

100 000 liter must
på flaska pressas
varje höst – och
numera förvandlas
skörden även till
ädlare drycker.

Calvados på svenska

... eller äppelbrandy, som är det EU-korrekta namnet.

Bonny Håkansson tog över musteriet i Sövde
för fem år sedan med **drömmen om att göra sprit på**
traktens skörd. Snart är drömmen sann.

AV LISA ISING FOTO TINE GUTH LINSE

X-trend > städsodling



Under den hektiska säsongen
lämnas tonvis med äpplen. Nästa
station är sköljen där frukten
tvättas ren och sedan väntar den
stora bandpressen. >



En del av förra omgångens
destillat går tillbaka i systemet.
Till sin hjälp vid koppar-
pannan har Bonny Håkanssons
brorsan Billy Wallin.

A-HOLSTEIN.DE

Det bubblar och ångar när 250 liter cider passerar genom den vackra kopparpannan. Temperatur- och tryckmätare vänder uppåt. Bakom den runda glasrutan kokar det friskt.

Cidern destilleras i diverse processer och två timmar senare har alkoholmätaren nått 75 procent. Tolv liter äppelsprit kan tappas ut för att läggas på fat. Efter några års lagring har det blivit calvados, förlåt äppelbrandy – det franska namnet är skyddat och får bara användas där.

– Men vi är inte ute efter att göra någon fransk kopia. Detta ska bli en äppelbrandy utifrån våra förutsättningar. Vi har ju våra egna äpplen, andra fat och vårt sätt att destillera på, säger Bonny Håkansson.

Resan hit har varit lång. Från början var han en av kunderna på musteriet och pressfotograf till yrket. Sövde musteriet hade länge varit en institution i trakten mellan Lund och Ystad. Sedan sent 1950-tal har folk vallfärdat hit för att musta sina äpplen om höstarna.

Och så hade det kunnat fortsätta. Men gamle mustaren ville bli avlöst. Och Bonny sökte ett mera handfast jobb efter årtal bakom kameran och flera Årets Bild-utmärkelser.

REDAN FRÅN START var siktet inställt på att utveckla sortimentet, både vad gäller must och alkoholhaltiga drycker. Men basen förblir den samma, vilket har visat sig vara en tillgång. Fortfarande är Sövde ett av få musterier i södra Sverige som tar emot frukt från privatpersoner – och det finns en poäng med det. Från tidig höst och långt in i november kommer trädgårdsägare med sitt överflöd – allt från

några bärkassar till hela bilsläp – för att byta frukt mot äppelmust och andra äppelprodukter i ett väl inarbetat system.

Visst hade det varit bekvämare att enbart ta emot frukt från professionella odlare. Men då hade man missat guldgruvet: gamla äppelsorter som inte längre odlas kommersiellt men som har överlevt i privatträdgårdarna, eller de lokala sorterna som bara finns här. Mångfalden och därmed bredden i arom, sötma och syra hade gått förlorad.

– De många sorterna gör vår must unik. Den finns bara här och är dessutom garanterat obesprutad.

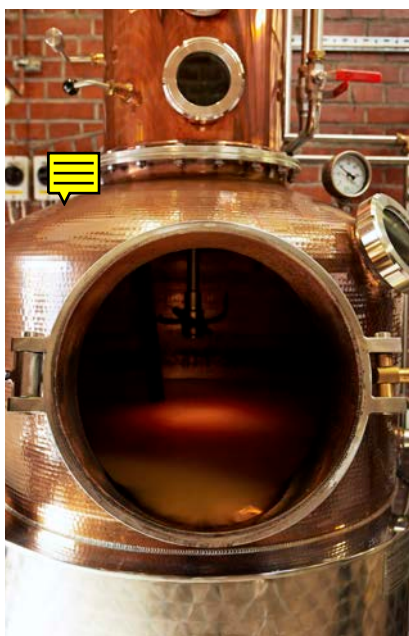
Och det är denna småskaliga och lokala must som Bonny Håkansson nu vill förädla till en skånsk äppelbrandy.

UNDER HELA HÖSTEN avlöser äppelsorterna varandra. Först ut är Gyllenkroks astrakan, James Grieve och lokala sorter som Flädie. I oktober är det Gravensteiner och Cox och Filippa. Senhösten domineras av Ingrid Marie och Belle de Boskoop. För att nämna några sorter.

I Frankrike används särskilda cideräpplen, oätligt sura och tanninrika. Svenska äpplen är mildare och här är det vanliga matäpplen som pressas. Den Sövde-cider som används i destilleringen görs därför på mustningens botten-sats med värdefulla tanniner bevarade i skalrester och fruktkött.

Bonny Håkansson har varit förutseende. Redan första hösten i Sövde gjorde han en cider som då fick skickas till Nyköping för destillering och sedan hämtas för att lagras på musteriet. Vid det här laget finns det därför fat >

”De många äppelsorterna gör vår must unik. Den finns bara här”



Det kokar friskt när cider blir till sprit.



Bonny Håkansson har förverkligat en dröm.



Råvaran är äpplen från traktens privatträdgårdar.

”Resultatet smakar som mogna äpplen med nyanser av vanilj, smörkola och torkad frukt”

› från alla årgångarna. Med eget destilleri har nu hela processen blivit närproducerad.

– Det är ett verkligt hantverk men utan bra äpplen blir det heller ingen bra sprit. Det känns bra att ha kontroll på hela kedjan, från äpple till färdig flaska.

Råvaran står i centrum. De många äppelsorterna ska också avspeglas i slutprodukten. Normalt brukar flera årgångars äpplen blandas för att spriten alltid ska smaka likadant, men Bonny Håkansson vill göra en grej av variationen och låter varje år ha sin egen smak. Säsongens väder och vind påverkar, men också vilka äpplen som lämnats till mustning. Sedan tillkommer förstås faktorer som val av fat och lagringstid. I Sövde används sherry-, muscat- och portvinsfat av ek och resultatet beskriver Bonny som ”mogna äpplen med nyanser av vanilj, smörkola och torkad frukt”.

– Halva smaken sitter i fatet, men det gäller att ha tålamod. Tolv år är ingen ovanlig lagringstid, berättar Bonny som har studerat all överkomlig litteratur i ämnet och varit på otaliga destilleribesök i England och Frankrike.

Han visar samlingen av ekfat i det svala lagringsutrymmet. Vid det här laget har det hunnit bli ett tjugotal fat, varav några alltså legat där i ett halvt decennium. Men riktigt än är Sövde Äppelbrandy inte mogen för marknaden.

– Det kan ta både två och fem år till. Jag väljer att hålla det här projektet småskaligt och det får ta den tid som krävs för att resultatet ska bli det bästa.

Under tiden experimenterar Bonny med mindre tidskrävande produkter. Sedan han tog över musteriet har han lanserat sortäktat must gjord

på enbart en äppelsort, exempelvis Duväpplen (Pigeonette) och Gravensteiner. Ett annat projekt är en is-pommeau, av två delar äppelmust och en del destillat som fatlagras under ett år. Resultatet har blivit en 20-procentig avec och planen är att den ska lanseras redan till våren.

– Den är rena äppelbomben, ett slags ice-wine som ursprungligen blev till genom ett misstag när några äppellådor glömdes kvar utomhus när det var frost.

Egentligen är en första omgång pommeau redan nu redo för premiär – men så har årets äppelsäsong kommit emellan. Och den kan inte vänta.

UNDER NÅGRA HEKTISKA veckor är det full rulle vid musteriets lastbrygga. Det är nu alla de värdefulla äppelsorterna lämnas in och förvandlas till must. Många som lämnat frukt har gjort det under många decennier och kommer troget varje år. Den miljömedvetne gläds över att trädgårdens överflöd kommer till användning. Andra passar på att byta till sig råsaft för att göra starkcider eller vin på egen hand.

Alla äppelsorter går att använda. Det viktiga är att frukten är mogen, så att arom och sockerhalt har hunnit utvecklas. På en höst kan det bli 250 ton – och äpplena är grunden för allt.

– Det roliga med frukt från privatträdgårdar är att det finns sorter som ingen känner till. Och spontana korsningar. Det är det som gör det här så spännande!

Och traktens äppelentusiaster är varmt välkomna. Utan dem blir det varken must, brandy eller pommeau på Sövde Musteri. 🍷



Pannan stängs ordentligt innan trycket stiger.



Sedan 1950-talet har det mustats här.



Is-pommeau, som kom till av misstag.