

Mackmyra-Fjäderholmarna 21 september 2008

**Mackmyra Elegant: Glas 1 - 3
Mackmyra Rök: Glas 4 - 6**



Ett dussintal medlemmar från Telge Whiskysällskap (TWS) åkte till Fjäderholmarna på säsongens sista whiskyprovning den här vackra höstdagen. Trots att medlemmarna bor i Södertälje var det endast några, som tidigare varit på Fjäderholmarna. Båtfärden från Nybroplan gick i strålände sol och efter en kort rundvandring på ön hälsade provningsledaren Christian Ingerhed (CI) oss välkomna i Mackmyras provningslokal.



CI gav först en kort introduktion om tillkomsten av Mackmyra whisky samt hur man skapar sitt eget fat med whisky. Han nämnde vidare att förutom Fjäderholmarna så lagras faten i Bodåsgruvan, Gästrikland, i Smögen på västkusten och på Häckeberga slott i Skåne. Faten lagras på svensk ek och rymmer 30 L och efter 3-4 års lagring kan man få ut ungefär 48 halvlitersflaskor. Lagras faten längre får "änglarna sin del", varför såväl alkoholhalt och volym minskar. Fördelen är emellertid att man får mer fatkaraktär.



Det finns olika typer av Mackmyrawhisky. Den rökiga varianten innebär att grönmalten torkas över rök från vitmossetorv och kryddas med enriskvistar under hela rökningstiden. Faten är antingen bourbonfat eller sherryfat. I det förstnämnda fallet får whiskyn en sötaktig doft (vanilj, honung) och en gyllene färg medan sherryfattet ger bärnstensfärg och en doft med inslag av russin och mörk choklad. Sherryfaten tillverkas i Spanien medan de fylls med sherry i Sverige. I stället för att vänta tre år på sitt fat kan man köpa Mackmyra Elegant Förlagrad, som innebär att spriten redan lagrats i tre år på ett 200 L bourbonfat. Därefter kan man buteljera redan efter ett års lagring i sherryfat. För mer detaljerad information gå in på hemsidan www.mackmyra.se



Framför oss fanns sex glas för att vi skulle kunna göra en kollektionsprovning. Vad fanns i de olika glasen?

Glas 1

Ålder: 3 år i 200 L bourbonfat och 3 år i 30 L bourbonfat

Alkoholhalt: 54 %

Doft: skumbanan, päron

Smak: svagt sötaktig

Glas 2

Ålder: 3 år i sherryfat (oloroso)

Alkoholhalt: 54 %

Doft: sötaktig, kryddig

Smak: söt, sherry

Glas 3

Ålder: 2 år och 11 månader i svensk ek från Visingsö

Alkoholhalt: 56 %

Doft: svag, aceton, nagellack

Smak: smörkola, kort och intensiv

Glas 4

Ålder: 3.5 år i bourbonfat

Alkoholhalt: 53 %

Doft: rökig (en)

Smak: mild men annorlunda rökig smak jämfört med skotska rökiga varianter

Glas 5

Ålder: 3 år och 3 månader

Alkoholhalt: 55 %

Doft: svagt rökig, söt

Smak: intensiv med lång eftersmak

Glas 6

Ålder: 3 år och 3 månader i svensk ek

Alkoholhalt: 53 %

Doft: rök, gummi

Smak: tydlig rök med lång eftersmak

Vid provningen doftades och smakades whiskyn först utan att vatten sattes till. Om lite vatten hällades i glaset blev doften mer markerad och spritsmaken mildrades betydligt. Whiskyn är ju trots allt ung medan whiskyn i glas 1 som lagrats sex år verkligen frammanade de rätta whiskynyanserna.

Det var mycket nöjda deltagare i TWS, som efter en stunds väntan åter tog båten tillbaka mot Nybroplan och kunde konstatera att svensk whisky verkligen börjar etablera sig bland de stora whiskyländerna

Referat

Ingemar Giös

Foto

Sten Benje