

Grönstedts Cognac
24 november 2019

Grönstedts Trestjärniga VS 4 år - 40%
Grönstedts Monopole VSOP 6 år - 40%
Grönstedts XO 20 år - 40%
Grönstedts Extra 25 år - 40%
Grönstedts Le National - 40%
Renault Carte Noire XO 12 år - 40%



Avslutningen av höstterminen blir, skulle det visa sig över förväntan bra med en helt annan doft i salongen mot annars, för idag håller vi upp Grönstedts cognac i tulpanglasen, inget annat fördrivar kylan ur kroppen som Cognac för det är ju ingen tillfällighet att Sant Bernhardshundarna i alperna alltid har ett cognacskrus i ett band runt halsen när de söker nödställda på branterna.

tretioen nyfikna, rödrosiga av kylan och alltid lika glada TWSare hade hörsammat inbjudan och rasslar nu in genom gårdens pampiga entré å i foajén kramas och handskakas det avhjärtans lust som vanligt.

Väl i tid kommer även vår föreläsare för kvällen, en ung orakad yngling i basebollkeps som får oss gamla uvar att dra efter andan i ren förskräckelse, helt utan orsak skall det visa sig för det yttre speglar inte alltid de inre kvalitéerna, Altias Brand Manager för den nordiska premiumspritportföljen Oskar Johansson har inte ett förflutet hos stjärnkrögaren Björn Franzén för inte, han kan sina saker och än bättre, han kan framföra sina kunskaper på ett teatraliskt och underhållande sätt med hög och tydlig röst.



Vad är då Cognac? Ja... de flesta vet väl att det är vin odlat destillerat och blendat i regionen kring staden med samma

namn i Frankrike, men det var faktiskt romarna som under ledning av kejsare Probus först började planterade vin runt staden Cognac från år 270 och framåt, det var säkert ett varmare klimat då men jordmånen var sannolikt lika usel då som nu, full av kalk och krita å lämpar sig inte till annat än just champagne och cognacråvara men det hade romarna inte en aning om när de satte sina stockar.

Enligt dagens regelverk är där tre druvor som får användas till 100%, Ugni Blanc som utgör 94% av den odlade arealen, Collombard och Folle Blanche, utöver dessa finns fem druvsorter till men bara godkända för inblandning upp till 10%. De sex underdistrikten för cognac är i fallande kvalitetsordning som det ser ut idag, Grand Champagne med 27 byar och 13 000 hektar här produceras ca 18% av all cognac, Petite Champagne med 60 byar och 16 000 hektar med en produktion på ca 20% cognac, Borderies med 4 100 hektar, Fine Bois med 278 byar och 33 000 hektar kommer ca 40% av den totala volymen cognac, Bon Bois och Bon Ordinaire omfattar 12 000 respektive 1 700 hektar och är de minst ansedda cognacsdistrikten.

En hektar vinodling ger 1030 liter färdig sprit, tolv kilo druvor ger 9 liter basvin vilket i sin tur ger 1 liter bascognac.

Från 1200 talet är regionens vin ändå högt skattat som handelsvara av holländarna vars hansa exporterar varor till Nordeuropa, troligen var det någon gång under 1500 talet som man börjar destillera franskt vin i Holland för att det skulle klara transporter bättre men kom snart på att av logistik å utrymmesskäl ombord var det bättre att destillera vinet direkt på plats i Frankrike därmed var det holländska köpmän som förde in enkel pannan kallad Alambic Charantais och byggde destillerierna som fransoserna sedan förfinade, dagens regelverk föreskriver dubbeldestillation och en alkohol ej överstigande 72%, destillerar man vin från någon annan region eller del i världen efter 1905 heter resultatet Brandy i stället på grund av upphovsrättsliga skäl.

Handelshuset Augier grundades som ett av de första 1643 och anses som det första att kalla sitt vindestillat för cognac 1715, samtida och väl kända pionjärer på området är Jean Martell från Jersey 1715, Delamain från Irland 1763, Richard Hennessy från Irland 1765, Thomas Hine från Dorset 1773 och familjen Otard från Skottland som synes en brokig skara utländska köpmän som etablerar cognachus men åtminstone jag frågar mig, var håller fransmännen hus?

