fungera med flera kryddade brännvins sorter. Nästan lika häftig är kombinationen mellan denna akvavit och en bit mörk choklad. Djurgårdens Fläder provas ihop med högkvalitativ lakritsglass och rosépeppar. Detta är en helt suverän kombination. Spritens stora blommighet och fruktiga citrustoner blir perfekta med rosépepparn. Samtidigt är den tydliga flädersmaken perfekt med sältan från lakritsglassen. – Jag är 62 år, och det är inte ofta jag överraskas av en smakupplevelse längre. Men när jag testade detta var det godare än något jag tidigare smakat, säger Lasse Taavola.

Fler spritsorter ...

Mosebacke Brännvin är bland annat kryddad med dill och krondill från äkta Södermalmsbor. Smaken är rikt fruktig av citrus med en kryddig dillton. Lång varm eftersmak med angenäm rondör. Willy Nilssons Bäck är extremt mild i karaktären för att vara malörtsbrännvin. Här finns en försiktig malörtston och fin fruktighet. Alkoholhalten på måttliga 33 procent gör den mjuk i karaktären och jag kommer på mig själv med att längta efter en apelsinskiva och några isbitar. Vips har du framför dig en perfekt aperitifbitter. Zinkens Gin är en djupt gyllengul gin med tydlig men mjuk enbärskaraktär. Till den vanliga

ginkryddningen är bland annat Earl Grey-te tillsatt vilket ger en mjuk rondör. Servera med citron, iskuber och en försiktig skvätt tonic för bästa resultat.