

Nybörjarprovning – 15 september 2002.

Ett 30-tal medlemmar i Telge Whisky Sällskap (TWS) samlades på Hotell Torpa Pensionat för att vara med om sällskapets första whiskyprovning. Jussi Hakkarainen, ägare till hotellet, nämnde vid provningens början att hotellet kommer att vara den plats, där sällskapet härnäst skulle ha sina provningar. Efter diskussion med medlemmarna visade det sig att dagen för provning i framtiden skulle bli söndagar med start kl. 16.00. När provningen hade avslutats lovade Jussi med sonen Michel att de skulle ordna med någon form av enklare måltid med öl och kaffe/te nere i matsalen för att medlemmarna skulle få möjlighet att ytterligare diskutera whisky ur olika aspekter.

Som provningsledare skulle i framtiden Ingemar Giös (ordf. i programkommittén) fungera med ibland inbjudna föredragshållare från olika företag, som är agenter för olika whiskymärken. Syftet är också att i framtiden, kanske redan 2003, ordna en whiskyresa för intresserade medlemmar till olika destillerier i Skottland samt ett besök på Mackmyra destilleri utanför Gävle.

Ingemar (IG) började med att informera om att den första provningen skulle vara en "nybörjarprovning". Syftet med en sådan provning var att

- Kunna skilja en blended whisky från en single malt whisky
- Kunna ange vilken av de fyra whiskysorterna som var en bourbon
- Få en insikt om att olika single malt whiskies har en stor variation avseende doft och smak

Varje deltagare skulle också få ett kompendium vid varje provning med viktigaste fakta, som IG berättat om under provningen. Det skulle också finnas plats i kompendiet att skriva till extra information, som informerades om i samband med att olika OH-bilder visades. Från varje provning lovade IG att skriva ett referat på den länk till TWS, som skulle finnas på Hotell Torpas hemsida på Internet. Tanken var att i framtiden, kanske om några år, skulle ett prov i whiskykunskap göras, då medlemmarna teoretiskt såväl som praktiskt skulle testa sina kunskaper i whisky. Om provet blev godkänt skulle diplom delas ut till deltagarna ifråga.

IG berättade sedan hur provningarna skulle gå till i framtiden. Provningen börjar alltid med en teoretisk del, då olika OH-bilder visas med kompletterande information av IG. Den delen brukar ta cirka 45 min. Därefter börjar provningen som är halvblind, dvs. IG berättar hur man teoretiskt skall skilja de fyra whiskysorter som skall provas från varandra samt talar om vad de olika whiskysorterna heter. Däremot känner inte deltagarna till i vilken ordning dessa whiskies har hållts i glasen.

Glasen är speciella provningsglas, dvs. *inte* tumlare. I dessa kan inte whiskyns arom utvecklas. Det skall i stället vara ett mindre tulpanformat glas, t.ex. en liten cognacskupa eller ett s.k. copitaglas som används, när man dricker sherry eller ett grappaglas. Syftet med denna form på glaset är att doftämnen i whiskyn skall komma i bred kontakt med glaskupans luft. De skall sedan utvecklas, stiga upp på med hjälp av alkoholen som dunstar och koncentreras i den smala glasöppningen. Det är i den öppningen, som doften skall sniffas in.

För att inte doften skall försvinna från glaset, har de speciella provningsglasen ett lock av glas. Lika bra går det att lägga en kak-form av papper på varje glas för att förhindra att doften försvinner innan provningen börjar. Dukningen till provningen görs alltid någon timme innan provningen och man håller då de olika whiskysorterna i glasen, eftersom deltagarna inte skall se vilken sort som finns i de fyra glasen.

För att förhindra s.k. carry-over effekter, när man successivt provar de fyra sorterna, skall det finnas ett glas vatten per deltagare samt små brödbitar av osötat bröd på bordet. En klunk vatten samt någon brödbit intas varje gång en whisky avsmakas. På bordet finns också ett provningsformulär, där deltagarna noterar whiskyns färg, doft, smak och eftersmak samt övriga intryck.

Skall man dricka whisky med någon isbit i eller alltid späda whiskyn med vatten?

Vanliga frågor som ställs i samband med provningar. Det finns inte något som är rätt eller fel, när det gäller dessa frågor utan var och en måste själv bestämma, vad han eller hon anser vara det bästa. Men man kan ändå göra några kommentarer, som kanske manar till eftertanke.

Om man använder "whisky on the rocks", innebär det att whiskyn kyls ner. Effekten blir att whiskyn smakar mindre eller kanske inte något alls. På grund av kylan binds aromämnen i vätskan, vilket innebär att de blir mindre lättflyktiga och det blir svårt att uppfatta dem. Whiskyn har ju lagrats under många år för att doft- och smakämnen skall utvecklas optimalt. Det är då kanske mindre lämpligt att kyla ner whiskyn, så att dessa doft- och smakämnen inte längre kan uppfattas. Rumstempererad whisky (+17-21°C) är således den bästa temperaturen för att doft- och smakämnen skall komma till sin rätt.

Skall man dricka whiskyn med vatten eller "neat". Åter en smakfråga men det finns en bra förklaring. När man häller i något vatten i whiskyn orsakar det att estrar och aldehyder lättare frigörs och stiger upp i glaset med hjälp av den avdunstande alko-holen. Således i första hand en "doftsmak". Vattnet som används får då inte vara kolsyrat eller innehålla klor. Vid provningar späder man alltid ut whiskyn till 1/3 av innehållet. När det gäller *cask strength* på kanske 60 % späder man till kanske halva dess volym. När det gäller Islaywhisky som för det mesta är mycket rökig, bör man prova sig fram droppvis, eftersom röksmaken har en tendens att spädas ut snabbare än alkoholen.

Sammanfattningsvis: Använd rätt glas och se till att doft- och smakämnen kommer till sin rätt!

IG berättade sedan att när deltagarna var klara med provningsformuläret diskuterades med alla deltagare de olika whiskysorternas egenskaper. Vad de tyckte gemensamt noterades på en OH-bild, som var en kopia av formuläret. När det var klart visa-des en OH-bild vad experterna (Vin & Sprits panel, olika whiskyförfattare) ansåg om whiskysorternas egenskaper. Självklart skulle nog provningsdeltagarna *inte* hålla med om vad experterna tyckte. Det kan ju också bero på att när experterna kommenterade de olika whiskysorterna var det andra årgångar och satser som bedömts jämfört med vad som provades vid TWS provning.

IG började den teoretiska genomgången med att läsa från en bok, som skrevs av Dr. Johnson vid hans besök på västra öarna (inre Hebriderna) 1775. Det framgick att där serverades fyra olika *drams* innan grötfrukosten serverades. Varje dram hade sitt speciella gaeliska namn. Tala om att skottarna skulle vara snåla!

Några kuriosa kommenterades som t.ex.

- Under tyskarna offensiv under andra världskriget skulle skeppsvarv bombas. Nu missade tyskarna skeppsvarven och träffade i stället två destillerier och 10 miljoner liter whisky förstördes.
- Fransmännen dricker mer whisky än cognac.
- 4 cl whisky innehåller mindre kalorier än ett standardglas rödvin eller 25 cl öl.
- I sången Auld lang Syne sjunger man om en cup o'kindness, vilket syftar på whisky.
- På en välgörenhetsauktion i Milano 1992 auktionerades en 50 år gammal Glenfiddich. Det högsta budet var nästan 668 000:- för den flaskan. 3 cl skulle i såfall kosta ungefär 28 000:-
- Vad är en dram? Mängden whisky som hålls upp i glaset avgör den som håller upp, dvs. hur han eller hon uppfattar den person som skall dricka whiskyn. Det är den definition som The Scotch Whisky Association anser vara den rätta.
- Beroende på var man lagrar whisky, dvs. vid kusten eller i inlandet avdunstar whisky hela tiden. Man talar om *the Angels' share eller the Angels' dram*. Varje år avdunstar mellan 2-2.5 % av fatets volym kanske något mera det första året. Ett fat som ursprungligen har innehållit 250 L och lagrats i 18 år har under lagringstiden förlorat 45 L whisky. Tänk på vad som händer när minst 100.000 fat lagras i Skottland!

Varifrån kommer ordet whisky? Skandinaverna hade sin *aqua vite*, fransmännen sin *eau de vie* och den keltiska befolkningen i nordvästra Skottland, Irland och på ön Man hade sin *uisge beatha*, som var det gaeliska ordet för livets vatten. Engelsmännen hade svårt för att uttala gaeliska, varför det etymologiskt blev två ord, nämligen *fuisse* och *usky*, innan det slutligen blev whisky.

Stavas whisky med eller utan e? Det beror varifrån whiskyn kommer. Med **e** på Irland och i USA, men utan e i övriga länder. Det var på 1800-talet som e:et försvann på den skotska whiskyn. Det finns undantag i USA, nämligen whiskysorterna Maker's Mark och George Dickel.

Whiskyn finns i vardagen och sätter sina spår. På Irland finns en levnadsregel som lyder "Never steal another man's wife and never water another man's whisky". I Skottland förekommer det fortfarande ibland att vid dop, stänker man några droppar whisky på barnets huvud. Det är ju livets vatten!

Sedan visade IG en exposé över olika länders typiska egenskaper, när de producerar whisky.

Irland

- Destilleras tre gånger.
- Whiskeyn är mjuk och len.
- Det mältade kornet torkas i ugnslignande rum, men röken kommer aldrig i direkt kontakt med den mältade säden. Det är därför det är mycket sällan som irländsk whiskey är rökig.
- Även andra sädeslag än korn används.

En OH-bild visades som i stora drag beskrev, vad som händer när whisky tillverkas. Den processen kommer att diskuteras mera i detalj vid en senare provning. Även vad som händer vid tillverkning av sädesprit kommenterades. Den processen kommer att diskuteras närmare, när Lågländernas whisky provas. Generellt kan emellertid kortfattat kommenteras att fördelarna med den typen av whisky är följande:

- Destillationen sker utan avbrott.
- Spriten som tillverkas är ren och förlorar därför i doft.
- Processen är billig i drift, vilket ger ekonomiska vinster och är därför mer ekonomisk ur olika aspekter.
- Den är arbetsbesparande.
- Processen är inte säsongsbetonad.

Japan

Generellt är kvaliteten mycket hög och den japanska whiskyn liknar mycket den skotska whiskyn. Eftersom japanerna inte är intresserade av doft, de har mycket få ord för doftsensationer, spelar aromen inte så stor roll. Däremot är smaken mycket viktig. Japanerna producerar mest blended whisky, men de har <10 destillerier. *Suntory* är världens största whiskyproducent. Mäsken kan också innehålla lite ris och hirs. Destilleriet tillverkar olika smaksorter. Koncernen äger bl.a. destillerierna Auchentoshan, Bowmore och Glen Garioch i Skottland. *Nikka* äger destilleriet Ben Nevis i Skottland. Utmärkande för whisky från Nikka är att den är bourbonaktig, dvs. har smak av vanilj. Kanadensiska Seagram har ett joint venture med *Kirin Seagram*. Därför produceras en något rökig whisky. Högt uppe i bergen i Japan finns *Sanraku Ocean* som bl.a. producerar en single malt whisky.

USA

Huvudsakligen använder man kolonndestillation vid framställningen av whiskey. Man kolar även faten på dess insida, vilket förhindrar bakteriespridning, men också ger whiskyn en rödaktig färg. Det finns olika whiskytyper, nämligen:

- *Rye whiskey* som innehåller minst 51 % råg i mäsken. Det var också den första whiskey som producerades i USA (Pennsylvania och Maryland). Det ger whiskeyn en viss bitter smak. Att tillverka en whiskey endast på åg är mycket svårt beroende på att enzymerna i rågkornen inte är tillräckliga för att spjälka stärkelsen till maltsocker. Spriten lagras på koleldade ekfat, som enligt en tunnbindarlag från 1923 endast får användas en gång.

- *Corn whiskey* måste minst innehålla 80 % majs och lagras på ej kolade ekfat under kort tid. Majsen ger spriten en sötaktig smak.
- *Straight whiskey* är t.ex. Bourbon, Tennessee och Rye whiskey. Den typen av whiskey tillverkas enligt sour mash metoden, men det anges inte på etiketten att det är sur mäsik, eftersom det skulle verka avskräckande på ev. köpare. Den typen av whiskey lagras inte med neutral alkohol och lagras minst 2 år på ekfat.
- *Sour mash (Tennessee)* använder sur mäsik, dvs. man använder bottensatsen i destillationspannan till nästa destillation, vilket ger en kontinuitet i jäsningsen och skyddar whiskeyn från den vilda jästens aktivitet. Den typen av whiskey skall innehålla minst 51 % av något sädeslag. Whiskeyn filtreras genom att lager av sockerlön, vilket ger en mild smak. Ex. är Jack Daniels, Gentleman Jack.
- *Bourbon* måste innehålla minst 51 % majs och resten korn samt råg/vete. Bourbon behöver inte produceras i Kentucky enligt lag. I allmänhet ingår upp till 70 % majs. Innehåller whiskeyn mer majs blir den inte såsmakrik. Receptet brukar vara 51-80 % majs, 5-15 % mältat korn, som gynnar jäsningsen samt 5-15 % råg/vete. Användes en något större procent vete ger det en mildare whiskey som t.ex. Makers Mark. Namnet Bourbon kommer från de franska nybyggare som bosatte sig i Kentucky. Deras kungliga gren i Frankrike var Bourbon. Numera finns inte några destillerier i den del av Kentucky som betecknas som Bourbon. I allmänhet lagras bourbon mellan 4-10 år. Om det inte står någon ålder på etiketten är den lagrad i minst 4 år.

Några kända bourbonnamn på olika sorter är från resp. ägare:

Pernot Ricard (Wild Turkey), American brands (Jim Beam, Old Grand Dad, Knob Creek), Brown-Forman Beverage Co. (Jack Daniels, Gentleman Jack), Seagram (Four Roses) och Allied Domecq (Maker's Mark).

IG berättade om den historiska bakgrunden till några blended whiskies namn som t.ex. VAT 69, Black & White samt Johnnie Walker. Varför gavs namnet VAT 69 till en whisky? Jo, i juli 1882 tillverkades 100 olika blandningar av olika single malts + sädeswhisky av en whiskyproducent. Faten (vats) numrerades från 1 till 100. Experter och goda vänner bjöds in för att bedöma vilket fat som var bäst. Fat, dvs. vat nummer 69 vann och den blended whisky tillverkades sedan.

På flaskornas etiketter anges single malt, vatted malt och blended whisky, men vad betyder dessa namn. En **single malt whisky** – på svenska ibland kallad enkelmalt-whisky – produceras från *ett* destilleri. Kan emellertid betyda att olika årgångar från det destilleriet blandas. En mycket ovanlig benämning är **single-single malt whisky**, som innebär en whisky från ett destilleri och en batch (sats) destillering.

En **vatted malt whisky** innebär en whisky, då single malts från *fler än ett* destilleri har blandats.

En **blended (blandad) whisky** består av mellan 15-50 olika single malts + sädeswhisky. En enklare blended whisky innehåller kanske 20 % single malts och resten sädeswhisky och är lagrade mellan 3-5 år. Benämningen De luxe är en subjektiv bedömning och i allmänhet innehåller whiskyn > 60 % single malts.

En **sädeswhisky** framställs i en kolonndestillationsapparat (Coffey blåsa) och lagras i minst tre år. I allmänhet vinner en sädeswhisky inte på att lagras mer än 4-5 år.

Ett namn som det har varit mycket diskussion om är **pure malt**. I Italien är Glen Grant en pure malt, fastän det är en single malt. I Frankrike kallas whiskyn pure single. Cardhu är fr.o.m juli 2004 en vatted malt fastän det är en single malt. Man bör dessutom inte kalla en vatted malt efter destilleriet. Därför har företaget Diageo ändrat namn på destilleriet Cardhu till *Cardow* och också ändrat färgen på flaskans etikett. Glenfiddich har haft på sin etikett tidigare orden pure malt, men har *alltid* varit en single malt. *Ett förslag är att pure malt inte skall användas*, eftersom namnet kan missuppfattas. Ett förslag är också att orden **malt whisky** skall användas på en whisky från ett påhittat destilleri t.ex. varuhuskedjornas märken.

När en åder anges på flaskans etikett, innebär det den tid whiskyn lagrats på. *Vilken är den bästa ådern för en whisky?* Det beror på var whiskyn lagras. I Låg-länderna mognar whiskyn snabbare t.ex. efter 8-10 år, medan det krävs längre tid i inlandet t.ex. Speyside. Det gäller också whisky som är mer viskös t.ex. Islay whiskies. Om whiskyn lagras för länge i ekfaten får den träsmak.

En whisky är från början färglös men får färg från ekfaten och färgämnen (sockerkulörer, E 150), som sätts till. Vissa destillerier t.ex. Glengoyne anger att man inte använder färgämnen. I USA kolas ekfaten och ger dåwhiskeyn en rödaktig färg.

Lagringen sker i amerikanska ekfat, som är billigare (cirka £150) i inköp jämfört med sherry (cirka £800) fat från Spanien. Avdunstningen som tidigare har nämnts ligger på cirka 2 % per år med någon procent större det första året. I fuktiga klimat förlorar whiskyn snabbare alkoholstyrka än volym medan i torra inlandsklimat och högre höjd över havet t.ex. destilleriet Dalwhinnie, mer i volym än i alkoholstyrka.

I USA lagras whiskeyn endast en gång på fat beroende på den tunnbindarlag från 1923. Den lagen skulle nämligen hela tiden ge tunnbindarna arbete. Faten skeppas antingen hela eller nedmonterade i stavar till Skottland. Det senare sättet har på senare blivit ovanligare på grund av större kostnader, då faten skall göras om från 180 L (barrel) till 250 L (hogshead). Generellt påverkar ett litet fat whiskyn mer, eftersom det är större träyta mot varje liter whisky. Det innebär snabbare mognad men också högre lagringskostnad. Ett fat kan användas upp till tre ggr ev. fyra, vilket innebär en lagringstid på cirka 50 år.

Destilleriet Macallan är speciellt, eftersom de använder endast sherryfat. De har kontrakt med en bodega i Jerez, som först lagrar sherry oloroso i ekfaten – i några andra fall andra typer av sherry – och sedan skeppar de tomma faten till Skottland.

Lagringstiden för maltwhisky i Skottland är minst tre år medan det är två år för whiskey i USA enligt lag. Anledningen till den kortare tiden i USA är att whiskeyn innehåller sädeswhisky.

En whisky blir inte bättre om den lagras på flaska och förlorar inte i alkoholstyrka om flaskan inte öppnas och tillslutningen är effektiv. Whiskyflaskan skall förvaras stående och helst mörkt. En öppnad flaska kanske klarar sig i 1-1.5 år utan att smaken förändras.

Den sista OH-bilden visade påintressanta ställen att besöka i Skottland, där man kan köpa olika sorter av maltwhisky.

IG visade sedan en *cuaich*, som är ett åderdomligt keltiskt dryckeskärl. Ursprungligen var den tillverkad av trä med sedan av horn eller silver. Skålen fylldes med whisky och användes förr i tiden antingen, då gäster hälsades välkomna eller som skål vid ett avsked. Måttet var en $\frac{1}{2}$ gill, dvs. cirka 7 cl. "A half" betyder än i dag cirka 7 cl.

Därefter började den praktiska delen av provningen. Syftet var och välja fyra sorter, som deltagarna skulle kunna skilja från varandra med hjälp av den teoretiska information som givits innan provningen. Innan tastingen tipsade IG, hur man skulle göra för att bäst uppfatta doft, smak och eftersmak.

The Glenlivet

12 år som är en Speyside single malt. Egenskaperna var: *färgen* ljus och bärnstensfärgad med liten, sötaktig *doft*. *Smaken* mild, sötaktig och *eftersmaken* lite torr och halmlik samt lång.

Cutty Sark

En blended whisky med ljus *färg* och liten, mild, fruktig *doft*. *Smaken* mild, torr och *eftersmak* enligt deltagarna lång.

I Cutty Sark ingår bl.a. maltwhiskysorterna Bunnahabhain, Highland Park och Tamdhu.

Lagavulin

16 årig Islay whisky med mörk, gyllenbrun *färg*. Stor, sötaktig, rökig, tjärig *doft*. Liknar doften av Lapsang Suchong te. *Smaken* var skarp, mycket rökig och viskös (fyllig) med en lång *eftersmak*, som har en viss salta.

Maker's Mark

Cirka 6 årig bourbon som var bärnstensfärgad med liten, mild, aromatisk, sötaktig (vanilj) *doft*. *Smaken* var mild och söt (vanilj) samt viskös. *Eftersmaken* lång.

Utmärkande för flaskan är att den är rektangulär samt att flaskhalsen är handdoppad i rött vax. Det är således inte plast som många tror utan ett speciellt framställt vax.

Provningen avslutades med en OH-bild som visade vad "experterna" tyckte om de olika whiskysorterna. En del av deltagarna var skeptiska till dessa experters omdömen. Maker's Mark är en utmärkt whisky, som en introduktion till bourbon whiskey.

Innan alla gick ner till matsalen för att intaga den måltid, som Jussi och Michel hade dukat upp, utbringades en skål på gaeliska, nämligen

Slainte mhath (god hälsa)

Referent från denna provning var Ingemar Giös