

Vintage och Early Landed

Årgångscognac har man sålt sedan 1800-talet, och eventuellt även tidigare. Då var det ofta kanske inte för att årgångarna var extra bra, utan för att åren som sådana var mer intressanta än andra. Året då en komet passerade över Europa, 1811, ansågs vara alldeles extra. Kanske till och med magiskt? Åren då Napoleons arméer hade sina största segrar förekommer också. Nu var det väl lite si och så med innehållet i flaskorna. Tunnorna med "1811" spädde man säkert på ett otal gånger med senare årgångar allt efter efterfrågan. Årgångarna blev mer som ett varumärke, för det vore väl synd att missa en storsäljare?

Det finns givetvis årgångsmärkt cognac från 1800-talet där årtal är korrekt. Om det nu var ett extra bra år, eller just ett mycket lyckat destillat, kan vi nog inte få ett rättvist svar på i dag. Är årgången före 1872 då den dominerande druvsorten var Folle Blanche som gav en kraftfullare och aromrikare cognac, kan det finnas en viss skillnad. Personer som fått tillfälle att prova mycket gamla flaskor anser det vara en fantastisk upplevelse! Tänk bara på de människor som levde för 100–150 år sedan och som ansträngde sig till sitt yttersta för att framställa just den här cognacen. Vetskapen om detta och alla världshändelser som passerat under tiden måste stimulera fantasin oerhört.

Om man hittar en mycket gammal årgångsmärkt cognac på auktion kan man nog inte vara tvärsäker på åldern, men köp den gärna och ta med den som en extra raritet och krydda vid någon finare provning. Årgångsmärkt cognac har man även framställt under större delen av 1900-talet. Men den efter andra världskriget nybildade organisationen Bureau National Interprofessionnel du Cognac (1946) förbjöd 1962 firmorna att lagra enskilda årgångar – och därmed årgångsmärkningen, bortsett från den cognac som lagrades i England. År 1975 kom Royer-lagen, som innebar att om man hade fullständiga dokument på varans äkthet, ursprung och årgång, var det okej med årgångsmärkning. Just då var det bara Hine, Delamaine och Croizet som kom i fråga, för de hade

sedan länge haft speciella källare för sina utvalda årgångar med dubbla lås och myndighetskontroll. Sedan 1989 är det tillåtet för alla, men det verkar fortfarande bara vara ett fåtal producenter som är intresserade, eftersom det är en kostsam process.

Om man vill tillverka en årgångscognac i dag, så får man direkt efter destilleringen gå till BNIC och ansöka om att man tycker att de här tunnorna av till exempel Petite Champagne 2007 ska bli en årgångscognac. En representant från BNIC kommer och inspekterar tunnorna, kollar mycket noggrant i företagsböckerna, med destilleringsdatum och deldistrikt. Sedan förseglas faten med lacksigill, och placeras i en speciell lagringskällare där det både krävs nycklar från BNIC och cognacshuset för att öppna. Faten får inte "toppas", vilket innebär påfyllning med nyare cognac, *faibles* eller destillerat vatten vartefter avdunstning sker. Om man vill prova innehållet i faten, eller under lagringen flytta över cognacen till fat av olika ålder måste en representant från BNIC alltid vara närvarande och vid varje tillfälle förseglas faten med ett nytt lacksigill. De flesta tillverkare anser det här vara all-



läsa ut XO? Dessutom säljer man över 20–30 år gammal cognac från både Borderies, Fins Bois och Bon Bois, distrikt som man tidigare aldrig har ansett går att lagra oblandade så pass länge. *Early Landed* är en lång engelsk tradition sedan slutet av 1800-talet som bland annat infördes av den anrika firman John Harvey & Sons i Bristol, samt de båda Londonfirmorna Berry Bros & Rudd och Justerini & Brooks. Idén är att importera en ung cognac från en enskild årgång, främst från Grand Champagne- och Petite Champagne-områdena, och slutlagra den under statlig kontroll i de mycket svala och fuktiga hamnmagasinen i London och Bristol. Lagringsförhållandena i England gör att drycken efter 20–30 år har minskat så pass mycket i alkoholhalt att den kan buteljeras vid naturliga 39–44 volymprocent utan spädning. På dessa etiketter kan man ofta hitta årgång, cognacsfirma, importdatum, buteljeringsdatum och återförsäljarens namn. Denna cognac anses extra ljus, lätt och elegant, men inte tillräckligt kraftig för att tåla riktigt lång lagring. Det är också ett bra och legalt sätt att sälja årgångscognac, framförallt då det i Frankrike var förbjudet. När jag i maj 2007 kollade i Berry Bros & Rudds prislista kunde jag bland annat hitta Frapin 1984, early landed 1987 och buteljerad 2003 för 630 kr och Delamain Grand Champagne 1983, early landed 1986 och buteljerad 2003 för 690 kr.

5. Finns din favoritsort i mindre flaskor? Köp i så fall den. Jag tycker det är bra att många firmor börjat sälja sina exklusivare sorter i 50 cl flaskor, vilket både innebär ett snällare inköpspris och att innehållet kan konsumeras under en kortare tid med bibehållen fräschör. Undvik däremot 35 cl flaskor och mindre. Köp dem gärna för egen konsumtion, eller för ett mindre sällskap. Men om man nu inte umgås med helnykterister så känns det väl rätt så snålt vid en trevlig och långvarig tillställning att ställa fram en så pass liten flaska på bordet?

Om ni får tillfälle så köp gärna gammal årgångscognac. Till skillnad mot viner som är mycket mer känsliga för ålder och förvaring är nästan alltid en äldre sprit fullt drickbar. Se bara till att det inte är för mycket luft i flaskan. Undantagen här är vit fruktsprit som tappar sin fräschör och likörer som kan bli direkt unkna, sockriga och odrickbara.

Sammanfattningsvis kan man säga, att cognac inte utvecklas på flaska, en cognac från till exempel 1960 är inte äldre i dag än vid tappningsillfället 1980, det vill säga 20 år. Många cognacsfirmor använder en liten del 100–175 år gammal cognac till sina mest exklusiva blandningar men det har oftast en mer "känslomässig" betydelse. För den är troligen inte utvecklad längre tid än den var när den flyttades över till en 25-liters glasflaska för mycket länge sedan. Men vissa experter anser att spriten även där kan bli mer komplex och koncentrerad. Fast visst är det fantastiskt att dricka buteljerad historia! Bara att dricka ett vin från sitt eget födelseår kan vara en mycket stor upplevelse!