Stockholm den 22 januari 2020

Doft
Spriten har en mycket angenäm doft som bär en rund och mild karaktär likt eau-de-vie.
Det finns en svag men ändå signifikativa ton av anis/fänkol som bär undertoner av vanilj och lakrits.
Det samlade intrycket av doften är att den även har lagrats på ekfat innan den buteljerades i orginalflaskan av tenn. Rent historiskt är det högst möjligt men även logiskt, den som destillerade och kryddade brännvinet förvarade den i ett större kärl vilket på 1600-talet är ett träfat.
Anisaldehyd och anisylaceton som identifierats i spriten antyder om kryddningen.
Anis och fänkål innehåller stora halter av antetol som möjligen skulle kunna omvandlas till anisaldehyd och anisylaceton med tiden.
Doften är förvånansvärt ”ren” efter omständigheterna och långt ifrån den smak som beskrivs nedan.

Smak
I jämförelse med doften som är rund och len framträder smaken på ett kärvare sätt.
Även med hänsyn till yttre omständigheter som kan ha påverkat smaken är den förvånansvärt sträv. Samma strävhet som finns i kanel samt en viss likhet med en väl utspäd sädesvisky och koda. Vidare återkommer smaken av ek men även en och möjligen kastanje. Slutligen finns en liten mineralsmak som ger en aningen metallisk eftersmak i munnen.
Den låga alkoholhalten förstärker denna kärva karaktär och man får anta att spriten smakade mer som den doftar då den buteljerades.

Sammanfattning
Eftersom alkoholhalten sjunkit markant pga avdunstning (33% till 16%) har doft men framförallt smaken förändrats. Utifrån detta får man göra vissa antaganden hur spriten har smakat år 1628 då den lastades på regalskeppet, år 1961 då den återfanns efter bärgning och hur den faktist smakar och doftar idag.
Det finns även en risk att spriten kontaminerats av havsvatten men även oxiderats av själva tennflaskan som spriten befann sig i. Anisaldehyd som är den organiska föreningen anis består av, kan då den är upplöst i syra och etanol (alkohol) reagera med vissa metaller och påverka smak och färg. Det går dock inte att fastställa att innehållet reagerat med flaskan då en sådan analys inte gjorts.
Halten av finkelalkoholer (finkelolja) i spriten är i storleksordningen vad man idag kan finna i t.ex en Brandy, Eau-de-Vie eller Rom. Dock går det inte med säkerhet att fastställa om det är ett druv eller sädesdestillat Wasa spriten är gjord på.

Slutsats
Utifrån lukt och smak, kemiska analyser, historisk efterforskning samt kunskap om den typ av destillationsutrustning som fanns på 1600-talet, är en kvalificerad gissning om spritens ursprung som följer. Enkeldestillerat vin som kryddats med bl.a anis och lagrats en kortare tid på ekfat och sedan buteljerats.

Stockholm som ovan



Daniel Borg