Under kriget som rasade i Europa mellan 1701 till 1713 kunde ingen handel bedrivas så firmorna lagrade sin Eau de Vie på ekfat under många år och upptäcker ekens positiva påverkan på destillatet, ekfaten idag skall vara av fransk ek av arterna Limousine eller Trancais och får inte vara större än 700 liter förvarade i lagerhus enbart avsedda för cognac, och naturligtvis skall vart märke och var kvalitét smaka exakt likadant år från år och över tid, därför krävs det en blender med en bra näsa och ett välutvecklat doft å smakminne samt ett väl sorterat lager, till sin hjälp har man även cognacens "själ" för var blandning som görs sparas en del som sedan blir bas i nya blandningar så även den yngsta kvalitén har en äldsta komponent på 70 år eller mer "själen" alltså.



Historien om Sveriges mest drivna och framgångsrika vinhandlare börjar den 4e april 1806 i Dalarna, närmare bestämt Lexand i mantalsgården belägen invid Z-torget, hörnet Norsgatan Hantverkaregatan i Noret, här föds Johan Daniel Grönstedt som första barn, mamma Brita Grönstedt, född Matsdotter är blott 22år gammal, gift med rustmästaren, kronolänsman och bruksinspektorn på Limå bruk Johan Grönstedt 45år vid tiden, å det kom att bli fyra barn till i familjen. Både Johan och Brita kommer från välbärgade släkter på orten och gården bestod av åtta byggnader och var en av de största av de ca 40 gårdarna i trakten.

Den lille gossen Johan Daniel var tidigt med sin far på bruket där välfärden hamrades fram i form av stångjärn och smidesämnen, tiden där lade säkert grunden till hans egen väg som entreprenör och företagare.

Troligen var det också i denna miljö han lärde sig läsa skriva och räkna för hans far visste det mesta om mått och vikter för någon folkskola var ännu inte uppfunnen när Johan Daniel var barn.

Att Johan Daniel kom att intressera sig för vinhandel är dock heller ingen slump, familjen hade säkert de rätta kontakterna i Stockholm som kom med exporten av järnet och hade även de finansiella musklerna att importera bättre vin och starkvaror både för eget bruk men även till försäljning.

Det kan vara så att en hel del vin och starkvaror köptes av bokhandlaren och traktören Sernander på Norets Gästgiveri och att Johan Daniel hjälpte till eller till och med arbetade där en tid.

Den 6e november 1817 inträffar en tragedi i familjen då maken och pappan Johan Grönstedt avlider, oklart om det är en olycka eller av sjukdom, vid en ålder av 56 år vilket ändå anses vara en hög ålder vid tiden.

Året därpå då Johan Daniel är 12år packar han väskorna för att börja ett helt nytt liv som kyparlärling i Falun hos den legendariske Källarmästaren och rådmannen Wilhelm Adolf Renström (1773-1840) på rådhusets och stadens egen krog Falu Källare invid stora torget och frågan är om han någonsin återsåg Leksand igen.

Efter sex år i lära kunde Renström inte bibringa honom ytterligare kunskaper, dock var han inte fullt lärd i yrket, han var 18år nu och ville så oändligt mycket mer.

Den kungliga huvudstaden lockar, åter igen packas väskorna och Johan Daniel tackar sin läromästare för mat, logi och alla goda råd som han nu skall ha nytta av på sin nya arbetsplats hos anrika grosshandlarfirman Mazer & Co i Stockholm, å han skulle aldrig glömma vad Renström gjort för honom och minnas tiden i Falun med glädje.

Det fanns flera resvägar från Dalarna till Stockholm, en vanlig mas eller kulla fick vackert gå till fots med risk att råka ut för ogärningsmän och rövarband längs vägen, alternativet är med båt på Strömsholms kanal som stod klar 1795 och förbinder Grangärde via Ludvika och Smedjebacken till Mälaren.

Då vi inte vet färdvägen får vi gissa och det troligaste är nog att han tar hästskjuts till Gävle och båt till Stockholm vilket skulle tagit minst en dag beroende på väder och vind.

Vad den unge ynglingen tänkte när skutan styrde upp mot Skeppsbron med sina handelshus och kajen full av stycke gods från världens alla hörn är heller inte gott att veta, men han förstod nog att han fått en chans som inte fick slarvas bort.

Mazer & Co hade sin butik under slottet och kunderna gick in på framsidan av Lejonbacken, man sysslar med import från Frankrike, huvuddelen av verksamheten består av handel med siden men de ägnar sig även åt grosshandel av silkesstrumpor, vin, cognac och torkad frukt, man kan säga att de var redare till lika då de ägde sitt eget segelfartyg Briggen Endräkten för transport av varor mellan Frankrike och Sverige.



Familjen är av vallonsk härkomst och stammar föga förvånande ifrån Frankrike, Anton Mazer sköter sidentillverkningen medan Jean Pierre Mazer sköter grosshandeln och det var han som kom att ge Johan Daniel hans fortsatta utbildning i bokhållning och vinhandel, han får knyta kontakter ute i landet med nya återförsäljare och än viktigare för hans framtida planer var tillgången till Mazers leverantörer på kontinenten samt de egna ytterst värdefulla kontakter han knyter med franska vinbönder, kooperativ och cognacshus under åtminstone en eller kanske flera resor i distrikten.

Den 28e september 1825 (ett år efter att han tillträtt sin tjänst) skriver Mazer & Co in sin nye medarbetare Johan Daniel Grönstedt med betyget "god frejd" i Vinskänks-societeten.

På dagen fem år senare vid en ålder av 24år "efter med beröm utällne läro år hos Grosshandels Bolaget Mazer & Co" utskrivna till kypare, vilket på den här tiden betyder att han nu hade rätt att öppna eget handelshus, men bara sälja i parti å bara i Stockholm.

Familjen Mazer säljer dock sitt vinlager till grossistfirman Michaelson & Co som bland annat importerar Holländskt klöverfrö, portvin, madeira och cognac på butelj.

Då även Michaelsons leverantörer är värdefulla för en nybakad kypare stannar han några år till i det nya bolaget innan han lämnar in ansökan om förening till Vinskänks-societeten vilken bifölls den 19e mars 1833 och han kunde inta sitt säte bland Societetens ledamöter.

I hus nr 45 på Österlånggatan med Packhusgränd i söder och Fru Gunillas gränd i norr, namngiven efter husägaren på 1500talet Gunilla Johansdotter Bese, änka efter Riksrådet Ture Eriksson Bielke, gränden som idag är tillbommad med en stadig grind i svartsmide, köper Vinskänken och Grosshandlaren J. D. Grönstedt den första maj 1833 gårköket (restauration för utskänkning med enklare förtäring), Vinkällaren Stjärnan och blir källarmästare med rätt till parti och minuthandel och bosätter sig ovanpå, han förblir dock inte ensam i lägenheten någon längre tid för den 7e juni 1834 gifter han sig med Apollonia Lovisa Bader (18 år) dottern till traktören Johann Bader och Anna Lovisa Modéer-Bader.

I valven under Stiernan inrättas med tiden hans första egna vin och spritlager å samtidigt som källaren iordningställs arbetar han även extra hos Vinskänken Gustaf Bergman på källaren Riga.

De första åren består personalen av två kyparlärningar en dräng, en kokerska och två pigor dock utökas verksamheten och omsättningen, i 1840 års mantalslängd redovisas 9 anställda, 1845 väljs Johan Daniel till huvudman i Vinskänks-societeten och samma år börjar han så smått blanda sin egen punsch, av importhandlingarna kan man utläsa inköp på 792 kannor (en kanna = 2.6 liter) arrak från Amsterdam och den 9e december samma år föder Apollonia Lovisa ett gossebarn som får

namnen Johan Gustaf Anton Grönstedt.

Redan året därpå noteras import för punchtillverkningen uppgå till 840 kannor Batavia arrak å förmodligen vädrade Johan Daniel redan här succén som punchen kom att innebära och drömmen han närt att öppna sin egen vin och sprithandel låg nu inom räckhåll, den 16e november 1846 sätter han planerna i verket och startar J. D. Grönstedt & Co som kom att bli ett renodlat vin och sprithandelsbolag i källarvalvet på Västerlånggatan 68 i von der Linderska huset och året därpå köper han fastigheten Östrlånggatan 45.

Svärfadern Johann går bort, oklart riktigt när, och svärmor Anna Lovisa flyttar in hos Johan Daniel och Apollonia Lovisa och kom att hålla i det Grönstedtska hushållet fram till sin död 1874.

Paret Grönstedts andra barn, en flicka föds den 24e januari 1849 men förlossningen är svår och den 11e februari avlider Apollonia Lovisa i sviterna efter barnsängen blött 33 år gammal, dottern får namnen Anna Carolina Apollonia Grönstedt, samma år avvecklar Johan Daniel Stiernan och flyttar in med familjen i von der Linderska huset ovanpå sin handel och man kan ju förstå att även om inte flyttlasset gick så långt så ville han säkert komma i nytt efter förlusten av sin hustru, å det dröjer inte länge för än Grönstedt köper loss fastigheten Västerlånggatan 68.

Karriären tar nya skutt, från 1850 är han en av Stockholms "Femtioäldsta" vilket kan jämföras med ledamot i kommunalfullmäktige, affärerna går alltjämt bra och Johan Daniel blir dagligen allt förmögnare och handeln växer ur lokalerna och flyttar den 16e november 1857 till en nyinköpt fastighet på Stora Nygatan 31, ett hus som byggdes 1742 av vingrosshandlaren Jacob von Langenberg som drev vinhandel här fram till 1799, därefter övertogs verksamheten av N. F. Riman så källaren var väl inarbetad som vinhandel när Grönstedt tar över.

Men kan man spåra en rastlös rotlöshet då familjen samtidigt flyttar till Triewaldsgränd 1 vid Kornhamnstorg för att tio år senare flytta till Hötorget 13 på Norrmalm, bara för att året där på flytta tillbaka till Kornhamnstorg nu till 57an. Med tiden skulle kontoret ligga på Vesterlånggatan 44, punchbryggeriet inrymmas i Börshuset med ingång från Källargränd, starkvin på fat lagrades på Stora Nygatan 39 samt buteljimporterade varor i lådor lagrades på Schönfeldtsgränd på grund av brist på plats.

Men som nämnts tidigare är det inte enbart handeln med drycker som upptar Grönstedts uppmärksamhet, när Stockholms stadsfullmäktige sammanträder första gången den 20e april 1863 är Johan Daniel Grönstedt en av ledamöterna, 1870 tilldelas han slutligen Vasaorden för många och förtjänstfulla uppdrag i stadens tjänst av Kung Karl XV.

Några dagar före jul, närmare den 20e december 1876 avlider grosshandlaren Johan Daniel Grönstedt i sitt hem på Kornhamnstorg 57 i en ålder av 70 år, å visst är det märkligt att hans eftermäle andas cognac när det var punchen och portvinet "Grådask" som lade grunden till hans framgångar.

Vad hände då med Företaget?

Man skulle kunna hålla för troligt att sonen Johan Gustaf Anton driver det vidare men så är icke fallet då hans håg står till teatern och litteraturen, men dottern då, Anna Carolina Apollonia, nej inte hon heller, hon gifter sig med filosofie doktor Hjalmar Kempff och bor större delen av livet i Gävle.

Nej... J. D. testamenterar Grönstedt & Co till sin trogne medarbetare Georg August-Vilhelm Schuldheis som jobbat i företaget sedan det grundades.

Ja... den här lilla biografien över en fantastisk entreprenör blev som vanligt mycket längre än jag tänkt mig men det är helt å hållet Mats Lindströms fel, efter att ha läst hans bok "Grönstedt konjaksfursten från Leksand" och fått hans tillstånd att sno en hel massa fakta ur den så blev det såhär.

Varför ett halvt dussin olika kvalitéter? Nej det är inte så att man tillverkar en ung billig skitsort och en gammal svindyr kanonsort och sen kastar in några halvdyra däremellan, cognac har sina grundkvalitéter som var och en är utvecklade för sitt speciella användningsområde något inte många tänker på när man skall köpa sin butelj.

Här nedan skall jag med Steffos Spritbibel i handen försöka sätta in var butelj i sitt sammanhang så rätt kvalité inköps till rätt tillfälle



Som Första glaset på brickan, Grönstedts Trestjärniga eller i dagligt tal VS (very superior) är yngst i alla avseenden både då det gäller receptet från 1949 och lagringstiden ca 4år.

Det är ett ungt oborstat destillat som inte skiljer sig nämnvärt från andra cognachus VS kvalitéter, med 4-5 beståndsdelar

har blendern inte mycket att jobba med, det är russin och rå alkohol med en lätt sötma där emellan och är systembolagets storsäljare i familjen, mycket beroende på att det är just VS som är lagervara och att den är billig. Den går till nöds att tvinga ned till kaffet men är istället överlägsen i drinken, bakverket eller i såsen. Varunummer 382, 70cl. 40% alkohol. Pris 319 kr

Andra glaset på brickan Grönstedts Monopol eller VSOP (Very Superior Old Pale).

Den här dubblerar allt från VS, i snitt 8 års lagring ett tiotal beståndsdelar enligt ett recept från 1928, Monopol är långt mer komplex än VS utan att för den sakens skull fått sina äldre bröders elegans, smakerna och dofterna har gift sig och kommer nu inte längre på rad, ekfaten har lämnat tydliga spår av vanilj blandningen är druvig med inslag av citrus och eftersmaken är utdragen.

Till skillnad från resten av familjen är Monopol inte bäst på någonting, däremot näst bäst på allt, en cognacvärldens kompromiss, länge gjorde det den till Grönstedts mest sålda men fick se sig omkörd av VS på 1990 talet.

Varunummer 381, 70cl. 40% alkohol. Pris 369 kr

Grönstedts Napoleon eller VO (Very Old), som inte fanns med på brickan den här kvällen är äldst i familjen, receptet är över hundra år gammalt med upp till 15 beståndsdelar och i snitt lika många lagringsår.

Här har vi cognacen till kaffet, chokladen eller cigarren just för att den är så lågmäld i tonen, klädd i finkostym saknar den extrem doft och smak vilket gör att den inte heller slår ihjäl partnerns extremer utan blir ett perfekt komplement.

En cognac är fullt utvecklad vid 10-12 års ålder, russin har förvandlats till torkad frukt och naturens inverkan är mindre, blendern har här fria händer att komponera smakerna lite som han vill å enligt Steffo själv är cognacsupplevelsen per krona i världsklass just i VO.

Varunummer 87538, 50cl. 40% alkohol. Pris 319 k

Grönstedts XO (Extra Old) fanns däremot med på brickan som glas nummer tre.

Receptet är från 1922 och med sina 20 lagringsår är XO komponerad som en bakvänd symfoni, crescendo kommer först, omedelbart och extremt elegant med härliga toner av knäck, vanilj och lagom doser apelsinmarmelad, hasselnötter å trä, XO är "godis" men är den i familjen med minst tillsatt socker, bara två gram mot övrigas fem gram å därmed känns den en smula torr efter tio sekunder i munnen å även eftersmaken klingar av relativt fort, som komplement till XO är en brasa allra bäst följt möjligen av en cigarr.

Varunummer 242, 50cl. 40% alkohol. Pris 369 kr

Fjärde glaset på brickan är Grönstedts Extra.

Receptet kom till 1923, med 25 år på fat anses Extra vara flaggskeppet i familjen.

Trots att Extra till 80% innehåller samma beståndsdelar som XO är de varandras motsatser, Extra börjar försiktigt återhållen men efter några sekunder växer den å blandningen bara fortsätter leverera, Extra har den tydligaste syran, inslagen av pomerans, kanel och mörk choklad är påtaglig och den har överlägset längsta å djupaste eftersmaken, de många åren på fat har gett sitt avtryck å tack för det när den äldsta beståndsdelens här är över hundra år gammal.

Men... kombinerar man Extra med kaffe slår beskan i brygden ut övertonerna i cognacen, och destillatets extrema fatton slår i sin tur ut de delikata övertonerna i kaffet och kvar blir en kollision mellan surt och bittert, det är därför riktigt gammal cognac till kaffe är direkt äckligt, Grönstedts Extra skall njutas ensam som drivmedel för djupa tankar då saknar den sin överman.

Mycket bättre än så här blir det inte skriver Steffo Törnqvist i sitt praktverk Steffo's Spritbibel.

Varunummer 241, 50cl. 40% alkohol. Pris 469 kr



Middagen Vi fortsätter provningen med femte glaset på brickan, Grönstedts Le National -19.

Det här är ett rätt kul jippo som Altia gjort till tradition, att släppa ett begränsat antal, i år 1200 nummerade buteljer, var gång av ett helt nytt recept kallad Grönstedt Le National å blandningen finns alltid att köpa den 7e juni klockan 10,00 på systembolagets exklusiva sortiment.

I årets upplaga kommer druvorna uteslutande från Petite Champagne och blandningen har en yngsta beståndsdel på 10 år vilket bör lägga den någon stans mellan VSOP och VO.

Traditionellt brukar cognac i den här åldern präglas av höstliga toner som tobak, vanilj och tyngre kryddor, men för året har Masterblender Stefan Mårtensson prioriterat vårens smaker, en färgglad palett av blommighet, frukt toner av citrus,

persika, russin, sommaräng, mandel och crème brulée, det är åttonde gången nu som Stefan blandar Le National men den har funnits vart år sedan 2005 då i Masterblender Folke Anderssons regi.

Varunummer 40579, 50cl. 40% alkohol. Pris 849 kr

Varför har vi en Renault Carte Noire XO på bricken?

Som en bubblare avslutar vi provningen med en cognac från legendariska Renault Cognac House i staden med samma namn grundat av affärsmannen Jean Antonin Renault från Charenais 1835.

Denna smått ikoniska blandning skapades 1876 vilket gör den till ett av de äldsta recepten för cognac som fortfarande används å till följd av det har Renault Carte Noire blivit lite av referenspunkt för kvalitét bland konnässörer över hela världen.

Blandningen består av mer än 50 utvalda eaux de vier destillerade på druvor från Grand och Petite Champagne för att ge en rund, mjuk och lång finish av choklad och nötter samt druvor från Finns Bois för att addera frukt som apelsin och aprikos, blommor och örter med en genomsnittlig lagringstid på 12-13 år vilket ger blandningen en tydlig vanilj och marsipan i fatkaraktären.

Varunummer 197, 70cl. 40% alkohol. Pris 589 kr

Ja... glaset gapar tomma på bricken å vi tackar Oskar Johansson från Altia för en lärorik och trevlig provning, vi lyckas dock inte övertala honom om att stanna på en bit mat utan han hastar vidare hemåt där flickvännen väntar medan vi bänkar oss vid middagsbordet som Alla Tidars Matlagare dukat upp, kvällens meny består av Wallenbergare med skirat smör, rårörda lingon, ärtor och potatispué å efteråt var de flera som inhandlade en whisky av mig i TWS baren att njuta till kaffet och blåbärspajen med vaniljkräm.

För vad är väl cognac när allt kommer omkring?... kul men ganska platt i jämförelsen med skottsk single malt, eller hur...



Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje