



brænderiet
enghaven

Brændevinens historie i korte træk

Brændevin i oldtiden



- Brændevin er som det fremgår af navnet brændt vin. Man har nok kun kendt til processerne i produktionen af brændevin i ca. 1000 år
- Aristoteles(384-322) beskriver processerne omkring fordampning og fortætning. Han laver forsøg med vin, som fordamper og fortættes.
- Der skal alligevel gå ca. halvandet årtusinde, før denne viden resulterer i brændevinsfremstilling.

Arabernes teknologi



- Det er araberne, der videreudvikler destillationen og destillationsudstyret.
- Araberne tager deres viden med til Europa med erobringen af Spanien i 711.
- Arabernes lærdom bliver videreført på italienske universiteter
- I 1200 tallet beskriver lægen Thaddeus Florentinus vandkølingen. Florentinus bruger brændevin både indvortes og udvortes mod alle mulige sygdomme og er kendt for citatet: *"Brændevin er alle lægemidlers moder og dronning"*

Den europæiske videreudvikling



- I 1235 har man den første recept på fremstilling af ren alkohol. Man skal igennem hele 7 brændinger for at have en ren alkohol.
- Da udstyr og processer først er udviklet breder kendskabet sig hurtigt over Europa.
- Der bliver destilleret vin og tilsat urter på klostre og apoteker for at fremstille universalmedicin.

Brændevinen kommer til Norden



- I 1400 tallet bliver brændevinen importeret til Norden eller fremstillet af brødkorn som var billigere end vin.
- Forbruget af brændevin er støt stigende, og brændevinen bliver fremstillet både på landet og i byen.
- Troen på brændevinens og urternes lægende kraft gør, at der alle steder bliver eksperimenteret med sammensætningen af brændevin og urter.
- Den store produktion af brændevin og den udbredte fuldskab tvinger myndighederne til at skride ind med tiltag – eksempelvis skal landstinget starte senest kl.7.00 og der bliver forbud mod udskænkning af alkohol på helligedag før middag.
- I 1621 kommer der beskatningen af brændevin

1700 tallet og brændevin



- I 1700 tallet begynder statens mange reguleringer vedr. brændevin, men kursen er slingrende.
- Hjemmebrændingen er begunstiget, og hvis man holder sig indenfor med sin dram, kommer det ikke myndighederne ved
- Byerne bliver beskyttet således, at der ikke må oprettes brænderier i en zone på 2 mil omkring købstæderne.
- I 1730'erne kommer der flere "forbud om tilladelige kroholdere på landet" og "forbud om bryggen og brænden på landet"
- Det er imidlertid svært for salgsbrændevinsbrændere at klare sig mod hjemmebrænderne, når de ikke kan tilbyde et bedre produkt end hjemmebrænderne .
- I 1768 kommer der en forordning om forpagtning af brændevinsret i landsogne, men smugbrænderiet fortsætter "afgiftsfrit", og 1772 opgives forordningen, men forbudet mod smugbrænderiet indskærpes.

Myndighedernes regulering i 1700



- I Danmark går brændevinsproduktion fra ”frihed til forbud” og fra forbud til forpagtning og endelig tilbagevende til forbudet
- I Jylland er hovedparten af den brændevin, der bliver drukket, smugbrændt, og derfor udvikler købstædernes brænderier sig ikke ligesom der stort set ingen teknisk udvikling forekommer.
- Det bliver en nebengesjæft at lave brændevin i købstæderne.
- 1797 bliver afgifterne omlagt og sat op. Der skal svares skat når der brændes på korn, sukkervand mv., mens brænding på frugter og vilde bær kan brændes uden afgift – Herved er de strukturelle forhold på plads for en dansk frugtbrændevins-tradition.

Den tekniske udvikling



- Da hovedparten af brænderierne er smugbrænderier, og da de lovlige brænderier køres som nebengesjæft, henter de ikke erfaringer fra de udenlandske brænderier.
- På brænderierne er der stor forskel på, hvilken mængde der produceres, og kvaliteten er også tvivlsom. Meget af brændevinen er så dårlig, at brændevinen er direkte skadelig.
- I slutning af 1700 tallet kommer termometeret og styrkemåleren i brug, men de bliver først almindelige i brænderierne i 1820erne
- I 1748 udgiver Eva de la Gardie en afhandling om brændevinsforsøg med kartofler som udgangspunkt.

