

BOX whisky- och ost-provning
23 september 2012

Strathmill 1990 (54.5%)
Hibiki 17 år (japansk blend 43%)
BOX sprit (100 dagar)
Glenfarclas 2003 (56,2%)
Caperdonich 1994 (46%)
Lagavulin 16 år (43%)



Box Destilleri, råsprit, rariteter och ost i kombination med Hasse Nilsson på Torpa pensionat söndagen den 23e september.

Söndagen kom äntligen och visst fanns förväntningarna där, normalt brukar medlemmarna samlas i lobbyn innan provningen, men inte den här gången, nu satt 28 whiskyfantaster från Telge Whisky sällskap tillsammans med en gäst för kvällen, Pernilla från Glömsta Whisky Club som hörsammat vår inbjudan, mycket trevligt, alla med tindrande ögon, uppradade i konferensrummet redo att suga åt sig kunskaper och erfarenheter i den högre skolan.

Vi hade sex omärkta provningsglas framför oss med innehåll av skiftande kulörer och doft och det är nu karaktären sätts på prov, inte röra för än det är var så god.



Vi hälsades välkomna av ordförande Patrik Berg som efter några väl valda lämnar ordet vidare till vår föreläsare Hasse Nilsson, marknadschef på Box Destilleri i Ådalen.

Först uppmärksammades att vi inte bara var en samling grånade lätt autistiskt fakta törstande män utan att det även satt en hel del kvinnor i åhörarbänken, egentligen fortsatte han, är det konstigt att inte fler kvinnor in-tresserar sig för whisky i större utsträckning, de har så mycket bättre förutsättningar att urskilja doft och smaker än oss män.

Här följde en kort hyllning till kvinnan innan han gick över till en lätt humoristiskt hållen historik om Svensk whisky, vi fick följa en krokig väg från Södertälje och en näst intill odrickbar Skeppets whisky via whiskysatsningen i Ludvika med bedrägerier och fångsligt förvar för inblandade som följd, bättre har det gått för Mackmyra.

In i framtiden gick resan med Box förstås, Hven, Smögen och Grythyttan, ja destillerierna i Sverige är faktiskt elva till antalet, några on stream andra i vardande men som vanligt styr den ekonomiska verkligheten med järnhand.

Hasse övertygar oss alla när han berättar om Box styrkor, de lite äldre sortens korn som fortfarande ger de klassiska smakerna, jästen som valts för kvalité istället för kvantitet det iskalla kylvattnet som ger spriten den nödvändiga kopparkontakten och inte minst de svindyra faten från Johan Thorslund i Vingåker, Bourbonfat av Amerikansk ek, Sherryfat av Spansk och Amerikansk ek och förlagrade fat som under en kort tid innehållit sprit tillverkade av Ungersk ny ek.

Man jobbar med två recept ett örökt och ett rökigt som går att få i valfritt fat till blygsam kostnad... om vi får tro vår föreläsare.

Så var det dags för glasen, välförtjänt beröm utdelades för att vi lyckats motstå frestelsen att provsmaka, Hasse berättade att han hållit provningar då glasen redan varit tomma då tiden för bedömning var inne.

Glasen avsmakades från vänster till höger i sedvanlig ordning, det ingår en blend och en sprit i provbrickan fick vi veta och vi ombads plocka ut två favoriter. Som vanligt blir det ett sniffande, sörplande och gurglande, ett mmande och ett hummande vart efter uppstår sorlet av åsikter mellan bordsgrannar och det brukar betyda att vi är mer eller mindre redo.



Det visade sig att glas nr 4, 5 och 6 var populärast, vilket fick vår föreläsare att mönstra oss med alvarlig min under tystnad och sedan utbrista RÖKBÖGAR.

Glas nr 1. Strathmill från Keith i Speyside destillerad -90, buteljerad cask strength 54,5 procent vilket gjorde den flyktigt spritig, lite otillgänglig och utan eftersmak om den inte vattnas ned något, trots detta en kul och ovanlig whisky vars destilleri historiskt mest levererat till blendindustrin.

Glas nr 2. Hibiki 17, en Japansk premium blended whisky 43 procent från Suntory. En försiktig smakpalett och bara en mycket lätt röknysans med kort eftersmak

Glas nr 3. Box sprit som legat 100 dagar på småfat, visst framträder kornspriten men den är förvånande bra för sin korta lagring och lovar gott för framtiden. Riktigt roligt att ha fått prova den.

Glas nr 4 Glenfarclas som ligger nedanför berget Ben Rinnes vid stora landsvägen utefter Speydalens östra sida i högländerna.

I glaset hade vi en mörk sherrylagrad whisky som andades ålder och lagerhus, buteljerad cask strength 56.2 procent, mycket god med en lång härlig eftersmak.

Glas nr 5 Caperdonich som ligger tvärs över gatan till Glen Grant i Rothes, båda ägda av Seagram återfanns i detta glas, destillerad -94 och buteljerad i år, lätt fruktig med lång angenäm eftersmak.

Glas nr 6 Lagavulin 16, den här Islayflaskan behöver väl ingen närmare presentation, god helt enkelt, den sätter ribban för bra whisky.



Ostfaten kommer in på borden och nu blir det riktigt spännande, Brie, Fransk Comté, rökt och kryddad ost, Danske kittosten Gamle Ole, Västerbotten marinerad ett dygn i Glenfarclas och Franska kraftpaketet Roquetort mixad med Lagavulin.

Hasse släppte taget om oss och ett helt okontrollerat provande tog fart och jag är övertygad om att alla hittade sin smakmatch, Comté och Box 100 dagar fungerade mycket bra men är svårt att återskapa därhemma, Roquefort / Lagavulin mix på vitt bröd med en skvätt Strathmill 54.5 procent var sagolikt, ost och whisky är något många av oss kommer fortsätta att experimentera med framöver.

En lång stund förflöt under livlig diskussion med bordsgrannar, men när tallrikar och glas börjar gapa tomma bryter vi upp och flyttar oss till matsalen för en bit mat, en kött och rotfruktsgräda som Jussi lite vanvördigt kallar hyllskrapet och en öl samt tid för eftersnack, kaffe och kanske en dram for the road.

På vägen ut i natten ekar fortfarande Hasse lite annorlunda skottiska skål som fick avsluta provningen inne i mitt huvud, fritt översatt...

Till Fruar och hjärtevänner... må de aldrig mötas.

Referat: Anders Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje