

Årsmöte & Ardbegprovning 10 mars 2013

Ardbeg 10 år (46 %)
Ardbeg Galileo 12 år (49 %)
Ardbeg Uigeadail (54,2 %)
Ardbeg Corryvreckan (57,1 %)
Ardbeg Alligator (51,2 %)



Kvällen inleds med årsmötesförhandlingar.

De 18 punkterna i dagordningen behandlas med sedvanlig effektivitet, Kurt Högbom väljs till ny ordförande på två år, Leif Edvinsson väljs till ny Kassör på ett år Sten Benje väljs in i styrelsen som ledamot men sitter kvar i Programkommittén och utgör därmed en efterlängtd direktlänk mellan de båda instanserna.

Programkommittén för blir intakt utgörande av Nils-Bertil Nilsson, Sten Benje, Anders Svantesson och Gösta Hallin.

Patrik Bergh avtackas förtjänstfullt som avgående ordförande med blommor och standar, likaledes tackas även Håkan Nilsson av som avgående styrelseledamot.



Det här blev en provning av det lite ovanligare slaget för vi hade bokat Ardbegs Consultant Brand Ambassador i Sverige Kirsty McKerrow och på köpet fick vi branschens yngsta assistent, lilla Cassie två och ett halvt år... Kirsty hade lejt barnvakt men denne infann sig aldrig så hon genomförde provningen med lilla Cassie på armen, mycket professionellt.

Vi har ju förstätt tidigare att man inte kommer in i whiskyns finrum hur som helst, man föds där, nu fick vi det bekräftat å den unga assistenten charmade alla i salongen så Kirstys ursäakter var mer än överflödiga.

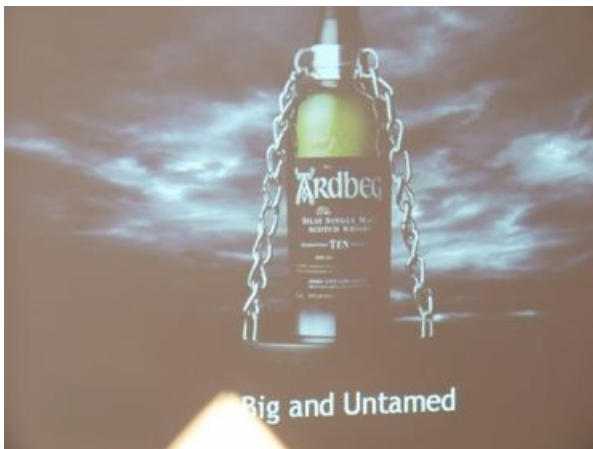
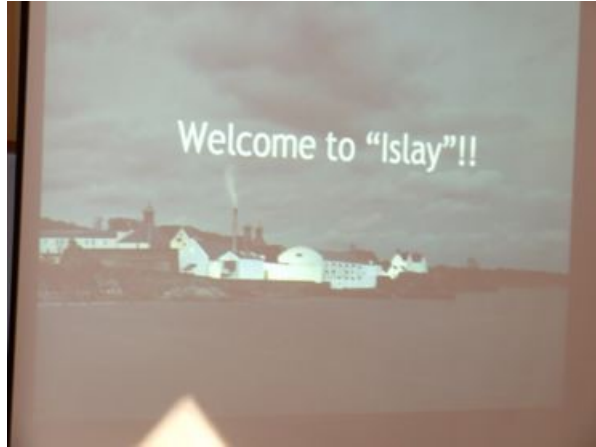


Destilleriet tros ha grundats 1794 av bröderna McDougall, produktionen var småskalig och man hade ingen kommersiell försäljning.

Den officiella historien börjar 1815 och på mitten av 1800talet drivs anläggningen framgångsrikt av Flora och Margaret McDougall och fram till 1959 ingick destilleriet i familjens ägo.

1973 köps destilleriet av en fond för 300,000 pund och 1977 övertogs driften av Hiram Walker men efter bara fyra år stängdes kranarna.

1989 äger Allied Distillers anläggningen och 1997 kommer en försäljning till stånd igen med köpeshillingen sju miljoner pund och köparen är blandningsfirman Macdonald and Muir som vid tiden för köpet även äger Glenmorangie,



År 2000 startas Ardbeg Committee där medlemskapet är gratis, och man förser anhängarna med aktuell information, experimentbuteljeringar och specialerbjudanden, till medlemmar i 90 länder världen över. På hösten år 2004 får Ardbeg och Glenmorangie nya ägare igen, i form av det stora franska modeföretaget LVMH.

En bild passerar på över headduken på den lilla terriern Shortie, destilleriets odiskutable maskot som jämte destillerichafen Micky Head är de enda två som har fritt tillträde i hela anläggningen.

Vatten-försörjningen sker från sjön Uigeadail i norr vars vatten är tefärgat av torven runt om, dess flöde mynnar i den avsevärt mindre sjön Airigh Nam Beist på sin väg ned till destilleriet, båda namnen känner vi igen från buteljernas etiketter.

Torven... en av de tongivande ingredienserna i whiskyn, vi ser en bild på en prydligt staplad stack, ty förr bröts torven tidigt på våren och staplades för torkning, whiskyindustrin tar hand om de övre lagren, där finns mängder av aromatisk råvara, den torkas i sex månader, inte längre, lagom fuktig utvecklar den en perfekt rök.

The washbacks... jäskaren på Ardbeg är av Oregontall vilket anses ge mäsken en andra malolaktisk jäsning lik den som vinindustrin använder i vilken enzym producerande bakterier gör om äppelsyra till mjölksyra var vid pH värdet i mäsken stiger.

Faten... smak och kvalitet på den färdiga produkten handlar till ca 60 procent om vilka fat man väljer, hur man rostar dem och i viss mån hur man lagrar dem, i Ardbegs fall lagras man all whisky på ön, mer och mer börjar branschen förstå vikten av att investera i bra fat, man kan göra världens bästa kornsprit, tappar man den på undermåliga fat så blir det dålig whisky...

Nu var det dags för att ägna uppmärksamheten mot provbrickan.



Glas Nr 1, Ardbeg 10 år släpptes 2008 och är destilleriets standardtappning och flaggskeppet bland utgåvorna, den utnämndes till World Whisky of the Year samma år.

Den är lagrad på bourbonfat, en riktig rökbomb av torv och tång.

Smaken är fylligt rökgig, fruktig med en eftersmak av lätt citrus och lätt sötma som stannar kvar länge, buteljerad vid 46 procents alkoholstyrka.

Nummer 513 på systembolaget och kostar 485kr.

Glas Nr 2, Ardbeg Galileo lanserades i september 2012 för att fira ett whiskyexperiment i samarbete med rymdstationen ISS, den går ut på att man delat en batch och låter den ena halvan mogna i lagerhusen på Islay medan den andra halvan förvaras i viktlost tillstånd uppe på rymdstationen, om nu inte astronauterna tullar alltför mycket på innehållet kommer vi med tiden få veta vad viktlosthet kan göra för whiskyn.

Galileo består av 12årig whisky lagrad på bourbonfat och Sicilianska Marsalafat, hittade en alldeles briljant beskrivning av den här komplexa tappningen gjord av Martin på PEAT.SE, jag citerar något förkortat...

Doft, först torvrök, sedan apelsinmarmelad och chokladsås, varmt och brett.

Smak, drusötma ramas in i en tilltagande sträv vinuösitet och cacao.

Avslut, apelsinskal och vingummi.

Ja, finns där något mer att säga?... jo att den här förmåliga whiskyn buteljerades vid 49 procents alkoholstyrka och att den redan är slut... tyvärr.

Glas Nr 3, Ardbeg Uigeadail uttalas oog a dal, och är som nämnts tidigare namngiven efter vattentäkten.

Tappningen är huvudsakligen lagrad på bourbonfat men en del äldre sherryfat har även använts för att tillföra aningen frukt och sötma, lanserades 2003 och utsågs till world whisky of the year 2009.

Färgen är mörkt gyllengul.

Doften andas rök och tång, lite knuten men öppnar upp med lite vatten.

Smaken är kontrollerat rökgig lite eldig men med några droppar vatten blir den fyllig och välbalanserad med mörka bär, kaffetoner och slingor av citrus, sälta och sherry.

Eftersmaken sitter i länge, rök, övermogen frukt, dov citrus, en mycket charmig whisky.

Buteljerad cask strength 54.2 procent alkohol.

Nummer 10407 på systembolaget och kostar 649kr.

Glas Nr 4, Ardbeg Corryvreckan... som är namngiven efter den mystiska malström utanför Islays norra kust som gett upphov till så många myter och legender om den norske vikingakungen Breacan.

Den Kirsty berättade går ut på att Kung Breacan blir förtjust i dottern till The Lord of The Isles, söker upp Lorden och anhåller om flickans hand.

Svaret blir att om han klarar att hålla sitt skepp i virveln under tre nätter så är han henne värdig.

Tre trossar tillverkas av olika material, men väl ute i malströmmen brister de två första repen och straxt innan soluppgång den tredje natten brister även de tredje repet som var flätat av jungfruhår och skeppet sugns ned och förliser.

Senare dras den döde kungens kropp iland av hans hund, nederlaget var dock väntat för flickans mor hade flätat in ett av sina egna hårstrån i trossen i avsikt att stoppa giftermålet... sensmoral, se alltid till att ha svärmors välsignelse i allt.

Nog om malströmmar och myter, nu till whiskyn i glas nr 4, den här är lagrad på nya franska ekfat och ex bourbon-fat.

Doften är angenämt torvig med inslag av choklad och kola.

Smaken, kryddigheten och alkoholen harmonierar med toffee och uttalad rök i bakgrunden, med några droppar vatten kommer även tropisk frukt, söt mandarin och torv.

Eftersmaken tycks aldrig ta slut, frukten drar mot citrus och lättare choklad.

Robust och intressant tappning buteljerad vid 57.1 procent alkohol.

Nummer 10427 på systembolagets beställningssortiment och kostar 689kr.

Glas Nr 5, Ardbeg Alligator, som är lagrad på bourbonfat och nya hårt rostade amerikanska vitekfä, kolningen kallas Alligator charring av amerikanska tunnbindare för att ytan som uppstår påminner om alligatorskinn i strukturen.

Doften är föga förvånande rökgigt vaniljtung, kryddigt pepprig med en fräsch honungskänsla.

Smaken är elegant välkomponerad av vanilj, sirap och mjukt rökiga toner i huvudingrediens som ackompanjeras av

vitpepprig toffee, kanel och en hint av tjärpastill där långt bakom.

Eftersmaken drar åt rostad hyvlad mandel, bränt socker och den försiktiga röken som dröjer kvar med ett sting av fruktsyra.

Buteljerad vid 51.2 procent alkohol.

Personligen är skribenten väldigt förtjust i denna gentleman bland Ardbegs... synd att den redan är slutsåld, tur för mig att jag har en flaska kvar i gömmorna för framtida njutning.

Diskussionens vågor går höga i salongen och när Kirsty utlyser den obligatoriska omröstningen om bästa glas är rösterna rejält spridda vilket måste tyda på att Ardbeg genomgående håller en mycket hög standard.



När Provingen bryts av Jussi som meddelar att maten är framdukad i matsalen en trappa ned, på menyn står kassler med svärmors sås... har han måne tagit till sig budskapet i den sedelärande historien om olycksalige kung Breacan...

Referatet ovan är något förkortat, men den fullständiga versionen finner du under fliken "Proving" (Ardbeg.doc).

Referat: Anders Svantesson

**Foto: Sten Benje
Layout: Sten Benje**