

# Årgångsglögg vi minns - Blossa 2017-2019



Traditionen med Blossa årgångsglögg startade 2003, och sedan 2011 reser Blossa varje år till en ny plats för att hämta inspiration till årets glögg – en unik glögg med en för det året noga utvald smakaraktär. 2017 såldes en då komplett samling av Blossa årgångsglögg (2003-2016) via Stockholms Auktionsverk och försäljningsbeloppet, som blev 5600 kr, skänkte vi till Läkare utan gränser.

Här kan du läsa mer om några av de senaste årens smaker.



## Blossa 17 Old Delhi

2017 ställdes koordinaterna in på 28°39'24.2"N 77°13'18.5"E och destinationen var den myllrande kryddmarknaden Khari Baoli i Old Delhi. Här, bland all världens smaker och dofter, hittade vi inspirationen till detta års smaksättning: härligt solmogen mango, kryddig spiskummin och het chili.

På Old Delhis trånga gator samsas cykelrickshaws med dragkärnor, mopeder och ett livligt folkvimmel. Mitt i den gamla staden ligger Khari Baoli, Asiens största kryddmarknad, där det handlats med kryddor i över fyra sekler.

- I Indien hittar vi många av de smaker och kryddor som redan finns i Blossas glögg, såsom kardemumma, ingefära och kryddnejlika. I Blossa 17 Old Delhi ger mangon en tropisk fruktton som både kompletteras och kontrasteras fint med de traditionella glöggkryddorna. Den kryddiga tonen i årets glögg förstärks ytterligare av spiskummin för att i slutet få en tydlig hetta från chilin. Detta är vår tolkning av Indien, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa.

Form och färg på flaskan är inspirerad av traditionell indisk skyltmålning, en gammal hantverkstradition i Indien där man dekorerar lastbilar, marknadsstånd och byggnader med handmålade mönster, symboler och budskap. Bakom designen står Scandinavian Design Group, som arbetat med Blossas årgångsglögg sedan starten av smakresan år 2011.

Inför avslöjandet av 2017 års smak och destination inspirerades Blossa av en annan konstform som vuxit sig stark i Indien: gatukonsten. Två streetartartister bjöds in från New Delhi i Indien till Sverige, med uppdraget att tolka Blossa 17 Old Delhi i ett konstverk. Resultatet är en färgstark mix av det heta Indien och det kalla Norden, med Blossa 17 som en exotisk vintervärmare i mörkret och kylan. Konstverket målades i flera olika lager som på olika sätt illustrerar smaken och designen på Blossa 17. [Filmen som visar hur hela konstverket tar form, finns att se här.](#)



## Blossa 18 di Limone

Längs serpentinvägar, branta bergssidor och vidsträckta citronlundar fann Blossa destinationen som inspirerade till 2018 års smak: den italienska Amalfikusten. Årets glögg har smak av Limoncello och medelhavskryddorna rosmarin, timjan och basilika.

Amalfikusten kallas med rätta La Divina Costiera – den gudomliga kusten. I regionen växer stora, solmogna Ovale di Sorrento, citronerna som utgör grunden i tillverkningen av Limoncello. Dessa unika citroner med lägre syrlighet ger årgångsglöggen en frisk smakton som kompletteras med rosmarin, timjan och basilika – kryddor som förknippas med värme, hav och soldränkta landskap.

Flaskans turkosa nyans för tankarna till det glittrande medelhavet vid Amalfikusten. Årets design är inspirerad av klassiska italienska delikatessförpackningar och futurismens geometriska formspråk från början av 1900-talet. Den solgula korken är en hyllning till citronen och Limoncellon som inspirerat till smaken på Blossa 18 di Limone. Bakom designen står Scandinavian Design Group.





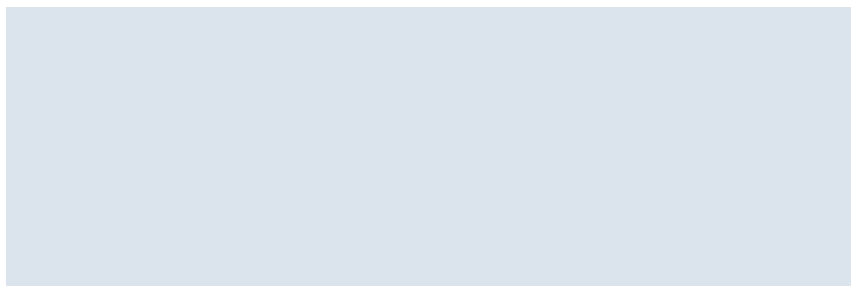
## Blossa 19 Aloha!

År 2019 färdades Blossa långväga för att hitta inspiration i ett tropiskt landskap bestående av frodiga berg, vackra sandstränder och höga palmer. I mitten av Stilla havet, bland ett knippe vulkanöar fann Blossa destinationen som inspirerade till årets smak - Hawaii. Isolerat i Stilla havet ligger den tropiska ögruppen Hawaii som var inspirationskällan till utformningen av Blossa 19.

*- Blossa har sedan 2011 rest runt i världen för att utveckla nya smaker till årgångsglöggen. I år har vi rest ända till Hawaii – närmare bestämt ön Oahu för att finna inspiration. I Blossa 19 Aloha ger passionsfrukt en tropisk sötma och som balanseras av hibiskusblommans fruktiga syra. De lätta tonerna av kaffe och kokos smälter nästintill samman och ger glöggen en spännande twist. I sin helhet är glöggen fruktig och frisk och gifter sig väl med Blossas traditionella glöggkryddor, så Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa.*

Flaskans färg för tankarna till den rosaröda hibiskusblomman och de färgglada rosa korallerna som pyntar de rev som omringar Hawaiiöarna. Hibiskusblomman återfinns i mönstret som pryder flaskan, såväl som i smaken, och efterliknar 50-talets hawaiiiskjortor. Siffrornas blågröna färg påminner om havet och den påtagliga surfingkulturen, medan korken symboliserar kokosnötens färg och textur.

### Se också





## Samma innehåll - nytt namn.

Nya regelverk inom EU gör att glögg smaksatt med rom inte får kallas glögg. Därmed får inte den populära Trestjärniga Blossaglöggen spetsad med rom kallas glögg längre. Innehållet är detsamma, men nu heter den Blossa Trestjärnig Silver. Den säljs nu i beställnings Sortimentet.

[Läs mer](#)

---



## Glubbel.

Har du testat det senaste inom glögg-trenden? Glubbel är den nya drinken som förgyller julmyset.

[Läs mer](#)

---



Blossa Glögg Saffran – en härlig vitvinsglögg med toner av saffran.

Många har efterfrågat Blossa 2010 med smak av saffran och nu lanserar Blossa en härlig vitvinsglögg med Blossas klassiska kryddor och toner av saffran.

**Läs mer**

---