

Vårutflykt till Skansen & Wannborga Öland 2017

Ould Ferrytown no 4 - 59,3%
Olandia Nr 2 - 53,5%
Private Bottling - 64,5%
SLong Island Whisky / Loch Indaal - 65,9%



Vårutflykten, den som glädjande nog blivit till en tradition för Telge Whiskysällskap, med en känsla av skolavslutning inför sommaren där medlemmarna får tid att umgås på ett mer avslappnat sätt.

I år sätter vi oss i bilar och på tåg med destinationen Öland, närmare bestämt Färjestaden och Hotell Skansen därstädes, många passar på att se sig om några dagar i Småland och Skåne, kanske stannar man till hos släkt och vänner på ned eller uppresan vilket ger evenemanget ytterligare en dimension.

Jag och Haide går upp i ottan fredagen den 5e maj, vi väljer bort frukosten, istället packas väskorna i Opel'n å vi forsar ut på E4an söder ut, vid 10tiden är vi i Söderköping och svänger av för en sen frukost på Jannes hembageri, konditoriet som Robert Wiggander grundade på sin farfars gård invid Hagatorget 1895 och som Janne nu driver med största respekt för sina företrädare.

Som vi sitter där ser vi ett sällskap med något bekant över sig ute på torget, med bestämda steg styr de kosan mot bageriet och, jo... visst är det Curt och Kristina Högbom med programkommitténs båda damer Anne-Marie Ollén och Anita Jacobsson i släptåg, lustigt att vi valt samma rastplats.

Haide och jag fortsätter ned utefter E22 och kl13 är det dags för lunch, tänk att vi då får ha matsalen på Påskallaviks Gästgifveri alldeles för oss själva med oinskränkt uppmärksamhet från husfru Susanne Windh.

Stället är anrikt och erbjuder vad man kallar kulturarvsmat, riktig svensk husmanskost tillagat av säsongens närproducerade råvaror, det är något jag uppskattar, vi frågar och Susanne berättar så maten kallar och vi håller aldrig på att komma därifrån.

I dörren får vi tipset att ta kustvägen efter Mönsterås, sagt och gjort, vi svänger in på småvägarna, hittar en liten karamellfabrik mitt inne i det lilla samhället Timmernabben, några strutar hårda karameller inhandlas och färden fortsätter genom Strömsrums långa alléer och ut på avstickaren till Pataholm, en märklig plats... som om man skurit ut ett av de mer pittoreska kvarteren från Trosa och ställt det på en underbart vacker udde med sneda bryggor och egen miniskärgård utanför, vi blir stående en god stund för att bara ta in sceneriet, våren i sitt skiraste flor, eftermiddagssolen från en klarblå himmel och knallblå svallande vågor med vita gäss för det blåser friskt...



Jodå... vi kommer omsider fram till Färjestaden och vårt logi för de kommande två nätterna på Hotell Skansen.

Efter att ha installerat oss i ett riktigt fint rum på andra våningen med balkong i kvällssolsläge och utsikt över poolterassen, springer vi ihop med Anne-Marie och Anita ute i hotellkorridoren, nu i skepnad av två badnymfer riggade att ge sig i kast

med varmbadtunnorna på terrassen.

Vi nöjer oss dock med att ansluta till de som redan anlät i baren för att skölja ned resdammet... men det är knivigt att få grepp på en barmästare, något som skulle visa sig bli ett återkommande bekymmer.

Tid för ett lättare ombyte och en liten whisky på balkongen i lä och värmande kvällssol ger utrymme för eftertanke innan det är dags för gemensam buffémiddag bestående av kalv och kyckling, sås, grönt och rostad potatis, konstigt nog hade servicen dukat med de allra minsta vitvinglasen och när vi insisterade på att få riktiga rödvinskupor möttes vi av kalla handen.

Efter kaffet tar vi en promenad utefter kajerna och ser solen försvinna bakom fastlandet, passar på att tar ut kontanter för morgondagens övningar i köpcentrets automat innan vi strosar tillbaka för en sängfösare i baren, det kommer att bli en händelserik dag i morgon så efter "fösaren" är det dags att knyta sig.

