

# EDMANS VODKA

## -drömmen som blev sann

-Det är ett hantverk från början till slut att producera vodka i liten skala. Jag gör allt själv, från att sätta mäsken till att etikettera flaskorna. Och jag lär mig massor varje dag!

Malin Edman berättar om Gnesta Bränneri, ett "hobbyprojekt" där man fram till årsskiftet räknar med att buteljera 10 000 flaskor Edmans vodka.

TEXT OCH FOTO: Christer Wallinder

-Det har tagit oss fem år att komma hit och vägen har varit ganska knagglig, fortsätter hon. Men nu gör vi en mjuk och mild vetevodka som redan väckt stort intresse bland krögare i Sörmland och hos Gnestaborna.

Det var midsommardagen 2004 som fyra personer fick idén att starta ett bränneri i Gnesta.

-I gruppen finns pappa Ronny och mamma Kerstin samt min kusin Carina och hennes sambo Jimmy, berättar Malin entusiastiskt. De driver sedan 25 år tillbaka företaget Gnesta Ventilation och såg ett bränneri som ett kul hobbyprojekt vid sidan av.

### Över 20 myndigheter inblandade!

-Men om det vetat att det skulle ta fyra år bara för att få tillstånd att importera destillationsanläggningen från Tyskland, tror jag de givit upp från början. Över 20 olika myndigheter är inblandade när man vill bygga ett destilleri i Sverige! Det är allt från den lokala Räddningstjänsten till Livsmedelsverket och Skatteverket.

Efter mycket möda och stort besvär, samt 1,5 miljoner i investering, står det lilla bränneriet klart i ett rött uthus, några lantliga kilometer från Gnesta. Den vackra kopparpansan från Christian Carl i Göttingen i Tyskland står mitt i rummet och blänker fint. Runt omkring finns mäsckar, jäskar, tankar och annan utrustning, allt i rostfritt. Och i rummet intill står en liten maskin, stor som en kaffebryggare, där Malin tappar varje flaska för hand, sätter i kork, etiketterar och slutligen värmer krympfilmen över kapsylen med en värmepistol. Mer genuint kan det inte bli!

### "Mycket svårare än jag trodde"

Malin kom i början av 2009 hem till Gnesta efter att ha rest jorden runt och arbetat som bartender i



Edmans vodka följer dagens mode med etiketter tryckta på transparent plast.

bl.a. Frankrike, Irland och Australien under fyra år. Efter hemkomsten passade det bra att hon tog hand om destilleriet på heltid.

-Det var en mycket svårare uppgift än vad jag trodde, säger hon. Jag har läst hundratals timmar om alkoholtillverkningens fysik och kemi. Det finns så otroligt många saker som kan gå fel och slutresultatet blir dåligt. Bara att kapa "huvudet" och "svansen" vid varje destillation, dvs ta bort de delar som innehåller mycket finkel, är en konst. Smaken på vodkan har ändrats efterhand som vi provat oss fram i destilleriet. Den vodka som vi nu säljer är mycket mjukare och mildare i smaken än den som vi fick fram för några månader sedan.

Vodkan dubbeldestilleras och späds sedan ut till 37,5 procents alkoholhalt.

### Vetet är lokalt odlat

Nästan allt i Edmans vodka är sörmländskt.

-Vi får vårt vete från Hallsta gård i Gnesta nu till en början, berättar Malin.. Det är egentligen ekologiskt odlat men gården är inte certifierad än så det är inget vi kan skriva på etiketten. Vattnet kommer från en egen djupborrad brunn och etiketterna görs



-Det krävs erfarenhet för att kapa "huvudet" och "svansen" vid en destillering så att man får bort oönskade ämnen, säger Malin.



Efter fyra års turnerande som bartender i Europa och Australien, jobbar nu Malin Edman i familjens bränneri i Gnesta.



Flaskor klara för distribution till kunder i Sörmland.

av ett tryckeri i Gnesta. Det enda vi köper utifrån är flaskorna. Kanske är det just den lokala anknytningen som gjort att så många Gnestabor redan visat intresse för att köpa vår vodka.

Produktionen är som sagt småskalig.

-Vi kan inte mäska mer än ett ton vete i taget. Dranken som blir över går som foder till grannens får. Det är en fördel att ha goda grannkontakter!

### Kommer i beställningssortimentet

Än så länge säljs Edmans vodka enbart till restauranger i Sörmland och via privatimport på Systembolaget i Gnesta. Men inom någon månad kommer vodkan att finnas i Systembolagets beställningssortiment. En flaska på 70 cl kostar 240 kr. Dessutom buteljerar vodkan i 37,5 cl-flaskor och i 5 cl-flaskor, avsedda för restauranger i första hand.

-Vi räknar med att ett antal restauranger i Gnesta, Nyköping och Södertälje kommer att sälja våra miniatyrflaskor till julbordet, säger Malin. Nästa år ska vi fördubbla produktionen. Men fortfarande

handlar det om ett mycket litet bränneri, jämfört med våra stora konkurrenter.

### Restaurangens egen akvavit

Nästa steg är att göra en egen julsnaps som kusin Carina framställer, med hemliga kryddor.

-Vi hoppas hinna få ut den till några restauranger redan i år men den stora lanseringen får bli nästa år, säger Ronny Edman. Eftersom vi jobbar i liten skala kan exempelvis en konferensanläggning beställa sin egen akvavit med speciell etikett på flaskan, här på Gnesta Bränneri. Vi hanterar utan problem även små beställningar.

Huvudsakligen är det nu Malin som ensam sköter hela produktionen.

-Jag tycker det är kul att sköta allt, från vete till leveransklar flaska och jag hinner med att buteljera 300 flaskor per dag. Men när det kör ihop sig får hela styrelsen, dvs pappa, mamma, syskon och släktingar, rycka in för att tappa och etikettera flaskor. Det här är en Midsommarnattsdröm i verkligheten! ●



Efter fem års arbete har Kerstin och Ronny Edman förverkligat sin Midsommarnattsdröm!



Sista momentet! Malin värmer krympfilmen som sitter kring korken