

Projektet Svenska Drycker och Matlandet

2014

Diarienummer 3.218-247/14



Innehåll

1. Svenska drycker och Matlandet.....	4
1.1. Inledning.....	4
1.2. Sammanfattande slutsatser	5
1.3. Svensk terroir.	6
2. Mat och dryck i kombination	7
2.1. Balans eller kontrast.....	7
2.2. Sensorik	7
2.3. Systematik för att kombinera mat och vin.....	8
Sötma.....	9
Friskt/surt	9
Sötma och friskhet.....	9
Beskhet/Bitterhet	9
Sälta	10
Umami	10
Munkänsla	10
Kemestesi	10
Nya inslag	10
2.4. Systematiken kritiseras.....	11
2.5. Öl och mat i kombination	12
2.6. Mat och mjöd	13
3. Erfarenheter från smakverkstäderna.....	14
3.1. Öka självförtroendet	14
3.2. Den förlåtande sötman	14
3.3. Den störande sötman	14
3.4. Den svåra men lockande bitterheten.....	15
3.5. Textur	15
3.6. Temperatur.....	15
4. Lättdrycker eller alkoholfritt	16
4.1. Drycker av frukt och bär	16
4.2. Saft, dricka, lemonad och dryck	17
4.3. Fruktjuice.....	17

4.4. Nektar	18
4.5. Nyskapande drycker	19
4.6. Äppelmust	20
4.7. Svagdricka.....	20
4.8. Mjök.....	20
5. Frukt- och bärvin	21
6. Cider	23
7. Öl.....	24
7.2. Lättöl.....	24
7.3. Starköl.....	24
8. Mjöd	25
9. Sprit	27
9.1. Vodka.....	27
9.2. Snaps eller nubbe	27
9.3. Sprit på frukt och bär.....	27
9.4. Whisky	27
9.5. Punsch	28
10. Avslutande kommentarer.....	29
10.1. Skattefrågor	29
10.2. Gårdsförsäljning	29
10.3. Gemensamma branschfrågor	29
10.4. Framtiden för svenska drycker	29
11. Bilagor	
11.1. Meny och drycker, Restaurang Säsong, Västerås	
11.2. Meny och drycker, Privata rum, Göteborg	
11.3. Meny och drycker, Fotografiska Muséet, Stockholm	
11.4. Resultat frågeformulär	
11.5. Frågeformulär	

1. Svenska drycker och Matlandet

1.1. Inledning

Den svenska måltiden utvecklas snabbt och positivt, men det finns också betydande inslag av slentrian och tradition, särskilt vad gäller drycker. Samtidigt som det för allt fler är en självklarhet att låta måltiden domineras av svenska råvaror, gärna lokala, domineras de svenska måltiderna ofta av importerade viner.

En viktig del av Sverige som ett Matland handlar om att utveckla goda måltider. I en måltid spelar dryckerna en viktig roll. Utan drycker av kvalitet kan man inte heller presentera en måltid med kvalitet. Och utan svenska drycker kan inte heller vi tala om en svensk måltid på allvar, framförallt inte när vi talar om turism. En utländsk turist åker knappast till Sverige för att dricka vin från Frankrike eller Australien, utan det är svenska drycker de vill prova.

Syftet med projektet Svenska drycker och Matlandet är att profilera de svenska dryckerna som en viktig del i satsningen på Sverige det nya Matlandet, samt att utveckla kompetens om de svenska dryckerna, särskilt vad gäller kombinationen mellan svenska drycker och mat. Ett mycket konkret syfte är att vi ville bidra till att det under Matlandskonferensen 2014 enbart serverades svenska drycker under måltiderna, på samma sätt som det är svensk mat som serverades.

Den huvudsakliga målgruppen för projektet är producenter av såväl lättdrycker som alkoholdrycker, samt de som arbetar med måltider och måltidsskribenter. Det gäller även de som är måltidens kunder, inte minst inom den offentliga sektorn. Vi vill verka för att de svenska dryckerna ska bli en självklar del av de svenska måltider som Matlandet arbetar för att utveckla.

En viktig del av projektet har handlat om kartläggning där litteraturstudier har varit en viktig del. Vi har genomfört fyra smakverkstäder under projektet, en i Västerås, Göteborg respektive Stockholm, samt en mindre under Matlandskonferensen i Jokkmokk. En smakverkstad har även genomförts på Kanalskolan i Töreboda för restauranglärare på gymnasieskolorna i Västra Götaland. Utöver dessa har flera intervjuer med journalister genomförts. Av bilagorna framgår menyer och drycker samt resultat vad gäller deltagarnas preferenser.

Grunden för smakverkstäderna har inte varit att välja drycker som passar till just den mat som serverades. Våra syften har varit att:

- **Visa upp den väldiga smakrikedom och variation som svenska drycker har.**
- **Få deltagarna att inse att smak skiljer sig från individ till individ. Smakpreferenserna är mycket olika.**
- **Få deltagarna att praktiskt uppleva att dryck och mat påverkar varandra, exempelvis att en dryck som är svår att dricka ensamt kan upplevas som helt perfekt tillsammans med mat.**

Projektgruppen har bestått av Claes Wernerson, projektledare, Urban Laurin, sekreterare, Per Karlsson, Lena Ryberg-Eriksson, Claudia Dillman, Magnus Dandanell.

1.2. Sammanfattande slutsatser

Vi har haft många producenter av drycker som deltagare vid smakverkstäderna. De har genomgående varit entusiastiska, både över direktkontakt med konsumenter och för att möta varandra och kunna diskutera gemensamma frågor. Vi har haft många representanter från den offentliga sektorn, och vi upplever att deras förståelse för att även lyfta fram svenska drycker i den offentliga måltiden har stärkts.

Vi har vidare mött relativt många kockar under våra smakverkstäder och i denna grupp har vi mött ett genuint intresse för de svenska dryckerna som alternativ till traditionella viner. Däremot har det varit svårare att nå sommelierer och dryckesskribenter med vårt budskap. Sverige, särskilt Stockholm, nästan drunknar i vinprovningar för dessa drycker. Mer eller mindre varje dag är det flera provningar med mycket högklassiga viner. Att komma igenom det utbudet är svårt. De som ändå deltagit vid våra verkstäder har varit positivt överraskade. Potentialen att för svenska drycker är stor, men det kräver tid och kraft.

Det finns några mycket tydliga slutsatser vi kan dra från våra smakverkstäder. För det första finns det många högklassiga och personliga svenska drycker, både med och utan alkohol. Och många av dessa passar utmärkt till mat. Vi har också mött en intensiv utveckling där allt fler producerar spännande drycker.

För det andra har vår hypotes om att folk har olika smakpreferenser bekräftats, och det mycket starkt. Vi har serverat många drycker som är lättdruckna och de flesta tycker passar bra till maten. Men vi har också presenterat mer personliga och kraftfulla drycker, allt från ohomogeniserad mjölk till knastertorr cider. Och sådana drycker märker vi tydligt att en del tycker är mer eller mindre odrickbara, medan andra uppskattar synnerligen positivt.

För det tredje är det tydligt att det är en sak att dricka en dryck som solitär, och något helt annat att dricka den tillsammans med mat. De kombinationer som uppstår när man blandar mat och dryck gör att de som inte är goda att dricka för sig, passar mycket väl till maten.

En fjärde slutsats är att vår hypotes om att många har dåligt självförtroende vad gäller drycker stämmer mycket tydligt. Vi har mött så många som inledningsvis konstaterar att ”jag kan inte så mycket om drycker”. Det personliga självförtroendet för vad man tycker om eller inte är dåligt hos många. Men när de fått prova detta utbud av variationsrika drycker, och märker att preferenserna skiljer sig åt, vill vi hävda att självförtroendet stärkts. När man märker att folk tycker väldigt olika är det lättare att stå för det man själv gillar.

Vi vill också föra fram en femte slutsats, och det är att det rika utbudet av svenska drycker är en utmaning både för sommelierer och för dryckesskribenter. Det vanliga är att vinet läggs som norm. Det är vinets egenskaper som de kan, förutom de som specialiserar sig på öl och de har ölets egenskaper som norm.

Det är en stor utmaning att också ta till sig de möjligheter alternativa drycker ger till stora smakupplevelser. Är dagens sommelierer och dryckesskribenter redo för att ta sig an utmaningen att kombinera mat med svenska drycker som ohomogeniserad mjölk, vin av björksav eller bär, kraftfullt mjöd eller öl med svenska kryddor? Vi har inte svaret på frågan men vår hypotes är att detta som sagt är en stor utmaning.

För det sjätte och avslutningsvis kan vi konstatera att detta snabbt framväxande utbud av svenska drycker behöver utvecklas, kategoriseras, smakbestämmas etc. Dagens formella

indelning i alkoholfria drycker som juice och nektar är alldeles för grov. Det gäller också Systembolagets uppdelning i must och övrigt. Motsvarande utmaning finns även med andra drycker, som nyskapande sprit och öl. Hit hör också dialogerna om svenska smaker och svensk terroir.

Som framgår av denna rapport är detta område mycket fragmentiserat och det finns stundtals uppenbara brister i de vetenskapliga underlagen. Vi ser det som nödvändigt att de många små producenter av drycker som finns spridda landet runt ges incitament för att samverka och tillsammans med berörda myndigheter driva ett viktigt utvecklingsarbete framåt.

En tydlig önskan är att myndigheter tar till vara den dynamik som sker på dryckessidan idag. Utvecklingsmöjligheterna av den svenska dryckesproduktionen, med eller utan alkohol är mycket stor och en väsentlig del i den gastronomiska utveckling Sverige haft de senaste 20 åren. Genom bland annat kunskapsstöd, skattesatser respektive skatteregler och EU's småföretagarprogram finns stora möjligheter att göra skillnad.

