

Indisk whisky 8 okt. 2009

Amrut Single Malt 5 år
Amrut Two Continents Single Malt 7 år
Amrut Fusion Single Malt 5,5 år
Amrut Peated Cask Strength Single Malt 5,5 år

En provning av Indisk whisky från Amrut destillery under ledning av Ashok Chokalingam (AC) brand ambassador för Amrut destillery.

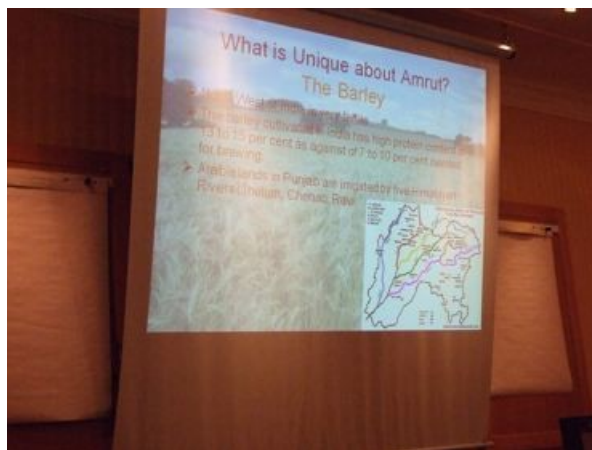
AC berättade att Amrut är ett familjeföretag som grundades 1948 i Bangalore som ligger i södra delen av Indien på tusen meters höjd över havet ca 30 mil från kusten. Det gör att klimatet är torrt med kalla vintrar och varma somrar.



Amrut tillverkar förutom whisky även rom, gin och vodka. De är 600 anställda och tillverkar ca 6 miljoner liter sprit per år varav whisky är ca 1 miljon liter.

Tillverkningen av whisky startade 1980 men då mest för den inhemska marknaden. Första försäljning av single malt whisky utanför Indien startade 2005 i Skottland. Största marknader utanför Indien är idag Kanada, Tyskland och Belgien.

Kornet som används odlas på traditionellt sätt av många små odlare i huvudsak i norra Indien vid foten av Himalaya där tillgången på vatten är bra och klimatet gynnsamt för odling av korn. Man importerar även en del mältat korn från Skottland.



Man använder sig av Pot stills och double pot destillation med 5000 liters volym på destillationspannorna. Destillatet håller en alkoholstyrka på 78 volymprocent som spädes till 62,5 % före tappning på fat. Whiskyn är ej kylfiltrerad och färgen är naturlig utan tillsatser.

De fat man använder är i huvudsak bourbonfat av amerikansk vitek men man har även börjat testa sherryfat och nya ekfat men de lagringarna finns ej på marknaden ännu.

Vid lagring av whiskyn så är angels share väldigt stor pga den höga medeltemperaturen, avdunstningen är mellan 10-16 % per år.

10% för de fat som ligger längst ner i lagret och 16% för de som ligger högst upp. På grund av den snabba avdunstningen försvinner även vatten vilket leder till att alkoholhalten ökar över tid.

Whiskyn mognar väldigt tidigt pga den stora andelen till änglarna. Som en jämförelse med Islaywhisky där man har en medeltemperatur i lagren på ca 8 grader och angels share på 2-3% per år.



Vi provade fyra olika whisky från Amrut där vi under AC:s ledning resonerade oss fram till färg, doft, smak och finish.

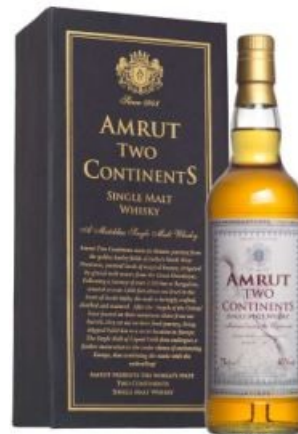
Amrut Single Malt 5 år

46% vol. lagrad på ex Bourbon cask.
Pris 549 kr.
Färg: Gyllene
Doft: medelstor , aromatisk med inslag av sötma
Smak: toffe och vaniljsötma
Eftersmak: medellång med vaniljsötma.



Amrut two Continents Single Malt 7 år

46% vol. lagrad på ex bourbonfat i Indien och ex grain cask i Europa.
Pris 798 kr.
Färg: Gyllene
Doft: stor, svagt rökig med inslag av frukt och vanilj
Smak: pepprig med inslag av vanilj, toffe och tropisk frukt
Eftersmak: medellång, pepprig med vaniljsötma



Amrut Fusion Singel Malt 5,5 år

50% vol. tillverkad av 25% skotsk rökt malt och 75% indisk örökt malt, lagrad på ex bourbonfat.
Pris 629 kr.
Färg: Bärnstensfärgad
Doft: stor, svagt rökig, aromatisk med inslag av vanilj
Smak: svagt rökig, torr, salt med inslag av citrus och ekfat.
Eftersmak: lång, mjukt rökig med inslag av ekfat



Amrut Peated Cask Strength Single Malt 5,5 år

62,8% vol. lagrad på ex bourbonfat.

Rökighet 24ppm.

Pris 769 kr.

Färg: Bärnstensfärgad

Doft: stor, rökt fisk, läder med inslag av vanilj

Smak: skarp, rökig, viskös, kryddig med inslag av vanilj

Eftersmak: lång, rökig med inslag av vanilj.



Ordförande tackade AC för en mycket intressant provning och överlämnade Telge Whisky Sällskaps standar som en gåva.



Referat: Patrik Berg

Foto: Sten Benje