Vaknar till en ny dag med blå himmel och strålende sol, efter en varm dusch och en stadig frukost delar vi upp sällskapet i så få bilar som möjligt, jag och Haide får åka ståndsmässigt i Robin och Ankis stora Cheva pickup.

Färden bär nu norr ut... gamla semesterminnen kommer på tal för alla har väl haft tillfälle att någon gång semestra på denna avlånga ö, förbi Borgholm och kort därefter anländer vi till vårt mål, lantbruket Wannborga som Ingrid och Gunnar Dahlberg stöpte om till vingård i början av 2000talet.

Paret Dahlberg var dock redan då till åren och när Gunnars hälsa börjar vackla tas beslutet att sälja, dock inte till vem som helst, det tar sin tid innan de hittar värdiga efterträdare av det rätta virket.

Valet faller på Jan Suominen och Camilla Skogsberg som tar över verksamheten i oktober 2016.



Svänger av från landsvägen och upp i spenaten, idyllen är förlamande och en viss förvirring uppstår om vart vi skall ta vägen härnäst, sneglar in genom portalen mellan gamla lador med boningshuset i borte ändan, klorofyllen är ömsom charmigt vildvuxet och tuktat blommande.

Jan kommer oss till möte och hälsar välkomna, vi följer lydigt efter när han tar täten och lotsar oss över landsvägen och ut på fälten, efter en kortare promenad står vi bland rader av vinstockar.

Från början var det bara en ½ hektar, med tiden har dock arealen vuxit till 2½ hektar med ca 5000 stockar med tio olika sorters druvor, Jan berättar om svårigheter och glädjemenen med att vara vinbonde på en liten ö i ett kallt land i norr och om frågorna som uppenbar sig efter övertagandet och de lite egensinniga svaren som de fått av Ingrid.



Vårsolen är skarp och det är flera i sällskapet som får betänkligt röda näsor redan innan provsmakningen, helt oförskyllt således.

Korsar åter landsvägen med fara för liv och hälsa, för har öborna en gång vikt ned "gastofflan" så släpper de ogärna upp den igen, in igenom portalen, en ny värld öppnar sig för det är helt vindstilla på innergården, några barn leker på gräsmattan intill huset medan vi fortsätter in i den gamla mjölkkladan till höger som byggts om till vineri och bränneri för att ta hand om det som skördas, maskinparken är sparsam så det är gott om utrymme, plastcisterner, stältankar, korkmaskin och den minsta

buteljeringsmaskinen jag sett för tre flaskor åt gången.



I ett mindre angränsande rum finns destillationsanläggningen, en panna med kolonn som för tankarna mer åt fruktdestillat än whisky, valet av apparat är säkerligen ändå det bästa för här destilleras inte enbart malt, på repertoaren står även Vodka, Gin, Brandy, Calvados och Grappa (även om man inte får använda namnen på de två sistnämnda) allt lättare sagt än gjort för vart destillat har sin själ, att hitta den tar lång tid, hårt arbete och stor noggrannhet i anspråk därför ser jag det som en järv satsning av Jan att ha den bredden...



Ut i det fria igen och vidare till det som i sommar skall bli gårdens krog, hopvikta som räkor forcerar vi den låga dörrposten och bänkar oss vid långborden för nu handlar det om provsmakning.

Jag är inte alldeles säker på att Jan förstått vad han givit sig in på för nu var nyfikenheten väckt hos sällskapet och kön framför provsmakningsbordet antar stundtals lätt kaotiska former, det tar en god stund innan alla hunnit välja bland vin och destillat, fått sina centilitrar i glasen och hittat tillbaka till sina stolar, sorlet utmed långborden stiger i takt med att proven bedöms och stämningen höjs några snäpp...



