

150 ÅRSJUBILEUM



# BØKKERENS RESERVE

---

BEGRENSET OPPLAG



ET SÆREGENT FAT

# BØKKERENS RESERVE

Esken du har foran deg er helt unik, og inneholder en helt spesiell akevitt.

For å feire at smaken av Opland ble laget første gang for 150 år siden, har våre fremste håndverkere valgt ut et helt særegent fat som er tappet på kun 150 flasker. Krydderdestillatet til denne flasken ble destillert på Hasle i mai 2009, og deretter lagt til modning på et eikefat tidligere brukt til Oloroso sherry. Etter salget av eiendommen på Hasle, hvor det hadde blitt produsert brennevinsprodukter siden 1933, ble sherryfatet i 2012 flyttet til det nye

fatlageret på Gjelleråsen. Noen år senere viste prøver at dette fatet hadde utviklet helt eksepsjonelle smaksegenskaper, og innholdet ble da overført til et first-fill madeirafat for å gi den en rik og balansert finish. Siden har fatet ligget der og godgjort seg, passet på av bøkke i år etter år.

Også selve treesken er laget av materialer med en særegen historie. For dette er fransk eik av aller høyeste kvalitet, kjøpt inn på 1950-tallet som reparasjonsmaterialer til de store eikeliggerne. Så eksklusive er disse materialene at de i sin tid ble nummerert med stempel i hver ende for å sikre at de ikke ble brukt til feil formål. Ettersom vi ikke lenger bruker eikeliggere i samme omfang som før, synes vi det er stas å kunne bruke en håndfast del av bøkkeens reserve til denne spesielle anledningen.

Design og snekkerarbeid er utført av Fåberg Håndverkskollektiv. De holder til i gamle Oppland fylke, som er hjemstedet til Oppland Aquavit, og er

tradisjonsorienterte håndverkere, akkurat som bøkke våre. Medaljongen som er festet til denne brosjyren er laget av et tverrsnitt fra en eikestav i det unike fatet som akevitten ble modnet i. Stoffet som kler innsiden av esken er en ulldamask fra Gudbrandsdalens Uldvarefabrik, beregnet for kappen på bunader. Mønsteret er inspirert av et gammelt materiale funnet i arkivene på Maihaugen.

Oppland Bøkkeens Reserve gir en smaksopplevelse av akevitt på aller høyeste nivå. Et komplekst og forfinet aromabilde byr på tørkede røde frukter, vanilje og hint av anis og sitrus. Den lange fatmodningen gir akevitten en fyldig munnfølelse og lang, harmonisk ettersmak.

Denne helt unike akevitten er en hyllest til det stolte bøkkehåndverket som ligger til grunn for norske akevitttradisjoner.





TRADISJONSSKAPER

# EN TRADISJONS- SKAPER MODNET TIL PERFEKSJON

Historien til Gammel Opland begynte da bønder fra bygdene rundt Gjøvik gikk sammen om å lage et eget brenneri i Gjøvik for å sikre avsetning på poteter. De første årene ble spriten kun solgt lokalt, men i 1872 ble det etablert en destillasjon i Stenersgaten i Christiania slik at man for alvor kunne gå i gang med produksjon av akevitten hele Norge kjenner som Gammel Opland. I 1891 ble brenneriet kjøpt opp av andre brennerier fra området rundt Mjøsa og gitt navnet Oplandske spritfabrikk.

Helt fra starten har Opland akevitt blitt feiret for sin harmoniske og delikate smak. Norsk akevitt er i likhet med Cognac og skotsk Whisky en internasjonalt anerkjent beskyttet geografisk spesialitet (GI); for å kunne kalles norsk akevitt må den være laget av ren norsk potetsprit, smaksatt med karve- og/eller dillfrø, og fatmodnes i minimum 6 måneder. Opland har vunnet en rekke priser i internasjonale konkurranser og har gjennom hele sin 150 år lange historie vært en inspirasjonskilde for utviklingen av norsk akevitt.

Oplands sterke posisjon skyldes den unike krydderblanding, som i tillegg til karvefrø består av fennikelfrø, anisfrø, korianderfrø og paradiskorn. Krydderne destilleres med rent norsk vann og potetsprit før akevitten lagres på eikefat tidligere brukt til Oloroso sherry. Denne prosessen gir Opland akevitt en avrundet smak og aromaer av tørket frukt og vanilje som er i fullkommen balanse med kryddersmakene. Opland akevitt har i 150 år vært verdsatt for sin edle smak og dermed blitt en viktig del av norsk matkultur.



OPLANDSKE



SPRITFABRIK

TRADISJONSSKAPER

MODNET TIL  
PERFEKSJON





FAT NR.  
13440

FLASKER  
PRODUSERT:  
150



EN GAMMEL TRADISJON

# EN HYLLEST TIL BØKKERNE OG DERES HÅNDVERK

Å modne akevitt på eikefat er en flere hundre år gammel tradisjon i Norge. Tradisjonen oppsto gjennom handelsreiser til sydligere strøk, fisk ble eksportert til kontinentet og tilbake fikk vi søtviner som sherry, portvin og madeira. De tomme fatene ble så brukt til å videreforedle akevitt. Et svært vellykket ekteskap viste det seg; akevitten ble avrundet, og fikk samtidig eksotiske smakstoner av søtvinen som tidligere hadde vært på fatet.

I dag henter vi fatene våre fra Jerez i Sør-Spania, hvor de tidligere ble brukt til å modne Oloroso-sherry. Ettersom hvert fat har sin egen individuelle karakter, er utvelgelsesprosessen avgjørende for å lage norsk akevitt av høyeste kvalitet, og dette er en av bøkernes avgjørende kompetanser. Bøkkerfaget har en lang historie i Europa, og kunsten å lage fat var et eget fag med egne laug i middelalderen. Vi er alene om å utdanne og ansette bøkkere i Norge, og våre egne bøkkere håndplukker kun de beste fatene for modning av Opland akevitt.

Bøkkerne vedlikeholder hele samlingen av brukte sherryfat som er en vesentlig del av tilvirkningen av akevitt. De sørger for at fatene er tette og i best mulig stand blant annet ved å skifte staver.



Opiana  
SINGLE CASK

Opiana  
SINGLE CASK  
No. 02307



---

*Arbeidet med å bytte ut og tilpasse nye staver gjøres manuelt. Bøkkerne anvender både nytt og gammelt verktøy, det eldste som er i bruk har historie tilbake til 1800-tallet. Bøkkerdikselen, som er et av de mest særegne bøkkervektøyene, brukes til å hugge med, og er også symbolet som pryder Bøkkerens Reserve.*

OPLANDSKE



SPRITFABRIK

*Opland*

BØKKERENS  
RESERVE

**PRODUSENT:** Arcus Norway AS **LAGRING:** 12 år

**VOLUM:** 70 cl **ALKOHOL:** 49,2% vol.