



Aalborg Akvavit – Akvavitguiden

Her en hurtig guide, der ruster læserne med den mest basale viden om akvavit.

Noget om at skåle

Etiketten for at skåle i akvavit:

- 1) Sig skål
- 2) Løft glasset og se din borddame eller herre i øjnene
- 3) Før glasset til munden og fyld munden med akvavitten
- 4) Løft derefter glasset op mod din bordherre eller dame i en venskabelig gestus
- 5) Sæt glasset på bordet og mærk selskabet

Noget om temperatur

Serveringstemperatur har stor betydning for oplevelsen af en akvavit. Serverer du akvavitten kold, dæmper du i reglen oplevelsen af styrke, duft og smag. Serverer du den ved stuetemperatur, får du i stedet frigivet flere duft- og smagsnoter

Noget om styrke

Oplevelsen af en akvavits styrke afgøres ikke kun af alkoholprocenten. Når vi taler om en "kraftig" eller "mild" akvavit, hænger det også sammen med krydringen og lagringen, der spiller ind og afgør oplevelsen af styrke.

Noget om navnet

Ikke hvilken som helst snaps kan kalde sig "akvavit". For at opnå betegnelsen skal alkoholprocenten f.eks. være på minimum 37,5%. Og måske vigtigst af alt: En akvavit skal altid være krydret med destillat af dild- og/eller kommenfrø.

Noget på latin

Ordet "akvavit" stammer fra det latinske *aqua vitae*, der betyder "livets vand". Betegnelsen hentyder til de mange gode egenskaber, man oprindeligt tillagde akvavitten – f.eks. som lægemiddel og kilde til evig ungdom.

Noget forældet

I starten af 1800-tallet opfandt teolog og brændevinsbrænder Peter Mathias Spendrup en målestok for alkoholgraden. Spendrup-graden var en årrække den officielle målestok for dansk brændevin. En akvavit på 47,4% svarer til 8 grader Spendrup.

Kilde: Aalborg Akvavit