

Torsdagstipset – Norrbottensproducerad glögg



Glöggsäsongen är intensiv – under en kort period i slutet av året säljs över 2,5 miljoner liter glögg på Systembolaget.

Ordet glögg kommer från verbet glödga och anspelar på tillverkningsmetoden att låta socker smälta ner i vin.

Det är inte bara i Norden vi dricker varmt vin med kryddor och socker. En lättare och torrare motsvarighet i tysktalande länder kallas glühwein. I Storbritannien säger man mulled wine, i Italien vin brulé och i Frankrike heter det vin chaud.

Om vi tar Skutvikens Systembolag som exempel så finns där idag sex olika sorters glögg på hyllorna. Nästa vecka, 1 november, sker årets säljstart då ytterligare 26 varianter kommer att erbjudas i butiken. Av dessa vill jag tipsa om två lokalproducerade alternativ som man nog ska inhandla snarast efter säljstarten, då Norrbottensproducerade alternativ brukar vara väldigt populära:

Glögg & Us Åkerbär och lingon, 15%, nr 32466, 248 kr – kommer från Gin&Us Distillery i Boden. Kryddig, söt smak med inslag av enbär, lingon, kanel, åkerbär, kardemumma och pomerans.

Lingonet Starkvinsglögg, 15%, nr 32383, 259 kr – produceras av Bottenvikens bryggeri i Luleå. Kryddig, söt smak med inslag av enbär, kryddnejlika, lingon, kanel, tranbär och citrusskal.

Ytterligare ett tips från Norrbotten, som bara finns i beställningssortimentet, men är tillgängligt redan nu:

Fusion.008.Seaberry Glögg, 15%, nr 51566, 299 kr – från Norrbottens Destilleri i Töre.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen