

# Så blir en årgångsglögg till.

Sedan 2003 har Blossa varje år tagit fram en årgångsglögg – en unik glögg med en för det året noga utvald smakkarakter. Den senaste, Blossa 18, har en frisk smakton av citron kompletterad med rosmarin, timjan och basilika – aromer inspirerade av italienska Amalfikusten. folk o folk har pratat med Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa Glögg, om arbetet bakom kulisserna.



Att framställa glögg är ett genuint hantverk. Den övriga glöggen börjar produceras ungefär ett år innan den når konsument. Processen bakom årgångsglöggen är betydligt längre.

## Smaker från hela världen

Arbetet med årgångsglöggen börjar med att en grupp ledd av Nathalie Mallédant, Brand Manager, väljer destination. Sedan 2011 har glöggen inspirerats av olika platser runt om i världen. När resmålet är bestämt ska gruppen tolka vilka smaker som de förknippar med det.

– Det är viktigt att det är Blossas tolkning, destinationen själv behöver inte uppfatta sig på samma sätt som vi gör, förklarar Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa Glögg.

Därefter är det dags att sätta igång med att prova, smaka och testa för att få fram ett recept. Det finns vissa saker som Åsa då måste förhålla sig till. För det första ska årgångsglöggen vara en starkvinsglögg och den måste innehålla 75 procent vin. Dessutom ska Blossas glöggkryddor tillsättas så att man känner igen Blossa samt det ska finnas en tydlig smak av destinationen.

– I Blossa 18 har vi jobbat med basilika, rosmarin och timjan som vi har smaksatt med citronskal. Citronerna kommer från en leverantör som gör limoncello, men vi kunde inte tillsätta den färdiga likören av legala skäl. Dessutom innehåller den massor av socker och vatten som vi inte vill ha i glöggen.

I stället tillsatte Åsa en så kallad lemon fusion, citroner som skalats och lagts i sprit för att få fram den rätta smaken.

Den här gången var råvaran verkligen från Amalfikusten, men Blossa har bara krav att den ska förknippas med resmålet, den behöver inte nödvändigtvis vara odlad eller köpt där.

– Vi måste kunna ha så stor kontroll som möjligt över hur råvarorna tillverkas och blandas ihop. Dessutom vill vi att det ska vara miljömässigt hållbart, säger Åsa.

Varje år producerar Blossa cirka 500 000 liter årgångsglögg, så det är också viktigt att hitta leverantörer som klarar av att frambringa stora volymer.

## Vin skiljer sig år från år

Enligt Åsa arbetar de med den vanliga glöggen på samma sätt. De köper in kryddor och gör glöggextrakt som sedan späds ut med vinblandningen.

– Det är inte bara årgångsglöggen och hantverksglöggen som vi gör nya varje år. Glöggframställning är verkligen ett hantverk. Vin förändras år från år och vi måste säkerställa att vinblandningen blir riktig så att smaken är så som konsumenterna förväntar sig.

## En lång process

I Blossa glögg ingår bland annat kryddnejlika och andra typiska julkryddor. Redan ett år innan börjar de med förberedelserna för nästa års glögg. Processen med att extrahera kryddorna i sprit så att den rätta smaken kommer fram tar ungefär tre månader. Då får de vad Åsa kallar glöggsprit som blandas ut med vin. Först när kryddblandningen är färdig kan de sätta igång med att producera de stora mängderna glögg som behövs inför julen.

## *Vilken årgångsglögg tycker du har varit bäst under åren?*

– Jag har en bild av att Blossa 2004 är den bäste hittills. Den hade smak av vinteräpple och det var första gången som vi hade en riktigt torr glögg. Jag fick fram en jättetrevlig äppelkaraktär. Annars brukar jag tycka att den senaste är den godaste, så nu dricker jag Blossa 18, säger Åsa och skrattar.

## *Vilken smak får vi se nästa år?*

– Det är en väl bevarad hemlighet tills nästa höst. Så alla får hålla sig till tåls tills dess, svarar Åsa hemlighetsfullt.

## Har du någon drömsmak som du skulle vilja testa?

Jag är löjligt förtjust i sichuanpeppar, men har ännu inte lyckats få in den i glöggen. Det finns massor av smaker och kryddor som är roliga. Kanske en glögg med mossa? Det är egentligen bara fantasin som sätter gränserna. Och så finns det en lagstiftning också, som vi måste följa, avslutar Åsa.



## Faktaruta

**Namn:** Åsa Orsvärn

**Yrke:** Chief Blender för Blossa Glögg.

**Utbildning:** Kemiingenjör i kemisk apparatteknik på KTH

**Vägen till Blossa:** Åsa började som trainee på gamla Vin & sprit och blev sedan forskningsingenjör på utvecklingsavdelningen. Vin & Sprits konjaksblender Folke Andersson satt i rummet bredvid och Åsa började prova med honom, för att det var roligt, inte för att det ingick i jobbet. Så småningom började hon med glögg och har under 25 år med stor framgång och passion blandat Blossas glögg.

## Se också



Varm Blossa Glögg Saffran drink med apelsingrädde.

Årets kanske mest tacksamma julcocktail? Vi tipsar om en glöggdrink med Blossa saffran som toppas med lättvispad apelsinrädde. Blossa saffran kan drickas både varm och kall, men i den här drinken är den varm.

[Läs mer](#)

---



Blossa Sparkling & Spices inleder glubbelsäsongen.

En fräsch och fruktig bubblande dryck där glöggkryddor förenas med mousserande vin. Smak av kanel, kardemumma, kryddnejlika och en frisk ton av citrus.

[Läs mer](#)

---



Glöggtryfflar med Blossa glögg.

Chokladexperten Ulrica har tagit fram fyra julinspirerade chokladtryfflar. Testa gärna dessa underbara glöggtryfflar gjorda med Blossa 17!

[Läs mer](#)

---