

Glöggprovning
18 november 2012

Vinfabrikens Äppelglögg - 11%
Blossa lättvinsglögg - 10%
Grythyttans skogsglögg - 15%
Tegnér & son, Wilkens fat - 14,5%
Blossas trestjärnig med cognac - 21%



Så var vi framme vid årets sista sammankomst i Telge Whiskysällskaps regi, platsen var som vanligt Torpa Pensionat.

Kvällen var råkall så salongerna kändes mer än välkomnande då sällskapets medlemmar anlände. Doften av glögg var påtaglig och visst märkte man en spirande julglöd i blick och sinne hos de närvarande.



När dörrarna stängts till konferensrummet hade inte mindre än 28 nyfikna TWS nissar och dito nissor tagit plats bakom varsitt batteri bestående av fem olika glöggar (en vit och fyra röda i olika nyans och styrka) som omsorgsfullts valts ut av vår föreläsare för kvällen Ivan Österblad.

Ivan inledde med lite prat om Whisky, förmodligen för att vi skulle känna oss hemmastadda innan vi gav oss i kast med de kryddade vinets alla hemligheter. Vi fick lära att den första jästa druvsaften som vi människor provade att dricka var allt annat än god. Till norden kom vinet kring år 1000, främst från Tyskland och något senare även från Frankrike, säkert insåg vi tämligen direkt att det hade andra förtjänster än smaken så det sötades och kryddades av hjärtans lust, därav kan vi dra slutsatsen att glöggen i mening kryddat vin egentligen kom först, sedan är steget inte långt till att vi i vårt kalla klimat värmdes (glödgade) mixturen, som vi för övrigt även gjorde med ölet, den vanan försvann dock med tiden.



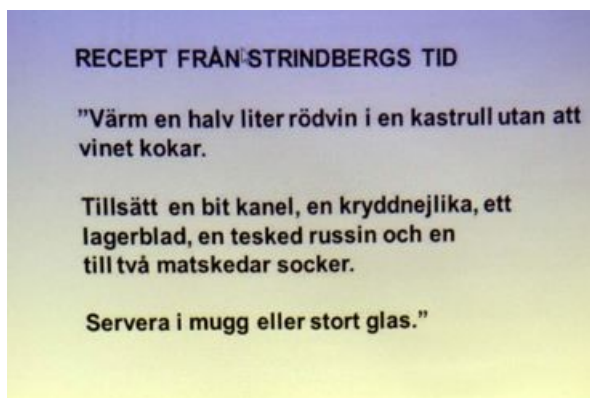
Varefter vinmakarna blev skickligare så behövdes inte kryddorna längre, trots detta har det okryddade vinet nog inte avslutat sin smakresa än, men det är en annan historia.

Redan på Gustav Vasas tid finner vi flera etablerade kryddningar så som Klärett, Lutendrank och Hypocras. Kryddorna är på det hela taget de samma som idag, nejlika, kardemumma, kanel och ingefära var vanligast men lagerblad, muskot, saffran och en mängd andra kryddor förekom också, socker och honung var självklara ingredienser.

Kungen beställde hem dyrt vin från södra Europa, under transporter till Sverige hände det att luft trängde in i faten och vinet blev förstört, men Gustav som var ekonomisk beordrade kökspersonalen att värma vinet med kryddor för att dölja defekten.

Det sägs att Gustav Vasas son Erik XIV var så förtjust i Lutendrank att han drack det varje morgon, inte minst för de hälsobringande effekterna skull de var allmänt kända.

Många mer eller mindre märkliga recept på upphettat kryddat vin och för all del även sprit finns nedtecknade, till exempel Jacob Leufvenmarks (innovativ stavning) Katarglög från 1837 med kryddning av lakritsrot och islandsmossa, Brylå är en annan mix av cognac och kryddor som hettades upp, man lägger ett galler upp på med lagom mängd sockertopp, så antändes ångorna, de brinner med blå låga och får sockret att karamelliserat smälta ned i drycken, vi har ju även modernare raketbränslen, Extra prima Östgöta brännvinsglögg (Översteglögg, Kolarglögg) där man kokar ihop porter, kryddor och torkad frukt, häller i en helflaska kron och 2 dl cognac, sötar med brynt socker, bränner av... värmande i midvinternatten.



Glöggens historia och recepten ovan är bara ett axplock från Ivans framförande denna kväll samt en del värdelöst vetande från referatskribenten själv, för så småningom var det dags att börja dofta och smaka på vår provbricka.

Glas nummer 1, Vinfabrikens Äppelglögg (11%) nr 96037, en vit glögg med härlig äppel ton och bra kryddning.

Glas nummer 2, Blossa lättvinsglögg (10%) nr 4000, välkänd av alla och bra som referensglögg.

Glas nummer 3, Grythyttan skogsglögg (15%) nr 96460, inte fullt så söt som övriga med syrliga lingon och runda blåbär.

Glas nummer 4, Tegnér & son, wilckens fat, (14,5%) nr 96002, en mörk, rund, och vinös brygd med balanserad frukt som vann mångas gillande.

Glas nummer 5, Blossas trestjärniga spetsad med cognac, (21%) nr96517, den starkaste i provbrickan vilket kändes i både doft och den lite tuffare smaken med tydlig cognac fint inbäddad i kryddorna.



Fri provning vidtog och nu var herr Österblad på egen bakgård då färg, strävhet, fat toner och balans bedömdes, för den som fortfarande lyssnade uppmärksamt, trots sorlet, kom värdefull information om var kvalitéerna stod att finna.

Efterhand går glasen i sin och Ivan påkallar en omröstning medelst handuppräckning, det visade sig att den nu lätt glöggfryntliga provningspanelens första val var glas nummer 1 tätt följd av glas nr 4.

Av någon outgrundlig anledning kom föreläsaren in på ämnet osannolika smakkombinationer så här avslutningsvis och släppte då kombinationen Janssons frestelse och amarone...

Då åhörarna ställde sig aningen tveksamma till den avfytrade Ivan en anekdot om en vistelse i Frankrike där traktens specialité skulle begås, en form av starkt kryddad korv och drycken blev Chablis premier cry... udda men lättare att ta till sig, till sist kom dråpslaget... rotmos å fläsklägg med Beaujolais... sitter som en smäck försäkrar Ivan Österblad och det sätter punkt för provningen.

Sällskapet flyttar ned i matsalen för eftersnack och alla var nog eniga om att kombinationen skinksmörgås med stark senap, mörk julöl och vintersnaps från Ven var en riktigt bra kombination.

Trots att vår värd Jussi inte hunnit julpyntat pensionatet riktigt än så infann sig julstämningen denna kväll ändå, de sista deltagarna hade inte ens satt sig när det lilla glaset höjdes, som tur var bet de flesta av och hade en slatte kvar när Patrik Bergh tog ton i hej tomtegubbar... å är det något sällskapet är bra på så är det skönsång det har vi visat prov på mer än en gång...



**Ett stort tack till alla i sällskapet för ett väl genomfört 2012
En God Jul och ett Gott Nytt År önskas alla och envar.**

Referat: Anders Svantesson
Foto: Gösta Hallin

Layout: Sten Benje