

Cognac – vad är det för skillnad på VO, XO och VSOP.

Cognac är ett av de mest förnämna druvdestillaten, men många vet inte hur de ska dricka och kombinera spritsorten och då kommer den inte till sin rätt. folk o folk har pratat med Oskar Johansson som är varumärkesambassadör för bland annat Larsen på Anora. Han brukar illustrera Cognac som olika personligheter för att det ska bli lättare att förstå hur vi bäst kan umgås med de olika kategorierna inom drycken Cognac.



Cognac är en typ av brandy, det vill säga destillerat vin som lagrats minst två år på ekfat. Cognac är det mest prestigefyllda druvdestillatet och tillverkas i ett begränsat område kring staden Cognac i sydvästra Frankrike.

– *Ovana Cognacs-drickare jämför ibland drycken med whisky, men gör då ofta ett vanligt fel. De smakar den yngsta och billigaste Cognacen, en VS, och jämför sedan med sin favoritwhisky. I många fall är den en betydligt dyrare, lagrad singel malt. Någonstans där stänger de dörren för Cognac, säger Oskar Johansson*

Han menar att det är som att jämföra äpplen och päron och att det vore mer rättvist om man bedömde Cognac och whisky från samma prisklass. En VS motsvarar då till exempel en billigare blended whisky som inte har lagrats.

– Då är det helt plötsligt ingen som skulle välja en whisky framför en Cognac.

Dryckens olika åldrar och kategorier

Cognac delas in i olika kategorier där man utgår från spritsortens ålder.

Den yngsta kallas VS, vilket står för "Very Superior" och är en standardcognac. En VS innehåller en blandning på druvdestillat som har lagrats i minst två år på ekfat. Cognac är alltid en blend, det vill säga en blandning av olika årgångar och fat, så när man

pratar om ålder innebär det oftast en snittålder. Men man kan även prata om en Cognacs "tasting age", det vill säga hur gammal smaken uppfattas.



Att den enklaste Cognacen har fått ett namn som Very Superior, som betyder "mycket överlägsen" på svenska, beror på att den har satts i relation till annan brandy. Lägsta nivån på Cognac håller en mycket högre klass än lägsta nivån inom brandy. Namnet kommer alltså av att Cognacen är överlägsen sina destillatkusiner.

Den andra unga Cognacen är VSOP – "Very Superior Old Pale" och den är något äldre än den ovan nämnda, alltså är den "old". Och den är något blekare i färgen än de spritsorter som tillhör den äldre kategorin – den är "pale". VSOP:n innehåller druvdestillat som lagras i minst fyra år.

VO, eller "Very Old", följer i stora drag samma regler som VSOP men har en äldre snittålder. Yngsta Cognacen är dock yngre än 10 år, vilket gör att den inte når upp till XO-kvalitet. Denna kategori är fantastisk om man vill bibehålla den fruktiga känslan från de yngre och friskare destillaten samtidigt som man vill ha lite mer tyngd i fatkaraktären.

Fram till 2018 skulle en Cognac med beteckningen XO ha minst sex år på nacken. Nu är det tio år och uppåt som gäller. XO står för "Extra Old" och den allra äldsta kategorin kallas "Extra". All Cognac i dessa två kategorier är minst tio år, men eftersom det är en blandning innehåller de även äldre sorter. XO och Extra har i stigande skala större andel äldre vindestillat och därmed en högre snittålder.



Cognacens olika personligheter

För att förstå brun sprit, och framför allt Cognac, brukar Oskar beskriva dem som människor i olika åldrar med varierande personlighetsdrag.

Treåringen VS

VS är som ett treårigt barn, enligt Oskar.

– *En treåring kan inte vara helt själv, den behöver ständigt sällskap för att klara sig. Den ska med andra ord inte vara själv utan blir bäst om du blandar den med något annat.*

Du kan använda Sprite, göra finare drinkar som Sidecar (apelsinlikör och citronjuice) eller Irish Coffee på Cognac med mera.

– *En VS behöver vara uppbunden av andra smaker. Om inte så blir den ganska spretig.*



Larsen VS, 350ml

Systembolagsnummer: 181

209,00 kr

Larsen VS har fruktiga aromer av torkad aprikos, apelsinblom och toner av vanilj. Detta är en väldigt harmonisk cognac, inte minst på grund av den långa och fruktiga eftersmaken.

Sexåringen VSOP

– VSOP är som en sexåring och när vi pratar snittåldern på innehållet hamnar vi ungefär på åtta år.

Exakt hur mycket av varje ålder som finns i handlar om vilka karaktärsdrag som "blendern" av Cognacen vill få fram i den.

– Det handlar om "the art of blending" – man ska få fram exakt samma produkt år efter år, trots att destillat från olika skördar skiljer sig åt. Cognac görs av druvor, som är mycket mer komplexa än till exempel korn som används vid whiskyframställning.

Druvornas sötma och smak kan variera år från år, men slutprodukten måste ändå vara konstant. Om det är fem varma år i rad har du en femårig Cognac med mycket mer karaktär än om det har varit sex kalla år.

– Att kunna hitta den balansen är fascinerande.

Om vi går tillbaka till personlighetsdragen, och funderar på hur vi hanterar en femåring. Hur tänker du då?

– Du behöver vara lite närvarande, men kanske inte övervaka på samma sätt för att femåringen ska klara sig bra, förklarar han.

Här börjar vi öppna upp oss mot en viss typ av choklad och VSOP:n fungerar bra till kaffe.

– Men det ska vara ett ganska snällt kaffe. En bitter espresso fungerar inte. Om du är bitter och arg mot en femåring blir det inte så bra, säger han och skrattar.

Du ska vara lite snäll, men är du alltför snäll händer det inte så mycket. Sötsaker går alltså också bra och man får prova sig fram för att hitta vad som fungerar.

Tioåringen VO

– Med tioåringen VO kan du släppa efter lite på tyglarna och den klarar sig bra ändå. Men tänk hur mycket den kan uträtta om du ger den lite vägledning!

Här tycker Oskar att vi kan börja utmana Cognacen, för då blir den enormt mycket större. Drick espresso till, ät något lite bittert eller något med styrka. Du kan sätta emot och ifrågasätta.

– Den här Cognacen är jättetrevlig i sig och går att dricka som den är. Men så fort du har något till den visar den ännu mer potential. Tillsätt lite sötma så att du får en lite spritigare cocktail, eller ät en chokladbit vid sidan av. Wow!

Det är precis som med en tioåring, så fort den får lite hjälp på traven kan den uppnå enorma höjder. Men det får inte bli för många saker på en gång så att det blir kaos.

Tjugoåringen – XO

– I tjugooårsåldern klarade jag mig hur bra som helst, men det blev snabbmakaroner och lite si och så med tvätten. Det gick bra med lättare utmaningar, men så fort det blev lite tufft behövde jag stöd. Jag ville gärna ha fullt med människor runt omkring mig, och jag kunde hålla på hur länge som helst och tyckte aldrig att livet var tråkigt. Ju mer, desto bättre, säger Oskar och ler över minnena.

Här menar Oskar att det inte spelar så stor roll vad som står på bordet – det mesta fungerar. Du kan ta en chokladbit, hallondessert eller kanske en glasskula.

– XO:n klarar av att umgås med allt och alla och gör gärna mycket saker, precis som en tjugooåring.

Enligt Oskar är det den mest öppna produkten av alla. Den klarar sig själv, men njuter av mycket sällskap. Framför allt passar kaffe och desserter bra till XO:n.

Trettioåringen – Extra

När du närmar dig trettio har du blivit lite lugnare och vet mer vem du är och klarar dig helt själv. Du kanske tycker att du har hittat något som ger dig mening – en partner eller ett jobb, och du håller dig till det.

– Jag tycker till exempel att mögelost eller andra ädelostar till Extra är episkt. Men blir det för mycket saker kommer den inte helt till sin rätt.

- De flesta är nog mer vaksamma i trettioårsåldern, ganska selektiva och vet vad de vill samt går rakt på sak. Med rätt matchning kan resultatet bli enormt, avslutar Oskar.

Se också



Lumumba.

Lumumba är lika enkelt som gott. Varm choklad som spetsas med konjak och toppas med vispad grädde. Mums!

[Läs mer](#)



Oskars favoritcocktails på cognac.

Vår nye expert på cognac och akvavit delar med sig av sina favoritrecept.

[Läs mer](#)

