

# D Argentum

## Fra marken til glasset

Målet var at fremstille en Aquavit, der gav det ærligst mulige billede af den grønne dilds friske aromaer. Det har til dato taget os fire år at nå dette mål, og vi arbejder stadig på at gøre D Argentum endnu mere autentisk – endnu mere naturnær. Vi er stolte af resultatet allerede i dag, og vi vil gerne vove den påstand, at ingen anden snaps giver så krystalklart, frisk og grønt et billede af dild – både når det gælder duft og smag. Denne klarhed inspirerede til navnet Argentum, der betyder sølv på latin. Hold snapseglasset op mod lyset og oplev selv sølvglimet i aquavitten.

Vi startede med at kombinere godt gammeldags gartnerhåndværk med den dygtige destillatørs særlige fingerspidsfølelse for exceptionelt kvalitet. Selv om vi satser på gamle hæderkronede dyder, er vi ikke bange for at bruge den mest moderne teknologi og invitere forskningen med ind i destilleriet. Vi gennemførte derfor et forskningsprojekt i samarbejde med det teknologiske institut AgroTech A/S for at fastlægge den optimale dildsort, den optimale dyrkningsmetode og det optimale høsttidspunkt. Mens planterne gror og blomstrer, måler vi aromastofferne med avanceret laboratorieudstyr i form af en gaskromatograf. Fortid og fremtid arbejder her sammen på smukkeste vis.



Men det hele starter i marken. Kvaliteten af den høstede dild sætter grænserne for kvaliteten af den færdige Aquavit. Dild dyrkes som to vidt forskellige afgrøder, afhængig af om man ønsker bladdild eller krongild, der består af de blomstrende og frugtbærende skærme. Det viste sig hurtigt, at bladene ikke rummede de rette aromastoffer. Kun skærmene – altså krongilden – var potent nok til at give den ægte dildsmag videre til den færdige snaps. Vi prøvede flere forskellige sorter krongild, hvor Mammut gav langt det bedste resultat.

Som for vin er det afgørende, at man høster på det rette tidspunkt, og der sker en afgørende udvikling i planten fra blomstring og frem til frøene modnes. Aromastofferne ændrer hele tiden karakter og mængde. Høster man for tidligt, får man for svag en smag og duft. Høster man for

sent, smager snapsen blot af kommen. Så timing af høsten er altafgørende, og vores analyser viste os præcis, hvornår dildkronerne skulle skæres. Det viste sig også, at det var altafgørende, at der gik meget kort tid fra høst til udtrækning af aromastofferne i alkohol. Dilden transporteres derfor hurtigst muligt og nedkølet frem til destilleriet, så vi kan bevare planternes friskhed intakt.

I destilleriet starter så det endelige arbejde med at fange de fine dildaromaer. Her blev der udviklet en ny fremstillingsmetode, der var så unik, at den kunne patenteres. Den Nye Spritfabrik er derfor i dag det eneste destilleri, der kan levere en Aquavit, der med exceptionel renhed giver den helt autentiske oplevelse af den grønne dilds smag og duft. Vores destillationsapparat er i teknisk særklasse, og destillationsmesterens baggrund som kemiker gav enestående muligheder for at frembringe et helt igennem unikt produkt. Det produkt vi i dag kalder for D Argentum. Argentum er latin og betyder sølv.