Projektet har varit mycket intressant och lärorikt och har startat ett intresse och engagemang för svenska drycker. Projektet har även väckt förvåning samt många positiva reaktioner och "aha-upplevelser" bland deltagarna.

1.3. Svensk terroir.

Hur en dryck eller annat livsmedel presenteras är av stor betydelse för konsumenten. Smaken är inte objektiv utan den styrs av värderingar. Tror man att man äter eller dricker något som är lokalt producerat eller som är ekologiskt, upplever också många att det smakar bättre.¹ Just därför finns det en styrka med att hitta lokala eller regionala skillnader, att arbeta med det klassiska begreppet terroir.

Terroir är ett begrepp som används flitigt. Det har sina rötter inom vinets värld men används också för andra odlade produkter. I samband med Sverige det Nya Matlandet har begreppet använts allt flitigare även för svenska produkter. Också Ny Nordisk Mat har avhandlat terroir.

Terroir är ett begrepp med ett starkt positivt värde för många och ett begrepp det är viktigt att inte missbruka. Som framgår nedan används terroir traditionellt huvudsakligen för ett begränsat område. Aktuell forskning stärker denna inställning. Terroir handlar om det verkligt lokala, inte en hel vingård eller äppelträdgård, utan delar av denna. I Sverige är det många som använder terroir för beteckning av ett betydligt större geografisk område. Det är dock mycket tveksamt att använda ett så etablerat begrepp på ett helt annat sätt i Sverige än vad man gör internationellt. Det kan ses som att missbruka begreppet.

¹ <http://www.ja.se/?p=45597&pt=105&m=3433>

2. Mat och dryck i kombination

Det finns många gamla regler om mat och dryck i kombination. Förr fanns det något av en katekes med exakta listor på vad som passar till vad. Vanligt i vinländer är att man utgår från en geografisk princip som utgår från att mat och dryck från samma regions har anpassats till varandra. Frågan är om vi har några sådana traditioner i Sverige. Vissa specifika lokala kombinationer kan troligen hänföras dit. Ett exempel är den skånska Besken som är en fungerande kombination till den feta ålen.

2.1. Balans eller kontrast

Det finns också många idéer om olika smakkombinationer. Det finns två klassiska alternativ i fråga om mat- och dryckeskombinationer, nämligen att antingen kontrastera eller spegla smak- och doftegenskaperna (flavors).² I en spegling använder man mat och dryck som har liknande egenskaper för att skapa balans, och arbetar man med kontrast söker man motsatsen.

Det finns också mat som traditionellt ses som fiender till vinet, men samtidigt finns det annan mat som fungerar som något av bryggor mellan vinet och vinets fiender.

Bryggor för vinets fiender

<u>Vän</u>	<u>Fiende</u>	<u>Maträtt</u>
Lök	Tomat	Tomatsallad
Lök/vitlök	Spenat	Spenat med lök
Lök/vitlök	Vinäger	Dressing
Ost	Ägg	Ostomelett
Svamp	Ägg	Svampomelett

De klassiska idéerna har dock under de senaste decennierna ställts inför intressanta utmaningar. Å ena sidan har maten förändrats, inte minst genom det som kallas för cross over, där traditioner från olika delar av världen möts. Helt nya smakupplevelser skapas därmed. Å andra sidan har dryckerna också förändrats. Allt fler drycker är smakrikare än förr med en kraftigt fruktig smak. Dessa smakrika drycker passar för många konsumenter till andra och fler maträtter än de klassiska mer strama dryckerna.

En viktig notering är hur de olika grundsmakerna påverkar varandra utifrån ordningsföljd. Om man äter något med sötma kommer efterföljande dryck att uppfattas syrligare än den skulle uppfattats om den intagits utan mat eller med mat med högre syra. Och naturligtvis omvänt, sötma i maten uppfattas sötare efter en syrlig dryck.

2.2. Sensorik

Hur mat och vin ska kombineras har varit en het fråga under snart 20 år. De klassiska rekommendationerna har ersatts av nya principer, som stundtals närmar sig en vetenskaplig ansats.

Vetenskapen sensorik har lyfts fram som ett redskap för att bringa ordning och reda; att få ett vetenskapligt grundat resultat och språk. Ett exempel är den första avhandlingen från Restauranghögskolan i Grythyttan, där vetenskapliga metoder används för ”vin och mat för

² E. Dornenburg, Andrew & Page, Karen (2006). What to drink with what you eat: the definitive guide to pairing food with wine, beer, spirits, coffee, tea – even water – based on expert advice from America's best sommeliers. New York: Bulfinch Press

alla sinnen”. Strikta mätmetoder används, men frågan är om sådana är relevanta. Deltagarna i de vetenskapligt tränade panelerna provar på ett metodiskt sätt. Först smakar de vin som spottas ut. Nästa steg är att bedöma vinets egenskaper. Därefter smakas maten, som får vara i munnen i fem sekunder. Därefter spottas maten ut. Sedan provas vinet igen och bedöms.

När man tar del av denna metod, kan man undra över hur relevant den är för att testa måltidsupplevelser. När man äter och dricker brukar man ju knappast sitta och spotta ut vinet och maten. Att testerna gjordes i ett laboratorium med rött ljus kan vara motiverat rent mättekniskt, men gör miljön för måltidsupplevelsen minst sagt artificiell. Tester gjordes också med konsumenter, som fick välja om de ville spotta eller inte. Den huvudsakliga slutsatsen tycks vara att vinet är viktigare än ostarna.³ En måltid är ju en komplex upplevelse, som kanske mer liknar konst än vetenskap.

2.3. Systematik för att kombinera mat och vin.

Det finns andra systematiska, om dock inte vetenskapligt grundade, försök att få ordning på hur mat och vin påverkar varandra. Först ut var amerikanske Master of Wine Tim Hanni, som på 1990 talet utvecklade en systematik för hur grundsmakerna påverkar varandra, ”Cause and Effect of Wine and Food.”⁴ Hanni har fått många efterföljare.

Hanni konstaterar att det finns tre grundläggande faktorer man måste ha i åtanke:

- Kombinationen mat och vin utifrån regionala koncept eller traditioner behöver revideras. Fakta måste separeras från berättelserna
- Alla människor är olika och upplever smak och doft olika. Vilka råd man än kommer fram till, så är variationen mellan vad individerna gillar mycket stor.
- Personliga erfarenheter påverkar och förändrar vad man tycker om.

Hanni ser fyra definitioner som viktiga när man ska förstå mat och vin i kombination:

- Smak (taste) som består av grundsmakerna. Smak kan också vara den personliga smaken; vad man tycker om.
- Flavor (svenskt ord saknas) som består av doft, smak, munkänsla, kemestesi som är den irritation, exempelvis den brännande irritation som vissa kryddor ger, samt psykologiska faktorer.
- Arom som är en identifierbar enstaka doft, som citron, smör, vanilj.
- Bouquet som är de kombinerade effekterna av aromer.

Som sagt, varje person har sin egen smak, såväl vad man upplever i smak som vad man tycker om. Smak är subjektivt. Det är också flavor. Olika personer uppskattar olika inslag i flavor.

En mer objektiv effekt är däremot sensorisk adaptation, som handlar om att hjärnan har en förmåga att koppla bort upprepade stimuli, helt enkelt för att filtrera bland all information som den tar emot. Det klassiska exemplet är när man sätter ned fötterna i ett hett fotbad, så konstaterar hjärnan att det är hett men att det fungerar, och efter en stund känner man inte värmen längre. Kliver man ur fotbadet och sen tillbaka i igen, så upplevs vattnet än en gång som hett en stund. Denna effekt är viktig för mat och vin i kombination.

³ Nygren, Ingermar Tobias (2004) Vin och mat för alla sinnen. Spiritus Nr 6. Skriftserie från Vin & Sprithistoriska museet.

⁴ http://www.timhanni.com/Wine_with_Food_WSET.pdf. Hanni, Tim (2010) The Components of Food and Wine Flavor.

Copyright 2010 Tim Hanni MW, Hannico LLC

Låter man salt vatten ligga still i munnen en stund, så minskar upplevelsen av sältan, men rör man på tungan så återkommer den salta smaken. Har vi frisk smak i maten, så minskar upplevelsen av det friska i vinet.

De fem grundsmakerna sött, surt, salt, beskt/bittert och umami samt textur är avgörande för hur mat och dryck upplevs.

Sötma

Sötma finns i såväl mat som dryck. Söta smaker är särskilt vanligt i många klassiska svenska maträtter. Söta smaker finns exempelvis i kokta eller ugnstrostade grönsaker, ärtor och stekt lök liksom söt senap, grädde och i kokos. Även skaldjur som kokt hummer, krabba och kokta räkor upplevs ofta som söta.

Söta smaker i maten ökar upplevelsen av det friska/sura, bittra och sträva i drycken, liksom upplevelsen av alkohol. Samtidigt upplevs drycken som mindre söt, kraftfullare och mindre fruktig. Sötma i drycken minskar hetta i maten. Sötma har också en förmåga att balansera en fet konsistens i maten.

Friskt/surt

Friska smaker i maten är vanliga, exempelvis i frukter som citron, havtorn, krusbär, äpple, lingon och vinbär, mjölkprodukter som yoghurt, filmjolk, gräddfil, fetaost och även samt i vinäger och ättika, bl. a. i sillinläggningar.

Frisk smak i maten minskar upplevelsen av det friska i drycken, och friska drycker anses passa bra till mat med syrlig smak. Friskhet kan även öka dryckens sötma och fyllighet samt minska upplevelsen av det bittra och sträva. Dryck med friskhet anses passa bra till fet mat. Väldigt syrlig mat kan dock skära sig med vita viner, medan röda kraftiga viner ofta kan upplevas som behagliga.

