

Glögg - allt du vill veta.

Varifrån uppstod egentligen vår omtyckta jultradition glögg? folk o folk har pratat med Åsa Orsvärn, Product Development Manager och Master Blender för Blossa på Altia, samt tittat närmare i andra källor som skildrar historien om glöggen och dess ursprung.

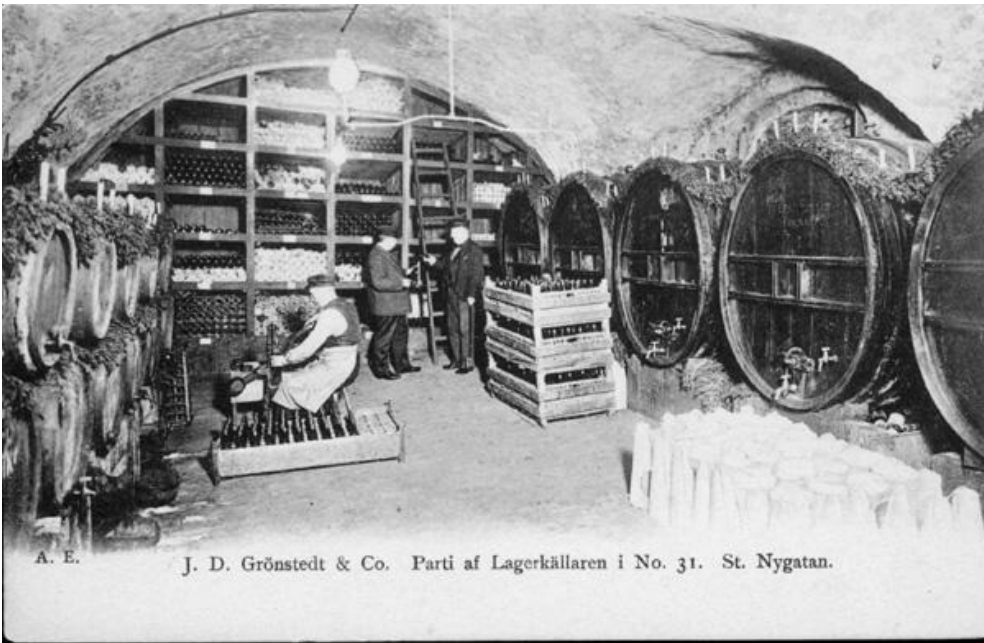


Redan de gamla grekerna...

Kryddat vin och sprit har förekommit i olika kulturer sedan lång tid tillbaka. Redan i det gamla Grekland drack man kryddat vin och det finns recept från 300-talet som beskriver hur romarna sötade vin med honung och tillsatte kryddor.

– Man kan hitta den typen av kryddat vin i hela Europa. De hade helt enkelt inte tillräckligt bra kärl att förvara vinet i, så det oxiderade snabbt. Om de då tillsatte lite kryddor, som också hade läkande egenskaper, samt socker gick det att dricka. Det var lite av samma anledning som att de förr kryddade akvavit, vilket var för att dölja smaken av finkel. Vin smaksattes för att kamouflera att det var dåligt, säger Åsa Orsvärn.

På Gustav Vasas tid fanns något som kan kopplas till glögg. Kungen hade en person som ansvarade för hans drycker och han eller hon blandade något som kallades "klaret", en blandning av rhenvin, socker, honung, kanel, ingefära, kardemumma och nejlikor (källa: Spritmuseum).



A. E.

J. D. Grönstedt & Co. Parti af Lagerkällaren i No. 31. St. Nygatan.

Namnet glögg kommer från tillverkningsmetoden

I Sverige har glöggen huvudsakligen sitt ursprung från vin. Under 1800-talet och i början på 1900-talet tillverkade restaurangerna sin egen glögg. Ordet kommer från tillverkningsmetoden att man glödgade vinet, något som nämns första gången 1609. Man dränkte en sockertopp i sprit, företrädesvis konjak, och antände den så att sockret smälte ned i vinet som man höll under det droppande sockret.

– Personligen tror jag att den proceduren såg rätt vacker ut. Det här gjorde de under hela den kalla perioden, inte bara vid jul. Traditionellt är alltså glögg inte enbart en juldryck, utan något svensken drack under hela vintern. Dessutom var vinglöggen som fanns på 1800-talet och i början av 1900-talet mycket starkare än dagens vinglögg. Den motsvarade vår starkvinsglögg säger Åsa Orsvärn.

Johan Daniel Grönstedts roll för glöggen

Blossa grundar sig på Johan Daniel Grönstedts recept. Han var en av de mer välkända vinhandlarna och verkade i Gamla stan från mitten till slutet av 1800-talet. Han hade egen glögg tillverkning i sin restaurangverksamhet som han både utskänkte och sålde, vilket även många andra på den tiden gjorde. Varje vinhandlare med aktning hade sin egen blandning, som de tappade på butelj och försåg med vackra etiketter.

1917 går alla de här mindre verksamheterna samman i Vin- & Spritcentralen, som några år senare övergår i statens ägo och i dag är Systembolaget.

– Det är ett recept som lever vidare från den tiden, och det är Grönstedts som i dag är Blossa, avslutar Åsa Orsvärn.

Källor: Spritmuseum samt Illustrerad Vetenskap Historia



Blossa Ekologisk Vinglögg 750ml

Systembolagsnummer: 90168

87,00 kr

Blossa Ekologisk Vinglögg har en rik, fyllig och kryddig doft med inslag av torkad frukt, pepparkaka och tydlig ton av kryddnejlika. Smaken är rik och balanserad med låg sötma. Kryddighet med kryddnejlika och kardemumma som framträdande smaker.

Se också



Blossa Glögg Saffran – en härlig vitvinsglögg med toner av saffran.

Många har efterfrågat Blossa 2010 med smak av saffran och nu lanserar Blossa en härlig vitvinsglögg med Blossas klassiska kryddor och toner av saffran.

[Läs mer](#)



Hur uppstod vår adventsfika med glögg och söta bakverk?

Richard förklarar varför vi firar advent och hur våra traditioner vad gäller mat och dryck innan jul kom till.

[Läs mer](#)



Blossa lanserar Blossa Sparkling & Spices Classic Red.

Nu lanseras Blossa Sparkling & Spices Classic Red - en bubblande dryck där glöggkryddor förenas med mousserande rött vin.

[Läs mer](#)
