



Grönstedts Cognacskola

Lär dig allt om cognac - Framgång, katastrof, bränt vin och lagrade ekfat. Hur cognacen blev dagens guldkimrande dryck är en mustig historia. Häng med, här följer en snabbkurs.

Redan på 300-talet fick de fria bönderna i Gallien privilegium av kejsar Probus att odla vin på sin mark. Tusen år senare kom holländare till området för att köpa salt. Området runt städerna Cognac, Champagne och Borderies hade då sedan drygt hundra år producerat viner av så pass bra kvalitet att de gick att sälja. På 1500-talet började holländarna bränna vinerna (brandwijn) vilket gav flera fördelar: hållbarheten ökade, de blev mer koncentrerade och en minskad volym innebar billigare frakt. När flaskorna väl kommit fram kunde de enkelt spädas ut med vatten.

Fransmännen tog snart över, började destillera två gånger och lagrade på ekfat från närliggande Limousin, och plötsligt framstod en annan typ av produkt, lik cognac. Ryktet spred sig, och under 1700-talet etablerades lokala handelskontor i Cognac, många ägda av nordeuropéer, engelsmän och irländare. I början av 1800-talet började man skeppa i väg sin lagrade eau-de-vie från Cognac på Och 1875 var området 280 000 hektar stort.

Livet lekte, pengarna rullade in, när katastrofen slog till med full kraft i form av en nästan osynlig larv från den numera beryktade vinlusen, phylloxera vastarix. På 18 år förlorade Cognac 70 procent av sina odlingar. När området byggdes upp igen på amerikanska rotstockar valdes en mer motståndskraftig druva (trebbiano). På franska fick den heta ugni blanc. Lokalt kallades den saint-emilion. År 1909 fick området sin geografiska definition och 1938 fick Cognac sin slutgiltiga AOC (Appellation d'origine contrôlée) där alla lagliga aspekter ses över. I dag är appellationen på 80 000 hektar, uppdelade på sex olika cru.

Cognacs olika distrikt

Grande Champagne

Består av 13 200 hektar vingårdar. Finast och dyrast. Mycket kalkrik jord, 60 procent. Elegant men kraftfull cognac som kräver lång lagring. Brukar blandas.

Petite Champagne

består av 15 250 hektar. Strax efter Grande i kvalitet, men kräver inte riktigt lika lång lagring. Elegant, finstämd cognac. Även Petite har mycket kalkrik jordmån. Petite ses sällan i ren form.

Borderies

Är geografiskt sett minsta cru på dryga 4 000 hektar. Ger smakrik, blommig eau-de-vie, som efterfrågas i hög grad tack vare sina spännande och aromatiska lagringar. Behöver ingen längre lagring.

Fins Bois är det största distriktet med 31 000 hektar, som levererar stora mängder av ung Cognac med tydlig druv/russin-doft. Vinner inte på att lagras länge men är bas-cognac i alla enklare cuvées.

Bons Bois

Består av 9 300 hektar. Gränslandet mot barbarerna som skyddar de ädlare delarna av Cognac. Mestadels sandrik jord ger ingen eau-de-vie av kvalitet, men så finns också en hel del enkel cognac i världen.

Bois Ordinaires

Är det västra området närmast Atlanten. Här finns minst 1 100 spridda hektar vingårdar. Robust och rå eau-de-vie som visserligen får heta cognac men sällan smakar så och alltid konsumeras lokalt.

Fine Champagne är inte en egen cru utan en blandning av cognac från Grande Champagne och Petite Champagne, med minst 50 procent Grande Champagne. Fine Champagne är många av de stora husens favoritkvalitet.

Att tillverka Cognac

Basvinet vid cognacstillverkning får inte överstiga tio procent i alkoholhalt. Det är dock inte några större problem då tidiga skördar, det svala klimatet och den kalkrika jordmånen ger ett torrt vin med hög syra och låg alkohol. Den viktigaste druvsorten i dagens cognac är Ugni Blanc, eller Saint-Emilion som är det lokala namnet. Före vinlusens dagar var det Colombard och Folle Blanche som var huvuddruvor, men idag står de för så lite som fyra respektive en procent av odlad areal.

Basvinet skall sedan destilleras två gånger i traditionella enkelpannor av koppar med lökformad överdel. Dessa kallas alambic charentais och har nästan uteslutande speciella sidmonterade förvärmare till basvinet som kallas le chauffe-vin. Den första destilleringen där pannan inte får rymma mer än 14.000 liter ger en sprit med en alkoholhalt på mellan 26-32 procent. Den andra destilleringen genomförs i en panna på max 3000 liter och spriten får maximalt ge en alkoholhalt på 72 procent. Som alltid när det gäller destillering i enkel panna väljer man bort den första spriten som kommer (huvudet) och mycket av det sista som kommer (svansen). Enligt regelboken måste all destillering vara avslutad den sista mars året efter skörden. Detta skall garantera att spriten kommer från ett fräsch basvin.

För att spriten skall benämnas cognac måste den lagras minst 24 månader på ekfat som rymmer mellan 270 - 450 liter och komma från skogarna Limousin och Tronçais. Den nydestillerade spriten lagras oftast i helt nya fat i några månader för att sedan under mognadsperioden flyttas till äldre och äldre fat. En riktig bra cognac kan utvecklas i fat upp mot 50 eller 70 år. Eken andas och adderar bland annat färg och de fina toner av vanilj som finns i en bättre cognac. Mot slutet av lagringsprocessen blandas cognac från olika områden och årgångar till en blend. Cognac klassificeras enligt följande lagringstider:

Minst 2 år - *, VS**

Minst 4 år - VSOP, VO, Réserve

Minst 6år - XO, Extra, Napoléon, Vintage

Detta är som sagt minimigränser och i realiteten är de olika kvaliteterna oftast lagrade längre än så. Exempelvis har en Grönstedts XO en snittålder på 20 år, med en spridning på 10 - 70-årig cognac.

Blendande Blandare

Vi möter Folke Andersson som under 36 år ansvarade för alla Grönstedts cognacskvaliteter. Träning och ett bra doftminne. Det är hemligheten bakom Folke Anderssons framgångsrecept som Master Blender. Idag har Folke lämnat över ansvaret till Stefan Mårtensson som under många år arbetat både med Cognac och Whisky tillsammans med Folke.

Den ursprunglige Mr Grönstedt, Johan Daniel Grönstedt, grundade Grönstedts Cognac 1846 och det arvet förvaltar Folke Andersson sedan många år. Från början var det inte alls tänkt så. Folke Andersson utbildade sig till byggnadsingenjör och arbetade som sådan i flera år. När hans dåvarande arbetsgivare gick i konkurs tog han ett extraknäck på Vin & Sprit i Södertälje. Det tog dock inte lång tid förrän en första befordran blev aktuell. — Expeditionschefen slutade och de undrade om: "Ingenjör Andersson kunde tänka sig att ta jobbet." Snart fick han möjlighet att avancera igen och bli tillverkningschef i Södertälje. Då började Folke också utbilda sig till blender. Intresset var väckt!

När verksamheten flyttades till Stockholm valde den dåvarande Master blendern att gå i pension. Folke blev ensam med hela ansvaret för att blanda och utveckla all Vin & Sprits whisky och cognac. Titel: Master blender. När det ledande finska alkoholdryckesbolaget Altia år 2009 köpte Grönstedts följde Folke Andersson med. — Jag hade faktiskt börjat fundera på om jag skulle gå i pension, men Grönstedts är ju min baby och man lämnar inte sina barn.

Sedan januari 2008 blandas all Grönstedts cognac i regionen Cognac i Frankrike. Där finns ett konstant lager med 200 000 liter cognac fördelat på olika kvaliteter. En enkel cognac kan bestå av tre olika kvaliteter medan den bästa kan innehålla nästan hur många som helst. — När jag ska blanda exempelvis en Grönstedts XO står cirka femton olika cognacer framställda, de vi använde gången innan, och ytterligare några. Jag går igenom alla var för sig och gör därefter ett recept på en liter. En Grönstedts XO ska alltid smaka på ett visst sätt. På frågan vem som har den avgörande rösten svarar Folke utan att tveka: — Det har jag, så det gäller att ha ett visst mod i det här yrket! Folke följer inte enbart gamla recept utan utvecklar även nya cognacskvaliteter som exempelvis Grönstedts National, en hyllning till den svenska nationaldagen. Men om man får tro honom själv så har han ingen speciell talang för det här med doft och smak; det är en fråga om mycket träning i kombination med ett bra doftminne. Näsan gör 90 procent av jobbet. — Med munnen konfirmerar man det man redan känt med näsan. Ibland kan man dock upptäcka en besk ton bättre genom att smaka.

En cognac av toppkvalitet ska enligt Folke njutas utan tillbehör, möjligen tillsammans med några goda vänner. Annars passar cognac utmärkt till kaffet, med en chokladbit. För de enklare cognacskvaliteterna föreslår han något annat: — Jag tar gärna en drink med cognac och tonic. Det läskar bra före maten. Vänder sig Johan Daniel Grönstedt i sin grav när han hör det? Knappast när han ser en Master blender som vårdat Grönstedts i 36 år och som fortfarande gärna går till jobbet. "Blendande Folke", skulle han snarare utbrista.

