

”har visat sig
ge ypperlig mersmak”



**Dagen före julafton 1831
avslutades den första ekplante-
ringsfasen på Visingsö.
Ekplanteringsstyrelsen och
Överhovjägmästare Israel Adam
af Ström kunde fira jul
i lugn och ro.**

Totalt hade då 47 247 ekplantor planterats. De hade hämtats från Kungl. Djurgården i Stockholm och fraktats under svåra strapatser till Visingsö. Arbetet pågick i många år och var ett led i att skapa en långsiktig försörjning av virke till flottans nybyggnationer av fartyg. När planteringsdelen var avslutad hade det planterats omkring 300 000 ekplantor, av vilka ett fåtal skulle få bli till stora och kvistrena höga träd med starkt och värdefullt virke.

FARTYG AV ANNAT VIRKE

Sedan denna tid har ekarna vårdats ömt av både människa och natur. Granar av olika art och lärk har använts som både amträäd och som hjälp att beskugga ekarnas stammar, så att de inte skulle skjuta vattskott. Många är de timmar som skogsmän genom åren lagt ned på att röja bland både ekar som skulle bort, granar som blivit för stora och kvistar som kapats.



Ädelt virke
till ädla drycker

TEXT OCH FOTO: JAN NAUMBURG, *Skogsskötselspecialist och informatör, SFV*



Med en slägga och särskild kloss slår tunnbindaren ned tunnbanden till sitt slutläge. Så blir tunnan tät.

1974 meddelades Svenska flottan att det gick bra att hämta virket, båtarna kunde börja byggas. Det var bara det att nu byggdes de i pansarplåt och kolfiber.

DEN SISTE I SITTYRKE

I alla tider har människan strävat efter att hålla antingen vatten utanför någonting, exempelvis båtar eller så har man försökt hålla vätskan kvar i ett kärl. Tunnbindarna, mästarna i ett mycket gammalt yrke som närapå glömts bort i Sverige, hör till dem som kämpat för att hålla vätskor på plats. Idag finns det bara en tunnbindarmästare i Sverige, Johan Thorslund. Före det att Johan gjorde sitt gesällprov och fick sitt mästarbrev var det 60 år sedan det senaste mästarbrevet utfärdades.

HÖGA AMBITIONER KRÄVER KVALITETSVIRKE

Johan Thorslunds ambitioner går långt utanför att 'bara' göra tunnor. Han vill leverera en tjänst som gör att de drycker som lagras på faten han tillverkat utvecklas kontrollerat. Det betyder att de som köper fat av honom kan förutse hur den dryck de lagrar på faten kommer att smaka. En sorts ädel essens om man så vill. För att klara detta går det inte att ta



Mäster Johan formar en del av en tunna.

vilken ek som helst och göra fat av. Ekens ursprung avgör faktiskt delvis vilken smak den kommer att leverera. Här kommer Statens fastighetsverk och Israel Adam af Ströms förutseende in i bilden. Ekarna på Visingsö har visat sig ge ypperlig mersmak och de rakvuxna, rakfibriga och kvistrena ekarna ger bra material till många fat.

ÄVEN TUNNOR MÅSTE LAGRAS

Den som väntar på något gott får ibland vänta minst två år. Innan de olika delarna kan ges sin slutgiltiga form och böjas ihop till en tunna, måste de ligga ute i väder och vind under två års tid för att mogna. Utan denna vila i utomhusmiljön skulle ekens tanniner vara alltför dominant och inte förädla dryckerna som lagras i faten på önskat sätt.

Den egentliga tillverkningsprocessen av tunnorna sker efter det att de utvalda stockarna har klivits i mindre delar, sågats i rätta längder och mognat. Då ges varje del dess rätta avsmalning och vinkel, beroende på vilket fat som ska tillverkas. Bitarna blir formfrästa i en specialbyggd maskin och fogas sedan samman innanför ett tunnband. Då alla ämnen är på plats ska tunnan ges sin slutgiltiga, bukiga form. Detta görs med hjälp av tunnband, vatten och en eld, som värmer virket. Beroende på vad fatet ska användas till efter tillverkningen så antingen rostas eller kolas det, även detta med eldens hjälp. Det sista som sker före leverans är ett övertryckstest av varje enskilt fat. Vad som sker med faten sedan är en senare historia. Det finns både vin- och whisky tillverkning i Sverige, och åtminstone whiskyn lagras på nya ekfat – om eken har vuxit på Visingsö. **KV**



Johan Thorsslund väljer ut ekar med raka fibrer till små tunnor.



Varje liten del av ekfatet ska först ligga utomhus i två år för att mogna. Dessa bitar har ett halvår kvar.



Ett ekfat i varande. Delarna pusslas samman och ska snart böjas med hjälp av värme.



Fatet kolas i tio sekundert. Nu är det dags att släcka.



Den blivande tunnan värms varsamt upp med en liten eld. Väggarna är stänkta med vatten för att de ska bli mjuka och lite mer fogliga inför böjningen.

Här har elden gjort sitt. Efter ungefär 10 sekunders brinntid blir det så här vackert. Kollagret är 2–3 mm tjockt och den whisky som lagras i detta fat kommer att bli riktigt ädel.

