

KONSUMENT

GLÖGG | Sverige dricker vi runt fem miljoner liter glögg varje år

TEST Glögg



	Dufvenkrooks Original	Grythyttans Skogsglögg	Vintra Mörk choklad	Blossa 17 Old Delhi	God Jul Glögg, alkoholfri	Tegnér & son, EKO, alkoholfri	Vinfabriken Äppelglögg	Blossa Tre-stjärnig Silver
Systembolagets beskrivning	Kryddig, mycket söt smak med inslag av kryddnejlika, russin, kardemumma, pomerans, peppar och vanilj.	Kryddig, söt smak med inslag av lingon, blåbär, kryddnejlika, kanel, pomerans och ingefära.	Kryddig, söt smak med inslag av mörk choklad, russin, kardemumma, ingefära, fikon, apelsinskal och kanel.	Mango, spiskummin och chili smaksätter Blossa 17.	Kryddig, bärig doft med inslag av mjuk pepparkaka, pomerans och kanel.	Kryddig, söt smak med inslag av kardemumma, röda bär, apelsin och kanel.	Kryddig, fruktig, mycket söt smak med inslag av kanel, röda äpplen, kardemumma, ingefära och vanilj.	Söt, kryddig smak med inslag av romrussin, vanilj, torkad frukt, pomerans, mandel och kanel.
Volym	750 ml	750 ml	500 ml	750 ml	750 ml	750 ml	750 ml	500 ml
Alkoholhalt	15 %	14,5 %	15 %	15 %	0,3 % (alkoholfri)	0,5 % (alkoholfri)	11 %	21 %
Sockerhalt	163 g/l	150 g/l	116 g/l	115 g/l	233 g/l	156 g/l	161 g/l	163 g/l
Cirkapris	87 kr	93 kr	79 kr	109 kr	27 kr	34 kr	85 kr	99 kr
Placering	1	2	3	4	5	6	7	8
OMDÖME	Lagom glöggstöt och fin smak av blåbär, enbär, kanel och kardemumma.	Liten doft men mycket smak av lingonris och höstkog.	Mörk färg, mycket kryddor. Doft av ingefära och mycket smak av kanel och kardemumma. God till pepparkaka.	Smakar äpple och vanilj. Den har en artificiell smak. Skulle kunna drickas kall och toppas med bubbel vid julens kalas.	Väldigt kryddig och god balans, en fantastiskt fin alkoholfri glögg.	Ljus, bärig och saftig med svag doft. Fin sötma för en alkoholfri glögg.	Känns som en klassisk vit glögg, lite fadd smak av vanilj. Inget som sticker ut.	Spritig starkvinsglögg. Smak av apelsin, pomerans och mandel, men tyvärr för obalanserad. Sprit-smaken tar över helt.

NYHETSBYRÅN

Visste du det här om glögg?

- Under medeltiden var kryddvin mycket populärt i Europa. Kryddorna ansågs hälsobringande, men kunde också dölja dålig smak på vinet. Själva ordet glögg kommer av glödgga, som betyder uppvärma. Benämningen mötte vi första gången i Sverige år 1609. Ute på kontinenten övergav man med tiden bruket att dricka vinet kryddat, men i Sverige lever det kvar än i dag.
- Glöggen ska aldrig sparas för att värmas upp igen. I stället kan man spara slattarna och till exempel göra glöggmarinerad frukt till kakan. Låt den torkade frukten ligga och dra i glögg, innan den läggs i fruktkakan. Eller varför inte sätta smak på julens rödkål genom att låta en skvätt glögg få koka ihop med kålen?
- Glögg ska värmas långsamt i kastrull. Använd gärna termometer, alkoholen börjar dunsta vid 78 grader. Värmer du alkoholfri glögg ska du dra av den från plattan strax innan den börjar sjuda. *Källa: Spiritmuseum.se*

Glöggsorter som hittar balansen

Mörker och kyla är här och snart även första advent. Vad passar då bättre än en kopp varm glögg? Sommelieren Anna Henningsson har testat årets utbud och gläds över ett av de alkoholfria alternativen.

I Sverige dricker vi runt fem miljoner liter glögg varje år. Sommelier Anna Henningsson tycker att man kan inta den ädla drycken såväl varm som kall, även om namnet, som kommer från ordet glödgga, antyder att drycken ska värmas. Hon får i uppdrag att prova åtta av Systembolagets sorter, varav två är utan alkohol, och rangordna dem efter hur hon tycker att de har lyckats i sin smaksättning. Det är ett blindtest där hon smakar och betygsätter helt utan att veta vad hon inmundigar.



Sommelier Anna Henningsson har smakat sig igenom en del av Systembolagets utbud av glögg. FOTO: FREDRIK SANDBERG/TT

Anna har uppenbarligen känsliga smaklökar och lyckas identifiera rätt ingredienser i majoriteten av sorterna. Dufvenkrooks Original blir hennes självklara vinnare.

– Den är lagom "glöggsöt" och har en fin smak av blåbär, enbär, kanel och kardemumma. Det här blir helt klart min etta, säger hon.

Tätt efter, på andra plats kommer Grythyttans skogsglögg. En glögg vars smak präglas av lingon och blåbär, men som även har flera av de klassiska julkryddorna: kanel, kryddnejlika och pomerans. Bronsplatsen kniper Vintra Mörk choklad som dock gör Anna aningen konfunderad. Det doftar och smakar av de indiska kryddorna ingefära och kanel, vilket mycket riktigt stämmer, men

den mörka chokladen är inget hon noterar under testet.

– Men det här är en mycket god glögg som gör sig utmärkt till pepparkakor, säger hon.

Av de två alkoholfria alternativen i testet är det God Jul Glögg som får Anna att jubla. Den är kryddrik och fin och har väldigt bra balans.

– Det är just det som är det svåra att få till för glögg tillverkarna – balansen. Att glöggen inte blir för söt. En stor applåd för den här.

När det kommer till bottennoteringarna är det "Blossa tre-stjärnig Silver" som drar det kortaste stråtet. Den kittlar inte Annas smaklökar och hon an-



En kopp kryddstark glögg sätter guldkant på adventsfirandet. Den som vill koka sin egen glögg kan exempelvis krydda med hela nejlikor, kanelstång, torkad ingefära, stjärnanis, apelsinskal, vaniljstänger, kardemummakärnor och muscovadosocker. FOTO: JUREK HOLZER/SVD/TT

ser att spritsmaken tar över för mycket. På sjunde och näst sista plats hamnar Vinfabriken Äppelglögg.

– Känns som en klassisk vit glögg, lite fadd smak av vanilj. Inget som sticker ut, menar Anna. Trots Systembolagets breda sortiment rekommenderar hon att man provar på att tillverka sin egen glögg.

– Man kan göra den helt från grunden, välja en alkoholfri, eller en med inte för stark smak, och exempelvis tillföra lite bubbel. Då blir den ett värdigt alternativ på glöggfesten.

Birgitta Stolt/TT

Så här gjorde vi

Vi har testat och smakbedömt åtta sorters glögg, varav två alkoholfria, med hjälp av en expert. Sommelieren Anna Henningsson har bedömt glöggen genom ett blindtest och rangordnat dem från 1 till 8, där 1 är bäst och 8 sämst. Samtliga sorter är inköpta på Systembolaget.

Servera med russin och skällade mandlar. FOTO: CLAUDIO BRESCIANI / TT

Leverantörer

- www.blossa17.com
- www.dufvenkrooks.se
- www.grythytanvin.se
- www.interbrandsnordic.com
- www.saturnus.se
- www.vinfabriken.se



Gör din egen glögg

Du behöver:

- 2 bitar hel kanel
- 12 hela kryddnejlikor
- 2 bitar hel, torkad ingefära
- 1 tsk hela kardemummakärnor
- 3 pomeransskal
- 2 dl russin
- 2–3 dl okryddat brännvin
- 2 flaskor enkelt rött vin
- 2–3 dl muscovadosocker

Gör så här:

Lägg kanel, nejlika, ingefära, kardemummakärnor, pomeransskal och russin i en glasburk. Häll på brännvin tills kryddorna är helt täckta. Förslut med tättslutande lock. Låt det stå och dra i fyra dagar. Skaka burken då och då.

Sila av vätskan i en kastrull. Tillsätt de två flaskorna rött vin samt 2 dl av sockret. Värm försiktigt på svag värme tills sockret löst sig. Smaka av om du vill ha mer socker. Häll upp på flaska och förvara svalt. Glöggen håller minst tre månader. *Källa: Köket.se*