

## I Högsjö utanför Vingåker binds tunnor enligt uråldriga hantverksmetoder. Här skapas ekfat som ger smak och karaktär åt de ädlaste drycker.

**LÅGORNÄR HALVVÄGS** upp till taket och mitt i eldinfernot står en trätunna. Det luktar bränt och ser dramatiskt ut.

– Det brukar vara svårt att få med sig besökarna härifrån om de kommer mitt under kolningen, säger Johan Thorslund.

Han har mästarbrev i tunnbindaryrket och tillverkar tunnor av svensk ek. Bara med eld och vatten blir det stumma träet tillräckligt mjukt för att låta sig formas till en vattentät behållare. Den färdigböjda tunnans ställs dessutom tillbaka över öppen eld för att rostas eller kolas.

Efter femton sekunder i lågorna är just den här tunnans helt svart inuti. Tunnorna som tillverkas på Thorslundkagge i Högsjö används huvudsakligen för att lagra whisky, vin, sherry eller bourbon – och ger varje dryck speciell karaktär, smak och doft.

– Tunnan har jättestor påverkan på slutprodukten, säger Johan Thorslund.

**HÖGSJÖ LIGGER STRAX** utanför sörmländska Vingåker. På Thorslundkagge binder man sina egna tunnor enligt uråldriga metoder och renoverar även gamla uttjänta ekfat. Här erbjuds också guidade visningar av tunnbinderyrket och dryckesprovningar med fokus på trätunnans betydelse.

– Vi har köpt 3 000 liter rödvin och 1 500 liter whiskydestillat. Vi har sedan lagrat samma vin och samma whisky på svenska, amerikanska och franska tunnor, berättar Johan.

Besökarna får provsmaka, känna skillnaderna och bedöma drycken i de olika tunnorna.

– Varje gång svensk ek vinner blir jag så klart lika glad, säger Johan.

Under rubriken ”Hur svårt kan det vara?” utmanas den

händige också att binda sig en egen bytta. Då får man allt material, men ingen bruksanvisning. En tunna tillverkas av ett gäng långsmala trästavar som är konvexa på den ena sidan och konkava på den andra. Dessa måste bindas i rätt ordning och slutligen fixeras med en metallring. Det hela är inte helt olikt ett avancerat plockepinn, och förstås inte helt lätt.

Johan Thorslund själv bestämde sig för att göra sin första trätunna redan i slöjden på högstadiet. Varför vet han fortfarande inte riktigt, men varken nyckelskåp eller fågelholk som de andra eleverna skulle göra, lockade. Slöjdläraren sa nej; en tunna var för svårt. Men Johan gav inte upp, utan nosade upp den då 80-årige tunnbindarmästaren Karl Lindbom på Gotland. Femton år gammal åkte han dit och fick göra en enklare tunna med lätt buk och träband. Det gav mersmak. Nu ville han göra en klassisk ektunna med järnband men den kunskapen fanns inte i Sverige. Nästa sommar lyckades hans pappa tjata in sonen på ett ölbryggeri i England där man också tillverade tunnor. Inte ens avslutningen avskräckte där han ”döptes” till tunnbindare genom att rullas runt på fabriksgolvet i en tunna med en sörja av sågspån och gammalt öl. Tillbaka i Sverige lyckades Johan få en hemslöjdskonsulent att inrätta tunnbinderi som egen gren på hantverksgymnasiet i Norrköping. När han fick sitt mästarbrev i yrket var han den första i landet på 50 år. Hans föräldrar hjälpte honom att starta eget, eftersom han ännu inte fyllt 18 år.

**JOHAN ÄR FORTFARANDE** den enda i landet med mästarbrev i tunnbindaryrket, men han hoppas att det ska bli ändring på den saken då tunnbinderyrket nu tar emot sin första lärling. Sonen Rikard har också avancerat i företaget och har lärt sig konsten att böja och bränna en tunna.

För att tunnans ska hålla tätt krävs också bra råvara. Bara två procent av all ek som avverkas i Sverige håller måttet, enligt Johan. Han åker själv ut till avverkningsplatsen, granskar varenda fälld stock och väljer vilka han vill ha – även det är en konst.

– Det är nog inte så många andra som shopper i diken för över 100 000 spänn. Tyvärr går det inte att se på utsidan hur stockarna är inuti, det är som med människor, säger han.

Att spritdrycker lagras i just ektunnor är ingen slump. Ekträet kan innehålla upp till 400 olika arom- och smakämnen. De tappar dock smak och karaktär efter varje användningsomgång och kasseras så småningom. Men hos Thorslundkagge får gamla tunnor ett andra liv. I en annan del av fabriken står 200 begagnade ektunnor som precis anlant från USA. De har använts för lagring av bourbon och rullas nu fram och tillbaka över fabriksgolvet under noggrann inspektion. Trasiga tunnor lagas och renoveras och



Franska, svenska och amerikanska lagringsfat har sin karaktär.



En tunna "kolas" för att ge drycken en rökgig smak och doft.



I tunnbinderyrket renoveras uttjänta ekfat till populära planteringskrukor och vattentunnor.



Att få ihop en tunna är svårare än det kan se ut ...



Tunnmästaren Johan Thorslund experimenterar gärna med form och funktion.



Olika tunnor ger olika smak åt drycken som lagras däri.

### SÅ BINDS EN TUNNA

- Ekträ av rätt kvalitet väljs ut och kapas.
- Träet får ligga ute under bar himmel i ett par år. Bitterämnen lakas ut och träet torkar.
- Stavarna formas: holkas ur på den konkava sidan och ges en rundning på den konvexa.
- Tunnan binds ihop och fästs med metallband.
- Tunnan värms över eld och formas.
- Tunnan rostas för att få fram rätt karaktär.
- Provtryckning görs för att kontrollera att tunnans inte läcker.



Rikard Thorslund kan tänka sig att gå i pappas fotspår.