



Göran Bäuerle, Sankta Annas Bränneri, berättade om verksamheten och lät gästerna provsmaka resultaten. Foto: Sami Rahkonen

Grönskimrande sprit lockade ett 20-tal nyfikna till bords

Publicerad: 11 april 2014

Författare: Fredrik Norman

Under ledning av Göran Bäuerle, Sankta Annas Bränneri, serverades på torsdagskvällen den gröna och extremt mytomspunna starksplitsorten absint under en exklusiv provning på Lasse-Maja Bar & Kök. Ett 20-tal gäster hade satt sig till bords för att få en resa i såväl smak som historia. En av dem var Frida Nydén, som har ett gediget intresse i allsköns drycker.- Absinten är en udda dryck med en spännande historia. Den blev smutskastad av vinproducenterna på 1800-talet för att den hotade vinförsäljningen och effekterna av det lever ju kvar än idag, t ex att man blir galen av absint, säger Frida.

Varken Frida eller någon annan av gästerna blev skogstokiga av gårdagens absintprovning och därmed vågar vi säga att myten är krossad. Frida Nydén var en av cirka 20 gäster som sökte sig till Lasse-Maja på torsdagskvällen för att smaka på produkterna från Sankta Annas Bränneri i Stråssa. Att hon tog gediget intresse för drycker av alla de slag.



– Ja, jag studerar sedan två år till sommelier i Grythyttan och

tycker att absinten är en lika udda som spännande dryck som förtjänar bättre än den smutskastning som förekommit under dess historia, säger Frida.

Hon, med övriga i församlingen, fick prova absinten på såväl klassiskt manér utspädd med vatten men också som bas i en drink.

– Jag har bara provat absint rent tidigare. Med vatten blev det en helt annan smakupplevelse, men jag tror inte det föll alla i smaken.

Frida analyserar absintens konsumentgrupp i all enkelhet, att om man tycker om lakrits så är chansen stor att man uppskattar absintsmaken. Och vice versa. Men ej att förakta, drycken kan också användas i kombination med andra smaker för en helt annan upplevelse. Detta bevisade absintproducenten genom att servera en drink som blev mycket uppskattad.

– Att blanda med flädercider var en riktigt positiv överraskning, berättar Frida Nydén.

Göran Bäuerle berättar att kombinationen absint och flädercider är en drink inspirerad av Ernest Hemingways "Death in the Afternoon", en bok som marknadsfördes med en drink bestående av absint och en söt champagne serverad i ett champagneglas.

– Det har visat sig att flädercider fungerar lika bra som en söt champagne. Första gången vi provade det här så använde vi oss av Kopparbergs flädercider och den lokala förankringen motiverade oss att kalla drinken "Death in Kopparberg" för att leka med ord, förklarar Göran som poängterar att andra producenters flädercider ger exakt samma resultat.



Vidare under provningen lyfte Sankta Annas Bränneri fram en

porskryddad snaps vid namn Yggdrasil Porsbrännvin som serverades till sillen.

– Den är framtagen för att serveras till sill eller kräfter och med sikte på en produkt som inte smakar så mycket alkohol, utan istället lyfter fram smaken av pors. Det är svårt att beskriva smaken, men jag skulle vilja säga en vild smak, en smak av skog. Det är nog det närmaste jag kommer, säger han.

Pors är en låg buske som växer i kärr och på stränder i stora delar av Sverige. Porsen har använts för smaksättning av alkoholhaltiga drycker sedan många kapitel i dryckeskonstens historiebok.

En annan positiv smakövertäckning var Sankta Annas rabarberlikör som serverades till desserten: glass. Sommelierstuderande Frida Nydén gillade konceptet starkt.

– Den var riktigt god, säger hon.

Göran berättar att "sockerbomben" håller högsta klass av en anledning.

– För det finns ju absolut ingen anledning att producera ytterligare en i mängden av vanliga likörer. Därför tog vi fram en produkt som håller högsta kvalitet och därmed får kallas "élixir". Det innebär att man har minst 30% alkohol och i vårt fall 43% socker. Så det här är en riktig sockerbomb, påpekar Göran och fortsätter:

– Det är just därför vi har valt rabarber till elixiret. Det skulle aldrig fungera att göra det här med t ex jordgubbar eller andra söta bär. Det skulle bli för sött, folk skulle spy av det, skrattar Göran Bäuerle.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/gronskimrande-sprit-lockade-ett-20-tal-nyfikna-till-bords/>