



## Avesta Whiskysällskaps provning nr 29 2008-03-06

### Sammanfattning

Föreningens andra provning för året var också föreningens första provning utan whisky. Den hölls på torsdagskvällen i Avesta Bruks Clubs lokaler under ledning av Folke Andersson, Vin & Sprit. Antal deltagare var 59, varav 5 som valt att ta småflaskor.

#### **Generell information**

Styrelsen hälsade deltagarna välkomna och informerade om följande

- AWS program 2008, nytt reviderat program presenterades.
- AWS Provning 30, en nyinsatt provning med Jim Murray presenterades.

Per Eriksson från SMAD informerade om kommande provningen med Jim Murray i Borlänge.

#### **Föredrag**

Arne förklarade sedan att när det gällde konjak, som för den här provningen, var det bäst att låta någon som vet vad han gör hålla i det hela, och lämnade därmed över ordet till Folke Andersson, Masterblender, Vin & Sprit AB.

Folke presenterade sig själv som blender och förklarade att det innebär att man blandar whisky med whisky, konjak med konjak och rom med rom. Han började arbeta med blandningar 1978 och blev ansvarig för Grönstedts Konjak 1983. Han älskar whisky men att konjak står över whisky, d v s att whisky aldrig kommer upp i nivå med den bästa konjaken.

#### **Johan Daniel Grönstedt och Grönstedts Cognacshus**

Folke började sedan sitt föredrag med att berätta om grundaren själv, Johan Daniel Grönstedt som var den som verkligen tog konjaken till Sverige så att allmänheten började dricka konjak.



*J. D. Grönstedt*

Johan Daniel Grönstedt föddes 1806 i Leksand: fadern dog när han var 11 år så han var då tvingad att söka sig en egen inkomst. Sin första anställning fick han hos krögaren Renström på "Falu Källaresal".

Han flyttade 1824 som tonåring till Stockholm och började arbeta för *Mazer & Co* som handlade med vin. Där lärde han sig mycket om vin och destillat. 1834 övertog han den populära restaurangen *Stiernan* i Gamla Stan. Det gick mycket bra för både restaurangen och Johan Daniel. Hans egna blandning av punsch var exempelvis mycket populär. 1846 öppnade han filial på Västerlånggatan, öppnade vinhandelsfirman J.D. Grönstedt och reste till Frankrike och inhandlade lite konjak som han sedan blandade och satte på sin egen etikett.

1876, 70 år gammal, dog Grönstedt och företaget drevs vidare av två av de anställda. När sedan staten 1917 bildade Vin & Sprit så var Grönstedts det första företaget som förstatligades. Det var ett helägt dotterbolag till V&S fram till 1931.

Nu har blandningen av konjak upphört i Sverige, så framöver kommer man att blanda den direkt i Cognac i Frankrike.

Folke förklarade att svenska folket är bortskämt vad gäller tillgång och priser vad gäller bra konjak. Han anser Grönstedts vara det finaste vi har i spritväg i landet.

### **Vin & Sprit (V&S)**

Folke förklarade att fram till att monopoliet försvann fanns det inga vinstkrav på företaget Vin & Sprit. Idag är det dock annorlunda och företaget tjänar bra på Grönstedts konjak.

Att produkterna uppskattas och anses vara av hög kvalitet visas av att man har vunnit ett antal guldmedaljer på den stora International Wine & Spirit Competition (IWSC).

### **Konjak**

Folke ställde sedan frågan "vad är konjak"? Och förklarade att konjak är ett vindestillat, och det skiljer sig från druvdestillat genom att man, som namnet antyder, först framställer vin. Han berättade lite kort om andra drycker med liknande bakgrund.

- *Grappa* och *Marc* görs av resterna från vintillverkningen.
- *Eau-de-vie* är egentligen allt som är destillerat av bär och/eller frukter, men det behöver inte vara lagrat. *Eau-de-vie* måste först lagras för att kunna bli konjak.
- *Brandy* är inte alltid konjak, men all konjak är *Brandy*.
- *Armangac* och *Cognac* anger att det kommer från ett visst område och att det finns vissa krav på hanteringen.

### Krav på tillverkning och hantering

Folke menar att tillverkningen av konjak har de tuffaste kraven för spritillverkning i hela världen.

Han berättade om hur vinlusens härjningar i Frankrike under 1870-talet följaktligen även drabbade konjakstillverkningen. I Frankrike gick man under den här perioden från en produktionsareal av 280 000 hektar för vinframställning till endast 40 000 hektar.

Som lösning importerades vinstockar från USA, som då var resistent mot vinlusen, vilka ympades med befintliga plantor. Man planterade om vingårdar över hela landet

Folke gick sedan in på olika delar av vad som kännetecknar en konjak. Det är

- Det geografiska området
- Druvan
- Vinproduktionen
- Destilleringen
- Tidsgränserna (Deadlines)
- Lagringen
- Styrkan
- Klassificeringen

### Geografiskt område

1905 infördes en lag som förbjöd sprit producerad utanför cognacregionen att kallas cognac. 1936 gjordes också en indelning i underdistrikt (appellationer) inom regionen. Folke angav att druvan ska växa i regionen *Cognac* där jordmånen är speciell kalkrik.

Inom regionen *Cognac* finns det sex underregioner som heter, *Grande Champagne*, *Petite Champagne*, *Borderies*, *Fins Bois*, *Bons Bois* samt *Bois Ordinaries*. Dessa underregioner har olika stor mängd krita i marken. Ju mer krita desto längre kan konjaken lagras.

Produktionen från *Fins Bois* hamnar oftast i *trestjärnig konjak*, *VS* eller *VSOP*, *Bons Bois* och *Bois Ordinaries* hamnar mest i Brandy's eller billigare konjak. Folke tycker att *Bois Ordinaries* påminner en del om Islay-whisky vad gäller sältan. Området ligger ju nära atlantkusten.

Folke förklarade också att *Martell* äger ca hälften av odlingsmarken i *Cognac*

### Druvor

För konjak finns krav på vilka druvor som används. Enligt ett dekret från 1936 måste minst 90% av vinet utgöras av druvorna *Ugni Blanc* (kallas lokalt för *Saint-Emilion*), *Colombard*, och *Folle Blanche*. I areal räknat används 94% till *Ugni Blanc*, 4% *Colombard* och 1% *Folle Blanche*. Folke förklarade att det finns fem druvor till som kan användas men de är så små i mängd så de talar han inte om nu.

### Vinproduktion

Folke förklarade att man för konjakstillverkning måste producera vinet "så som man alltid har gjort".

### Destillering

Destilleringen är ju i grund och botten samma process som vid tillverkningen av whisky och andra spritdrycker. Han gick inte närmare in på processen eftersom vi som whiskysällskap var väl införstådda med den. För konjak så gäller att destilleringen sker två gånger. [AWS Notering: Samma som för skotsk maltwhisky, med något udda undantag] Folke förklarade att pannorna är minde än för whiskytillverkning och att de alla ser lika ut, att jämföra med whiskydestillerierna som alla har olika variationer på sina pannor. Ett annat kännetecken är att man för konjaksdestillering alltid eldar med öppen låga.

### Tidsgränser

Folke berättade också att det finns regler även för mellan vilka datum man får destillera skörden. Det som skördas under år ett måste destilleras senast sista mars år två för att sedan lagras till minst April år fyra för att få kallas cognac.

### Lagring

Minsta lagringstid är 24 månader räknat från första april året efter skörd. Enligt regler från 1929 måste man lagra spriten i separata källare där ingen annan sprit än konjak får lagras. Konjak lagras bara på träfat.

Konjak kan lagras längre än mycken annan vinbaserad dryck eftersom kritan som hamnar i vinet fördröjer oxidationsprocessen. Folke förklarade att en konjak från *Grande Champagne* kan lagras i mellan 40 – 70 år och fortfarande bli bättre. *Petit Champagne* kan lagras i ca 30 – 60 år, *Borderies* mognar dock fort, *Fins Bois* kan lagras i ungefär 20 – 40 år. Andra spritsorter än konjak kan oftast lagras upp till 30 år. Men sedan tappar de och blir sämre med åren.

Faten är mycket viktiga precis som för whiskyn. Skillnaden är dock att till konjak används nya fat eller fat som tidigare innehållit konjak. Eken som används påverkar resultatet. Folke förklarade att man använder sig av ek från *Limousin* och *Tronçais*. *Limousin*, som tar ca 150 år att odla, ger smak av kola, knäck och vanilj medan *Tronçais* som tar ca 100 år att odla, ger en mer rödfärgad ton och mer fruktighet.