Sötma och friskhet

Kombinationen av friskhet och sötma tar ofta ut varandra. Såser med söt senap eller honung har ofta en sådan kombination, liksom många asiatiska rätter där det söt-sura är ett viktigt inslag. Inslag av söta frukter i den friska maten har också denna effekt. Om sötma och friskhet är balanserade, så uteblir ofta effekterna på drycken av såväl det friska som söta.

Beskhet/Bitterhet

Beska eller bittra smaker är vanlig i många maträtter. Bittra smaker finns exempelvis i kål, äggplanta, endive, rucola, frisée, lollo rosso, ekbladssallad, nötter, mandel och i grillad mat, särskilt i grilltjän på kött. Även andra metoder där maten lagas över hög värme kan ge bittra toner. Bittra kryddväxter är timjan, dragon salvia och persilja. Kakao ger också en bitter ton.

Det ovanliga med bitterhet är att adaptionseffekten oftast inte fungerar. Bitter smak i maten och bitterhet i vinet förstärker istället varandra. Bitterheten upplevs som än kraftigare. Även ett vitt vin med starka toner av örtighet, som en sauvignon blanc, kan förstärka upplevelsen av det bittra.

Bitterhet i maten gör också att drycken känns sötare, strävare, hetare och mindre frisk. Upplevs drycken som alldeles för strävt till maten med beska, kan man mildra strävheten med salt eller friskhet, exempelvis från en citron. Umamismak i maten kan öka upplevelsen av det bittra och även ge en obehaglig metallisk känsla i munnen.

Sälta

Salt förstärker många andra smaker och mycket salt kan göra att matens smaker dominerar över vinet. Salt i maten minskar det syrliga, det bittra/sträva, och det söta i vinet. Sälta i maten gör att vinet upplevs fruktigare. Sälta minskar också upplevelsen av umami i maten, vilket innebär att vinet känns mindre bittert. Ofta passar syrliga drycker bra till salt mat. Förr sa man att rödvin passar till ost, men numera ser många ett friskt vitt vin som bättre, i alla fall till dessertostar.

En söt likör, punsch eller ett sött brännvin kan passa utmärkt till salt mat.

Umami

Umami är en relativt ny grundsmak för västerlandet, medan den varit etablerad i sedan 1908. Umami är detsamma som monosodium L-glutamat (MSG) och finns i bl.a. kött, skaldjur, grönsaker som tomater och sparris, choklad, ostar, soppor och buljonger, liksom i många asiatiska såser. Umami finns också i feta, oljiga fiskar, som sardiner och makrill. Torkad shitakesvamp har höga halter. Kött som hängt länge eller kött som torkat länge har också höga halter umami. Det som upplevs som sött i skaldjur är vanligen just smaken av umami.

Umami beskrivs ofta som det goda (savory) eller det delikata. Buljongig är ett annat begrepp. Umami ökar det bittra, sträva och det friska i vinet och kan även ge en metallisk känsla, särskilt i röda viner. Dessa effekter kan dämpas av sälta. Särskilt röda viner kan upplevas negativt tillsammans med umami.

Munkänsla

Det är inte bara smakerna utan även munkänslan som påverkar mat och dryck i kombination. Strävhet ger den största effekten. Upplevelsen av strävhet i drycken ökar om det finns sötma eller heta kryddor i maten. Syrlighet i maten minskar upplevelsen av det sträva i i drycken, vilket även sälta i maten gör. Även fet mat minskar känslan av strävhet. Ett blodigt kött minskar det sträva mer än vad ett genomstekt kött gör, vilket beror på att okoagulerade proteiner binder sig med det sträva. Liknande effekt finns i en mogen ost men i mindre utsträckning i en omogen ost. Umami i maten ökar upplevelsen av det sträva i vin.

Ett vanligt tillvägagångsätt som praktiseras i Frankrike är att balansera fylligheten i maten med motsvarande fyllighet i drycken. I fallet vin kan ett exempel vara att äta skaldjur med ett lätt vin eller välja en fyllig chardonnay till en gräddig fiskrätt. Sannolikt kan detta vara en effektiv och ganska säker metod att nå fungerande kombinationer mat och dryck.

Kemestesi

Kemestesi är begreppet för en irriterande känsla i munnen, exempelvis av den hetta som kan finnas i chili och andra starka kryddor. Hetta i maten gör att man upplever mindre sötma och mindre friskhet i vinet, samtidigt som det upplevs som strävare, beskare och alkoholstarkare. Denna effekt märks ofta inte på en gång, utan först efter en stund när man tagit några klunkar av vinet.

Nya inslag

Bland dem som analyserar och forskar om dessa faktorer har det på senare tid föreslagits nya faktorer som är värda att beakta.⁵ Kokumi lyfts fram som en fyllig 6:e smak som finns där protein och kalcium blandats, som i mjölk, särskilt i lättmjölk. Kokumi smakar "rikt" "fylligt"

⁵ Presenterades under White Guide-galan 2014.

"mustigt", som fiskmjölke eller det bittert kritiga i lättmjölken. "Fettighet" är en omtvistad sjunde grundsmak. En del menar att det är en smak i sig, medan andra menar att det tangerar munkänslan.

Andra faktorer som lyfts fram är adherens som är graden av "klistriighet" i munnen, adstringens som handlar om hur slemhinnorna i munnen drar ihop sig samt reologi som är hur maten smälter i munnen. Lakrits innehåller ämnet glycyrrhizin som binder hårt och sitter kvar länge i munnen. Ett surt vin smakar sött efter att man har ätit det. Tuggar man på en lakritsrot framstår nästa sak man äter eller dricker som sötare.

2.4. Systematiken kritiseras

Under senare år har det dykt upp en omfattande kritik till dessa försök att systematisera mat och dryck i kombination. Kritikerna menar att idéerna är opålitliga och att måltidsupplevelsen är för komplex för att reduceras till hur syror, sötma och annat ska balanseras. Den totala upplevelsen av känsla, doft och smak saknar vi ett svenskt ord för, men numera används ofta engelska flavor eller flavour. Hjärnan lägger även till information från känsel, syn och hörsel, till exempel temperaturen, färgen hos drycken eller krispet från en pomes. De som har provat vin i svarta glas vet hur svårt det kan vara ett ens uttala sig om vinet är rött eller vitt.

Det är den totala upplevelsen som är det viktiga, inte hur de enskilda grundsmakerna samspelar. Kritikerna menar att förenklingen av terminologin har lett till att flavors är underskattat jämfört med grundsmaker, och att därför perspektiven för mat och vin i kombination bör vidgas.⁶

Upplevelsen av en måltid involverar alla de mänskliga sinnen, vilket gör att denna komplexa upplevelse är svår att mäta på ett systematiskt och tydligt sätt. Eftersom smak och doft upplevs parallellt med varandra kan det vara svårt för en vinprovare att avgöra och skilja på vilket sinne som har mest betydelse för upplevelsen av vinet. Vi behöver gå från analys till upplevelse, hävdar bl.a. Anders Herdenstam som disputerat i denna fråga. Han menar att vi behöver ta det dubbla greppet, vilket handlar om att en naturvetenskaplig kunskapssyn måste möta en estetisk praxis. Laboratoriespråket måste kompletteras med det gestaltande språk som uttrycks i den konkreta - och undflyende - dialogen medan utövandet, själva provningen pågår.⁷ Vi måste ta hänsyn till att alla sinnen påverkas när vi äter och dricker, när vi skapar kombinationer.⁸

Forskaren Robert Harrington tillhör dem som menar att det råder stor oenighet om vilka faktorer som är viktigast då man kombinerar mat och vin, men trots det är det många som vill sätta upp olika regler för hur mat och vin bör kombineras.⁹ Själv förespråkar han en synergistisk metod, där utgångspunkten är att det är väldigt få vinval som blir en katastrof till maten, men att det finns kombinationer som höjer upplevelsen från god till minnesvärd. Vad det handlar om är att finna nyckelelement i drycken och maten som antingen genom kontrast eller genom likhet skapar en positiv upplevelse.

Harrington ser följande nivåer av kombinationer som intressanta att reflektera över och testa:

⁶ Jonas Hult, David Lagnetoft och Nadia Nygren (2011) Flavours - det smakar doft. Upplevelsen av mat och vin i kombination. Examensarbete Örebro Universitet Restaurang- och hotellhögskolan Grythytt Akademi

⁷ Herdenstam, Anders (2011). Den arbetande gommen – Vinprovarens dubbla grepp, från analys till upplevelse. Stockholm: Institutionen för industriell ekonomi och organisation, Kungliga Tekniska Högskolan.

⁸ Jackson, S. Ronald (2009). Wine Tasting: A professional handbook. San Diego: Academic Press, Öström, Åsa. (2008) Sinnena som mätinstrument för smak. Smaksinnet och den goda smaken. Örebro: Örebro Universitet.

⁹ Harrington, Robert J. (2008). Food and Wine Pairing. A sensory experience. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.

- Ingen matchning. Vin och mat ger tillsammans en negativ upplevelse. Det är vanligt när maten är mycket salt, syrlig, bitter eller kryddstark.
- Uppfriskande (refreshment) innebär att vinet har som roll att bara vara just uppfriskande till maten. Ett exempel är när kryddstark mat mår bra av ett svalt och friskt vin.
- Neutralt. I dag produceras många viner just för att vara neutrala, lätta att dricka till det mesta, alternativt uttryckt designade för att minimera dåliga kombinationer. Dessa kombinationer fungerar, men ger ingen extra upplevelse.
- God matchning när vinet och maten matchar sina grundläggande egenskaper som söt, sur, bitter och salt, och sina mer komplexa upplevelser. Men intensiteten och stilen av flavor är inte matchade.
- Synergi är när vinet och maten tillsammans skapar en ny upplevelse, än när de testas var för sig. Detta är inget objektivt utan mer att jämföra med en kompositör som skapar ett musikstycke som berör alla sinnen.

Harrington menar vidare att smakupplevelsen bör delas in i de tre kategorierna grundsmaker, textur och flavors. Dessa kan delas in i en pyramidliknande hierarki, där grundsmakerna utgör basen och är den viktigaste faktorn i en smakkombination. Textur placeras på nästa nivå och fungerar som en länk mellan smak och flavor. Flavors kommer högst upp i pyramiden och är förvisso den minst viktiga faktorn, men som ändå är den faktor som ger komplexitet och karaktär till en upplevelsen, förutsatt att grundsmaker och textur harmonierar.

Därmed är flavor den mest intressanta faktorn att arbeta med när det handlar om att skapa synergi. Synergin kan både handla om harmoni, men också om innovativa kontraster. Ett problem med den vanliga fokuseringen på grundsmaker är att man missat den komplexitet som en bra kombination mellan mat och dryck kan ge. Harrington konstaterar att det behövs mer forskning för att förstå den roll flavors har när man kombinerar mat och vin; perspektiven behöver vidgas.

Förutom Anders Herdenstam är universitetslektor Mischa Billing en av de svenskar som för fram kritik mot den förenklade synen på mat och dryck i kombination. Hon konstaterar att hon "vill komma ifrån den sensoriska tvångströjan" är trött på alla de vetenskapligt framtagna, men själlösa och snävt sensoriska och vetenskapligt mätbara beskrivningar av vin och mat som är vanliga i dag. Hon är irriterad över att man söker jämföra vinernas egenskaper; "som om de vore mätbara". Hon menar att för att de ska bli mätbara måste upplevelsen delas upp och göras mindre. Istället försöker hon spegla det som vinet verkligen ger: Hon vill bredda beskrivandet av doft och smak från det rent sensoriska och allegoriska, till en mer sammansatt nivå, hon försöker i olika praktiska genomförande se om det är möjligt att kommunicera upplevelsen av doft och smak på andra vis.¹⁰

2.5. Öl och mat i kombination

Öl anses av tradition vara en lättanpassad dryck till mat, särskilt tack vare beskan och kolsyran. Den stora variationsvidden gör att öl ofta passar till svåra rätter, där vin inte alls går bra.¹¹ Klassiska tumregler är:

¹⁰ http://www.nanoform.se/activities/Poster/2011/11/26_Entry_1_files/Na%CC%88san%20i%20haptiken.pdf

¹¹ Bamforth, Charles (2009). *Beer, tap into the art and science of brewing*. Oxford: Oxford University Press INC. Langstaff, Susan A. & Lewis, M.J. (1993). The mouthfeel of beer, a review. *Journal of the institute of Brewing*, 99, 31-37. Oliver, Garret (2011). *Serving beer*. Ingår i Oliver, Garret (Red.), *The Oxford companion to beer* (2011). Oxford: Oxford University Press.

- Smakrika öl till kraftig mat
- Ölet bör ha minst lika mycket sötma som maten
- Bittra eller starka öl till fet mat
- Läskande öl till salt mat
- Fylliga, alkoholstarka och maltiga öl till ostar
- Öl med syra t.ex veteöl och saison är i allmänhet lätta att passa ihop med mat.

Mängden kolsyra i ölet är dominerande för munkänslan eftersom tungans smärtreceptorer triggas och en stickande känsla skapas.

Ölets temperatur har stor inverkan på den totala upplevelsen. Ofta serveras öl för kallt. I forskning om ölets sensoriska egenskaper har temperaturen 10°C ofta använts.¹²

Ett examensarbete från Grythyttan menar att ett beskt öl kan ersätta ett friskt vin med hög syra, att kraftigt humlade öl är ett bra alternativ i sällskap med fet eller friterad mat med tydlig sälta.¹³ Mat med fett och salt fångar effektivt upp ölets humlebeska. Vidare anser de att man med välhumlade öl med tydlig beska bör undvika kryddheta rätter med mycket sötma. Sötman i maten tar bort eventuell sötma i ölet och förstärker beskan på ett obehagligt sätt. Här passar istället ett ljust och mildt humlat öl bättre.

Författarna menar att inlagd sill är ett annat exempel där välhumlade öl bör undvikas. En kraftig humlekaraktär krockar med syran i sillinläggningen och det smakar metalliskt i munnen. Det är sötman i sillinläggningen som förstärker beskan i ölet. Här passar i stället en klassisk mörk maltig. En överbesk öl slår ut en finstämd fiskrätt och en ljus lager kanske försvinner i gapet på en kryddstark indisk gryta. En öl med sötma och rostade drag passar bra till en mustig köttgryta med samma smaker, en öl med friska citrustoner kan vara perfekt till en fiskgryta med citron som syrlighetsgivare.

2.6. Mat och mjöd

Vilken typ av mat som passar mjöd beror främst på hur sött mjöd det är. Många söta dessertmjöd går perfekt ihop med lagrade ostar, och fungerar självklart också bra till dessert eller som avec till kaffet. Halvsöta mjöd passar bra till lite syrliga desserter, kryddstark mat, kyckling, eller griskött. Medans torra mjöd fungerar väldigt bra till fisk, skaldjur, sallad, och de flesta förrätter. För att avgöra mer precist till vilken maträtt ett mjöd passar, måste man självklart ta hänsyn till övriga smaknyanser.

¹² Daems, V. & Delvaux, F. (1997). Multivariate analysis of descriptive commercial data on 40 commercial beers. *Food Quality and Preference*, 8, (5/6), 373-380

¹³ Christer Cederbom, Hans Engström & Fredrik Månsson. (2012) Ölspråket Hjulet som börjat snurra Examensarbete. Örebro Universitet. Restaurang- och hotellhögskolan

3. Erfarenheter från smakverkstäderna

3.1. Öka självförtroendet

Förvisso finns det en stor variation i vinets värld, men när vi kopplar in den omfattande paletten av svenska drycker, ter sig även den mest omfattande vinlistan som begränsad. På våra smakverkstäder har testat allt från getmjölk till sprit. Till våra deltagare har vi gett ett tydligt budskap, nämligen känn självförtroende! Det är vad man själv tycker smakar gott, som också smakar gott. Inte vad någon expert tycker.

Det finns en onödig respekt för dryckernas värld, där vinskribenter och sommelierer antas besitta en kunskap, som gör att de kan tala om för andra vad som är gott eller inte. Kommentaren att ”jag vet så lite om vin eller öl” är vanlig. Och visst är det bra med kunskap, men det är ju vad man själv tycker är gott som är det väsentliga. Den viktigaste kunskapen är att kunna tala om vilka smakkombinationer som man själv tycker om. Då kan individen på egen hand välja rätt, eller föra en dialog med exempelvis en sommelier, för att få en optimal smakkombination.

Den tydligaste erfarenheten från våra smakverkstäder är att folk tycker väldigt olika om vad som är gott. När det ges möjlighet att välja mellan ett brett utbud av drycker, så uppträder ett tydligt mönster. Preferenserna skiljer sig mycket åt. Det som den ena tycker är fantastiskt, upplever den andra mer eller mindre är odrickbart. Detta gäller särskilt de drycker som har mer kraftfulla och personliga smaker.

3.2. Den förlåtande sötman

Det finns också många drycker som de flesta tycker är bra som måltidsdrycker. De är mer neutrala och går bra till det mesta. Detta gäller drycker både med och utan alkohol. Sötma är något som de flesta tycker om. Flera svenska drycker, inte minst sådana som säljs som nektar, har en tydlig sötma och upplevs som lätttryckna. Hur mycket man tycker om sötma är en viktig faktor för vilka drycker som man tycker passar till mat.

På senare år har Systembolagets försäljning av röda viner med en tydligt söt smak ökat dramatiskt. Allt fler konsumenter blir därmed vana vid söta smaker till maten. Våra smakverkstäder visar att de flesta tycker att sötma är förlåtande, att drycker med en viss sötma passar till det mesta.

Vad gäller sötma finns det anledning att ta hänsyn till diskussionen om att många i Sverige konsumerar alldeles för mycket socker. Med många rödviner som har 10-15 gram socker per liter eller mer, är det många konsumenter som blir vana det söta även till maten. Ur ett folkhälsoperspektiv kan man diskutera effekterna av denna trend.

3.3. Den störande sötman

Det finns också en betydande grupp som istället har svårt med söta smaker till maten. Vårt intryck är att det ofta handlar om personer som har stor erfarenhet av att prova vin och öl med hög kvalitet samt torra och tydliga smaker. Detta märks tydligt med lätttrycker som har en kraftig smak som är torr och mycket frisk, kanske med en viss beskhet. Syra och strävhet komplicerar bilden för många, men uppskattas av de som är erfarna med dessa smakupplevelser. Dessa drycker har gång på gång delat deltagarna i våra smakverkstäder i två grupper, de som är positiva respektive de som inte alls gillar drycken.

3.4. Den svåra men lockande bitterheten

Bitterhet eller beskhet är också en smak som delar våra deltagare i distinkta grupper. Detta gäller särskilt för de många hantverksmässiga öl vi har testat. Vana öl-drickare uppskattar ofta beskan medan de mindre vana har svårt för den. Det har under några år funnits en stark internationell trend mot öl med allt större och tydligare beska. Den har gått så långt att det under en tid varit svårt att få tag på tillräckligt med humle, som ger beskan, till världens alla allt beska öl. Beska eller bitterhet är uppenbart en smak som man antingen gillar eller ogillar.

3.5. Textur

Textur, munkänsla eller konsistens är en viktig del av en dryckesupplevelse. För drycker, handlar uttrycket fyllighet om denna egenskap. Fyllighet är helt enkelt hur mycket drycken smakar, hur tunn eller hur tjock konsistensen upplevs.

