

EFTER KLYVNINGEN SÅGAS BRÄDERNA UT. Noggrannheten är stor, och träets fibrer följs med sågbladet. Bräderna, nu kallade stavämnen, sorteras i olika storlekar och travas på pallar innan de förs ut på gården. Där står stavämnena i väder och vind, ur och skur, under minst två år – helst tre.

– Under den här tiden lakas bittra ämnen ur träet som samtidigt torkar inifrån och ut, berättar Johan när vi innanför gårdens låsta gallergrindar kollar in de pallar med grånade stavämnen som nu kan tas in i produktionen.

Väl inne igen kapas de till rätt längd och hyvlas sedan till rätt form i två steg. Dels ska varje stav vara något bredare på mitten än i ändarna, dels ska de ha en lite välvd skålförm. När allt detta är gjort läggs de upp bredvid varandra på ett bord. Den totala bredden på alla stavarna ska i detta fall vara 217 centimeter, berättar Johan. Då blir det nämligen rätt storlek på fatet, 225 liter.

JOHAN TRAVAR VANT IHOP STAVARNA IGEN, och börjar sedan själva bindandet innanför ett runt stålband, så kallat res-band. Snabbt har han skapat en cirkelform av alla stavar och sätter sedan ytterligare ett provisoriskt band som han med en hammare och drevel slår ner mot det blivande trätunnans buk. Träet blöts nu upp och värms över öppen eld för att kunna formas innanför det sista res-bandet och till slut är det klart, dock utan botten. För innan de sätts i ska fatet rostas.

Det görs över små eldstäder som eldas med ved. Tunnan ställs runt elden och beroende på hur länge det står, och intensiteten i elden, blir rostningen av fatets insida olika påtaglig. Rostningen, ”toasten”, kommer att påverka doft och smak på den dryck som sedan lagras.

Slutligen sågas ändarna på trätunnans stavar till perfektion, därefter sätts bottenarna i. Tunnan provtrycks med vatten och märks med en identitetskod innan den färdigställs och kan levereras till köparen. Ett drygt tre år långt arbete är till ända, och det är nu dags för kunden att påbörja en – i alla fall om det handlar om whisky – ännu längre lagring.

– Vi har en Speysidemalt som ”testwhisky”. Ett rådestillat som vi lagrar i våra trätunnor för att se hur de påverkar spriten.

DEN ÄLDSTA HAR LEGAT I ÅTTA ÅR, och flera olika rostningsgrader, eksorter, lagringstider och storlekar på trätunnor finns att prova. Självt faller jag för en ”medium toast” som legat fem år i en trätunna på 100 liter. Det har en fin balans mellan maltens fruktighet och ekens nötiga och rostade toner. Den hårdare rostningen på samma whisky ger mer av ekens lagringsnoter som jag tycker tar över destillatets smaker lite för mycket. Det finns också whisky lagrad i ”kolade” trätunnor. Det innebär att tunnan inte har rostats utan har brunnit på insidan så att ytan krackelerar.

– Ett annat kul experiment är whisky från några olika svenska destillerier som dels lagras hos oss, dels hos respektive destilleri. På så sätt tar vi reda på hur lagringsplatsen påverkar smaken, säger Lottie Winnerhed som arbetar med att utveckla Thorslundkagge som besöksmål, innan vi avslutar besöket med en titt både i butiken och i pampiga ”Ekliggarnas sal”.

I BUTIKEN KAN MAN KÖPA FAT OCH TUNNOR som kan användas till olika saker, bland annat som vattentunnor eller blomlådor i trädgården. Ekliggarnas sal är ett museum med 14 stora, vackra ekliggare som är smyckade med historiskt kända svenskar, men också fiktiva personer ur Fredmans epistlar. De kommer från tiden då vinhandelsfirman Cederlunds blandade och lagrade punsch i liggarna, och ett par av dem har lagrat cognac. Numera kan de alltså beskådas hos Johan Thorslund i Högsjö. Med sina hundra år på nacken visar de inte bara att tunnbinderens yrke var minst lika viktigt då som idag, men också om yrkets beständighet. Det tar tid tillverka ett ekfat. Men är det bara noggrant tillverkat och sköts om på rätt så håller det å andra sidan i evighet.



Bräderna, nu kallade stavämnen, sorteras i olika storlekar och travas på pallar innan de förs ut på gården. Där står stavämnena i väder och vind, ur och skur i 2-3 år.

Thorslundkagge

Ägare: Johan Thorslund

Årsproduktion: Ca 100 stycken 225-litersfat och 400 stycken 40-liters, så kallade ankare, samt renovering och att binda om gamla fat. Dessutom tillverkning av trädgårdstunnor etc.

Besök: Öppet lördagar 25 april till 12 september klockan 10-14. Övrig tid öppet på beställning.

Hemsida: www.kagge.com