

SNAPSPROVNING DEN 9 MARS 2008

Efter årsmötet hade Telge Whisky Sällskap för första gången en snapsprovning, eftersom enligt TWS stadgar är det inte endast whisky utan också andra ”ädla” drycker som kan provsmakas. Vilka snapsar hade då valts ut? TWS styrelse hade genom en noggrant utförd provning självsvåldigt valt ut nedanstående snapsar för provning. Varje deltagare vid provningen fick följande teoretiska information för att försöka lista ut vilken snaps, som fanns i respektive glas.

Herrgårds Aquavit

Kryddsmak med whiskyton. Eftersmaken är fyllig och eldig med fatkaraktär, eftersom spriten lagrats på sherryfat.

Lysholms Linie Aquavit

Mild, kryddig smak främst av kummin. Lätt fat- och sherryton.

Årsta Brännvin

Tydlig, karaktärsfull smak av pomerans med viss sötma.

Östgöta Sädes Brännvin

Mjuk avrundad sädeskaraktär med inslag av sötma.

Var det tillräcklig information för att deltagarna skulle kunna identifiera, vilka snapsar som fanns i respektive glas? Via handuppräckning fick deltagarna ange i vilket glas de olika snapsarna fanns. Siffrorna anger hur många procent av deltagarna, som ansåg att den angivna snapsen fanns i respektive glas.

Herrgårds Aquavit

Glas 1	Glas 2	Glas 3	Glas 4
12.5	0	37.5	37.5

Lysholms Linie Aquavit

Glas 1	Glas 2	Glas 3	Glas 4
0	0	50	50

Årsta Brännvin

Glas 1	Glas 2	Glas 3	Glas 4
0	94	6	0

Östgöta Sädes Brännvin

<i>Glas 1</i>	<i>Glas 2</i>	<i>Glas 3</i>	<i>Glas 4</i>
88	6	6	0

Sammanfattning: Beträffande Årsta Brännvin och Östgöta Sädes Brännvin hade majoriteten helt rätt. Problemet var tydligen att skilja mellan Herrgårds Aquavit och Lysholms Linie Aquavit. Där skulle nog ytterligare information ges för att deltagarna skulle kunna skilja dessa snapsar från varandra. Kanske att Herrgårds Aquaviten har såväl doft som smak med inslag av citrus och lakrits. Möjligen kan man känna en whiskysmak. Linie Aquaviten har mildare kumminsmak och inslag av nötter. Rätt svar var att Herrgårds Aquaviten fanns i glas 3 och således Linie Aquaviten i glas 4.

Efter resultatet gavs ytterligare information om snapsarna.

Herrgårds Aquavit (nr.26, 191:-)

Enligt livsnjutaren Steffo Törnquist passar snapsen utmärkt till exklusiv mat, som man t.ex. äter på herrgårdar förslagsvis lörjrom. Dessutom fungerar aquaviten bra till lax med hovmästarsås, rökt ren eller t.o.m. en ägg och ansjovissmörgås. Snapsen smakar bäst rumstempererad.

Lysholms Linie Aquavit (nr.59, 192:-)

I början av 1800-talet planerade Jørgen B. Lysholm att sälja aquavit till andra delar av världen. Han exporterade redan torkad fisk och familjen ägde tre fartyg, som skötte om transporten till olika delar i världen. Han sände aquaviten som däckslast och tunnorna, som var gamla sherrytunnor, utsattes därmed för ett skiftande klimat på sin resa ned till Australien. Elaka tungor hävdar att det inte gick att sälja aquaviten och det var därför den fick följa med hem till Trondheim igen. Hur som helst kom aquaviten tillbaka och man upptäckte då att den fyra-fem månader långa resan i kombination med klimatväxlingarna och fartygets rullningar orsakade att aquaviten ständigt var i rörelse i tunnorna och således hade påverkat spriten på ett positivt sätt. En liknande historia har madeiravinet som också påverkades positivt vid transporten fram och tillbaka över ekvatorn.

Om man vänder på flaskan och läser på baksidan av etiketten kan man se när spriten passerade ekvatorn och på vilken båt. Namnet Linie Aquavit syftar på att spriten passerat "linjen" dvs. ekvatorn. Lysholms Linie Aquavit tillverkas i Norge.

Enligt Steffo Törnquist igen passar snapsen bra till milda maträtter på smörgåsbordet som t.ex. skinka, lax, milda sillar. Snapsen kan med fördel serveras lätt kyld.

Årsta brännvin (nr.264, 181:-)

Lanserades 1978 och namnet har sitt ursprung från Årstafrun, Märta Helena Reenstierna (1753-1841). Hennes liv har intresserat Lars Widding som skrev boken "På Årstafruns tid" 1964. Hon var gift med ryttmästare Christian Henrik von Schnell och fick 8 barn. Bara ett av barnen överlevde till vuxen ålder. Paret bodde på Årsta Gård, tvärs över vattnet sett från Södersjukhuset.

Årstafrun skrev regelbundet dagböcker och cirka 5000 maskinskrivna sidor finns bevarade. Hon gjorde också sin egen snaps med kryddning av pomerans. Den snapsen heter numera Årstafruns brännvin.

Det som utmärker snapsen är markerad söt doft och inslag av citrustoner (mandarin, pomerans) samt mandel. Smaken är mild och viskös.

Östgöta Sädes Brännvin (nr. 16, 185:-)

Erik Rehnberg var en passionerad brännvinsblandare, född 1841 i Rejmyre i de östgötska skogarna och son till en glasbruksarbetare. Han flyttade till Söderköping och blev så småningom både värdshusvärd och spritfabrikör 1864. Hans mest populära sort var Rehnbergs Sädes Brännvin, som såldes över hela landet. Den lever kvar än i dag under namnet Östgöta Sädes Brännvin, som är mild i smaken som fin, väl lagrad whisky. Den görs bland annat på kornmalt, vilket destilleras i en whiskypanna av koppar och sedan får mogna på ekfat. Liknelsen med en blended whisky, som tillverkas på ungefär samma sätt, kommer sig därför naturligt. Lite honung och russin ger smaken en lätt rundning.

Provningen avrundades med en måltid (italiensk lantgryta med oxkött, saltorkade tomater med oregano och timjan) i matsalen och tillfälle fanns också att köpa såväl skotsk- som japansk whisky men även olika romsorter som avec.

Referent Ingemar Giös