



Resa till Mackmyra destilleri

4 september 2010



För tredje gången sedan starten av Telge Whisky Sällskap (TWS) 2002 arrangerades en bussresa till Mackmyra drygt en mil från Gävle. Som kuriosum kan nämnas att Mackmyra ligger på samma breddgrad som Anchorage i Alaska. Men varför finns ordet mac i namnet? Det låter ju nästan skotskt! Mack var nattflyn, som tidigare fanns på myrarna vid Mackmyra Bruk. Tack vare landhöjning och utdikning har de nu så gott som försvunnit.



Glädjande var också att kvinnliga medlemmar i TWS hade intresserat sig för att besöka Sveriges mest framgångsrika whiskydestilleri. Efter ett lunchstopp på Forsbacka Vårdshus med en god lunch och sedan en avec till kaffet anlände bussen i strålände solsken till Mackmyra i god tid innan den guidade turen skulle börja



Vår guide Marlene visades oss in i provningslokalen, där sex glas var framdukade. Innan provningen fick vi smaka på en dram Brukswisky. Den buteljerades den 1/7-10 och har en alkoholhalt på 41.4 %



Idén till att starta ett whiskydestilleri kom under en skidresa till Sälen i mars 1998. Det var åtta KTH studerande, som alla hade tagit med sig en flaska av olika whiskysorter, vilket orsakade ett naturligt diskussionsämne under vistelsen. Resor till Skottland gjordes sedan för att få idéer hur man skulle starta ett destilleri. Efter att 17 handläggare fått kommentera och 15 tillstånd godkänts för det första prototypdestilleriet, började den första destillationen den 18 december 1999 i en liten hemmagjord kopparpanna.



Fakta om produktionen

Vattnet kommer från borrhade brunnar, där vattnet runnit genom närliggande rullstensåsar. Kylvattnet tas från Gavleån.

Malten köps från Viking Malt i Söderhamn och mältas i Halmstad. En liten del röks i en mobil rökanläggning med lokal vitmossetorv och enris. Robert Marcus på Rommehed, Borlänge har byggt en rök, som gör att Mackmyra numera har större tillgång på rökmalt. Malten testas inte på mängd ppm utan man beskär den rökta med den orökta malten till en bra blandning. Malningen sker i en Porteus kvarn från 1932.

Mäskkaret av rostfritt stål rymmer 8,000 L. Efter mäskningen pumpas vörten över till fyra jäskar, som alla är i drift samtidigt. Destillationen tar cirka fyra timmar i varje kopparpanna, som är tillverkade av Forsyth i Skottland. Råspriten blandas ner till cirka 63 % innan den lagras på fat. Årsproduktionen är för närvarande cirka 300,000 L

Faten

Sherry- och bourbonfaten direktimporteras medan de svenska faten tillverkas av svensk ek (*Quercus robur*) från Visingsö. Cirka 16000 ekar planterades på 1830-talet för att Kungliga flottan skulle ha tillgång att tillverka fartyg. De brädor som idag ingår i Mackmyras tunnor är "barn eller barnbarn" till de ekplankor, som finns fartyget Vasas skrov. De storlekar som används är 30, 100 och 200 L. Små fat ger whiskyn mer kontaktyta med träet, vilket ger snabbare mognad, mer smak, doft och färg.

Bourbonfaten ger en sötaktig doft och en gyllene färg. Inslag av vanilj och honung. Lagring på *sherryfat* visar en mer bärnstensfärgad whisky. Doft med inslag av russin och mörk choklad. Slutligen *svenska ekfat* gör att whiskyn blir kärvarare, får en viss kryddighet, som emellertid balanseras av angenäm sötma.

Lagringen sker på fyra platser. *Fjäderholmarna*, *Stockholms skärgård* som TWS tidigare har besökt. Där ligger whiskylagren i ett av de bergtrum, som marinen sprängde ut på 1920-talet för att förvara ammunition i. I bergtrummen har Mackmyra lagrat hundratusentals liter sedan 2004. I *Smögen*, *Bohuslän* finns whiskylager i bergtrum bakom minigolfbanan. I *Häckeberga slott* i Skåne finns ytterligare ett lager. Huvudlagret finns i *Bodåsgruvan* ett par mil från Mackmyra 50 m ner i underjorden.

Buteljeringen sker i Borlänge och ett 30 L fat ger ungefär 48 buteljer efter tre års lagring. Lagras whiskyn längre minskar antalet flaskor och whiskyn får mer fatkaraktär. Mack-myralogon finns i flaskans botten med åtta fördjupningar runt flaskans bas. De representerar de åtta personer som grundade Mackmyra Svensk Whisky 1999.

Vi fick information om priser för att köpa ett fat och hur man gör för att hämta ut buteljerna. Gå i så fall in på Mackmyras hemsida för närmare information!

Marlene berättade vidare om det nya projektet, nämligen Mackmyra Whiskyby i Kungsbäck, Gävle. Det är ett byggprojekt som beräknas kosta cirka 70 miljoner varav 60 redan är säkrade. Det blir ett gravitationsdestilleri, som innebär att man bygger på höjden i stället för på längden. Man kan då använda gravitationen i processerna, vilket innebär att man minskar antalet pumpar och andra rörliga delar.

Högst upp (35 m) blir det en skybar. I våningen under finns en kvarn samt en silo på utsidan. Gravitationen gör att malten transporteras ned till nästa våning, där mäskekaret står. Vörten leds sedan till nästa plan och jäskaren. På våningen nedanför finns pannorna för destillering. På bottenvåningen fylls spriten på fat för vidare transport till Mackmyras olika lager. I bottenplanet kommer det att finnas lokaler för provningar, utställningar och utbildning. Man räknar med att gravitationsdestilleriet skall stå helt klart 2012.

30 L faten transporteras till *skogslagret* några hundra m bort. Skogslagret invigdes av Mackmyra-ambassadörerna, vilka köpt ett av de ambassadörsfat som togs fram.

Några fakta om de olika sorter som provsmakades.

Glas 1 Första utgåvan med en alkoholhalt på 46.1 %. Svensk ek dominerar.

Glas 2 Lagrad i *bourbonfat*. Alkoholhalt 53 %. Butelj 18 av 51. Lagrades på fat 13/6-06 samt buteljerades 1/10-09.

Glas 3 Lagrad på *svenskt ekfat*. Alkoholhalt 56 %. Lagrades på fat 17/1-08 och buteljerades 7/1-10.

Glas 4 Lagrad på *sherryfat*. Alkoholhalt 50 %. Lagrades på fat 18/4-07 samt buteljerades 1/10-09. Butelj 21 av 60. Olorososherry hålls i faten till 1/3 och sedan rullas faten under tre månader i Bodågruvan.

Glas 5 Lagrad på *svenskt ekfat*. Alkoholhalt 47 %. Butelj 1 av 42. Lagrades på fat 10/6-04 och buteljerades 1/10-09. Rökig whisky.

Glas 6 Lagrad på *bourbonfat*. Alkoholhalt 49 %. Lagrades på fat 23/3-04 samt buteljerades 30/12-09. Butelj 12 av 35. Inte lika rökig whisky som i glas 5.

Efter provningen fick vi titta in i en f.d. matkällare, där whisky lagrats från destillationen 1999-2001. Det var mycket nöjda TWS medlemmar, som sedan antrade bussen för vidare transport till Södertälje.



Referent: Ingemar Giös

Bilder: Mackmyra Destilleri & Sten Benje



Resa Mackmyra 2010 (doc-fil)