

O.P. Anderson Limited Edition 2010 **– På Systembolaget efter 10 år på cognacfat**

Förra året lanserades världens första åldersbetecknade snaps, O.P. Anderson Limited Edition 9 Years Old. Den 15 november släpps årets upplaga till försäljning i Systembolagets butiker. O.P. Anderson Limited edition 2010 Cognac Cask är lagrad i tio år på cognacfat och är blandad i en begränsad upplaga av 9945 numrerade buteljer.

Kan fatlagring av en akvavit under lång tid skapa en intressant och smakrik snaps? Den frågan ställde sig Jonas Odland, Kryddmästare på Altia Sweden i slutet av 90-talet. Sedan tog han O.P. Anderson, den äldsta och mest ansedda svenska akvaviten, och blandade i hög styrka, 70 % -vol för att fylla på ekfat som tidigare använts för lagring av cognac, whisky och sherry.

– Jag var nyfiken på att pröva hur den klassiska kryddningen med kummin, anis och fänkål skulle utvecklas vid lång fatlagring på olika sorters fat. Vi har under åren smakat av snapsen med jämna mellanrum och häpnat över hur fantastiskt smaken utvecklas. Kryddningen avrundas på ett mycket elegant sätt, faten tillför en smakrikedom och komplexitet som vi bara kunnat drömma om, säger Jonas Odland, Kryddmästare på Altia Sweden AB.

Varje enskilt fat har sin helt egna karaktär. Därför krävs ett omsorgsfullt arbete med att välja ut mogna fat och blanda ihop de rätta proportionerna till den färdiga snapsen. Till årets blandning har cognacfat givit karaktär åt akvaviten.



– Jag ville att alla snapsälskare skulle få en chans att uppleva hur fantastiskt cognacens druvighet harmonierar med akvavitkryddorna och fatlagringskaraktären avslutar Jonas Odland, Kryddmästare på Altia Sweden AB.

– Med det här initiativet fortsätter vi att utveckla snapskategorin genom att erbjuda ett helt nytt sätt att servera snaps. Den fatlagrade karaktären lämpar sig väl att avnjutas helt på egen hand, utan mat. En skvätt vatten i glaset förhöjer smaken ytterligare säger Petra Strandberg, Business Manager, Altia Sweden.

O.P. Anderson Limited Edition 2010 passar utmärkt både till julbordet, till vällagrad ost och till desserten. Sören Polonius, Sommelier på Fredsgatan 12, har provat snapsen till mat.

– Kryddigheten i snapsen ger en extra dimension till mörk choklad jämfört med till exempel whisky. Druvigheten och fatkaraktären passar väl ihop med både vilt och rökt kött säger Sören Polonius.

Flaskorna finns på Systembolaget från den 15 november och priset är 299 kronor för en butelj om 500ml. Artikelnumret är 20423-2 och alkoholhalten 40%-vol.

För mer information vänligen kontakta:

Petra Strandberg, Business Manager, Altia Sweden AB, tel: 0708-16 11 30, e-post:

petra.strandberg@altiacorporation.com

Filip Göransson, Jung, tel: 0735-33 97 95, e-post: filip.goransson@jungrelations.com

Jonas Odland och Sören Polonius ger sina tips för O.P. Anderson Limited edition 2010

- Snapsens karaktär upplevs bäst om man smuttar på den och tar sig tid att njuta av den komplexa eftersmaken
- Prova gärna snapsen i lätt kupade, tulpanformade cognacglas för att maximera arom- och smakupplevelsen
- För att ytterligare lyfta fram smakerna kan man slå en skvätt vatten i snapsen. Precis som med whisky så framträder smaken som bäst när alkoholstyrkan sänks något.



Sören Polonius (till vänster), Sommelier på Fredsgatan 12 och Jonas Odland (till höger), Kryddmästare på Altia Sweden AB.

Kort om O.P. Anderson Aquavit

- Lanserades 1891 av Carl August Anderson vid en industriutställning i Göteborg.
- Döptes efter Carl August far, industrimannen Olof Peter Anderson.
- Har den klassiska svenska kryddningen med kummin, anis och fänkål.
- Är Sveriges mest sålda akvavit och den som exporteras mest.
- Smaken är fyllig och komplex med tydlig karaktär av kummin med inslag av anis och fänkål