

Loch Lomond -provning
20 oktober 2019

Loch Lomond Inchmurrin 12 år - 46%
Loch Lomond single malt Original - 40%
Loch Lomond single malt 15 år - 46%
Loch Lomond single malt 17 år - 54,9%
Loch Lomond single malt 18 år - 46%
Loch Lomond single grain - 46%



Hösten tågar på med regn och blåst varvat med en fin höstdag här och var, det mesta av lövverket ligger nu som en gulbrun matta över gräs och grusgång.

Den här dagen behagar ändå solen att le med sitt allra vackraste ansikte och kastar kontrasterande dagar och skuggor över matsalens golv och möblemang på Igelsta Gård.

Vi är den vanliga tappra skaran från programgruppen, för dagen förstärkt med herr Nelsäter som möblerar och dukar upp sex glas av Loch Lomonds produktion på underlägg designade av Gösta Hallin.

Den här dagen går även TWS baren för första gången i skarpt läge i vår egen regi med mig bakom disken, en del nymodigheter har kommit till så som att betala med Swish via en QR kod, vitt vin och skotsk öl har kommit till samt flera whiskys att välja bland, kontentan här blir att vi får öva mera på båda sidor om bardisken, men jag är övertygad om att det kommer bli en avsevärd förbättring när alla blir varma i kläderna.

Dagens föreläsare Anders Gjörling är föredömligt tidigt på plats, reglerar rullgardiner för att stänga den lågt stående höstsolen ute och sätter upp teknik för filmvisning.

Anders är väl känd i sällskapet som ceremonimästare vid Burns Supper och det är därför mycket trevligt att ha honom hos oss i egenskap av provningsledare, en kunnigare och mer meriterad sådan står nästan inte att finna på svensk jord.



För er som inte är riktigt bekanta med Anders kan nämnas att han redan 1967 som ung trumslagare kom i kontakt med den skotska och senare också den irländska musiktraditionen, med resorna till Skottland från början av 70talet och framåt kom intresset för kulturen å flaskorna med maltwhisky växte i antal där hemma.

Sedan 1989 har Anders arrangerat provningar som hobby och från 1997 blir whiskyn ett heltidsjobb med provningar och som kolumnist i publikationer som Livets Goda och Whisky & Bourbon, nu med musiken som hobby.

2008 blir Anders invald i den skotska organisationen Keepers of the Quaich som ägs av den skotska whiskyindustrin och endast har till syfte att premiera personer som gjort stora insatser för att sprida kunskap om whisky å här i kväll representerar Anders importören Stellan Kramer AB som tar in en rad olika viner och starkvaror, bland annat även Glen Scotia så vi kanske får anledning att återkomma med en ny provning längre fram, besök gärna hemsidan å botanisera bland godsakerna.

Så har vi då den andra sidan av honom som han inte gärna skyltar med offentligt, Anders är en av de mest aktiva och meriterade haggisjägare vi har i landet, i skrivande stund faktiskt mitt uppe i förberedelserna för årets jakt under stort hemlighetsmakeri, ett sammandrag av jakten kan komma i referatet av Burns Supper när vi fått smaka på bytet.

Ikväll handlar det dock om destilleriet Loch Lomond eller kanske rättare sagt människorna bakom sagda destilleri för historien går tillbaka till 1500 talet och ett bageri tillhörande slottet Dunglass som levererade bröd och inpå mitten av 1700 talet även bryggde öl till slottet, destilleriet Littlemill grundas i samma lokaler troligen 1772.

En något grundligare historisk och geografisk beskrivning finns i mitt referat från Part nan Angelenprovningen med Folke Andersson den 11e mars 2018.

Hur som helst stängs anläggningen 1929 för att senare köpas upp av den något egensinnige amerikanen Duncan G.

Thomas tillsammans med Argyll Group 1931, här börjar han experimentera med olika typer av automatiserade mältningsutrustningar, så kallade saladinboxar, monterar dubbla pagodtak över kölnan samt installerar isolerade destillationspannor överdragna med aluminium med förstärkarkolonner i stället för svanhalsar för att kunna ta ut sprit på olika nivåer och minska refluxen, och i stället för den brukliga trippeldestillationen går han över till dubbeldestillation som i högländerna, allt för att spara tid å få fram en hybridwhisky som mognar fortare... är det tänkt.

1959 förstärks ägandet då amerikanska Barton Brands Incorporated of Chicago köper in sig som delägare i bolaget och 1964 förvärvar Littlemill Distillery Company Limited ägt av Duncan G. Thomas, Barton Brands och Argyll Group, en fastighet som tidigare varit färgeri för bomullstyger beläget längs väg A82 mellan Glasgow och Fort Williams i Alexandria, någon kilometer SV Jamestown vid Loch Lomonds södra strand.



Likt Glengoyne och Inverleven står husen mitt på gränsen mellan hög och lågländerna å här inrättar de ett helt nytt destilleri, namnet Loch Lomond Distillery lånar man från en tidigare anläggning belägen vid norra änden av sjön nära Arrochhar som endast under en kortare period (1814 till 1817) varit i drift, poängen med detta är att man på butelj och i reklam kan hävda att destilleriet är grundat 1814... ser ju mycket bättre ut, och visst tar D. G. Thomas med sig mängder av erfarenheter från Littlemill när han bland annat installerar två mäsck och två spritpannor med förstärkarkolonner, så kallade

straight neck pot stills, helt unika för Littlemill Distillery och nu för Loch Lomond Distillery.

Tiden går och 1971 köper Barton Brands ut Duncan G. Thomas och Argyll Group och blir ensam ägare fram till 1984 då man stänger kranarna och året efter köps destilleriet och lagerhusen av Glen Catrine Bonded Warehouse Limited, planen är att komma åt mer lagringsplats men samtidigt fördubblas man anläggningens kapacitet genom installation av ny destilleriutrustning och 1987 är anläggningen on stream igen.

1993 tar destilleriets nya ägare tillbaka namnet Loch Lomond Distillery Company Limited igen, den här gången med Alexander Bulloch vid rodret, nu installeras även en liten patentpanna med åtta kopparplattor för produktion av vodka och gin som exporteras till USA.

Det går bra för Loch Lomond då man blivit ett namn på detaljhandelns och stormarknadernas hyllor med sina olika blandningar, kanske allt för bra för 1997 kommer motgångarna då en brand bryter ut och 300 000 liter mognande whisky försvinner i eldhavet så vad gör man, ökar kapaciteten förstås med två nya stills under 1999, och samma år släpper destilleriet sin först officiella single malt tappning under eget namn.

Det kommer dock att dröja fram till 2005 innan buteljeringen av single malt tar fart på allvar med Inchmoan, Craiglodge och Inchmurrin 12 years.

Mycket av framgångarna har man Master Distiller John Peterson att tacka för, som under många år förfinat process och recept, och i å med det senaste ägarbytet då Loch Lomond Group tar över 2014 med Exponent Private Equity som största ägare och med den någorlunda nybakade Master Blender Michael Henry har destilleriet blivit mycket intressant för den som verkligen intresserar sig för skotsk whisky.



Kornet som används är av typen Optic, malten tas från fyra olika mälterier, delvis som vanlig destillerimalt men även malt rökt till 55 ppm och genom att själva senare blanda malten får man redan här en mängd variabler att jobba med.

Malten mals i en fyrvalsad Porteouskvarn och mäsningen som tar vid sker i en full lauter av rostfritt stål som tar 9 ton.

Därefter jäser vörten i tio 25 000 liters och elva 50 000 liters jäskar, för grainwhiskyproduktionen finns ytterligare tolv 100 000 liters och åtta 200 000 liter jäskar även de i rostfritt stål, jästen som används är inte helt ovanliga Kerry M, Kerry MX, Mauri eller torrgäst av märket Anchor beroende på vilken whisky man vill göra.

Jäsningstiden på 92 timmar är betydligt längre än brukligt, likt bland andra Kilchoman som jäser i runda tag 100 timmar vilket ger en sekundär jäsning som gynnar de fruktiga inslagen i mäsken.

Uppsättningen av pannor i pannhuset är dock i högsta grad unik för branschen med bara två konventionella pot stills på 25 000 liter vardera, med svanhalsar och svagt nedåtlutande lynearmar värmda med ånga, vidare har man kvar Duncans fyra Straight neck pot stills eller hybridpannor, två mäs och två sprit, utan isolering och aluminium, som på senare tid fått sällskap av två till om jag får tro "Maltwhisky yearbook 2019", nederdelen är klotrund medan en förstärkarkolonn med silbottnar är monterad istället för svanhals, pannskötaren kan därmed leda av sprit från olika nivåer i kolonnen och då simulera olika höjd på en vanlig panna med svanhals, sammantaget produceras 3 miljoner liter traditionell destillerad maltwhisky på året.