Våra smakverkstäder visar att detta är en viktig faktor för öl. Kraftigt smakande, särskild mörka öl, har en kraftfull stor konsistens som också delar in folk i olika grupper. Medan vissa har svårt för den kraftiga texturen, uppskattar många den. Förvisso beror mycket av upplevelsen på hur drycken är kombinerad till mat, men vi märker att vissa har svårt för en dryck som öl med en kraftfull textur, oberoende av vilken mat som den serveras till.

En annan dryck där texturen spelar stor roll är enligt vår erfarenhet mjölk. Mjölk har varit en klassisk svensk dryck till måltiden. Även om den ofta serveras vid offentliga måltider, exempelvis vid skolor, är det sällan som mjölk finns med på en restaurangs dryckeslista. Det dyker upp allt fler mejerier som säljer ohomogeniserad mjölk, eller gammaldags mjölk som det stundtals kallas. Denna mjölk är ofta fetare än vanlig mjölk och fettet är inte finfördelat. Konsistensen är tjockare och även denna dryck delar våra deltagare i två grupper; de som hyllar den och de som helst avstår från att dricka den.

3.6. Temperatur

En ytterligare faktor som väckt olika åsikter bland våra deltagare är temperaturen på en del av dryckerna. Kyla döljer smak medan en varmare dryck smakar mer. För vin finns det klassiska förslag till vilken temperatur vitt respektive rött vin ska drickas. Det är sällan det uppstår diskussion om dessa idealtemperaturer.

Våra verkstäder visar att det däremot finns väldigt skilda åsikter om vid vilken temperatur öl och sprit ska serveras. Detta gäller särskilt öl. Ju kraftigare smak ölet har, desto mer skilda tycks åsikterna om temperaturen vara. En grupp vill dricka ölet kylskåpsvalt, runt 5-8 grader, medan andra vill ha det så kallat källarsvalt, vilket innebär cirka 12 grader. En ytterligare grupp föredrar ölet s.k. rumsvarmt, vilket innebär 16-20 grader. Vi har märkt mycket tydliga åsiktsskillnader vid våra verkstäder om ölets temperatur, vilket är värt att tänka på vid servering av öl.

En liknande skillnad märker vi vad gäller sprit. En svensk tradition är att dricka snaps eller nubbe mycket kall. Det handlar om att hälla i sig snabbt, gärna tillsammans med en visa. Vi har testat flera kryddade brännvin som serverats mer rumstempererade. Då handlar det inte om att hälla i sig snabbt utan att läppja på drycken. Det har blivit något av en succé bland våra deltagare. Det gäller också högklassig punsch som vi serverat till mat, där många upplev en mer rumstempererad punsch som perfekt till mat. Några har dock frågat efter varm punsch, som ju är en klassiker till pannkaka.

Särskilt vid servering av mjölk är temperaturen viktig. En kallare mjölk är betydligt mer dämpad i både arom och fyllighet.

4. Lättdrycker eller alkoholfritt

Internationellt, inte minst i USA, har intresset för drycker utan alkohol ökat explosionsartat under flera år. På många restauranger arbetar man med dessa drycker på samma allvar som med vin. Även i Sverige ökar intresset och våra smakverkstäder har visat att det finns många drycker utan alkohol av hög kvalitet. Det handlar inte om billiga drycker utan alkoholfria drycker med kvalitet har ofta ett pris som ligger i nivå med motsvarande alkoholdrycker.

Många använder beteckningen alkoholfritt för drycker som har under 2,25 volymprocent alkohol. Enligt alkohollagen kallas dessa drycker för lättdryck. EU:s regler säger att alkoholhalten måste sättas ut om drycken har mer än 1,2 volymprocent alkohol. Systembolaget använder beteckningen alkoholfritt och sätter en gräns på 0,5 volymprocent alkohol för dessa drycker. Många alkoholfria drycker har dock inte något innehåll av alkohol.

Vi har provat många drycker utan alkohol vid våra smakverkstäder och en synnerligen intressant utveckling pågår. Allt fler producenter presenterar högklassiga drycker som är utmärkta till maten. Dryckerna är av väldigt olika karaktär och det behövs en större och tydligare terminologi än vad som nu är fallet.

Lättöl och alkoholfri öl tar vi upp under avsnittet öl. Livsmedelsverket delar in andra drycker i must och nektar. Systembolaget använder också beteckningen must men placerar nektar under rubriken övrigt. I Eldrimners SM för mathantverk använder man klasserna saft, glögg, nektar samt övrig dryck. I övrig dryck ingår juice.

4.1. Drycker av frukt och bär

Våra smakverkstäder visar att drycker av frukt och bär är mycket intressanta och det pågår en snabb utveckling med nya producenter som erbjuder drycker av hög kvalitet som passar utmärkt till mat. Även om dessa producenter blir allt fler är de fortfarande relativt få. Några har dock snabbt nått stora framgångar och återfinns på flera av landets främsta restauranger.

Ett par producenter har också en omfattande export av sina bärdrycker, allt från en av världens bästa restauranger Noma i Köpenhamn till större volymer som i dagsläget främst går till Storbritannien och Italien. Potentialen är stor för en starkt utökad marknad såväl i Sverige som på exportmarknaden.

För att nå en större framgång och uppmärksammas mer, behövs det ett arbete med tydliga kategorier för dessa drycker. Från och med december 2014 delar den förordning från Livsmedelsverket som reglerar detta område, upp dryckerna i fruktjuice av olika slag och fruktnektar.¹⁴ Drycker av äpplen får kallas äppelmust istället för juice.

Gruppen juice är väldigt vid, med allt från lättdruckna och relativt söta drycker till oerhört kraftfulla och torra drycker som är utmärkta till mat. Här behövs nya begrepp som ger de högklassiga matdryckerna en egen och tydlig identitet.

Man kan också fundera över det rimliga i att utspädd dryck kallas för juice medan den utspädda kallas för nektar. Skulle man fråga konsumenter är det tänkbart att många upplever

¹⁴ http://www.slv.se/upload/dokument/lagstiftning/2014/LIVSFS_2003_18_kons_tom_2014_16.pdf;

begreppet nektar som mer positivt än juice. Till problembilden hör också att flera mycket intressanta nya drycker vare sig kan klassas som juice eller must. De är något annat som det inte finns ett gemensamt begrepp för.

Till förvirringen bidrar Systembolaget som kallar alla drycker ”med tydlig karaktär av frukt eller bär” för must, oberoende av vilken råvara de har eller om de är utspädda med vatten och socker eller helt utspädda. Två svenska nektar av lingon respektive rabarber hamnar under beteckningen övrigt, medan en fransk nektar finns i gruppen must. Vi har haft en dialog med Systembolaget som konstaterar att de ”ska se över om vi kanske måste byta namn på segmentet till juice, must och nektar. Hela idén med vårt sortiment är att produkterna ska vara så naturliga som möjligt. Anledningen till att vi ens behöver ställa oss den här frågan är som sagt att must av blåbär och vinbär inte har hört till vanligheterna i övrig handel, och att lagstiftningen har haft svårt att hänga med i utvecklingen.” Det finns således hopp om att Systembolaget medverkar till bättre kategorier för dessa drycker.

I flera andra länder finns det också högklassiga drycker av grönsaker och rotfrukter. Sådana drycker producerade för att passa till mat, är dock ovanliga i den svenska produktionen.

4.2. Saft, dricka, lemonad och dryck

Begrepp som saft, dricka, lemonad och dryck en lång tradition i Sverige, men är inte formellt definierade, förutom att traditionell finsk och svensk saft inte får innehålla färgämnen. Eldrimner definierar saft som en pastöriserad/kokt produkt av råsaft eller utdrag från bär/frukt/blom/blad/örtråvara, socker/honung samt eventuellt vatten, som späds med kallt vatten. Saft är vanligen för sött för att passa till mat.

Intressant kan dock det som kallas för dricka vara. Lingondricka är något av en svensk klassiker som finns allt från relativt söta till relativt torra drycker. Liknande drycker finns också av andra bär, som tranbär. Vi har inte testat dessa under våra smakverkstäder, men det finns potential och marknad för torrare och mer smakrika drycker av denna stil.

Däremot har vi testat produkter som klassificeras som dryck eller lemonad. En mousserande fläderdryck som är kolsyrad med smaksättning av citrus och rabarber med en tydlig sötma, tyckte de flesta var lätttrycken och att den passar till mat. Men det var också en betydande grupp som anser att den inte alls passar, främst på grund av den märkbara sötman. En rosenkvittenlemonad ansågs av de flesta som en neutral dryck som passar till mat, även om det fanns en betydande grupp som störde sig på sötman.

4.3. Fruktjuice

Juice är den formella beteckningen för de mest smakrika och ”naturliga” dryckerna. Livsmedelsverkets föreskrifter, som är ett genomförande av ett EU-direktiv, delar in fruktjuice i:

- Fruktjuice som bara kommer från frukten eller bäret.
- Fruktjuice från koncentrat som är koncentrerad juice som späds med vatten.
- Koncentrerad fruktjuice där minst 50 procent av vattnet tagits bort.
- Vattenextraherad fruktjuice som erhålls med diffusion av vatten.
- Torkad fruktjuice eller fruktjuice i pulverform.

Det innebär att under kategorin juice så samlas allt från hantverksmässiga kallpressade drycker till industriellt framställd juice i pulverform. Även om det ska framgå av etiketten

vilken typ av juice det är, så blir kategorin inte särskilt användbar för kvalitetsdrycker. Här finns en stor spridning med allt från lättdruckna och billiga drycker, till högklassiga och smakrika som passar utmärkt till mat. För att stärka dessa måltidsdryckers plats på marknaden behövs andra begrepp och kategorier.

Vi har testat ett antal lättdrycker som är mycket smakrika och som formellt sett klassas som juice. De är oerhört kraftfulla med avsaknad av sötma i smaken. De baseras ofta på bär som blåbär och lingon. Våra smakverkstäder visar att dessa drycker är synnerligen personliga och möter mycket varierade omdömen.

Ett exempel som vi provat är en blåbärsdryck, med must från dryg 2 300 blåbär per flaska på 33 cl och ett pris på ca 70 kr. Denna dryck var det i stort sett ingen som upplevde som neutral och lättdruckna. En betydande grupp tyckte att den var alldeles för smakrik och svårtillgänglig. Men hos många blev denna synnerligen smakrika dryck med hög syra och tydlig strävhet synnerligen uppskattad. Den sågs som ett utmärkt alternativ till rödvin och en utsökt dryck till mat.

Intressant är att dessa drycker som görs av vilda blåbär eller lingon, har en stor variationsrikedom mellan olika produktionssatser. För det första är det stor variationsrikedom mellan olika årgångar, precis som med vanliga viner. Vädret har en stor effekt på bärens mognad vilket tydligt påverkar fyllighet och aromrikedom. Men det är också stora skillnader mellan bär från en och samma årgång, beroende på var och när under växtsäsongen de har plockats.

Därför varierar exempelvis den sockermängd som finns i dessa torra drycker markant från tappning till tappning. Eftersom det är smaker som hög friskhet och tydlig bitterhet som dominerar, är det marginella skillnader i hur en konsument upplever den lilla mängd sötma som antyds i smaken. Men rent kemiskt kan det handla om en skillnad på 30 till 70 gram socker per liter mellan tappningarna.

För den konsument som tycker att det är spännande med variation blir dessa drycker extra intressanta. För de som vill ha en dryck som smakar lika varje gång, och för en kund som Systembolaget som vill ha en exakt beskrivning som inte varierar, kan dessa drycker vara problematiska. Dessa hantverksmässigt producerade drycker passar inte in i de ramar som är anpassade för mer storskalig produktion. Detta är ett problem för de mindre producenterna.

4.4. Nektar

Nektar är enligt Livsmedelsverkets föreskrift en drickfärdig dryck som har smak av råvaran, men som späds ut med vatten och kan smaksättas med exempelvis honung eller socker, dock maximalt 20 viktprocent av den färdiga drycken. På förpackningen ska det stå hur mycket frukttinnehållet är och Livsmedelsverkets krav på minsta mängd juice varierar mellan olika bär och frukter. Tillsatt sötma ska komma från socker eller honung. Livsmedelsverket kan i dagsläget inte svara på om exempelvis gransirap kan klassas som tillåten sötma för nektar.

Av någon anledning delar Livsmedelsverkets föreskrift som bygger på ett EU-direktiv, in fruktnektar i tre grupper, nämligen:

- Frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd. Hit hör bl.a. hallon, vinbär och blåbär. Minst mängd juice varierar mellan 25 och 50 procent.

- Frukt med låg syrahalt eller med mycket fruktkött eller stark arom som har en juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd. Hit hör många tropiska frukter och den minsta mängden juice är 25 procent.
- Frukt som har en juice som är drickbar i naturligt tillstånd. Här måste man ha minst 50 procent juice. Gruppen består av äpple, päron, persika, citrusfrukter utom lime och citron samt ananas och tomat.

Hur EU har bestämt vad som är drickbart eller inte har vi försökt få klarhet i men inte lyckats. Denna formulering gäller från december 2014. I en tidigare version av denna förordning användes istället uttrycket ”inte välsmakande”.¹⁵ Båda versionerna finns på Livsmedelsverkets webb. Vi har dock inte heller lyckats å klarhet i vilka kriterier som gällde för att skärpa formuleringen ”inte välsmakande” till ”inte drickbar”.

Vad som är tydligt är att i dag är rena och osötade juicer på exempelvis blåbär mycket populära som måltidsdryck. Det är därför underligt att vår EU klassificerar dessa som inte drickbara. Denna värdering stärker knappast dessa dryckers status.

Vi har också provat ett antal drycker som klassificeras som nektar. Eftersom de är utspädda med olika delar vatten och har olika hög sockertillsats eller tillsats av honung, varierar de mycket till sin karaktär. En del drycker upplevs som nästan helt torra, medan andra har en tydlig sötma. Det gör kategorin nektar till en diffus kategori som inte är särskilt vägledande för konsumenterna.

Uppenbart är att nektar inte väcker lika starka åsikter som de mer smakrika dryckerna som tillhör gruppen juice. En blåbärnektar tilltalade betydligt fler än vad den rena blåbärsdrycken gjorde, samtidigt som många tyckte att den var neutral men gick bra att dricka till mat. En grupp tyckte dock att den var väl söt för att passa till maten. Återigen ser vi hur sötma i drycken är en smak som folk har olika åsikter om.

Det finns flera rabarbernektar från svenska producenter och skillnaderna är stora, särskilt vad gäller halten sötma. Rabarberns kraftiga smak och höga syra gör att sötma, ofta tillsatt genom honung, knappt märks. Vi en smakverkstad provade vi en rabarbernektar med tydlig sötma. Majoriteten tyckte att var lätt att dricka eller att den var neutral, och en stor grupp tyckte att det var en utmärkt dryck till maten.

Även om rabarberns syra dolde sötman, så var det en betydande grupp av deltagarna som tyckte att denna nektar var för söt till maten. Återigen slår sötman igenom som en smak folk har olika uppfattning om. En nektar på rödviner med märkbar sötma var det däremot få som uppskattade till den mat som serverades.

Kategorin nektar är som sagt mycket vid och otydlig. Producenter vi haft kontakt med menar också att det svenska regelverket ställer till problem. Det tycks särskilt gälla skogshallon som man menar har betydligt högre smak när de kommer från Sverige i jämförelse med hallon från länder med mycket varmare klimat. Svenska skogshallon behöver stundtals blandas ut med mer vatten än vad reglerna tillåter för att bli välsmakande.

4.5. Nyskapande drycker

¹⁵ <http://www.slv.se/upload/dokument/lagstiftning/2000-2005/2003-18%20kons.pdf>

Det finns nyskapande svenska lättdrycker av frukt och bär, exempelvis sådana som består av ren juice från pressade bär, men som är smaksatta små mängder kryddor eller andra råvaror från växtriket. Dessa hamnar utanför eftersom de vare sig är juice eller must, men de är mycket spännande kvalitetsdrycker som passar utmärkt till mat. De behöver ha en beteckning som är informativ och säljande; som indikerar vilken typ av dryck det är.

Vi har provat andra smakrika torra drycker med rabarber och lingon respektive svarta vinbär och aronia som bas, varsamt smaksatta med exempelvis lite granskottssirap, vanilj, peppar, fransk ek eller sirap av fläder samt sprängticka, vitpeppar och salt. Här har vi återigen drycker som väcker känslor. Många är synnerligen positiva medan andra har svårt för de kraftiga och tydliga smakerna. Tack vare smaktillsatserna är variationen mellan tappningarna av dessa drycker betydligt mindre, än för de drycker där det bara är bären som ger smak.

En slutsats är tydlig. Det är få som är neutrala till dessa personliga drycker. Vårt intryck är att de som är vana vid att dricka mer smakrika och torra viner eller öl ser dessa koncentrerade drycker som ett utsökt alkoholfritt alternativ. De som är vana vid drycker som har sötma har svårare att ta till sig dessa drycker.

4.6. Äppelmust

Äppelmust är den skyddade beteckningen för fruktjuice av äpplen. Must på äpplen är en kategori som tillväxer snabbt med flera producenter som satsar på kvalitet och mångfald. Det finns must från olika äpplesorter liksom från enskilda odlingar. De äppelmuster som uppmärksammats särskilt mycket är helt torra, och syftet är att med sin smakvariation utvecklas som en lättdryck som är ett alternativ till vin.

Dessa torra äppelmuster tillhör de drycker som delar våra provare i två tydliga grupper, de som tycker den är utsökt till mat och de som inte tycker att den passar. Återigen ser vi tydligt att en grupp har svårt för de helt torra och friska dryckerna, medan många tycker att de är utsökta till maten.

Den snabba utvecklingen med äppelmust från olika äpplesorter och äppelodlingar är mycket spännande, och visar att det finns en stor variationsrikedom som öppnar nya möjligheter för kombinationen mellan mat och dryck. Med äppelmust som är allt från väldigt torr och frisk till generöst fruktig uppstår många intressanta möjligheter att kombinera äppelmust till olika maträtter.¹⁶

4.7. Svagdricka

Till en av våra smakverkstäder hade vi en klassisk svagdricka, provad tillsammans med ostar. Den blev en veritabel succé med en stor grupp som älskade den men också en mindre grupp som hade svårt för den.

4.8. Mjök

Mjök har visat sig vara en något bortglömd dryck som det är värt att lyfta fram. Vid två tillfällen har vi provat ohomogeniserad mjök. När den serverades till en bakad gös blev mjöken en stor succé, förutom bland dem som inte tycker om mjök. Motsvarande effekt uppstod när ohomogeniserad mjök serverades till en kålbaserad rätt. Många tyckte att just kombinationen med kål och mjök var fantastisk. Men återigen fanns det en grupp som har

¹⁶ Ett eget projekt under ledning av Gastonomigruppen studerar denna fråga.

svårt för mjölk, antingen för att man inte tycker om drycken eller för att man är laktosintolerant.

Än mer delade åsikter blev det när vi serverade getmjölk. En stor grupp hade betydande problem med denna dryck, medan en lika stor grupp såg den som helt fantastisk.

Ett resultat av våra smakverkstäder är att flera restauranger bestämt sig för att ta med ohomogeniserad mjölk eller getmjölk i sina dryckessortiment. Med allt fler småmejerier som börjar sälja denna typ av mjölk finns det förutsättningar för denna svenska klassiker att göra ett återtag på finkrogarna.

5. Frukt- och bärvin

Sverige har en lång och omfattande tradition med viner på frukt, bär och andra råvaror från växtriket, exempelvis björksav. I sin historia om de nordiska folken skriven år 1555, nämner Olaus Magnus att det tillverkades vin av päron, mispelfrukt och rönnbär, ofta kryddade med peppar, ingefära och nejlika.

Under 1700-talets senare del utkom det flera böcker som propagerade för nyttan av bärviner. Främst hallonvin framhölls som gott och nyttigt. Under 1800-talets första del hyllades mousserande vin av björklake och jämfördes med äkta champagne. Till en början försökte man få vinerna av bär och frukt att likna vanliga viner, men med tiden lyfte man allt mer fram förtjänsten av att göra viner där frukten eller bärets egen karaktär fick dominera. Våra viner tog många medaljer på internationella mässor.

Stora producenter av frukt- och bärviner under 1800-talet var J.M.:som Engländer i Tingsryd och Liljeholmens vinfabrik i Stockholm. Önos startade 1903 med att göra bärviner, men slutade med detta när monopolet infördes 1917. Endast företag som tillverkat vin före 1917 fick vara kvar, men från att kunna sälja fritt fanns det nu en enda kund, nämligen Vin & Spritcentralen.

Även om många producenter upphörde med sin verksamhet 1917, fortsatte flera med att producera bärviner. Under 1920- och 1930-talen var produktionen omfattande, särskilt av mousserande bärviner. Speciellt mousserande vin av rabarber uppskattades, men äpplen var också populärt som råvara. Svenska Vinberedningsföreningen propagerade intensivt för svenska viner av frukt och bär, inte minst på grund av nationalekonomiska skäl. 1933 sänktes skatten för importerade viner samtidigt som vin av frukt och bär inte fick heta vin längre. De mousserande vinerna kallades istället för ”skum”. Några år senare ökade man skatten på de svenska vinerna, och näringen mer eller mindre slogs ut.

Medan producent efter producent försvann efter monopolets införande, finns kvar i Finland där man nu har nära ett hundratal producenter. Sverige har en enorm potential att göra vin av våra fantastiska bär och frukter. Det mousserande vinet av björksav SAV och hjortronvinet från Grythyttan vin har visat vägen. Rabarbervinet från Örtagård öst finns på listorna såväl hos Noma som Fäviken. Vin av hallon och äpplen från Blaxta har blivit internationellt omtalade, inte minst de av typen isvin.

De fruktviner vi testat vid våra smakverkstäder har i huvudsak tagits emot synnerligen positivt. Ett sådant exempel är ett bärvin som är baserat på blåbär och lingon med strävhet, hög friskhet och en mycket begränsad sötma; åtta gram per liter. En absolut majoritet av provarna såg detta vin som mycket passande till maten och ett perfekt alternativ till rödvin. En

mindre grupp hade dock problem med denna dryck, till stor del beroende på den höga friskheten.

Vid två tillfällen har vi provat viner med björksav som bas. Ett av dessa är helt baserat på björksav med torr och frisk smak. Det blev mycket uppskattat som matvin och sågs som ett mycket bra alternativ till vitt vin.

Ett annat vin har björksav som bas men också smaksatt med citrus, hallon och en aning hasselnöt. Detta blev mer omdiskuterat med en grupp som var tveksam men en annan grupp som var synnerligen positiv. En av deltagarna, sommelier på en asiatisk restaurang, konstaterade att ”björkvinet är otroligt gott, en dryck där japansk sake möter sherry i en fantastisk kombo.”

Det positiva bemötande som dessa drycker fått visar att det finns plats för betydligt fler producenter av de klassiska frukt- och bärvinerna i Sverige.

6. Cider

Cider är en kvalitetsdryck med gamla traditioner. I länder som Frankrike och Storbritannien produceras mycket högklassig, smakrik och torr cider, som är utsökta alternativ till vin till måltiden. Traditionellt är cider äppelmust, eller päronmust, som får jäsa till cider. Det är således en dryck med mer eller mindre alkohol. Den kan vara allt från söt till torr, och stilla eller mousserande.

I Sverige är regelverket mycket vagt. Här får en dryck kallas för cider om den innehåller minst 15 procent fruktjuice, även koncentrat och det är tillåtet att inte jäsa utan att tillsätta kolsyra samt socker, aromämnen, vatten mm. Mycket av det som kallas för cider i Sverige skulle kallas för alkoholisk i många andra länder.

I Sverige kan cider således vara allt från mer eller mindre alkoholhaltiga läskedrycker till högklassiga måltidsdrycker. Systembolagets kategori cider innehåller allt från cider som är gjord av kolsyrat vatten, päron- och äppelvin samt socker och aromämnen med en sötma på 93 gram per liter och alkoholhalt på sju volymprocent till ett pris 35,80 kr per liter, till torr cider med en sötma på mindre än 3 gram per liter till ett pris av 170,67 kr per liter. I denna kategori ingår även en internationellt omtalad svensk iscider som är extremt söt (139 gram socker per liter) till ett pris på 666,67 kr per liter. Här finns också en läskedrycksliknande cider som till stor del är gjord av kokosnöt.

Den konsumentvägledning som Systembolagets kategori cider ger, är därmed i stort sett ointressant. Detsamma gäller Livsmedelsverkets regler för cider. När det finns oerhört högklassig cider som passar perfekt till mat, är det ett problem att kategorinamnet cider är så förstört av drycker som har mer med alkoholisk att göra.

Under våra smakverkstäder har vi provat flera cider, genomgående torra och mycket friska. Några har varit stilla och en mousserande genom en andra jäsning på flaska. Dessa smakrika och mycket torra drycker med en kraftfull smak av äpplen har skapat många åsikter. Återigen har vi en dryck som en grupp tycker passar utsökt till mat, men en betydande grupp har problem med. Även här är det bristen på sötma som gör att många har svårt att uppskatta drycken, som är långt ifrån inställsam och lättillgänglig. Å andra sidan är det många som kraftfullt uppskattar den höga friskheten, torra smaken och de tydliga tonerna av äpplen.

7. Öl

Öl är en svensk klassiker med lång historia som viktig dryck. Det första belägget för öltillverkning i Sverige är från Vadstena kloster år 1390. Under 1900-talets första del vimlade Sverige av lokala bryggerier. År 1905 fanns det 240 bryggerier i Sverige. Bara i Jämtland fanns det över 30 bryggerier. Men under mitten av 1900-talet köptes bryggeri efter bryggeri upp och de flesta lades ned. Under några år mot slutet av 1980-talet fanns det bara en handfull bryggerier i Sverige.

Från 1990-talet ökade ölintresset kraftigt i Sverige, mycket beroende på Ölfrämjandets verksamhet med kurser och ölprovningar. Svenska Hembryggareföreningen blev också mycket aktiv och flera av deras medlemmar ligger nu bakom många av de nya bryggerierna. Under senare år har det varit en veritabel explosion av nya små bryggerier som arbetar mer hantverksmässigt med öl. I dag finns det omkring 200 ölbryggerier i Sverige, varav de flesta är små och många ligger på landsbygden. Flera av dem gör mycket högklassiga öl och en del ligger i världstoppen. Flera restauranger arbetar i dag med öl till mat på samma sätt som man gör med vin.

En ny trend bland de svenska, danska och norska småbryggerierna är att väcka till livs gamla recept och försöka använda allt mer lokala råvaror. Förr användes ofta växter som pors, angelica och kvanne samt enbär som krydda till ölen. Flera mikrobryggerier börjar nu med dessa öl återigen. Flera försöker också att odla egen humle och eget korn för att få alla råvaror lokala.

7.2. Lättöl

Flera av de nya hantverksbryggerierna producerar lättöl av hög klass, med en stor smakrikedom trots mer eller mindre avsaknad av alkohol. Vissa av de lättöl vi provat är mustiga med tydlig maltton och balanserad beska. Någon har varit ofiltrerad vilket förhöjer smaken. Genomgående har denna öltyp fått mycket positiva kommentarer, och hyllas i jämförelse med de sedvanliga massproducerade lättölen. En kraftigt bitter lättöl var många tveksamma till, medan en stor grupp var synnerligen positiva.

Men det framgår också av våra provningar att de som är vana med de storsäljande mer neutrala öltyperna kan ha svårigheter med dessa mer smakrika alternativ. Gång på gång återkommer detta budskap; de som är vana att dricka mer smakrika, torra, friska eller beska drycker tilltalas av det som är smakrikt och sticker ut. De som är vana vid mer kommersiella och lättdruckna drycker har svårigheter att uppskatta de drycker som sticker ut.

7.3. Starköl

Vi har provat ett flertal starköl, men bara en liten del av det väldiga utbud som finns bland dagens svenska öl. Olikheter eller variationerna mellan starkölen är minst lika omfattande som i vinets värld.

Veteöl är ett mjukt och fruktig öl med låg beska. På vår smakverkstad blev det en dryck där lika många tyckte det inte passade, att det passade utmärkt eller att det var en neutral som förvisso passade men inte gav någon extra upplevelse. En hantverksmässig och smakrik lager gav motsvarande resultat.

Ale är ett överjäst och mer smakrikt öl, med en kombination av mjukhet och beska; ett öl som de flesta tycker passar mycket bra till maten. Men när beskan höjs i smaken, exempelvis i

öltypen IPA, skiljer sig åsikterna mer. Då ser vi återigen en grupp som har svårt för de kraftfulla smakerna, medan vi har en annan grupp som blir entusiastiska. Beska eller bitterhet är en smak som folk har väldigt skilda uppfattningar om.

Porter är ett överjäst och mörkt öl med stor smakrikedom med brända toner, rejäl beskhet, tydlig friskhet och viss sötma. En klassiker särskilt till kraftfull mat och chokladtårta. När den serverades till en gös var det en mindre grupp som tyckte att det var en fin kombination, medan många tycker att det gick bra att kombinera och en del ansåg att det inte alls passade samman.

Stout är också en mycket mörk och kraftfull öl som är mycket rostad men ofta med mindre sötma än vad en porter har. Den stout vi testat vid vår smakverkstad blev mycket uppskattad till mat av de flesta, även om vi återigen mötte en grupp som har svårt för det smakrika.

Barley Wine, ett överjäst öl med hög alkoholhalt, är en mycket speciell ölstil. Vi provade ett Barley Wine med 9% alkoholhalt och med kraftig maltig smak med mjuk beska och märkbar sötma. Detta visade sig vara en tuffing som delade deltagarna i distinkta grupper, antingen en dryck man högaktar eller en som man ogillar. En del deltagare avstod från att ens prova denna typ av öl, som faktiskt vinner på lagring, ofta under många år. Frågan är när vi ser svenska restauranger som lagrar öl med samma medvetenhet som man gör med vin.

Saison är en ljus ale med fötter i vallonsk bondgårdsöl, med en rik fruktig och tydlig syrlighet samt begränsad beska, kombinerad med toner av örter och kryddor. En komplex öltyp som de flesta uppskattade och få ogillade.

Ett annat öl som väckte starka känslor var ett med torvrökt malt, vilket ger en rökig smak som är tjärliknande, kombinerad med rejäl beska, kraftig maltighet, viss tydlig sötma och viss honungston. Återigen en dryck som många tycker om, denna gång till olika ostar, medan andra inte alls kan med de speciella smakerna.

8. Mjöd

Mjöd är en dryck med lång historia i Sverige. Mjöd görs av honung som får jäsa. Ibland smaksätts den med bär eller kryddor. Det tillverkas också mjöd som innehåller malt, och dessa drycker kallades för bragat eller mölska. Mjöd kan vara en utmärkt måltidsdryck, och mjöd med hög kvalitet som lagras på flaska under flera år kan utvecklas till fantastiska drycker.

I Sverige minskade tillverkningen av mjöd mycket kraftigt redan under 1600-talet, och i modern tid har produktionen knappt existerat. I Polen är dock mjöd fortfarande en vanlig dryck.

Att mjöd återigen börjar produceras är en spännande utveckling och att det finns en mobil anläggning skapar intressanta möjligheter för många biodlare. Det bör finnas marknad för många biodlare som också gör sitt eget mjöd. Eftersom mjöd med kvalitet har rykte om sig att utvecklas med lång lagring, vore det också intressant att se producenter eller restauranger som lagar sitt mjöd.

Även om producenterna av mjöd är få så finns det ett stort antal olika sorter att botanisera bland. De är mycket olika vad gäller smak och doft, mycket beroende på de olika smaktillsatser som används. Under våra smakverkstäder har vi endast provat ett fåtal av de mjöd som finns.

Ett mjöd med smak av rosenkvitten, havtorn och blåbär förutom en tydlig ton av honung, är ännu ett exempel på en dryck som delade våra deltagare i distinkta läger. En grupp tycker detta mjöd är utsökt till mat medan andra har svårt för den. Det är uppenbart att själva honungsmaken är något som de flesta tycker om, men som några inte gillar.

Vi provade även en Mölska, ett mjöd som också innehåller malt och humle förutom honung med en smaktillsats av älggräs. Mölska med sin balanserande ton av malt visade sig vara en dryck som de flesta upplevde som en mycket bra till mat, även om en mindre gupp hade svårt för den.

9. Sprit

Sprit har en lång historia i Sverige. Första gången ett destilleri omnämns i Sverige är 1467. Den svenska nubbetraditionen är nära förknippat med svensk måltidskultur. Absolut Vodka är en mycket stor exportprodukt och har satt Sverige på världskartan som en producent av sprit med hög kvalitet.

En ny utveckling i Sverige är ett antal småbrännerier varav en del säljer det mesta av spriten på gården i den egna restaurangen. Men några mindre brännerier säljer till andra restauranger och Systembolaget..

9.1. Vodka

Absolut är som sagt internationellt berömt och en stor exportprodukt. Men nu gör sig också småskaligt producerad och smakrik vodka internationellt kända. Vodka har dock inte ingått i våra smakverkstäder.

9.2. Snaps eller nubbe

Snaps eller nubbe, kryddat brännvin, tillhör de verkliga svenska klassikerna vad gäller måltid och dryck. Vår tradition med nubbevisor är internationellt unik. Det blir nu allt vanligare att denna smakrika sprit dricks rumsvarm och läppjas till mat. Det finns många producenter i Sverige, allt från stora industridestillerier till små gårdsbrännerier. De finns i smaker allt från lingon och pepparrot till sparris och bävergäll.

Ett porsbrännvin med viss beska visade sig vara en oväntat positiv upplevelse för många. Dryga 70% ansåg drycken och maten som en god matchning eller till och med synergi.

Ett brännvin med smak av honung, kummin och fänkål uppskattades också av en stor grupp.

En kryddsnaps till maten uppskattades kraftigt av många, men en ungefär lika stor grupp var mer tveksamma.

En motsvarande reaktion fick vi med en aroniakryddad aquavit. Återigen fick vi en grupp som tyckte mycket om den medan andra var negativa.

9.3. Sprit på frukt och bär

I länder som Österrike, Tyskland och Frankrike finns det en rik tradition med torr och smakrik sprit av främst frukt och bär, men även av nötter blommor och nötter. Ett fåtal producenter destillerar sådan sprit i Sverige, och de har snabbt fått ett gott rykte för hög kvalitet.

Äppelsprit har vi testat som en del i en fördrink, som blev mycket uppskattad. Vi ser intressanta möjligheter med att blanda olika svenska drycker, både till fördrinkar och nya måltidsdrycker.

En päronavec uppskattades dock inte till maten utan många var tydligt negativa.

9.4. Whisky

Svensk whisky har ingen lång tradition men med ett flertal producenter är det i dag en intressant svensk spritdryck. Vi har provat flera sorter och även genomfört en särskild provning av whisky och mat. De flesta har blivit förvånade över hur bra en rumstempererad whisky passar till mat.

Det finns dock stora smakvariationer med whisky, huvudsakligen vad gäller hur rökig den är.

9.5. Punsch

Genomgående har den klassiska punschen fått en stor majoritet som tycker att den passar klockrent till mat. Särskilt när punschen serverats till ost har punsch varit en mycket uppskattad dryck. Det är relativt få som tycker att den har varit en negativ upplevelse. Återigen visar det sig att dryckens temperatur är något som man har skilda uppfattningar om. Medan en del vill ha punschen mycket kall till maten, vill andra ha den mer tempererad. Flera kommer ihåg traditionen med varm punsch till ärtsoppa och vill gärna ha den rejält uppvärmd.

10. Avslutande kommentarer

10.1. Skattefrågor

Enligt EUs regler finns det möjlighet att ha en annan beskattning av småskalig produktion av alkoholdrycker. De flesta av EU's medlemsländer tillämpar denna regel, vilket bl.a. medfört att små bryggerier får en skattreduktion med upp till 50 procent. Denna möjlighet är även tillämpligt för Sverige men frågan tycks vara mycket okänd i Sverige. Det är viktigt att diskutera möjligheterna att använda detta system i Sverige, för att stötta de småskaliga producenterna.

10.2. Gårdsförsäljning

Att få sälja alkoholhaltiga produkter direkt till konsument från produktionsplatsen har varit på förslag under lång tid och flera utredningar om gjorts. I dagsläget gäller detaljhandelsmonopolet oinskränkt och ser ut att så förbli inom de närmsta åren. Oro för folkhälsan och att en gårdsförsäljning skulle riskera monopolet är de största argumenten emot. De tyngsta argumenten för är landsbygdsutveckling, sysselsättning samt mer diversifierade drycker närmare konsumenten.

Möjligheterna för små producenter att informera konsumenten om årsmånsvariationer, skördetidpunkter, odlingsplats och så vidare är utomordentligt betydelsefull för att trygga en stabil kvalitetsutveckling och för att skapa ekonomiskt bärkraftiga företag.

10.3. Gemensamma branschfrågor

Flertalet producenter av svenska drycker är småföretagare. Endast en liten del av dem är med i en branschorganisation. För övrigt är det bara de svenska vinodlarna och de mindre bryggerierna som har en sådan. Som vi ser det behövs ett samlande forum för producenter av svenska drycker, dels för samverkan i produktutveckling, dels för gemensam lobbyverksamhet. Frågor som gårdsförsäljning och skatter för alkoholdrycker är viktiga att lyfta gemensamt. Den nya förordningen om definition av juice och nektar som lanseras i december 2014, har få remissyttrat sig om. Livsmedelsverket konstaterar att de har saknat dialog i dessa viktiga märkningsfrågor.

10.4. Framtiden för svenska drycker

Sammantaget kan slutsatsen dras att svenska drycker är utmärkta måltidsdrycker som har en gedigen tradition i matkulturen sedan gammalt. Traditioner som tillsammans med historia och ceremonier är mycket intressant för besöksnäringen. Kan vi kombinera detta med en dryckeskultur som fokuserar på måltid och upplevelser är möjligheterna att erbjuda ett komplext gastronomiskt Matland utomordentligt stor.

Redan idag är drycken mycket viktig som exportprodukt och goda möjligheter finns att ytterligare markant öka exportvärdet. Naturligtvis ytterligt värdefullt utifrån de ekonomiska aspekterna, ökad sysselsättningsgrad, ökat antal företag och förbättrade möjligheter för landsbygden.