

SVENSKA DRYCKER

Dryckesförsäljningen i Sverige utgör nära 30 procent av den totala livsmedelsmarknaden. Produktionen av dryck är en mångmiljardindustri och en basnäring med många framgångsrika entreprenörer och stor potential att växa. Här berättar Svenska Dryckesakademien hur vi kan bygga den svenska dryckeskulturen.



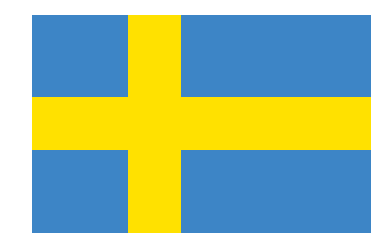
År 1746 lade den 22-åriga kemisten Eva Ekeblad fram nya rön för Kungliga Vetenskapsakademien som visade att man kunde framställa brännvin av potatis. För denna upptäckt blev hon sedan som första kvinna invald i den akademien. Potatisbrännvinen står idag inför en renässans.



Svenskt historiskt bubbel

Knutstorps gård i Småland framställde fram till 1970 den mousserande Knutstorp Sparkling – ett lyxigt mousserande fermentat av vita vinbär, rabarber, krusbär och ibland även päron.

BRÄNNERIERNAS ANTAL VÄXER stadigt i Sverige och svenska spritvarumärken har stor framgång i världen. Absolut Vodka, som tillverkas i Nöbbelöv utanför Åhus exporteras till minst 150 olika länder och är det tredje bäst säljande spritmärket i världen efter Bacardi och Smirnoff. Svedka Vodka, som tillverkas av Lantmännen i Lidköping, tog 2016 steget upp att bli det största importerade vodkamärket i USA. Andra framgångsrika vodkamärken är nordvästskånska Karlsson's vodka, Spirit of Hven eller Edmans vodka från Gnesta bränneri.



”Dryckerna definierar kulturen mer än maten”



Svenska råvaror:

Blåbär
Vinbär
Hjortron
Hallon
Havtorn
Krusbär
Smultron
Lingon
Åkerbär
Havtorn
Rönnbär
Körsbär
Slånbär
Mullbär
Jordgubbe
Björnbär
Tranbär
Rabarber
Nypon
Fläder
Äpplen
Päron
Plommon
Kvitten

Korn
Havre
Råg
Vete
Bovete
Rallarros
Morot
Rödbeta
Potatis
Kålrot



Lönnsav
Björksav
Mjolk
Honung

Sav och must innehåller sockerarter som lätt jäser och bildar ett alkoholhaltigt fermentat. Ibland behöver man tillsätta extra socker för att få en högre alkoholhalt i fermentatet. Det kan vara strösocker, men också honung, laktos i form av mjölk eller vassle eller maltos i form av malt.



”Har du smakat Smulträng eller Tallstruntö?”

Typen av dryck

Direkta drycker: sav, must, mjölk.

Sötade drycker: nektar, saft.

Ojässta maltdrycker och emulsioner: malt, havredryck.

Varmvattenextraherade örtdrycker: herbat.

Jästa drycker: mjöd, öl, cider, vin.

Mikrobiellt syrade drycker: kombucha, ättika, honungssoda, kvass.

Alkoholdestillerade: destillat på spannmål, mjölk, potatis, äpplen, hallon.

Kryddade och sötade alkoholextrakt: likör, kryddad snaps.

Kolsyrate drycker: läsk, kolsyrad sav, mineralvatten.

Det bubblar!

Några svenska dryckesföretag som skapar intressanta drycker av regionala råvaror:

Eskilstuna ölkultur, *Sörmland*
DalsSpira mejeri, *Dalsland*
Brännland cider, *Västerbotten*
Berga Bruk, *Småland*
Mora Bryggeri, *Dalarna*
Box Destilleri, *Ångermanland*
Wapnö gårdsmejeri, *Halland*
Mjödhamnen, *Västmanland*
Ganjal, *Norrbottnen*
Grythyttan vin, *Västmanland*
Vingården Klagshamn, *Skåne*
Nyckelbryggerier, *Norrbottnen*
Puttersjaus lantbruk, *Gottland*
Köpings musteri, *Västmanland*
Öspab, *Skåne*
Qvånum Mat & Malt, *Västergötland*
Porla Brunn, *Närke*
Roots kombucha, *Skåne*
Örtagård Öst, *Fjäntland*
Rhuby, *Sörmland*
Hernö Gin, *Ångermanland*

Drycker från djurvärlden

MJÖLK ÄR LIV. Efter födseln diar däggdjursmamman sina ungar. Ända sedan den neolitiska revolutionen för omkring 10 000 år sedan har människan förstätt att ta tillvara en del av den mjölk som egentligen varit avsedd för djurungarna. Med tiden har högmjölkanande husdjursraser utveckats och utfodringen förstärkts så att det uppstår ett mjölköverskott från djuren som människan kan konsumera.

Mjölken uppvisar en enorm mångfald där djurslag och ras så klart påverkar mycket. Också fodret har en stark påverkan på mjölkens smak, där ängsbetets sammansättning, hö eller ensilage kan kännas igen i mjölkens smak.

Mjölken är idag en miljöindustri. En viktig utveckling just nu är framväxten av regionala mejerier som levererar mjölkprodukter med regionala mervärden.

En annan trend är ohomogeniserad lymmjölk – en fullt mjölk av en äldre ras, som fjällko – perfekt för avkoppling i en stressig tid.



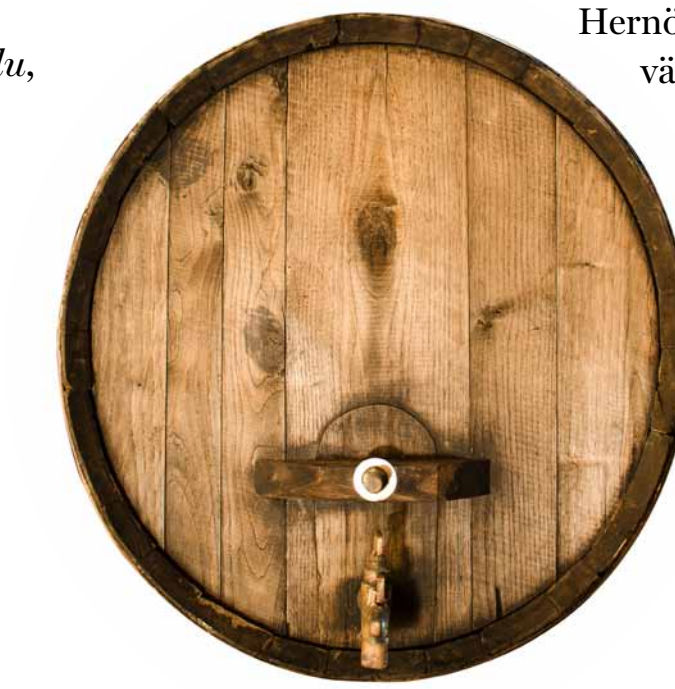
Vi kan få mjölk från ko, get, får, buffel, älg och i framtiden kanske återigen ren, men också häst och gris. Ägg kan bli toddy och det finns även drycker med köttbuljong, i vissa delar av världen också blod.

Ölet och svenskarna

ORDET ÖL kan spåras till urindoeuropeiskans *alu*, som betydde kryddad mjöd. Öl har i tusentals år spelat en oerhörd central roll i människornas kultur i det område som idag är Sverige.

Ölbryggandet är genom sitt beroende av spannmål intimt förknippat med jordbrukets införande. Det första sädeslag som odlades i större skala i Sverige var vetesorten emmer och den har troligen också brukats för ölbrygd i äldsta tid. Ganska snart blev kornöl det vanligast förekommande ölet och är så än idag.

Ända in på 1900-talet användes pors för att ge beska och krydda åt ölen. Bruket att humla ölen anses ha införts av munkar på 1200-talet.



Smaken av en plats

VILDA FRUKTER OCH BÄR trivs olika bra i olika delar av landet. I Norrbotten växer till exempel åkerbär, på Gotland salmbär och i Västsverige havre. Att välja råvara efter område är ett sätt att fånga smaken av en plats. Varje landskap har en egen äppelsort med särskild koppling till just den jorden. Bland djuren finns lantraser som har en geografisk koppling till en viss del av landet, som Bohuskulla och Göingeget. Men också jorden i sig kan genom mineral-sammansättning påverka detaljerna i råvarans smak.

