

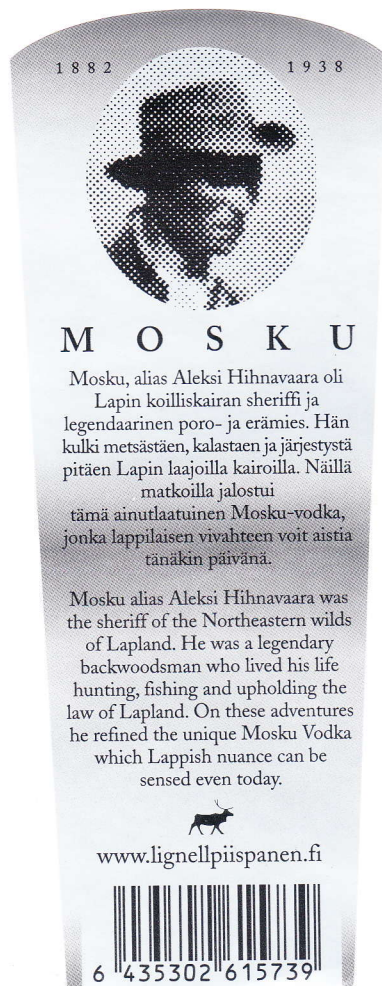


07316



40 % vol 0,5 l

Lignell & Piispanen, Finland



M O S K U

Mosku, alias Alekski Hihnaavaara oli Lapin koilliskairan sheriffi ja legendaarinen poro- ja erämies. Hän kulki metsästäen, kalastaen ja järjestystä pitäen Lapin laajoilla kairoilla. Näillä matkoilla jalostui tämä ainutlaatuinen Mosku-vodka, jonka lappilaisen vivahteen voit aistia tänäkin päivänä.

Mosku alias Alekski Hihnaavaara was the sheriff of the Northeastern wilds of Lapland. He was a legendary backwoodsman who lived his life hunting, fishing and upholding the law of Lapland. On these adventures he refined the unique Mosku Vodka which Lappish nuance can be sensed even today.



www.lignellpiispanen.fi



Mosku arvioitiin Englannissa luoksaan maailman parhaaksi ja kaikkien maustettujen vodkien kakkoseksi. KUVA: MAUNO HÄMÄLÄINEN

## Luokkansa parasta maailmassa

Jouko Kääriäinen

Savolaisen makutuotannon uusi pulloitettu lahja maailmalle on Mosku. Lignell & Piispanen tuo vuodenvaihteessa Alkoon uutuuden, joka palkittiin lokakuun alussa Englannissa IWSC:n yli 6 000 tuotteen joukosta luokkansa parhaana maailmassa. Kaikkien maustettujen vodkien sarjassakin se nousi peräti hopealle.

Lignell & Piispanen toi Kuopioon kuusi yhdeksästä suomalaisen mitalista.

Moskun takana on legendaarinen lapin mies **Alekski Hihnaavaara** (1882–1938). Hän eli varsin arveluttavaa elämää porovarkaaaksi sanottuna, mutta korpimaiden sankariksi uskottuna.

Jokainen epärehellinen kolttu sai tuntoa mikä on "Moskun laki". Ne, jotka jäivät miehen käsistä henkiin, vanhoivat kosta. Toiset jäivät näreeseen villipetojen ruuaksi kuula kallossa.

Tähän viinaan kannattaa tutustua aromien takia. Väinönputki tunnettiin Aasiasta Eurooppaan nimellä The Root of the Holy Chost. Kasvi löytyy myös tarujen ihmevaltion Atlantikan senkin puutarhasta.

Angelica archangelica on yksi maailman hienoimmista yrteistä, rohto, jolla on suorastaan uskonnollinen olemus. Legendan mukaan Arkkienkeli Mikael toi kasvin taivaasta ja opetti ihmiset sitä käyttämään.

Juuret kuivataan ennen kuintaa erityisesti alkoholijuomien ja keittojen mausteeksi.

Vaikuttavasta eteerisestä öljystä on voitu erottaa jopa 200 eri yhdistettä. Lisäksi hartsit ja kumariinjohdokset, angelihappo, C-vitamiini, sekä flavonoidit muokkaavat yrtin aromi- ja vaikutusmaailmaa.

Moskusta löytyy uhkean muskatin tuoksu, joka yhtyy sellerin makeuteen. Se nostaa marjahappojen aromia, jolloin luonnonmehut ovat sopivaa lantrinkia. Etenkin marjojen bitteriset ominaisuudet tulevat esiin, jolloin mustikkakin löytää uutta käyttöä.

Parhaimmillaan huoneenlämpöisenä snapsina pienestä aromilasista voi aistia hienon yrtin joka leijuu 40-prosenttisessä viljaviinassa. Pehmeyttä sille antaa parin prosentin sokeri.