

Whiskyprovning med mattillbehör den 21 oktober 2007

Eftersom den här typen av provning fodrar lite mer än en normal provning, hade en överenskommelse gjorts med vår krögare Jussi att några frivilliga från TWS skulle bistå vid förberedelserna.

Volontärerna som bidrog med sin insats vid tillredningen av de olika maträtterna, bordsdukningen samt portioneringen av de tre smakrika whiskysorterna har förevigats på bild, som du kan beskåda på TWS hemsida.

För första gången skulle Telge Whisky Sällskap (TWS) göra en annorlunda provning. För två år sedan diskuterades i TWS programkommitté om inte whisky också skulle kunna passa ihop med olika maträtter. Man använder ju cognac och vin vid tillagning av olika maträtter och varför skulle man inte kunna använda whisk(e)y? Dessutom dricker man snaps till mat och varför inte byta ut snapsen mot whisk(e)y? Whiskytidningen The Whiskymagazine har nästan i varje nummer något/några olika matrecept och på nätet kan man få ytterligare inspiration om man söker på www.whiskyguiden.se Böcker med ett antal enkla whiskyrecept, som kan rekommenderas är bland annat Whisky, Whisky, Whisky! och Mera Whisky av Dag Lennartsson.

Då alla deltagare intagit sina platser i Torpas matsal spelades *Scotland The Brave* av The Pipes & Drums & The Military Band of the Royal Scots Dragoon Guards för att stämningen redan från början skulle infinna sig. Därefter berättade provningsledaren Nils-Bertil Nilsson (NBN) historik och fakta om den speciella provning, som skulle utföras. Generellt kan sägas att rökig whisky går bra ihop med kryddig mat. Men sedan måste man pröva sig fram. Här kan man verkligen utnyttja "Trial and Error"! Whisky som komponent i samband med matlagning förekommer numera inte så sällan som i såser, kycklingfilé marinerad i whisky, vid gravning av lax, etc., vilket NBN nämnde som några exempel.

Varför inte prova whisky i stället för snaps !

Känner man whiskysmaken då man äter? *Det råder det olika meningar om.* Behöver man då precisera vilken typ av whisk(e)y som man använder, dvs. en bourbon, single malt, single blended malt eller blended whisky? Eftersom vissa whiskysorter är sötaktiga t.ex. bourbons medan andra kan vara rökiga, bör man i så fall tänka på vilken whiskysort som används vid matlagningen. Övriga whiskysorter är mer komplexa, där inte någon speciell smak "sticker ut" och i sådana fall spelar det nog mindre roll, vilken whisky man använder vid matlagningen.

Det man bör uppmärksamma är att vi har fyra grundsmaker, nämligen sött, salt, surt och bittert, som speciellt ger sig tillkänna i maträtten. Smakförmågan är emellertid en komplex upplevelse, som endast till en liten del förmedlas av det egentliga smaksinnet. Smak är en kombination av tungans smak- och näsans doft/luktreceptorer. Dessutom tillkommer information om konsistens (vattnig/oljig/viskös) samt temperatur av det vi dricker. Smakreceptorerna "tröttnas ut" relativt snabbt på samma sätt som doft/luktreceptorerna. Därför bör man tänka på vissa rekommendationer, som ges senare i referatet.

Nu var syftet inte att äta en maträtt med whisky vid den här provningen, utan vi skulle med tre olika whiskysorter kombinera tre olika mattillbehör för att undersöka vilken whisky, som eventuellt skulle passa bäst till resp. mattillbehör.

Vilka whiskysorter hade valts? Vad är utmärkande för de olika sorterna ur doft och smak-synpunkt enligt Systembolagets prislista nr 2. 2007?

1. *Dalwhinnie 15 år* är en Speysidewhiskey från Skottland. Doft: fruktig, aromatisk (ljung). Smak: fruktig, liten sötma och viss rökighet i eftersmaken. Innehåller 43 % alkoholstyrka.
2. *Gentleman Jack* är en amerikansk whiskey. Doft: sötaktig (vanilj, honung) Smak: smakrik, inslag av vanilj, lönn sirap. 40 % alkoholstyrka
3. *Talisker 10 år* Producerad på ön Skye i Skottland. Doft: något sötaktig, pepprig, rökig Smak: smakrik, rökig, skarp, lång eftersmak. 46 % alkoholstyrka.

Rekommendation: Se till att dessa tre whiskysorter serveras från vänster till höger i följande ordning, nämligen *Dalwhinnie*, *Gentleman Jack* och *Talisker*. De mera smakrika och rökiga skall intas sist. Dessutom bör man tänka på alkoholstyrkan. Talisker har 46 % varför den bör intas sist. Visserligen kan man dricka dessa sorter utan vatten, men det är en rekommendation att späda varje whisky med vatten. Det bästa är att redan från början späda whiskyn med lika mycket ej mineraliserat vatten, som det finns whisky i glaset. Man kommer då ner till cirka 20 %, vilket innebär att alkoholen inte påverkar lika starkt smakupplevelsen, som om man haft 40-46 %. Vatten och brödbitar skall finnas på bordet så att när man provat en whisky skall vatten och bröd intas. Det är för att ”nollställa” tungan, så att inte några ”carry-over” effekter bildas, då nästa whisky med mattillbehör intas.

Vilka mattillbehör hade vi på provningen? Kanske fanns det en möjlighet att här försöka få fram några grundsmaker.

- A. Tre bitar rökt lax (salt)
- B. Avocadokräm med saft av lime (surt)
- C. Västerbottenost. Ena halvan doppad i choklad. (sött). I detta fall blev det faktiskt två smakupplevelser, eftersom ena halvan utan choklad hade en helt annan smak jämfört med den halva, som doppats med choklad.

Därefter blev det en intensiv provning med diskussion mellan deltagarna hur de uppfattat de olika whiskysorterna i kombination med ovan nämnda mattillbehör. För att få en uppfattning om deltagarnas smakupplevelser fanns ett enkätformulär, där deltagarna skulle fylla i om mattillbehöret passade dåligt, bra eller utmärkt till resp. whisk(e)y.

Det finns emellertid några felkällor som man måste beakta när man läser resultatet nedan.

1. Fanns alla deltagarnas glas på bordet från vänster till höger i följande ordning, nämligen *Dalwhinnie*, *Gentleman Jack* och *Talisker*?
2. Deltagarna fyllde i formuläret med olika mycket vatten i resp. whiskyglas, som i så fall påverkar smakupplevelsen.
3. Var någon deltagare förkyld var det svårare för denne att uppfatta smaker.
4. Luktsinnet varierar med åldern. En 65 åring behöver cirka 4 ggr så hög koncentration av ett ämne för att känna doften/lukten som en 20 åring. De individuella skillnaderna är stora och blir dessutom större med stigande ålder.
5. Kvinnor har i allmänhet ett känsligare luktsinne än män.
6. Vissa läkemedel påverkar luktsinnet.

Sammanfattningsvis: Mycket av vad vi kallar smak är egentligen luktsinnet som påverkas.

Alla deltagare lämnade inte in enkätformuläret varför resultaten grundas på vad 17 deltagare skrivit. Med ovan skrivna felkällor i minnet måste man således ta resultaten nedan ”med en nypa salt”.

DALWHINNIE

Lax (rökt)	<i>Dåligt</i> 1	<i>Bra</i> 7	<i>Utmärkt</i> 9
Avocadoröra	<i>Dåligt</i> 6	<i>Bra</i> 10	<i>Utmärkt</i> 1
Västerbottenost*)	<i>Dåligt</i> 3	<i>Bra</i> 4	<i>Utmärkt</i> 10

GENTLEMAN JACK

Lax (rökt)	<i>Dåligt</i> 7	<i>Bra</i> 8	<i>Utmärkt</i> 2
Avocadoröra	<i>Dåligt</i> 4	<i>Bra</i> 10	<i>Utmärkt</i> 3
Västerbottenost*)	<i>Dåligt</i> 3	<i>Bra</i> 7	<i>Utmärkt</i> 7

TALISKER

Lax (rökt)	<i>Dåligt</i> 6	<i>Bra</i> 8	<i>Utmärkt</i> 3
Avocadoröra	<i>Dåligt</i> 4	<i>Bra</i> 10	<i>Utmärkt</i> 3
Västerbottenost*)	<i>Dåligt</i> 3	<i>Bra</i> 6	<i>Utmärkt</i> 8

Kommentarer:

Ena hälften av osten var chokladdoppad och förhoppningsvis hade deltagarna intagit hela ostbiten och inte endast den del som inte var chokladdoppad.

Det som kanske är något märkligt är att det endast är tre deltagare som tyckte att lax och Talisker passade utmärkt till lax. Den kombinationen rekommenderas som mycket lämplig i böcker och matreportage, då whisky anges som dryck till rökt lax. Avocadoröran passade bra till alla tre whiskysorterna. Västerbottenosten var ännu bättre som lämpligt matillbehör till de provade whiskysorterna.

Att dra några ytterligare slutsatser från den här provningen kan man inte göra, eftersom den inte var tillräckligt standardiserad och med få deltagare. Enligt deltagarna hade de emellertid blivit intresserade att hemma prova nya matillbehör med olika whisk(e)ysorter för att finna nya smaksensationer.

.....

Som avslutning läste NBN några korta rader ur Fritjof Nilsson Piratens novellsamling "Vänner emellan" varefter provningen avslutades med en CD-skiva av Anders Gjörling som sjöng "Tall Tale".

Som vanligt blev det sedan en lättare måltid med öl och tillfälle att dricka en whisky som nyligen kommit ut på Systembolaget. I detta fall en 15 årig Speyside Highland Single Malt eller en japansk whisky, nämligen Kuruizawa 12.

Referent Ingemar Giös