



TVÅ ÅR SENARE. Den svenska eken har förvandlats. Johan Thorslund med ombundna romfat på 40 liter, klara för utleverans.



BJÄSSAR. De största ekfaten i Ekliggarnas sal är 4,5 meter höga och rymmer 24 000 liter. Vissa av dem är utsmyckade med snidade kungaporträtt i relief.



VÄDRAT. Johan Thorslund kvalitetskontrollerar ett ekämne i virkesgården.



FINSÄGAT. Johan Wahlstrom Bergkvist sågar stavämnen ur en tårtbit svensk ek.



PUSSEL. Johan Thorslund "reser upp" en 40-literstunna.



SISTA KOLLEN. Johan Thorslund och Pelle Larsson kvalitetskontrollerar ombundna romfat. Provtryckning är det sista momentet i tunntillverkningen.

Johan Thorslund, Sveriges enda tunnbindarmästare?

”Vi gör tunnor av vår exklusiva ek”

TVÅ ÅRS sol, vind, regn och snö ger stavarna av ek karaktär. Först då är det dags att förvandla stavarna till exklusiva tunnor. Johan Thorslund är Sveriges enda tunnbindarmästare.

AV LOTTA SILFVERBRAND | FOTO LOTTA SILFVERBRAND

Johan Thorslund är inne på sitt tjuugoåttonde år i tunnbinderbranschen. På familjeföretaget Thorslundkagge i Sörmländska Högsjö handlar verksamheten framför allt om att förvandla svensk ek till exklusiva tunnor för dryckeslagring. Det luktar gott av trä och sprit inne i den rymliga fabriken som inklusive lagerlokaler mäter 7 000 kvadratmeter. Johan Thorslund berättar att de tunnor som tillverkas här framför allt används för lagring av whisky och att principerna för tillverkningen är desamma som för 250 år sedan. Skillnaden är att de flesta moment i dag görs med hjälp av finurliga maskiner. De ekar som kan komma på fråga ska vara omkring 150 år gamla. Först då är de tillräckligt grova för ändamålet. De kommer från skogarna i Småland och Blekinge.

Jag åker själv dit och kvalitetskontrollerar de stockar huggarna valt ut. Ungefär hälften brukar vara bra nog. De ska till exempel vara rakvuxna, kvisterna och utan växtvridenhet för att tunnorna ska hålla tätt i slutändan, förklarar Johan. Därefter märks stockarna och fraktras hem till fabriken i Högsjö där de kapas till kubbar, som i sin tur klyvs i "tårtbitar". Vid sågmaskinen arbetar Johan Wahlstrom Bergkvist med hörselkåpor på. Totalt koncentrerad på sin uppgift sågar han varsamt ut stavämnen ur tårtbitarna. När ämnena väl är utsågade måste de mogna genom att lagras utomhus i två års tid. Det är solens, vindens regnets och snöns uppgift att ge dem karaktär. Först därefter tar själva tunntillverkningen vid.

– Det mest komplexa momentet är att ge stavarna rätt form och vinkel. Även en nytillverkad tunna måste hålla tätt. Den ska inte behöva vare sig tätas eller svällas innan den kan användas, säger Johan Thorslund. Han demonstrerar hur stavarna för hand placeras i ett så kallat resband. Nästa steg är att med hjälp av eld och vatten göra dem formbara så att de kan böjas till sin slutliga form.

Tunnornas Rolls-Royce

All whisky måste lagras på ekfat i minst tre år för att få kallas whisky. Enligt Johan är svensk ek det optimala. – Det är ju naturligtvis upp till var och en att avgöra, men den svenska eken ger dryckerna en speciell karaktär, vilket till viss del har med vårt klimat att göra. Några smakbeskrivningar vågar jag inte ge mig in på men i dag har vi 16 olika varianter av whisky lagrad på svensk ek. Svensk ek är också dyr, både att köpa och processa.

– Det är utan tvekan en exklusiv produkt, branschens Rolls-Royce helt enkelt, säger Johan bestämt. Apropå karaktär så är rostning av tunnorna ett viktigt moment, något som görs över öppen eld innan botten monteras fast. Alternativen är lätt-, medium- eller hårt rostad, alternativt kolad. Thorslundkagge bedriver egen forskning på området. – Vi lagrar rådestillat på olika tunnor i olika rostningsgrader alternativt kolat och gör kemiska analyser av resultaten. Vi håller just på med en sammanställning, men jag inser att det kommer att ta lite tid innan vi är klara. Det är inte helt lätt att förvandla kemi till populärvetenskap. Forskningen är viktig för företaget. Det är den som gör att verksamheten kan ligga i topp. – Vi vill ju inte bara leverera bra tunnor. Vi vill leverera tunnor som ger dryckerna intressanta karaktärer, det vill säga att vi vill hjälpa våra kunder att komma fram till vilket fat och vilken rostningsgrad som passar

bäst för lagring av deras specifika drycker. På frågan om hur länge en bra ek-tunna håller svarar Johan: – En whiskytunna fungerar som en tepåse. Den ger mest smak vid första lagringen. Vill man ha mycket karaktär på drycken så har den alltså kortare livslängd. För övrigt så håller en tunna väldigt länge. Den kan lätt hänga med i 100 år. Envis och målmedveten Vägen till Thorslundkagge, som grundades 1991, inleddes med att Johan fick en idé i 15-årsåldern, då hans slöjdläroare erbjöd sina elever att under en termin skapa vad de ville. Johan bestämde sig för att göra en trätunna, men läraren sa nej, med motiveringen att det var en alltför svår uppgift. Efter en del tjat fick Johan i alla fall ett erbjudande om att få tillverka något som han kallar "ett alternativ till en trätunna". Men det accepterade inte Johan så han gjorde en ispik i stället. Men skam den som ger sig. Inför sommarlovet kontaktade han Sveriges då enda tunnbindarmästare, Karl

Linblom på Gotland, där han fick tillbringa en vecka med att lära sig binda enklare tunnor i gran och furu. – Det var lärorikt, men jag var inte nöjd. Jag ville ju göra ett riktigt ekfat. Således åkte han 1989 till norra England för att leta rätt på någon som kunde lära honom göra ekfat på riktigt. Han togs emot på ett ölbryggeri i Tadcaster där han lyckades så bra att han efter bara några veckor döptes till gesäll och enligt tradition rullades runt i en tunna. Efter ytterligare några års specialutbildning blev han år 1997 den förste i Sverige på 50 år som erhöll mästarebrev i tunnbinderi. Och fortfarande är han ensam i landet om att kunna titulera sig tunnbindarmästare. – Såvitt jag vet är jag helt ensam om det. Skulle det dyka upp någon mer så kan jag erbjuda jobb direkt, säger Johan.

En av dörrarna i fabriken leder till vad som kallas Ekliggarnas sal, ett museum som Johan driver i samarbete med Spritmuseum i Stockholm sedan 2013. Här står 13 enorma ekfat med vackra sniderier och imponerar. Det minsta rymmer 1 600 liter, det största 24 000 liter. Johan berättar att flera av dem är tillverkade i Tyskland och snidade av svenska bildhuggare. Här inne doftar det av punsch trots att faten varit tomma länge. – En gång i tiden användes de för punschlagning av Cederlund & Söner. De förvarades i hyrda källarlokalerna under på Stockholms slott, berättar Johan och tillägger att det var en svettig uppgift att flytta in dem i Ekliggarnas sal på Thorslundkagge. – Vi fick bland mycket annat lov att bygga 100 meter ny väg och göra ett stort hål i väggen. Det var en dramatisk dag, men det var väl värt allt slit. Nu är de här, och det är här de hör hemma, säger han. ■



Gillar sudoku och utmaningar

Namn: Johan Thorslund.
Ålder: 44 år.
Bor: Stora Mellösa.
Yrke: Tunnbindarmästare.
Familj: Fru Sirje samt sönerna Alexander, 22, Rikard, 17, och Christian, 3 år.
Gör på fritiden: Lilla Christian tar den mesta tiden, men det kan bli något urnepigt sudoku också.
Drömmer om: Att utmana mig själv med att göra trätunnor som är mer komplicerade än gesällprovet.