

D Aurum – alkymisterne har ikke levet forgæves

Fra sølv til guld

Fortidens alkymister arbejdede gennem hundredevis af år på at frembringe guld i reagensglasset, og vi har meget at takke alkymisterne og deres grænseløse flid for. Selv om deres jagt på hjemmelavet guld var forgæves, udmøntede deres laboratorieaktiviteter sig i nyttig kemisk viden, der bruges den dag i dag. Her skal vi blot nævne én ting: Destillation. Destillationen blev brugt til fremstilling af alkymisternes særeste væsker, og Den Nye Spritfabrik takker venligst vedkommende, der fandt på at destillere alkohol.

Alkymisterne jagede utrætteligt "De Vises Sten". Denne fænomenale genstand, der ved sin blotte berøring kunne trylle et andet metal om til det pureste guld. Også her går den Nye Spritfabrik alkymisterne i bedene. Vi tryller sølv om til guld – i hvert fald når det gælder spiritus. Vi har nemlig fundet vores egen "De Vises Sten", der slet ikke er en sten, men derimod er en venlig hjælper fra planteverdenen – egetræet.

Vi starter med sølvet i form af vores D Argentum Aquavit, der med sin friskhed og klarhed giver umiddelbare associationer til sølv, når den skænkes i glasset. Deraf navnet Argentum, der betyder sølv på latin. Men vi ville gerne frembringe en snaps, der var et værdigt supplement til Argentum. En snaps, der kunne noget andet end Argentum. En snaps med mere krydderi og et mere afrundet og cognacsagtigt helhedsindtryk, der alligevel bevarer dildens autentiske identitet usvækket.

Principielt ønsker vi ikke at blande mange forskellige smagsindtryk, da vi går efter den rene oplevelse, men der var trods alt plads til én ny ingrediens. Ikke en anden urt, men et træ – egetræet – der er velkendt fra vinens verden. Egetræet kom rent historisk på banen, da man for mange hundrede år siden savnede gode opbevaringsmuligheder for vinen. Egens

ved var så bøjeligt og føjeligt, at man kunne fremstille smukt buede tønder. Endda tønder, der var tætte nok til, at det var muligt at lagre vinen i årevis.

Egefade er ikke blot passive opbevaringskar, men træet tilfører helt nye egenskaber. Egen leverer særlige krydderier og masser af nye smagsindtryk, der kan fremhæve nye sider af en vin og gøre den bedre. Egetræ er også rig på tannin – altså garvesyre – og derfor tilfører egetræ ikke blot smag, men også struktur. Tanninen giver rygrad til den færdige vin, så den ikke blot smager bedre, men også fungerer bedre på middagsbordet. Ikke mindst når der er kraftigsmagende retter med pænt fedtindhold på menuen.

Efter mange forsøg fandt vi den rette kombination af dild og eg. En kombination, hvor egen diskret går ind og hjælper med at fremhæve nye sider af aquavittens smag og duft. Egen giver aquavitten et ekstra krydderi og tilfører lidt mere struktur, selv om snapsen stadig fremstår afrundet og harmonisk og med en velbevaret dildkarakter. Der er en ekstra styrke i den nye snaps, og det giver den talrige gastronomiske muligheder, da den klarer selv smagsstærke retter. Egetræet tilførte automatisk farve til snapsen, der opnår en smuk gylden tone, som vi kender det fra fine brændevine som Armagnac og Calvados.

Det gyldne skær gjorde, at aquavitten stort set døbte sig selv. Den blev døbt Aurum. Aurum er den latinske betegnelse for guld, så på denne måde fødtes D Aurum. En værdig samarbejdspartner til D Argentum.