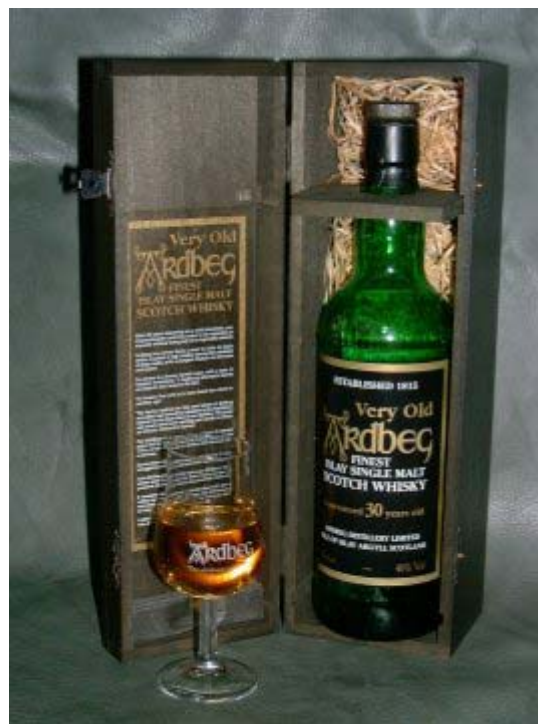


# Dyrbara Droppar

**Skottlands-resa  
2 – 9 september 2005  
Islay – Jura-  
Arran - Campbeltown**



## **Dag 1 - fredag 2 sept. - Skavsta-Prestwick-Irvine**



Mellan den 2 – 9 september 2005 reste nio medlemmar från **Telge Whisky Sällskap** (TWS) på sin andra resa i TWS regi till Skottland för att åter utforska uisge beatha (livets vatten). Vikingarna har ju varit här tidigare, men då knappast i lika fredliga ärenden som TWS medlemmar, men möjligen lika törstiga! Varför just Islay som främsta resmål? Jo, den mest potenta Islaywhiskyn har blivit svenska whiskyentusiasters främsta favorit. En riktig rökare skall det vara! Visserligen lockar golfen en hel del turister, men det är Islays flytande guld som definitivt lockar fler besökare.

## **Dag 2 - lördag 3 sept. - Högländerna**

Efter övernattningsställe i samhället Irvine ägnades första dagen helt åt ett besök i Dumgoyne ett stycke utanför Glasgow, där destilleriet **Glengoyne** ligger. Vad är intressant med den whiskyn? Några fakta är t.ex. att man bl.a. använder kornsorten Golden Promise (20 %) liksom destilleriet The Macallan men även kornsorterna Optic och Proctor. **Glengoyne** är det enda destilleri, som inte använder torv i tillverkningsprocessen och malten är således inte rökt utan torkas i varmluft.

Inte heller passerar processvattnet över torvmarker och troligen är **Glengoyne** som single malt den malt, som innehåller minst rökighet av alla single malts i Skottland. Destilleringshastigheten är den långsammaste av alla destillerier i Skottland.





Högländslinjen, som skiljer södra Skottland från den norra delen, går genom destilleriets marker. Tekniskt sett är Glengoyne en Högländsmalt men har egenskaper som en malt från Låg-länderna. Man klassificerar emellertid Glengoyne som en Högländsmalt, eftersom vattnet kommer från Högländerna. Ursprungligen trippeldestillerade man men numera gäller dubbeldestillering. Vi provsmakade först på en 10 åring vid videovisningen och innan den guidade turen. Därefter utfördes en Nosing Competition med fyra praktiska och två teoretiska frågor. Två deltagare prickade in alla rätt, varför utslagsfrågor måste ställas för att kora en vinnare. Det var ett mycket nöjt whiskygång, som åter på eftermiddagen styrde kosan mot Irvine.

### Dag 3 - söndag 4 sept. – Arran

Följande dag blev det båtresa till Arran och till destilleriet **Isle of Arran**, som ligger strax norr om byn Lochranza. Som en kuriositet kan nämnas att slutledet ranza troligen är det forn-nordiska ordet för rowan tree, nämligen rönnbärsträdet. Ursprungligen fanns på ön Arran mer än 50 destillerier, men de flesta var illegala. Begreppet Arran water var då synonymt med smuggelsprit. Varför försvann alla destillerier? Jo, beroende bl.a. på öns avlägsenhet och kostnaden för transporter till mer befolkade områden, speciellt Glasgow. Det nuvarande destilleriet är bland de minsta i Skottland. Det är också familjeägt, vilket inte är så vanligt. Efter videovisning, guidad tur och provsmakning fortsatte resan igen med båt till Kintyrehalvön och sedan åter med båt till Port Ellen på Islay, dit vi kom på kvällen.



De böljande gräsklädda kullarna, golf, tweed, whisky och haggis (traditionell lammrätt där lammfärs blandas med inälvor, lök och bröd) gör att en resa till ön Islay är verkligen värd ett besök. Islay har varit bebott sedan stenåldern men också som tidigare nämnts invaderats av främlingar. Om vikingarnas härjningar informeras man om på öns museum. Fågellivet på ön har inspirerat såväl fotografer, konstnärer som ornitologer, men det var livets vatten, som i första hand lockade TWS medlemmar.

## Dag 4 - måndag 5 sept. – Islay och Jura



Första dagen på ön blev komprimerad med först ett inbokat besök på destilleriet **Bowmore**, som ligger vid huvudgatan i samhället med samma namn som destilleriet. Åker man omkring i Bowmore så leder alla gator förr eller senare fram till destilleriet. Bowmore ägs sedan 1994 av det stora japanska företaget Suntory. Vi fann att whiskyn från Bowmore finns i ett stort antal varianter, vilket gör att det är svårt att hålla ordning på allt, som finns att köpa. I takt med att single malt har blivit allt viktigare för de olika destillerierna, försöker man hitta olika nischer som t.ex. wood finish, olika åldrar, vintage malts etc. för att profilera sina produkter. Men fortfarande går cirka 80 % av produktionen till blended whisky.

Rökigheten i whiskyn räknat i ppm fenoler ligger mellan whiskyn från de tre södra destillerierna och whiskyn från övriga destillerier på ön. Den rökiga Islaykaraktären kommer nästan bäst till uttryck i den yngsta varianten, nämligen Legend. Det som är anmärkningsvärt är att vattnet på Islay innehåller 2 ppm fenoler. När man hällde upp vatten i tvättstället, var vattnet alldeles brunt och att dricka vattnet avråddes man att göra, varför dricksvatten på flaska tillhålls av det ställe, vi övernattade på. Vi hade tur med vädret med sol alla dagar utom en. Ett talesätt på Islay är att man inte behöver någon solkräm utan man tar en dusch, så blir man brun.



Det traditionella mältningsgolvet användes fortfarande, men det mältade kornet räcker endast till 1/3 av produktionen. Resten köps från det tidigare destilleriet i Port Ellen, som numera endast används som mälteri. Bowmore använder endast kornsorten Optic. Ett sätt att minska kostnaderna är att man har ett återvinningssystem för spillvärme. Lagerhus 3 har skänkts till staden Bowmore och där finns en swimmingpool, som värms upp av spillvärmerna från whiskytillverkningen. Whiskyn från Bowmore är kanske en av de mest belönade av alla whiskymärken speciellt i The International Wine & Spirit Competition. Man har fått ett antal guld- och silvermedaljer, belönats som bästa maltwhisky, pris som årets destilleri etc. Vid provningen kunde vi bekräfta att Bowmorewhiskyn verkligen var av hög kvalitet.

Nästa destilleri som var inbokat var **Ilse of Jura**, varför på smala vägar med ett avbrott för en kortare tur med en färja, for vi till ”whiskyvägens ände”, dvs. ön Jura. Destilleriet ligger på östra sidan i öns enda by, nämligen Craighouse. Det var förresten på öns norra del, som författaren George Orwell strax före sin död blickade in i framtiden genom att skriva boken 1984.



Kanske lite speciellt är att såväl mäsktunnan som jäskaren är av rostfritt stål. Destillationspannornas storlek och dess höga halsar kan vara en orsak till att whiskyn är rätt mild. Provs smakning genomfördes förstås för att verifiera detta. I smak är whiskyn mer lik en whisky från Högländerna och har således inte någon typisk Islaykaraktär. Numera tillverkar man emellertid en rökig variant två gånger per år. Lagerhusen räcker inte till i Craighouse, varför en del fat lagras i destilleriet Bruichladdichs lagerhus.

Tiden gick snabbt och det gällde också att hinna med färjan tillbaka till Islay i tid, eftersom vi tänkte besöka ytterligare två destillerier. Det första var **Caol Ila**, som ligger i byn Port Askaig, där färjan lägger till. Från destilleriet har man en fantastisk utsikt över sundet mot ön Jura och dess två bergstoppar, nämligen the Paps. Destilleriet har ett av Skottlands högsta pannrum med mycket stora destillationspannor. Rökigheten är cirka 30 ppm men 1999 började man för första gången att producera en helt orökt malt, vilket var mycket ovanligt på Islay. Även i detta destilleri har man svårt att få rum med alla fat, varför en del fat lagras i det tidigare nedlagda (år 1929) destilleriet Lochindaal nära samhället Port Charlotte. Produktionsmässigt är Caol Ila det största destilleriet på Islay. Som vanligt blev det såväl provsmakning i butiken som inköp av diverse flaskor. Destilleriet har inte något besökscenter, vilket numera är ovanligt bland destillerierna i Skottland.



Vi maxade dagen med ytterligare ett destilleribesök strax innan man stängde, nämligen **Bunnahabhain**. Ett namn som kanske är svårt att uttala innan man fått en dram. Destilleriet är Islays nordligaste destilleri och namnet betyder på gaeliska "flodens mynning". Processvattnet passerar kalkberggrund och blir då relativt hårt. I regel föredrar destillerierna att använda mjukt vatten (lågt pH-värde), eftersom det vattnet är lämpligare vid stöpnigen, då det innehåller mindre mängd mineraler jämfört med hårt vatten. Såväl vid stöpnigen som i samband med mältningen fungerar enzymerna i kornet bättre vid ett lågt pH-värde. Om det verkligen är av stor betydelse ifall mjukt eller hårt vatten används – ja, därom tvistar de lärde!



Whiskyn från Bunnahabhain är den mildaste (<2 ppm fenoler) från Islay och saknar således den typiska Islaykaraktären. Troligen beror det på att vattnet som används inte passerar torvmarker, eftersom vattnet transporteras i rörledningar och inte heller torvröks malten. Att whiskyn ändå är smakrik, kunde vi konstatera i samband med tastingen. Bunnahabhain är en av de populäraste whiskysorterna – single och blended whiskies inräknade – som besökare köper på Scotch Whisky Heritage Centre i Edinburgh.

### Dag 5 - tisdag 6 sept. – Islay

Även följande dag och därmed den sista på Islay var fulltecknad med destilleribesök. Dagen började med ett besök på Islays senast byggda destilleri, nämligen **Kilchoman**. Det öppnades så sent som den 3 juni –05 för allmänheten. Inte sedan 1881 då Bruichladdich byggdes har något nytt destilleri på Islay byggts. Vid vårt besök berättade man att skattemyndigheten följande vecka skulle göra ett besök och om allt var i sin ordning enligt myndigheten, skulle man kunna börja produktionen. Kilchoman är Islays västligaste destilleri och klassificeras som ett gårdsdestilleri och är därmed ett av Skottlands minsta. En mycket intressant guidad tur fick vi vara med om. TWS visade sin uppskattning genom att överlämna sällskapets standar till Anthony Wills – initiativtagaren till Kilchoman - med en önskan om lycka till inför framtiden.

Syftet för Kilchoman är att man kommer att sköta om hela whiskytillverkningen från mältning av det egna kornet till att slutligen med stor sannolikhet även själva buteljera whiskyn, som uteslutande kommer att säljas som cask strength, vilket är ovanligt. Den första produktionen räknar man kunna marknadsföra omkring år 2013. Malten kommer att innehålla 50-60 ppm fenoler, vilket innebär en mycket rökig Islaywhisky.



Inte långt från Kilchoman ligger destilleriet **Bruichladdich**, som ägs av den oberoende buteljerraren Murray McDavid. En person, som är en ägarna var tidigare vinhandlare i London, har påverkat den mångfald av Bruichladdich varianter, vilka lanseras. Det märks i den mångfald av specialbuteljeringar i form av olika wood finish, dvs. slutlagring i fat som tidigare innehållit port-, madeira- eller marsalavin, olika druvsorter etc. Självklart vill ett destilleri hitta nya köpare, men det känns kanske något malplacerat åtminstone för whiskykonässören att konfronteras med så många varianter. De ursprungliga smakerna som förlänats i sherry- eller bourbonfat har då helt försvunnit. Men tycke och smak är ju olika!



Efter provsmakning köpte några TWS medlemmar whisky direkt från fat och även flaskor av whiskyn 3D Moine Mhòr (big peat). Som framgår av namnet har man gjort en blandning från tre olika produktions-satser, som hade tre olika grader av rökighet. En blandning som tydligen var mycket uppskattad bland de flesta besökare på destilleriet. Vi fick också tillfälle att besöka buteljeringens anläggningen, där mycket utfördes manuellt jämfört med det andra och enda destilleriet i Skottland, nämligen Glenfiddich, där allt sker automatiserat.

Vi passerade samhället Bowmore igen på vår väg söderut på ön Islay och då måste vi naturligtvis besöka den runda kyrkan. Inte för att bikta oss beroende kanske på väl många provsmakningar av Islays flytande guld utan för att kyrkan är så arkitektoniskt speciell. Varför har den byggts rund? Jo, för att djävulen inte skall kunna gömma sig i något hörn!





Äter vi aldrig lunch? Jo, visst gör vi det! I detta fall på Old Kiln Café, som tidigare varit platsen för rökugnen på destilleriet **Ardbeg**, men nu omgjort till ett mycket trevligt matställe. Destilleriet köptes i slutet av förra året av det franska vinföretaget Moët Hennessy. Den visiten var resans höjdpunkt. Vi fick nämligen besöka ett lagerhus tillsammans med destillerimanagern och direkt från fat provsmaka en 30 årig Ardbeg, som i september skulle buteljeras för £300 eller cirka 4.200:- per flaska! Vilken höjdare! Så underbart av-rundad, mjuk rökig smak!

Med fortfarande gomsmaken kvar från Ardbeg, for vi vidare till destilleriet **Lagavulin**, där ett besök var inbokat. Guidad tur och provsmakning i ett old fashioned provsmakningsrum. Den whisky som avsmakades var Distillers Edition, vilken anses av många whisky-kännare, som den förnämsta Islay-whiskyn. Den var verkligen fulländad i varje droppe!



Nu var det sista och åttonde destilleriet kvar, nämligen **Laphroaig**. Ett besök som speciellt en TWS medlem såg fram emot. Orsaken var att han hade en kvadratfot ägd mark på destilleriet och ville se hur plotstället såg ut. Sagt och gjort - med betalningen från Laphroaig i form av en dram i handen vandrade vi till platsen ifråga. Tyvärr hade det regnat tidigare i veckan och en stor del av maken var mycket blöt, men stående på ett ben lyckades i alla fall vår medlem på sin plot inmundiga sin dram.

På eftermiddagen hade en TWS medlem med många kontakter på ön ordnat ett besök på **Port Ellens mälteri**. Det besöket var verkligen annorlunda, eftersom man inte önskar besök av allmänheten. Här fick vi se mältning i verklig stor skala, då de sju mälttrummorna och de tre rökugnarna under stort oväsen arbetade intensivt. Port Ellen stängdes som destilleri 1984 på grund av överproduktion och blev i stället det mälteri, som alla destillerier på Islay och Jura har kontrakt med. Port Ellens lagerhus använder destilleriet Lagavulin för lagring av sina fat.



## Dag 6 - onsdag 7 sept. – Campbeltown

Det var med ett visst vemod vi följande dag tog båten från Port Ellen och mot Kintyrehalvön. Islay - en vindpinad ö med vidsträckta torvmossar. För tusentals år sedan låg stora delar av ön under vatten. Så småningom sjönk vattennivån och alla dessa torvmossar bildades. En torvmosse växer cirka 1 cm på hundra år. Tänk då på att det finns torvmossar, som är upp till 10 m djupa och således bortåt 10 000 år gamla! Med känslan av den informationen i minne, smuttade vi på en torvrökt Islaywhisky och såg Islay försvinna i fjärran.



Nästa anhalt på vår resa var staden Campbeltown med destilleriet **Springbank**. Whiskyn därifrån är kanske tillsammans med The Macallan nummer ett för whiskyhabituéer. En mycket intressant guidad tur av destillerimanagern gjorde att ordförande i TWS på sällskapets vägnar överlämnade TWS standar för att visa vår uppskattning. Efter tal av en TWS medlem sjöng medlemmarna en variant av en svensk dryckesvisa, men där orden *whisky*, *dram* och *Springbank* hade inflätats i den svenska texten för att i viss mån underlätta förståelsen. I ett provsmakningsrum strax intill destilleriet avsmakades två olika sorter av Springbank varav den ena var slutlagrad i Tokajerfat. Verkligen en värdig avslutning på alla provsmakningar vi varit med om på vår resa.

## Dag 7 - torsdag 8 sept. – Inverary-Irvine

Vår Skottlandsresa började närma sitt slut och på vägen tillbaka mot flygplatsen Prestwick gjorde vi en rundtur upp mot det lilla samhället Inveraray, där Storbritanniens största post-orderbutik för drycker finns. Det är framförallt det stora whiskysortimentet som lockar. Dessutom finns ett mycket stort utbud av miniatyrflaskor av köpa om eventuellt den större storleken av flaska skulle vara för dyr.



## Dag 7 - torsdag 8 sept. – Irvine-Alloway-Prestwick-Skavsta

Ett kulturellt inslag avslutade vår resa, nämligen ett besök i byn Alloway där Skottlands nationalskald Robert Burns födelsehus ligger. Alla whiskysällskap med dignitet brukar till Robert Burns ära celebrera hans födelsedag den 25 januari med Burns Supper, vilket TWS gjort två gånger. Till hans mest kända dikter hör sången till vänskapen, *Auld lang syne* och kärleksdikten *O my luve is like a red, red rose*. Den senare dikten har som bekant Evert Taube tonsatt, Min älskling Du är som en ros. Varför associeras Robert Burns med whisky? Han skrev en gång att ”Freedom and whisky gang together.” Han inspirerades och stimulerades av drycken, när han skrev. På grund av hans magproblem och allmänt dåliga hälsa tog tyvärr drycken övertaget och han dog år 1796 endast 37 år gammal.



Det har verkligen blivit många utsökta single malts, som provsmakats under resan. Men har man smakat på en single malt har man alltid något att berätta – åtminstone efter en sådan här intresseväckande resa.

Text och bilder: Ingemar Giös