Fader Cognac

Vi säger "en fyra Grönstedts" till kyparen och namnet klingar som den mest naturliga sak i världen. Men vem var egentligen Johan Daniel Grönstedt, mannen som är synonym med svensk cognac? Den 16 november 1846 kunde stockholmarna i Aftonbladet hitta en annons med följande text: "Vinhandel är af undertecknad med denna dag öppnad i huset no. 68 vid Vesterlånggatan (det 6:te till venster om Jerntorget), och får jag mig hos vänner och bekanta samt den respektive allmänheten till det bästa rekommendera med ett välsorterat vinlager mm; äfven som Gammal fin Arrak, Jam. Romm, Fransk Cognac; samt romm och Arraks Punsch till billiga priser." MANNEN SOM HADE satt in annonsen var vinhandlaren Johan Daniel Grönstedt, samme man som kom att bli svensk cognacs fader och tillika synonym med flaskorna som i dag bär hans namn.

År 1846 var Johan Grönstedt 40 år gammal. Då hade han arbetat i branschen i 29 år. Leksandssonens far dog när han var 11 år och då tvingades han att söka anställning för att försörja sig. Han började på Falu Källaresal hos en krögare Renström. Sju år senare flyttade han till Stockholm och blev källarlärling på grosshandelsfirman Mazér & Co. Yrket passade honom som hand i handske och efter fem år som lärling blev han beviljad gesällbrev. Cognac hade introducerats för svenskarna under 1700-talets andra hälft. Då var det främst välbeställda som drack det "franska brännvinet", som det kallades. Under 1800-talet blev drycken både bättre i smak och populärare. Detta var före cognacskupans tid och drycken intogs ur små höga glas på fot på kaféer och konditorier, gärna i formen av en Niagara. Niagara innebar att herren ifråga — ja, det var inte överraskande herrar som ägnade sig åt denna "sport" — satte ett cognacsglas mellan alla handens fingrar och sedan tömde dem i tur och ordning utan att spilla en enda droppe.



Tiden var alltså rätt för den driftige Johan Daniel Grönstedt och 27 år gammal tog han över en av huvudstadens mest kända vinkällare, Stiernan, på Österlånggatan 45 i Gamla Stan, med anor från 1600-talet. Vinhandel betydde även försäljning av sprit. Punsch var oerhört populärt på den här tiden och Grönstedts punsch hade gott rykte. Han drev Stiernan i 14 år och parallellt öppnade han 1846 Grönstedts & Co på Västerlånggatan. Detta anses som det riktiga startskottet för verksamheten, inte minst för att Grönstedt blandar och tappar den första cognacen som han säljer under eget namn. År 1849 renodlade han rörelsen och avvecklade Stiernan och nu koncentrerade han sig på importverksamhet av cognac, vin, rom och arrak.

Intresset för cognac växte, vilket en jämförelse av importsiffrorna från 1850: 1 797 fat — och 1857: 8 446 fat — visar, en mångdubbling. Johan Daniel GRÖNSTEDT, som börjat arbeta som elvaåring, dog som en mycket förmögen man 1876. Vinskanen Georg August Wilhelm Shuldheis som arbetat länge i företaget tog över rörelsen, fram till sin död 1907. Då tog hans son över, men knappt tio år senare sålde han Grönstedts & Co till AB Stockholmssystemet. År 1917 tog AB Vin & Spritcentralen över bolaget som ett dotterbolag som sedan omvandlades till ett rent varumärke 1931.



Grönstedts namn fanns tidigare på drycker som punsch, Grönstedts Blå och portvinet Grådask.

I dag är det endast på de sju cognacerna Trestjärnig, Monopol, VO, XO, Extra, XO Christmas Cognac och National som namnet finns. Tillverkningen har skett med franska råvaror såväl på Reimersholme i Stockholm som i Södertälje, Årsta och Sundsvall. År 2008 flyttades produktionen närmare sitt ursprung, nämligen till Cognac i Frankrike. Trots att Grönstedts nu görs i cognacens egen högborg, tillverkas den som alltid enligt den svenska traditionen, under överseende av Master blender Folke Andersson. Med i flytten gick även Grönstedts reserv, ett fat om 18 000 liter som varit densamma i 60 år. Allt för att kunna bevara de smaker som den svenska cognacens fader en gång annonserade om i Aftonbladet.

