

## MAT&amp;DRYCK.

## PROVNING

**Starka smaker.** Utbudet av småskaliga och spännande destillerier ökar. Alf Tumble har vaskat fram de bästa midsommarsnapsarna som finns att beställa.



## MODERNA KLASSIKER

**Aalborg, Taffel Akvavit**

Danmark • 251 kr • 70 cl • 45 %  
• BS 34

Stor och klar doft av kummin och brödbak. Fyllig och silkig smak där kumminkryddan följer med hela vägen ned längs det där snöret i halsen. Klanderfri balans. Fram med smörrebröd!

5.

**Järvsö Aquavit**

Sverige, Järvsö • 191 kr • 41 %  
• 35 cl • BS 87084

Smakrik akvavit med tydlig ton av anis och fänkål. Kryddningen består även av kummin men det som får snapsen att lyfta är den tillsatta sherryn. Den lilla extra sötman förgyller kryddorna och bidrar med torkad frukt. Komplex. Spara lite till surströmmingspremiären.

5.

**Gammel Opland**

Norge • 309 kr • 70 cl • 41,5 %  
• BS 70624

Fatlagrad snaps där kummin, dill och citrus lindats in i mjukt honungstäck. Påminner till viss del om landsmannen Linie men med en torrare och renare framtoning. Dessutom fin smörkola i eftersmaken. Gott till matjes-sill med ägg och pepparrot eller som avec.

5.

**Mathias Dahlgren Ekologisk Snaps**

Sverige • 149 kr • 35 cl • 40 %  
• SB 4902

Klar och citrusdoftande snaps med gröna sidoaromer i form av gräs och örter. Citronskal dominerar och på matbordet borde den komma till sin rätt när du dukar fram den gravade laxen.

4.

**Skåne Akvavit**

Sverige • 244 kr • 70 cl • 38 %  
• SB 84

Klassisk akvavitdoft av kummin, dill och fänkål. Elegant och balanserad med finstämd kryddighet som inte tar överhanden. Den milda smaken öppnar upp för de flesta smaksatta sillar. Allround och klassisk för dig som inte vill utmana traditionerna.

4.

**D Argentum Dill Aquavit**

Danmark • 269 kr • 50 cl • 40 %  
• BS 86296

Om dill ligger dig nära hjärtat har du här en ny, trevlig, dansk kompis. Doft av färska dillkro- nor för tanken både till färskpotatis och till kräftska. Viss sötma ger sympatisk rondör, men får också renheten i kryddan att luddas något. Servera kylskåpskall till sill och potatis.

4.



## LOKALT &amp; SMÅSKALIGT

**Spirit of Hven Organic Summer Spirit**

Sverige, Landskrona • 295 kr  
• 50 cl • BS 86523

Somriga aromer av päron, vanilj och fläder. Inte helt olidat det söt-bubblande dessertvinet Moscato d'Asti! Fantastiskt gott som en fördrink serverad på is. Vålgjort, balanserat och festligt.

5.

**Bälsta Akvavit**

Sverige, Bälsta • 241 kr • 50 cl  
• 38 % • BS 86012

Elegant och mjuk akvavit med inbjudande toner av citron och kanel i botten. En förnimmelse av blommig honungssötma gör att den även funkar bra till icke-klassisk midsommarmat med kryddheta inslag. Ekologisk.

4.

**Jonas Bronck's Spirits**

Sverige, Havsjö, Nässjö • 562 kr  
• 50 cl • 37 % • BS 86884

Från affärsmannen Jonas Broncks hemtrakter, svensken som gav namn till området The Bronx i New York på 1600-talet. I glaset ett vetedestillat som smaksatts med sav och löv från unga björkräd. Finstämd rondör med honung, citrus och fatkänsla. Testa till rött lax.

4.

**Tevsjö Sommar Aquavit**

Sverige, Järvsö • 201 kr • 50 cl  
• 40 % • BS 86822

Klar, ofatad och ren snaps med dillfrö och citronskal. Finstämd och elegant. Har du planer på att servera fisk i färsk form har du här ett givet nubbekomplement, gärna ihop med en smakrik lager vid sidan om.