### Styrka

Konjak får inte från början vara svagare än 40%. Man kan dock få dispens för gammal konjak.

### Klassificering

Folke visade en bild på de olika klassificeringarna som finns för konjak och förklarade att för viss benämning så krävs viss lagring. Han förklarade också vad som står bakom en del av bokstavs-beteckningarna.

Beteckning	Lagringstid (minimum)	Förklaring
*** (trestjärning)	2 år	
VS	2 år	Very Superior
VSOP	4 år	Very Superior Old Pale
VO	4 år	Very Old
Reservé	4 år	
Napoleon	6 år	
Extra	6 år	
XO	6 år	Extra Old
Hors d'Age	6 år	(årgångskonjak)

Dessa lagringstider är dock minimikraven och oftast är en konjak oavsett beteckning mycket äldre än så. Tidigare har man haft längre tidskrav på dessa klasser men det har saktat urvattnats. Nu för man diskussioner om att höja kraven igen. Folke förklarade att de flesta VSOP ligger king 10 år i lagring idag.

*VSOP* som beteckning uppkom där hovet i England beställde något som de namngav som Very Superior Old Pale (där *Old Pale* står för gammal och blek). Efter ett antal sådana beställningar på något som egentligen var konjak av annan klassificering så skapades denna beteckning. Man kan kanske se det som ett tidigt tecken på kundinflytande.

*Napoleon* kommer också som ett begrepp från Engelmännen. Då Kejsar Napoleon infångades hade skeppet han avsett segla med lastats med ett antal fat konjak. Den konjaken kallades helt enkelt Napoleons konjak och utifrån det så uppstod denna beteckning.

Folke förklarade också att det är vanligt med utländska, speciellt engelska namn inom konjaksvärlden. *Hennessy* kom från Irland, *Martell* från Jersey och *Otard* var en vikingaättling från Skottland. De flesta hamnade av olika anledningar i Frankrike, blev kära i dottern till en konjaksproducent och tog sedan över svärfars verksamhet och utvecklade både verksamhet och produkter och byggde därigenom upp starka konjakshus och varumärken.

## Grönstedts Konjak

Folke visade också hur Grönstedts olika utgåvor ligger till vad gäller beteckningar och lagringstider och hur många olika sorter av konjak som ingår i respektive blandning.

[AWS notering: Se bilden nedan, rubrikerna är Namn, Snittålder, Spridning, Sorter ]



*Folke Andersson - Om Grönstedts olika utgåvor*


## Provning

Innan provningen bad Folke oss att jämföra de olika glasens kulör. Han förklarade att glas 1 innehåller ca 20 liter sockerkulör i hela laddningen, medan glas 2 innehåller ca 10 liter och glas 5 inte innehåller sockerkulör.

Han förklarade också att dessa fem första kvalitéter som vi nu ska prova är avsedda för att användas vid olika tillfällen och är inte avsedda att vara bättre än de andra i någon stigande skala.

Det var nu dags för oss att ge oss på det första glaset.

### Grönstedts VS (Glas 1)

	<p>Folke fann i doften russin, vanilj och sprit. Han förklarade att en ung konjak ska dofta russin. Vanilj eller kanske rättare sagt vannilin kommer från fatet. Även spritigheten ska finnas med.</p>
---	--

Folke anser att ju äldre konjak man har i glaset desto längre tid ska den få på sig i munnen. En ung konjak ska bara passera och göra verkan.


Han frågade också till vilket tillfälle vi tyckte att den här passade bäst. Han fick bland annat förslag på i kombinationen med kaffe. Han förklarade att den här var tänkt att ingå i drinkar och att användas i köket, d v s till matlagning och bakning.

Folke förslög att vi skulle värma upp konjaken i handen i väntan på att vi smakar av den för att få den mer lämpligt tempererad. Konjaken utvecklas med värmen.

Han pratade också om vilka glas som kan vara lämpliga att dricka konjak ur. Han tycker att föreningens whiskyprovningsglas var bättre än den traditionella konjakkupan. Med en 23 mm stor öppning så fungerar det som bäst. Doften kommer då till den som doftar. Han ser att konjakkupan nu är på väg bort och att aromglasen kommer mer och mer.

Vi gick nu över på det andra glaset, nu uppvärmt av våra händer.

### Grönstedts Monopol VSOP (Glas 2)


	<p>Folke fann att nu var doften av russin mindre och att här fanns en mer finlemmad sötma.</p> <p>Den här konjaken är kanske inte bäst på någonting, utan är mer avsedd att fungera som en universalkonjak som går skapligt till det mesta.</p>
---	---

Folke förklarade att han spar 25% av resultatet från föregående VSOP blandning för att användas till nästa omgång. Detta för att kunna hålla en jämn kvalitet mellan omgångarna

Namnet **Monopol** härstammar från 1928. Champagnehusens egna produkt (husets) kallades då Monopol. Konjakstillverkarna ville då efterlikna detta.

Vi fortsatte raskt med det tredje glaset.


### Grönstedts VO (Glas 3)

	<p>Folke förklarade att nu ska det inte finnas russin i doften. Här ska man istället finna ett koncentrat av torkad frukt (fikon , dadlar, katrinplommon och äpplen).</p> <p>Han sa också att den här doftar mest av ren utvecklad konjak.</p> <p>Den här konjaken passar till kaffe, cigarr, choklad etc. Han kunde också rekommendera den tillsammans med grönmogelost.</p>
---	---

VO utvecklades under slutet av 1800-talet inom företaget Grönstedts, innan monopolet.

Vi fortsatte med vår konjaksfärd mot det fjärde glaset.

### Grönstedts XO (Glas 4)


	<p>Dofterna som Folke fann i XO'n var godis, kola och knäck. Smaken klingar av snabbt och lämnar en torrhet i munnen.</p> <p>Till XO'n har man tillsatt 2 gram socker per liter.</p>
---	--

Kvinnor, och även män, som inte är vana med konjak brukar tycka om den här, förklarade han.

Folke berättade också att ingen Grönstedts konjak har mer än 5 gram socker per liter


Folke gjorde en jämförelse mellan glas 4 och 5, där han ser glas 4 som lite flörtig och glas 5 som mer "Macho".

### Grönstedts Extra (Glas 5)

	<p>Folke fann här exotisk syrliga dofter som kommer fram när den blir varm.</p> <p>Den innehåller mestadels konjak från <i>Grande Champagne</i> vilket bidrar med fruktigheten.</p>
---	---

Folke tycker att kombination av den och kaffe blir överkurs. Smaken i konjaken krockar med kaffet. För både XO och Extra menar han att de passar bäst "som de är" och "när man vill unna sig själv en god stund".

### Grönstedts National 2006 (Glas 6)

	<p>Folke beskrev doften som exotisk syrlighet (återigen beroende på innehållet från Grande Champagne).</p> <p>Den har en snittålder på ca 40 år.</p>
---	--

Som extra information berättade Folke att Grönstedts national 2008 kommer att lanseras 2008-06-02. Den kommer att vara en Grande Champagne och också vara mer kraftfull än National 2006. Den kommer också att ha en snittålder på ca 40 år.

Vin & Sprit har också en Christmas XO 2008 på gång som är mer godis än den vanliga XO'n. Priset på den kommer att hamna under 400 SEK och den lanseras i December. Han förklarade att det nyligen fanns 153 buteljer av Christmas XO 2007 kvar på systembolaget. Snittåldern på 2007:an är ca 30 år och kommande 2008:an är ca 35 år.

### Frågor och svar

Nu när provningen var avklarad övergick vi i en kort frågestund. Här följer en del av frågorna som dök upp.

Fråga: Hur kommer det sig att det finns så många norska konjakshus?

Svar: Folke förklarade att Tiffon är ett franskt företag som ägs av familjen Braastad som har norska rötter. Ett av deras märken heter Braastad. Larsen är ett annat franskt företag som ägs av den norskättade familjen Larsen. Backe Gabrielsen är ett norskt företag som lejt ut hela processen till ett företag i Cognac. Hartman & Birkedal är ett norskfranskt företag med hela processen i Cognac.

[AWS Notering: Kompletterande uppgifter har inhämtats av Folke i efterhand]

Fråga: Hur många gånger används faten?

Svar: Det finns inga begränsningar hur många gånger man använder ett fat. Fat anses som nya 0-3 år, som unga 3-10 år och som gamla 10 år och över. Konjak som ska lagras länge (exempelvis Grand Champagne) lagras på gamla fat.

Fråga: Hur fungerar det här med ålder och årgångar

Svar: Anges år på flaskan så anger det tiden för skörden. Anges ålder på flaska avser det tiden på fat.

Fråga: Vad kommer att hända med Grönstedts efter en utförsäljning av Vin & Sprit?

Svar: Folke tror att Grönstedts har en så stark ställning i Sverige att man inte kommer att märka av några större förändringar. Grönstedts har 55% av marknaden för konjak i Sverige och 13% av världsmarknaden.

Fråga: Varför gör man en julkonjak?

Svar: För att många vill ha en. Man vill gärna kosta på sig och köpa något speciellt till jul.

### **Omröstning:**

Vi frågade för ovanlighetens skull efter vilken konjak som deltagarna hade som favorit.

Prov 1	Grönstedts VS	0 röster
Prov 2	Grönstedts Monopol VSOP	1 röst
Prov 3	Grönstedts VO	1 röst
Prov 4	Grönstedts XO	9 röster
Prov 5	Grönstedts Extra	24 röster
Prov 6	Grönstedts National 2006	13 röster

En klar favorit framgick i Grönstedts Extra med National 2006 och XO därefter.

### **Lotteri**

Vi höll det sedvanliga lotteriet efter provningen.

### **Avslutning:**

Föreningen tackade Folke för ett mycket intressant föredrag.

Då detta var en sen provning på en vardagskväll fanns det inget materbjudande den här gången.

### **Källor och hänvisningar:**

- Föredrag av Folke Andersson 2008-03-06 samt kompletterande information i efterhand.
- "Allt om sprit från hela världen", Michel Jamais, 2002
- Vin & Sprits hemsida [www.vinsprit.se](http://www.vinsprit.se)



## Sammanställning över provad konjak:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

<b>Grönstedts VS</b>	247 SEK (70 cl)
Nr 382 – Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Ljus bärnstensfärg.
Doft	Ungdomligt druvig doft med inslag av fat, vanilj och citrusskal.
Smak	Serveras rumstempererad som avec eller används som drinkingrediens.

<b>Grönstedts Monopol VSOP</b>	294 SEK (70 cl)
Nr 381 – Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Bärnstensfärgad.
Doft	Druvig doft med inslag av fat, aprikos, citrus och vanilj.
Smak	Druvig smak med fatton, inslag av aprikos, nougat och citrus.

<b>Grönstedts Monopol VO</b>	273 SEK (50 cl)
Nr 243 – Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Mörk bärnstensfärg.
Doft	Stor, druvig doft med viss utveckling och tydlig fatkaraktär, inslag av citrus, aprikos och nougat.
Smak	Frisk, druvig, balanserad, utvecklad smak med inslag av fat, apelsin och nötter.

<b>Grönstedts Monopol XO</b>	321 SEK (50 cl)
Nr 242 – Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Mörk bärnstensfärg.
Doft	Stor, utvecklad, nyanserad doft med inslag av fat, citrus, nötter och vanilj.
Smak	Frisk, smakrik, nyanserad, balanserad smak med tydlig utveckling, inslag av nötter, torkad frukt, citrus och fat.

<b>Grönstedts Extra</b>	379 SEK (50 cl)
Nr 241 – Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Mörk bärnstensfärg.
Doft	Stor, mogen, nyanserad doft med inslag av fat, arrak, aprikos, nötter och apelsinskal.
Smak	Frisk, fyllig, mogen, balanserad smak med inslag av fat, aprikos, apelsinskal, nougat och nötter.

<b>Grönstedts National 2006</b>	679 SEK (50 cl)
Nr 333 – Beställningssortiment (slutsåld)	Alkoholhalt 40%
Färg	Bärnstensfärgad.
Doft	Nyanserad, elegant doft med tydlig fatkaraktär, inslag av vanilj, pomerans, apelsin och choklad.
Smak	Smakrik, nyanserad cognac med tydlig fatkaraktär, inslag av pomerans, vanilj, torkad frukt och mörk choklad.