

gör dig allra gladast i år



Saltörens akvavit gick hem hos hela juryn.



Surisar kräva dessa drycker

Surströmming har oneklig karaktär. Det är inte helt lätt att välja dryck till fisken.

En bryggare som tittade in under testet föreslog föga förvånande öl men snävade hjälpsamt in tipset till mörk lager. Den lilla sötman i den typen av öl funkar fint till suringarna.

Och vår surströmmingstestare Carl Jan Granqvist vore ju inte Carl Jan Granqvist om han inte rekommenderade champagne. Bäst blir en smakrik som Louis Roederer brut premiér (7602) Frankrike, 419 kronor. Eller en Crémant de Jura: Cave della Reine Jeanne Blanc extra brut (8202) Frankrike, 189 kro-

bäst till surströmmingen.

– Brännvin är en utmärkt dryck till surströmming. Vi hade inga riktiga dikeskörningar men flera höjdare i testet, säger whiskyexperten och nyblivne snapstillverkaren Henrik Afloodal.

Se upp med saltet

Men alla surströmmingar är förstås inte skapade lika.

– Riktigt salta sorter blir jobbiga för brännvinet. Jag tycker att min snaps på libbsticka (en prototyp) var den som klarade hög salta bäst.

Vi använde oss av Kallax, Bockön och Oskars filéer i testet.

– Den minst salta av

++++

Saltörens akvavit

(86613) Sverige, 42 procent, 243 kronor (50 cl). (Kan beställas från leverantören.)

Kummin, koriander, dill, anis och sherry.

► Angenäm och spännande på samma gång. Smakerna från fisken och akvaviten gifter sig fint. Här finns också en aromatisk ton av citrus som tar tag i fisken och livar upp. Funkar särskilt bra till de salta filéerna

från Oskars.

(Kanske inte konstigt att den blev testets vinnare – den har tagits fram i samarbete med Surströmmingsakademien.)



BÄST I TEST!

+++

Aalborgs Jubileums akvavit

(178) Internationellt märke, 40 procent, 255 kronor (70 cl).

Dill, kummin, koriander och pomerans.

► Salt fisk möter brännvin. Lite kummin här, lite citrus där. Det händer inget uppseendeväckande men det är gott så. Spiritomantik!



+++

Gammal Norrlands akvavit

(262) Sverige, 40 procent, 219 kronor (50 cl).

Kummin, anis, fänkål, dillfrön och sherry.

► Man tycker ju att Norrlandsakvaviten skulle funka fantastisk till suring men det blir mest spritigt och fiskens salta ökar. Och så dör det hela ut rätt raskt. Bra men inte mer.



+++

O.P. Anderson Aquavit

(42) Sverige, 40 procent, 269 kronor (70 cl).

Kummin, anis och fänkål.

► Ah, en allmänt angenäm snaps-smak. Riktigt god i sig och kummin-kryddan spelar fint ihop med surström-



+++

Saltö akvavit

(80) Sverige, 38 procent, 140 kronor (35 cl).

Kummin, fänkål och pors.

► Egentligen en galen kombination med konstiga smakkontraster. Men det är kul på något vis. Provare Afloodal noterar en plötslig kräftsmaak i eftersmaken tillsammans med Bocköns sur-