4.

**Nortelje Brenneri Roslags Sailing Citron Akvavit**

Sverige, Norrtälje • 293 kr • 50 cl  
• 40 % • BS 86877

Ekologisk akvavit med stänk från Roslagens skärgård buteljerad i lutande flaska. Kryddad med citron och dill där citrus dominerar. Frisk och lättgillad snaps utan beska eller stökiga kryddor. Duka upp och servera direkt på durken, gärna med vind i seglen.

4.

**Göteborg Sommarsnaps**

Sverige, Göteborg • 269 kr • 50 cl  
• 38 % • BS 87315

Kryddad med kummin, fänkål, dill och citrus där den sistnämnda dominerar. En relativt lätt snaps som kvalar in i kategorin allround. Prova även Göteborgs Gin om du har möjlighet.

3.



Skippa spetsglaset och drick snapsen ur ett avecglas, till exempel detta: Riedel Cognac Hennessy. Säljs i tvåpack för 499 kronor. Passar även till calvados, cognac och viss whisky.



## FRUKT &amp; BÄR

**Aroniasnaps**

Sverige, Katrineholm • 249 kr  
• 50 cl • 39 % • BS 83037

Blandsaftdoftande sprit från Sörmland gjort på enkom aronia-bär som smakmässigt påminner om en blandning av blåbär, lingon, svarta vinbär och mogna jordgubbar. Viss beska i slutet biter av bärsötman. Ekologisk.

4.

**Djurgårdens fläder**

Sverige, Stockholm • 50 cl  
• 239 kr • 38 % • BS 30528

Färsk fläder plockad på Djurgården i Stockholm presenteras i en torr och örtig stil. Rund och fin smak med en lätt vaniljton. Smakar hemmagjord! Det som inte går åt till smörgåsbordet blandar du i dina sommardrinkar. Ekologisk.

4.

**Lilla Viks Vinbär**

Sverige, Malmö • 189 kr • 50 cl  
• 37,5 % • BS 86068

Ekologiskt odlade svarta, röda och vita vinbär från Österlen. Stor fruktig smak som tack vare viss sötma drar lite åt hallon. Perfekt för dig som gillar när snapsen smakar tydligt av frukt och samtidigt döljer spritsmaken. Gott på is som fördrink.

4.

**Västskustsnaps**

Sverige • 235 kr • 50 cl • 35 %  
• SB 293 • Betyg 4

Bärnstensfärgad snaps som görs på torkade nypon, slånbar och björnbär. Komplex och intressant smak med karaktärsdrag av "ume" japanska plommon/aprikoser. Dricks med fördel efter middagen som avec i rumstemperatur.

4.

**Sommarström Lingon & Enbär**

Sverige, Flen • 228 kr • 50 cl  
• 38 % • BS 83028

Orangefärgad ekologisk snaps med svårplacerad doft. Viss bärighet men just lingon är knepigt att hitta. Däremot spår av enbär och något slags fruktighet. Testa även Sommarströms roliga godisshots.

3.

**Wälsinge Snaps Lingon Pors Järvsö**

Sverige • 217 kr • 35 cl • 40 %  
• BS 87635

Elegant och mild doft med bara en svag anstrykning av bär. Smaken är torr vilket får lingonen att gömma sig bakom porskryddan. Ett bra alternativ för dig som letar efter en mer återhållsam bärnubbe utan socker till sillbrickan.

3.



## Servera så här

- Ju varmare du serverar snapsen, desto mer smakar den. Genom att kyla snapsen tonar du ned aromer, sötma och känslan av alkohol.
- Klara, friska och eleganta snapsar smakar bäst svala medan fatlagrade och kryddintensiva varianter gärna kan få komma upp lite i temperatur. Dessa kan med fördel också avnjutas som avec.
- Förvara ditt kryddade brännvin i kylan. Det v-formade snapsglaset gör att snapsen doftar mindre och smakar mer sprit.