Slut på hjemmebrænderiet



- I løbet af 1800-tallet aftager hjemmebrænderiet.
- I starten af 1800 tallet er der små 2500 hjemmebrænderier.
- I 1843 er der frit lejde for aflevering af brænderiudstyr.
- Det, at man skal til at købe sin brændevin har den konsekvens, at kravene til kvaliteten stiger.

Kvæg og brænderier



- Kreaturhold og brænderier hænger sammen pga bærmien.
- I København er der i 1800 tallet ca. 300 brænderier, og der holdes over 1400 stk. kvæg
- Den store koncentration af kvæg på brænderierne giver anledning til diskussion af brænderiernes placering og størrelse.



- Brøndum er et familiefirma indtil det opkøbes af "De Danske Spritfabrikker"
- Professionaliseringen af brænderierne
- Videnskabeliggørelsen af brænderierhvervet bl.a. gennem Ørsted

Spentrup



- Peder Mathias Spendrup
- Har værtshusbrænderiet "I Hjorten"
- Opfinder et alkoholmåler med termometer
- I 1840 ændres enheder så alkohol måles i %



Brændevin som industriprodukt



- Går fra et varieret og ofte dårligt hjemmebrændt produkt til et industriprodukt af ensartet og bedre kvalitet
- Produktionsprocessen ændres bl.a. ved opdelingen i hoved, hjerte og hale
- Udstyret bliver ændret i tæt samspil med industrialiseringen af produktionen. Dampmaskinen kan bruges i rigtig mange sammenhænge i produktionsprocessen.
- Industrialiseringen gør, at brændevinen kan fremstilles billigt, hurtigt og i en ren kvalitet.
- Industriproduktionen medfører en koncentration af brænderierne.

De danske spritfabrikker



- Tietgen og Olesen skaber ”De Danske Spritfabrikker”
- I 1923 opkøber DDSF det sidste selvstændige brænderi – Silkeborg Spritfabrik.
- Det tager kun ca. 50 år at få monopol på den danske spiritusproduktion
- I 1933 stilles der lovforslag om monopolet
- Aftalerne mellem DDSF og staten løber i 10 år ad gangen
- Med Danmarks indtrædelse i EF i 1973 opsiges aftalen

Mellemløstiden



- Der sker i 1917 en afgiftsforhøjelse fra 1 kr. til 11 kr.
- Afgiften der blev pålagt ud fra råvaremangel fik stor betydning for forbruget
- Sammen med andre regler betyder afgiftsændringen et kraftigt fald i forbruget.
- Afgifter betyder noget for statskassen.
- Det lave forbrug fortsætter til efter 2. verdenskrig.

De glade 60'ere - 1



- Den øgede velstand øger forbruget af snaps
- Snaps går fra lavstatus til at blive et velstandssymbol
- Hjemmebrændingens får sin renæssance – igen med fuselsmag
- Fuselsmagen skal skjules med krydderier

De glade 60'ere - 2



- Det søges tilbage mod den gamle brændevinskultur fra før monopolet.
- Stor mængde litteratur omkring brændevin udgives.
- De klassiske brændevinsbøger udgives i denne periode.
- Malurt-, porse og perikumsnaps bliver ofte nævnt i medierne.

EU og brændevin



- Det bliver igen muligt at etablere brænderier.
- Der er flere årsager til, at der ikke kommer gang i produktionen.
- Flere firmaer køber sprit som de smagssætter.
- Den billige vodka oversvømmer markedet.

Monopolet/DDSF's udvikling efter EF



- Efter 1973 får DDSF mulighed for at lave aftaler med udenlandske producenter.
- DDSF bliver store på import af spiritus.
- I 1980'erne spreder DDSF sig indenfor fødevareproduktionen.
- DDSF frasælges til V&S.
- Pernod/Ricard opkøber V&S.

Den danske brændevins revolution



- Først efter årtusindskiftet begynder der at opstå nye danske destillerier.
- De første bliver etableret i forbindelse med bryggerier
- Andre destillerier er etableret på danske vingårde
- Herudover etableres der selvstændige destillerier som primært laver enten frugtbrændevin eller whisky

Bryggerier med destillerier



- Bryggeriet Herning
- Braunstein
- Ørbæk



Vingårde med destillerier



- Skærsøgaard Vin
- Stone Grange
- Vingården Lille Gadegård
- Dyrehøj Vingård



Whiskydestillerier



- Stauning Whisky
- Fary Lochan



Frugtbrændevin



- Brænderiet Enghaven
- Aqua Vitae Sydfyn
- Nordisk Brænderi