Äkta cider ökar

I MITTEN AV 2000-talet fanns en enda ciderproducent i Sverige, Kiviks musteri, som gjorde en specialprodukt i väldigt begränsad upplaga. 10 år senare finns cirka 15 till 20 företag som gör svensk cider på 100 procent äpplemust.

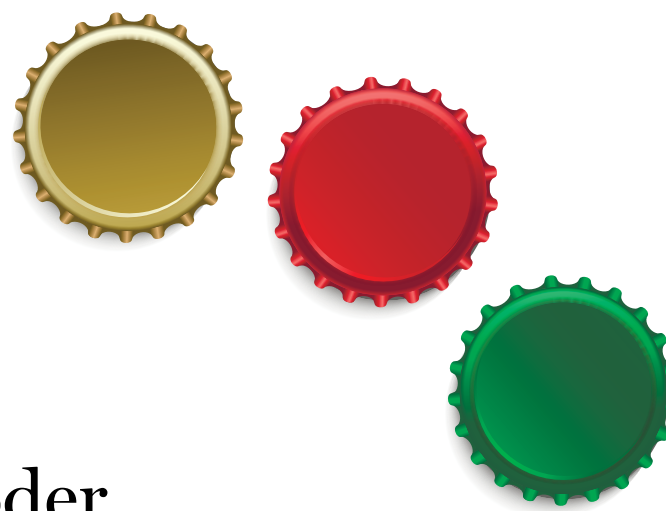
Lagring, trä och smak

LAGRING i bundna träfat eller i stältank med träspån kan tillföra drycken många kvaliteter. Ämnen i träet lakas ut eller reagerar i drycken så att den får en rundare karaktär.

Hernö gin, som 2016 utsågs till världens bästa gin, lagrar på svensk bundna enefat och framgångssagan BOX whisky utanför Kramfors lagras på ekfat av svensk ek. Dessa binds av företaget Thorslundkägge i sörländska Högsjö som också binder tunnor av äpple, päron, körsbär, björk, gran, fur, ask och al.

Sugen på att producera dryck?

OM DU FUNDERAR över vilken dryck du ska göra – som är särskilt god, kul eller stämmer speciellt väl med klimatförhållandena och de lokala förutsättningarna i din del av Sverige – tänk också på att du kan utveckla nya drycker tillsammans med andra producenter, och bidra till att skapa en dryckeskultur som kan bli bestående.



Vatten, alla dryckers moder



ORTENS VATTEN kallas smart vatten och kommer från stockholmsförorten Botkyrka. Vattnet säljs endast lokalt för att säkerställa korta transporter och ska bidra till skapa jobb och arbetstillfällen i förorten.

EN KÄLLA definieras som ett distinkt utflöde av grundvattnen ur jord eller berg. Med ökad efterfrågan på bra vatten kommer fler källor än Ramlösa och Loka att börja buteljeras i framtiden. Kanske återuppstår mineralvatten från Nordens äldsta kurort – Medevi brunn utanför Motala eller från de klassiska kurorterna Ronneby, Porla, Sätra, Söderköping, Lundsbrunn och Mösseberg? Eller varför inte från de kulturhistoriskt intressanta Pilgrimskällan i Bräcke kommun i Jämtland, Sankt Sigfrids källa i Växjö, Hångers källa på norra Gotland, Skofteby källa i Västergötland eller Springkällan i Rättvik? Mineralvatten kan förutom att hämtas från en källa också tillverkas syntetiskt eller vara naturligt kolsyrat.

Godaste kranvattnet

DET KOMMUNALA dricksvatten som serveras ur kranen i snart sagt varje stadsdel i Sveriges 290 kommuner är också en mångmiljardindustri. Tävligen *Sveriges godaste kranvatten* vanns 1998 av Härryda, 2005 av Lilla Edet, 2010 av Falun och 2015 av Bromölla. Tävligen arrangeras vart femte år av Svenskt Vatten.



DESIGN&PROD: LINDLEWIN.SE
IDÉ&FAKTA: MARTIN RAGNAR



Svenska Dryckesakademien arbetar för främjandet av drycker framställda i Sverige, av råvaror från Sverige. svenskdryckesakademien.se

”Att förädla svenska äpplen till must ökar värdet med 300 procent.”