Efter en riktigt trevlig vistelse på Wannborga tackar vi Jan för rundturen och letar oss tillbaka till bilarna, Robin lägger i fyrhjulsdriften och likt en bergsget klättrar Chevan över naturens barriärer och ut på landsvägen igen. Nu bär det av mot nordost och Kårehamns Fisk & Havskök för lunch, det blåser kallt och hårt utifrån Östersjön rakt in i det lilla fiskeläget.

Kårehamn... ett lustigt namn som, förmodar man stamma från fru Elsa Kåre, en mycket välbärgad kvinna som ägde Karse och flera andra gårdar med tillhörande markegendomar i Alböke socken under 1300talet, däribland hamnen och holmen utanför, området finns inte namngivet i några källor fram till 14talets mitt då det omnämns som Curahamn och Kwrholm, så möjligen är fru Kåre en folketymologisk förklaring till Ortsnamnet Kårehamn.

Historiskt har flottor från både Sverige och Danmark legat för ankar i viken som till exempel vid pingsten 1440 då riksmarskalken Karl Knutsson ankrade upp de största slagskeppen här utanför.

Fyrtiosju år senare möts riksföreståndaren Sten Sture d.ä. och danske kung Hans som gör anspråk på Sveriges krona, kungen har en flotta på över 40 danska krigsfartyg ankrade i Kårehamn och inför övermakten överlämnar Sture här riket till dansken mot att han själv får behålla Öland.

Utanför hamnen ca 660meter från land ligger som sagt ön som i dag heter Kåreholm vilken befästs våren 1677 med skansar till värn mot anfallande danskar men om all denna historia har vi inte en susning när vi framåtböjda i vinden passerar fiskbutiken och ett gäng välklädda ornitologer på uteserveringen innan krogen ger skydd för elementens vresigheter.

Det ser fullt ut men fiskhandlaren och krögaren Tomas Isaksson har full koll på läget och alla får, om än något utspridda ändå en plats att sitta på, lunchen består av en ugnsbakad rödingfilé med kokt potatis och en alldeles utmärkt sås, mycket gott.



Om jag är rätt informerad kom Tomas och hustrun Eva hit 2005 då de tog över fiskhandeln och kort därefter startas krogen, det går så pass bra att de belönas med Ölandsbarometerns prestigefyllda pris "den gyllene pumpan" i september 2010, de ligger även väl framme med en finalplats tack vare kocken Richard Rosenqvist under Ölands skördefest 2012 då i en ny mattävling kallad sinnenas måltid.

Att havsköket är populärt går inte att ta miste på för folk strömmar till hela tiden och vid en kort pratstund med Tomas berättar han att de serverar 80 till 100 gäster varje dag året om...

När det är dags att "lätta ankare" igen vägrar den stora Chevroleten att starta, vi hinner i sanning bli lite fundersamma över vår situation men moderna bilar är som datorer, hänger det upp sig gör man en "rebot" det vill säga kliver ur låser bilen, låser upp och sedan är man back in business igen, dock aningen på efterkälken så V8an får visa musklerna å snart nog är vi ikapp kolonnen.

Nu står orkidésplaning på Allvaret som nästa punkt i programmet å vi färdas söder ut vilket känns helt rimligt, men i ett vägskaal svänger hela kolonnen av in mot ön vilket skapar viss förvirring bland ekipagen.

Det visar sig senare att en del medlemmar inte har något större botaniskt intresse utan är på väg tillbaka till hotellet, vilket i sin tur medfört att resten av oss bara följer "John".

Efter en del backande och trixande är vi nu i främre delen av kolonnen efter Christer och Sonja Mattssons blå Mercedes, man glömmer lätt hur avlång ön egentligen är och på smala vägar mellan ängar och mindre gårdar tar det tid att ta sig fram, en god stund är jag övertygad om att Christer inte har en aning om vart vi skall utan bara kör så länge vägen räcker å då hamnar vi slutligen per automatik i Ottenby och Långe Jan... om jag skall rangordna mina intressen så kommer nog fyrar före blomster så full av tillförsikt lutar jag mig tillbaka i sätet och njuter av färden.

Det visar sig dock att Christer har järnkoll för utan förvarning svängs det höger och det bär rätt ut i Allvaret och bromsas in på en parkering med räcken och informationstavlor.

Vi strömmar ut i det karga landskapet, likt skolklassen på utflykt som glömt sin lärare hemma, första intrycket är hårt packad kalksand, sten och buskvegetationen, den kalla inledningen på våren har bidragit till en sparsam växtlighet, men jag ger mig tid och låter ögonen vänja sig och varnar då grunda kristallklara vattensamlingar som vinden krusar lätt på ytan, låga örter och lavar å visst... de finns ju där, den blå rätt oansenliga lilla orkidéen som kallas Sankte Pers nycklar, först en sedan en till... när jag vet var jag skall titta hittar jag flera, jag blir lite "drabbad" av stunden, så pass att jag inte märker när kamraterna sitter upp och börjar lämna parkeringen, det är som vanligt min Haide som väcker mig ur mitt filosoferande och återbördar mig till verkligheten igen, ja... efter handbromsvändningen på Allvaret går spåret kortaste vägen tillbaka till hotellet och en kallt skummande att förbereda munhålan med inför vår whiskyprovning schemalagd till kl.16,00, men innan dess ges tid för en lättare vaskning och klädbyte inför provning och middag.



Sällskapet drar sig ned i whiskykällaren på Skansen, det är en fantastisk miljö, rummet är avlångt med ett bastant långbord, väggarna täcks av hyllrader med whisky och längst in en grupp Chesterfieldfåtöljer och ett lågt tillhörande bord.

Det här är bara en liten del av källaren där whisky förvaras eftersom stället är både blender och buteljerare med flera egna märken.

Nu blev det här tack och lov ingen Norénpjäs... nej, det var krögaren Stefan Norén som höll i tyglarna vilket visar sig spännande då han valt ut företrädesvis rätt unga sorter i de egna serierna åt oss.



Glas nr 1 är ett lite udda hus, en bourbonlagrad tappning från highland destilleriet Tullibardine, här buteljerad som en 9årig cask strength på 59,3% under namnet Ould Ferrytown no.4 i The Long Island Whisky serien.

Historiskt kan nämnas att den nuvarande anläggningen byggdes så sent som 1949 men Tullibardinewhisky har producerats i området sedan förra sekelskiftet.

1953 till 71 ägs destilleriet av mäklarfirman Brodie Hepburn Ltd, därefter förvärvar Invergordon Distillers Ltd egendomen och utökar kapaciteten med två stills, -93 köps Invergordon Distillers Ltd upp av Whyte & Mackay Distillers Ltd vilket resulterar i att Tullibardine läggs i malpåse under flera år frammåt.

Lyckligtvis köper ett konsortium egendomen 2003 för 1,1 miljoner pund och återupptar verksamheten men lagerhusen har fått lida av de tio år långa produktionsuppehållet, som tur är finns visionerna, man bygger ett shoppingcenter bredvid destilleriet och inrättar ett besökscenter med café.

Tullibardine toppar nu listan över Skottlands mest besökta destillerier (2010 tar man emot 120 000 besökare) det centrala läget efter den hårt trafikerade väg A9 mellan Glasgow och Perth har givetvis också betydelse i sammanhanget.

Idag har anläggningen en fransk ägare, sedan 2011 ägs destilleriet av familjeföretaget Maison Michel Picard i Chassagne Montrachet, Bourgogne vilka även driver fyra destillerier i Frankrike

Vid en titt på destilleriets hemsida har de cocktailförslag för alla sina yngre flaskor och marknadsför endast 20 och 25åringarna som stand alone.

Den imponerade heller inte på sällskapets medlemmar med bara tre röster.

Glas nr 2 är en vatted malt om två destillerier, den ena halvan består av något så exotiskt som ett nyöppnat destilleri i Wales i södra England, Penderyn Distillery, när de började leverera 2004 var det 110 år sedan Wales senast hade någon inhemsk whiskyproduktion värd namnet.

På The Welsh Whisky Company bestämmer man sig tidigt för att inte köra i redan upptrampade spår utan uppfinna hjulet på nytt, ändå anlitar man whiskyvärldens allt i allo Dr Jim Swan som snart sagt har ett finger med i alla nyetableringar, det nya är att man låter Brains Brewery i Cardiff göra mäskan, anställer en kvinna som chefsdestillatör (Gillian Macdonald) och kontrakterar Dr David Faraday (släkt i rakt nedstigande led med den berömda fysikern Michael Faraday) för att uppfinna ett helt nytt destilleringsystem... varför göra det lätt när man kan göra det svårt.

Destilleritappningarna säljs som fyraåringar i Peated, Madeira och Port Wood.

Den andra halvan av denna vatted malten kommer från det irländska destilleriet Cooley (tidigare den elaka gossen ruda i whiskeysammanhang på Irland).

1985 köper John Teeling det före detta State potato schnapps distillery inrymt i en föga glamorös industrilokal i Riverstown och på mindre än två år konverterar han anläggningen till ett whiskey destilleri.

John skapar bland andra märken som den rökiga dubbeldestillerade singlen Connemara tappad med fatstyrka, mer lik den skotska än den trippeldestillerade irländska blended whiskyn, The Tyrconnell är en tung sherry finish single nedvattnad till 46% och en Single Grain Bourbon kallad Greenore som lanserats i 6, 8, 15 och 18års tappningar, stora delar av produktionen säljs även som fat och bulkwhisky till oberoende buteljerare så som Hotell Skansen, det går bra för John och han belönas med priser efter förtjänst.

I december 2011 är affären i hamn, amerikanska Beam Inc. köper Cooley för 95 miljoner US dollar, samtidigt passar man på att förstärka det irländska innehavet med att lägga Kilbeggan Distillery till porföljen och sedan den 30 april 2014 ägs hela klabbet av Suntory Holdings under namnet Beam Suntory.

John Teeling sade sig inte ha några ambitioner att återvända till Whiskybranschen efter försäljningen, men då hade han uppenbarligen glömt det klassiska citatet från Gudfadern III...

"Just when I thought I was out, they pull me back in."

Dryckeskoncernen Diageo vill lägga ned Great Northern Brewery i Dundalk 2013 men John låter sig övertalas av före detta presidenten för Dundalk Camber of Commerce, Paddy Malone att tillsammans med en grupp investerare, däribland sönerna Jack och Stephen, ta över bryggeriet och ombilda till destilleriverksamhet.

Något säger mig att John Teeling inte skrivit sista kapitlet i den irländska whiskeyhistorien än på ett tag... men enligt säkra källor kommer sönernas egen verksamhet, Teeling Whiskey Company inte att beröras av affären.

Nog om detta, fatet vi provar idag är ett ex Rom cask där de båda trivts sista tiden som 7åringar och tappats på 42 flaskor med fatstyrkan 53,5%, etiketten gör gällande att det rör sig om The Long Island Whisky serien med namnet Olandia Nr2 å den här mottogs bättre av sällskapet med hela 7 röster.

Glas nr 3 på brickan är från ett av mina absoluta favoritdestillerier, läget är enastående invid Loch Indaals strand på Islay och med en trotsigt oberoende ställning har Bruichladdich Distillery under ledning av Mark Reynier och Jim MacEwan släppt alldeles fantastiska buteljer, men det har inte alltid varit så.

Destilleriet ritades ursprungligen av den då blott 23 år gamle ingenjören Robert Harvey och byggdes 1881 i ett helt nytt material kallat betong.

Mellankrigstidens depression får dock både Bruichladdich och granndestilleriet Port Charlotte på knä och man stänger ned 1929.

Eldarna tänds åter under pannorna 1936 och anläggningen säljs två år senare till Joseph Hobbs som tidigare även äger Ben Nevis Distillery, men historien upprepar sig i och med att Invergordon Distillers köper Bruichladdich, för när Whyte & Mackay Distillers Ltd sedan tar över stängs åter destilleriet.