Per Ellsberger slår fast i sitt praktverk "Allt om maltwhisky" som nu och tidigare utgjort en guldgruva av fakta för mig att ösa ur, att dessa hybridpannor till det yttre är förvillande lika den gamla Lomondpannan men utseende och namn till trots inte alls skall förväxlas med en "Duncanpanna".

I den lilla patentpannan destillerar man idag kornvört till 2 miljoner liter 85 procentig sprit årligen som skulle kunna kallas whisky om det inte var för att produktionen faller utanför The Scotch Whisky Associations regelverk.

Som om inte allt detta skulle räcka destillerar man även sin egen grainsprit i 4, eller var det 5 traditionella patentpannor (här svävar Anders lite på målet) stora som femvåningshus där mäskaad vete hålls i ena änden och ur kranarna i andra änden rinner 20 miljoner liter 94,8 procentig grainsprit ut under ett år.



Som

Destilleriet hör även till de fåtalet anläggningar som håller sig med eget tunnbinderi, här gör man både nya fat och renoverar äldre, lagringen sker företrädesvis på bourbonfat då spriten ändå har en påtagligt fruktig karaktär.

Den här kvällen ägnade vi oss uteslutande åt Loch Lomond i ett tvärsnitt och provbrickan som Cecilia Mårtenson på Stellan Kramer AB satt ihop åt oss ser ut som följer:

1. Loch Lomond Inchmurrin 12 år nr.485 46% alkohol kostar 379 kr
2. Loch lomond single malt Original nr.597 40% alkohol kostar 299 kr
3. Loch Lomond single malt 15 år nr.514 46% alkohol kostar 449 kr
4. Loch lomond single malt Organic 17 år nr.40249 54.9% alkohol kostar 699 kr
5. Loch lomond single malt 18 år nr.338 46% alkohol kostar 689 kr
6. Loch lomond single grain nr.85807 46% alkohol kostar 429 kr

Anders är rolig på det viset att det alltid bubblar upp historier när han kommer igång så även vid fjärde glaset då han erinrar sig en provning vilken innehållit den organiska 17 åringen i ett av glasen å väl framme utbrister en man i salen.

-Det här luktar ju som hemma i min lada!

-Ja.. bra säger Anders, kan du precisera, och hoppas då på att mannen skall plocka ut den påtagliga hödoften.

Under tiden mannen funderar med pannan i djupa veck stöter kompisens armbågen i sidan på honom och säger...

-Ja... vad var det hon hette nu igen ?



Middagen återstår och som vanligt har Anders Gjörling gjort bra ifrån sig även om han höll oss på sträckbänken länge innan vi fick läppja på första glaset, jag å min sida hoppas jag fått med i stora drag vad han berättade även om jag på slutet blev tvungen att lämna salen för att rodde kall öl i baren till maten.

Hur som helst förändrades min syn på Loch Lomond Distillery från ett destilleri vilket som helst till något alldeles unikt, i Ingmar Giös utmärkta "resguide till 100 skotska single malt destillerier" vilken även den varit mig till stor hjälp vid författandet av mina referat, tack Ingmar om du läser detta, jo i denna lilla guide som gick i tryck 2014 skriver Ingmar att Loch Lomond producerar åtta helt olika whiskys, bara fem år senare läser jag i "malt whisky yearbook 2019" att man är uppe i tretton olika sorter!..

Det här tar jag upp med herr Gjörling och direkt revideras antalet till 11 och han är den som sitter inne med de färskaste uppgifterna, anledningen till de många stilarna berättar Anders är att man på det sättet inte behöver köpa in maltwhisky och grainwhisky till sina olika blandningar, vilket i sin tur håller priserna nere utan att det nödvändigtvis går ut över kvalitén.

Utän tvivel ett destilleri värt att följa in i framtiden för man undrar verkligen var det kommer att ta vägen med allt.

Ett stort tack till Cecilia Mårtensson på Stellan Kramer AB för att hon lånade ut Anders till oss och ett stort tack till Susanne (Anders fru) för att han fick komma ut å leka med oss i kväll å till Anders för att han ville komma samt ett jätte tack till alla er medlemmar som kom och provade, hoppas det var en lika stor ögonöppnare för er som det var för mig.



Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje