

Kanadensisk whisky - 17 oktober 2004

I och med denna provning av kanadensisk whisky har Skottlands olika whiskyregioner, irländsk whiskey samt bourbon kommenterats på olika provningar i Telge Whisky Sällskap (TWS) sedan den 15 september 2002. Till denna provning hade TWS bjudit in "Södertälje-sonen" Petrus Wistedt från Galatea Spirits AB, som på ett mycket personligt och intresseväckande sätt introducerade TWS medlemmar för den inte så vanligt förekommande whiskyn från Kanada. Med 25 år i dryckesbranschen hade Petrus speciellt påsenare tid intresserat sig för den kanadensiska whiskyn, som stavar whisky på samma sätt som bl.a. i Skottland.

Historiskt sett började tillverkningen av whisky i Kanada mot slutet av 1700-talet i området omkring Kingston vid sjön Ontario samt mellan städerna Ottawa och Toronto. Varför just där? Jo, där fanns råvarorna, dvs. vattnet, spannmålet samt närheten till de stora städerna. Dessutom var det ju inte långt till den amerikanska marknaden. Så småningom blev destillerierna ganska många – cirka 200 - och omkring **1875** bestämde sig regeringen att reglera tillverkningen av sprit genom att 1) endast säd (numera är majs den överlägset vanligaste råvaran, majs räknas in i det engelska begreppet *grains*) fick användas som råvara 2) att tillverkningen skulle ske i kontinuerliga pannor (numera är även enkelpanna, *pot stills* tillåtet, men fortfarande ovanligt) samt att 3) spriten skulle lagras minst tre år på ekfat. På den tiden var det världens hårdaste lagstiftning beträffande produktion av sprit. Petrus nämnde att i princip är kanadensisk whisky en fatlagrad vodka (brännvin), dvs. sädesprit som destilleras till hög alkoholhalt i kolonnpanna –vilket ger en neutral sprit – och lagras under relativt lång tid i nya eller använda ekfat .

Fortfarande idag är whiskyindustrin omgärdad av restriktioner beträffande reklam och utskänkning, men det varierar från provins till provins, eftersom varje provins har sina egna restriktioner. Under amerikanska förbudstiden förekom en stor smugeltrafik från Kanada till USA, men också Kanada var det delvis förbud mot försäljning av sprit i början av 1920-talet. Däremot kunde man förskriva "whisky" som botemedel mot olika typer av sjukdomar. För export av whisky var det inte några restriktioner.

Det var speciellt två kanadensiska företag, som drog nytta av den amerikanska förbudstiden, nämligen Seagram och Hiram Walker (idag en del av Corby Distillers). Det senare företaget flyttade över gränsen till Kanada redan 1858 och byggde där sitt första destilleri. Det var det företag som tog fram en helt ny typ av whisky, eftersom man blandade mäلتad och omäلتad råg med annan sädeswhisky. Den kallas ofta rye whisky, men skall inte förväxlas med amerikansk rye. Den senare måste enligt amerikansk lag bestå av minst 51 % råg. Kanadensisk whisky tillverkas av flera olika sädeslag som råg, korn, vete och majs, men ofta använder man ganska mycket råg. Man anser att just rågen ger en kryddig doft och smak, som ofta har en ton av mint. På något undantag när är alla kanadensiska whiskies blended även om man på etiketten läser rye.

Nästan all kanadensisk whisky tillverkas i kontinuerlig destillering. Lagringen sker på amerikanska ekfat - såväl nya kolade som använda - och för det mesta längre än tre år men mycket fåmer än 10 år. Man får i Kanada sätta till (max. 9.09 %) smaktillsatser, som kan t.ex. vara bourbon, brandy, rom eller sherry. Det är mycket speciellt just för Kanada. Alkoholstyrkan är för det mesta 40 % i kanadensisk whisky.

Innan provningen skickades tvåglas runt som innehöll i det ena glaset en 100 % råghisky *Old Portrero Single Malt Straight Rye Whiskey*, vilken var en pot still-destillerad amerikansk rågmalt whiskey. I det andra glaset som jämförelse en 10 årig Bruichladdich, som var en pot still-destillerad skotsk kornmalt whiskey). Intressant att känna doftskillnaden! Så var det dags att prova fyra olika whiskies. Vi fick göra det halvblint och efter diskussioner mellan Petrus och deltagarna kom vi fram till följande:

Glas 1.

Seagram's V. O. har alkoholstyrkan 40 % med nr. 507 i Systemkatalogen och kostar 229:- I Kanada är företaget den största whiskyproducenten med sex destillerier och ett stort antal märken. Seagram's V.O. är det viktigaste märket hos Seagram och är en blended whisky. V.O. betyder Very Own. Whiskyn är mild och fruktig med en antydning till citrus smak.

Glas 2.

Lot 40 Rye Whisky. Rye malt med alkoholstyrkan 43 %. Artikelnummer 477 på System-bolaget, pris 323:-) Lot 40 är en *Pot Still Rye Malt*, alltså en whisky gjord på uteslutande rågmalt och destillerad i enkelpanna, något mycket ovanligt bland kanadensisk whisky. De berömda whiskyförfattarna Michael, Jackson och Dave Broom hade i *The Whisky Magazine* nr. 29 bedömt den whiskyn. De hade kommit fram till exakt samma poängsumma, nämligen 7 $\frac{3}{4}$. Det intressanta i detta fall var att deras noteringar beträffande doft, smak, eftersmak samt kommentarer var inte alls lika.

Glas 3.

Pike Creek med alkoholstyrkan 40 % har slutlagrats på portvinsfat och finns på System-bolaget med nr. 587 och kostar 313:- Den whiskyn vi provade skiljde sig från de övriga genom att whiskyn hade en något mörkare färg och hade också en sötaktig smak. Råvaran för denna whisky är nästan uteslutande majs.

Glas 4.

Gooderham & Worts är en premium blended whisky med alkoholstyrkan 45 %. Målet var att skapa en whisky, som återskapade en förebild från mitten av 1800-talet. En blended whisky gjord på råg, rågmalt, korn, kornmalt och vete, där en del av whiskyn även destilleras i enkelpanna. Utgående på Systembolaget, nr 421, pris 332:- (endast 6 flaskor kvar 2004-10-21, se Systembolagets hemsida). Vi fick smaka på en av de sista flaskorna. Många av deltagarna uppfattade en fruktighet i den whiskyn.

De tre whiskysorterna Pike Creek, Lot 40 och Gooderham & Worts är ett projekt kallat "The Whisky Guild" som går ut på att återskapa äldre tiders kanadensiska whisky. Whisky med mer utpräglad karaktär och skillnader i framställningsmetoder. Provningen kan alltså delvis betraktas som en "historisk" provning. Tyvärr har inte projektet varit särskilt kommersiellt framgångsrikt.

Enligt tradition fortsatte diskussionerna efter provningen i matsalen och denna kväll med en starköl till en kassler tillagad med Lagavulin av Michel. Till kaffet fanns som vanligt tillfälle att köpa någon intressant whisk(e)y.

Vid datorn
Ingemar Giös