Inte för än den oberoende buteljerarfirmen Murray McDavid med Mark Reynier i spetsen köper egendomen för 6,5 miljoner pund 2000 kommer produktionen igång igen på allvar.

De alldeles för få centilitrarna i det här glaset kommer ur ett first fill single sherryfat (nr 0216) tappat med fatstyrkan 64,5% vid en ålder av 11år, på etiketten läser vi Private Bottling for the friends of Skansen Öland... å den här tyckte vi om, 15 händer åkte upp i luften när frågan kommer om det här är kvällens bästa.

Glas nr 4 och tyvärr också det sista på brickan är även det en Bruichladdich... destilleriet är kanske även en favorit hos familjen Norén på Skansen.

I och med att anläggningen stått still under långa perioder kan en del av utrustningen dateras tillbaka till viktoriansk tid som till exempel bryggkaren i gjutjärn och att en av pannorna inte är svetsad utan nitad ihop.

Vid renoveringen av pannhuset 2010 passade man även på att sätta upp Skotlands sista fungerande Lomondpanna räddad ifrån nedlagda Inverleven i Dumbarton 2004.

I pannan som före detta destillerichefen Jim MacEwan skämtsamt kallar Ugly Betty bränns idag Gin med namnet The Botanist efter som det förutom de vanliga enbären innehåller 22 andra örter och kryddor som handplockas på ön.

Även denna sista whisky går i serien The Long Island Whisky med tillnamnet Loch Indaal, åldern är 4år på bourbonfat (nr 3357) tappad med fatstyrkan 65,9%, väl ung för den garvade panelens vältränade gomsegel, trots allt fick den fyra händer vid omröstningen... å så var det roliga slut.



Stämningen efter provningen är på topp, vi är några som dröjer oss kvar för att få ett eftersnack med vår föreläsare Stefan Norén, återigen är det Haide som rycker mig i ärmen och viskar att middagen väntar.

Vi bänkar oss för en trerätters, den här gången med riktiga vinkupor, maten är god, det hålls tal och tackas till höger å vänster, kort sagt alla är på ett strålande humör... det är faktiskt så pass trevligt att jag i skrivande stund inte kan erinra mig vad som ligger på tallrikarna... tycker väl att det är lite besynnerligt och samtidigt aningen skämsigt, men efter en rundfrågning av medlemmar i min närhet visar det sig att alla tyckte det var gott men ingen kommer ihåg vad vi åt... Efter mat och kaffe är jag trött, det har varit en händelserik dag å när de flesta fortsätter i baren drar vi oss tillbaka till rummet å "dunar in".





Söndagsmorgonen kommer med fortsatt vackert väder, efter frukost checkar vi ut, tankar upp "järnet" och åker västerut mot Jönköping.

Straxt utanför Vetlanda ligger det lilla samhället Alseda, som hyser en verklig pärla från svunna tider, Levanders lanthandel, bevarad som muséum och med försäljning av presentartiklar och café verksamhet är det ett bra stopp för kaffe på förmiddagen, trotsar regnet som vi kör rakt in i och passar på att träffa kamrater i Jönköping, och åker vidare på gamla riks lan genom Gränna och fortsätter av bara farten utefter Vätterns strand till Hästholmen nära Ödeshög.

Här hade vi sett på nätet att det finns en restaurang kallad Fyren och det såg verkligen lovande ut på utsidan men det skall visa sig att den i bästa fall håller pizzeriastandard, vi är dock hungriga så vi slår oss ned, utsikten över ett regnigt Vättern är ju alltid någon tröst.

De sista milen på E4an känns långa och ögonlocken är tunga när vi svänger av på Järnaavfarten, men vilken utflykt det blev, jag kan bara stämma in i kören av lovord till Leffe Edvinsson och övriga inblandade i styrelsen som stått bakom arrangemanget, med beröm godkänt...

Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje