

Provning Blended whisky
19 november 2017

The Latitude - 40%
Teeling Rum Cask - 46%
Seven Oaks Canadian - 40%
Nomad Outland - 41,3%
Nikka Super Revival - 43%
Islay Mist de Luxe - 40%



Är blandwhisky verkligen riktig whisky? Frågan kom att ställas på sin spets första gången i november 1905 i Islington, då en förort till London nu mer att betrakta som en stadsdel, efter flera anmälningar från allmänheten om att whiskyn hos ett antal mindre nogräknade barägare inte höll den natur, innehåll och kvalité som gästerna kunde förvänta sig. Den här frågan har väl var och en ställt sig många gånger sedan dess, med anledning av detta ser sig programkommittén, för tillfället förstärkt med sällskapets kassör och till yttermera diplomerade föreläsaren Leif Edvinsson, föranledda att gå till botten i ämnet Blended Whisky.



Intresset för sällskapets sammankomster är fortsatt stort, på ett par tre dagar är stolarna tingade och pressen på oss att leverera är förstas hög, sex glas återfinns på provbrickan varav två från Skottland övriga hör hemma på Irland i Kanada, Spanien och Japan, handplockade av kommitténs ledamöter. Historiskt är dock Storbritannien ett föregångsland vad gäller både maltwhisky och senare även grain och blended whisky men med fog sagt är denna dryck idag en internationell företeelse. Det jag tror fascinerar är enkelheten, vatten, korn, i vissa fall andra spannmål eller majs, jäst och ek... ändå finns där tusentals "kranar" att vrida på under processens gång, oändliga parametrar att finjustera till ett slutresultat som ibland blir rätt lika men oftast helt olika varandra. Processvattnet har en viss inverkan vid tillverkningen av maltwhisky medan det inte har någon betydelse alls för grainspriten dock används inte järnhaltigt eller på annat sätt förorenat vatten, ett kallt kylvatten är å andra sidan av största betydelse.

Man skulle kunna tro att det inte är någon skillnad på kornet men inget kan vara mer fel... vid traditionell maltwhisky tillverkning eftersträvar man ett korn med låg kvävehalt och hög stärkelsehalt för att utvinna mesta möjliga halter av jäsbart socker.

Förhållandet är det omvända när man producerar grainsprit då bara en väldigt liten del diastatisk malt används, det vill säga vanligen ett sexradigt vårkorn med hög kväve, protein och enzymhalt som uteslutande är till för att frigöra sockerarterna ur övrig mäske, kornet stöps till en något högre vattenhalt på 46-48% och gror under sex dagar i svalare temperaturer (14-16grader) även kölningen (torkningen av grönmalten) sker till lägre temperaturer för att malten skall leverera höga halter enzym.

Torv används inte vid kölningen och vissa graindestillerier mal heller inte spannmålet utan kokar den i tryckkokare i mycket höga temperaturer varefter diastatisk malt och jäst tillsätts och jäser till 6-12% alkohol, inga smakämnen från kölning, korn, spannmål eller jäst följer med, ur Coffeys patentpanna kommer ett helt rent brännvin, alla smakämnen i den färdiga grainwhiskyn extraheras ur ekfaten, vid blendningen kryddar en master blender grainwhiskyn efter ett recept till en i förväg bestämd karaktär...

Grundtankarna kring fraktionsdestillering tillskrivs vetenskapsmannen, kemisten och fysikern Robert Boyle (1627-1691) son till den 1e Earlen av Cork Richard Boyle, en man som utvandrat från England under knappa omständigheter till Irland där han både tjänade en förmögen och blev adlad.

Sonen Robert är dock mest känd för sin luftpump och att ha formulerat lagen om gasers tryck och volym samt att han är en av få alkemister som nedtecknat sina experiment och slutsatser för eftervärlden, dessutom i klartext vilket inte var vanligt. Whiskytillverkningen var fram till början av 1800talet ett småskaligt, hantverksmässigt och i många fall en illegal syssla men i samband med inrättandet av 1823 års Excise Act förändras förutsättningarna, ångmaskinen gör entré och nu legaliseras och industrialiseras destillerierna i allt högre grad, man får både uppvärmning och maskinell hjälp av ångan, järnvägen byggs ut för att nå de mest otillgängliga delarna i Skottland och ångbåtar trafikerar hamnarna med spannmål och fat och med det växer pannorna i storlek i ett femtiotal av Skottlands destillerier, mellan 1824 och 1837 minskar antalet åtal för olaglig bränning från 14 000 till bara 400 per år.

Det är Sir Anthony Perrier (1770-1845) som driver Spring Lane Distilleri i Cork på Irland som fortsätter experimentera med kontinuerlig destillation och 1822 tar han patent på den första apparaten av det här slaget.

Sex år hinner förflyta innan skotten Robert Stein (1770-1854) inspireras av Perriers uppfinning och konstruerar en helt egen variant på samma tema, den får namnet patentpannan och driftsätts som den första kolonn-pannan för framställning av grainwhisky i The Cameronbridge Grain Destilleri 1830.

Stein har förhoppningen att kunna sälja sin uppfinning men har svårt att hitta riskkapital för att sjösätta sitt projekt.

I stället tar en före detta irländsk Excise uppörds man och senare även chef för det lokala skattekontoret i Dublin, Aeneas Coffey (1780-1839) vid, eftersom som han nu växlat sida och arbetar för Dock Distillery på Grand Canal Street i sagda stad.

Aeneas kopierar Steins design, gör några lättare förbättringar och 1830 tar han ut patentbrev No.5974, å drar Stein vid näsan för uppfinningen är nu hans och kommer att vara känd för eftervärlden som "Coffey pannan".

De första patentpannorna har kapacitet att bränna av 9 000 liter mäske i timman och gör snabbt succé, mäsken som används kräver bara 16 procent av den dyra kormalten, i princip kan sedan resterande del av mäsken innehålla vilket spannmål som helst vilket gör produktionen oberoende av säsong å ur kranarna rinner en kontinuerlig ström av helt rent 96 procentigt sadesbrännvin.

Alla större låglandsdestillerier ställer sig på kö för att investera, men lika snabbt försämras relationerna mellan hantverksdestillerierna i norr och de växande spritfabrikerna i lågländerna då överproduktion och höjda spritskatter får de mindre anläggningarna på fall.

Vid mitten av 1800talet är alkoholkonsumtionen i Storbritannien uppdelad i fyra läger, hovet och adeln dricker företrädesvis Cognac medan lägre stånd dricker Gin och den nu alltmer svåråtkomliga traditionella maltwhiskyn medan de fattigaste får hålla till godo med den industriellt producerade Grainwhiskyn.

Tillgången på billig sprit ökar allt jämt och det händer att handlare lite på måfå blandar i lite maltwhisky i graindestillatet för att göra den attraktivare, men den förste att skapa en standardiserad whisky efter ett konstruerat recept är agenten för George Smiths The Glenlivet, affärsmannen Andrew P. Usher, 1853 släpper han sin blandning av olika single malts kallad "Usher's Old Vatted Glen Livet, något riktigt genomslag blir det inte för än 1860 då The Spirits Act förnyas å nu tillåter sammanblandning av whisky ifrån olika destillerier.

En smärre katastrof lurar dock runt hörnet, Frankrike som fram till nu försett den engelska noblessen med Cognac och Brandy får svårigheter att leverera, efter att bladen på vinstockarna gulnat och fallit av redan under våren 1863 i Languedoc.

Oförklarligt börjar stockarna dö i distrikt efter distrikt och land efter land i stora delar av Centraleuropa, det skall senare visa sig att en mycket liten men ack så effektiv bladlus, Phylloxera vastatrix följt med importerade vinstockar från Amerika och med anledning av snabbare transporter faktiskt också överlevt resan över Atlanten.

Förråden av vindestillat töms tämligen omgående och nu ligger vägen öppen för den nya typen av blended whisky som ansågs ha en lättare och modernare karaktär i jämförelse med den gamla malt whiskyn, även ansenliga mängder spansk sherry importeras och genererar berg av tomfat vilket tunnbindare och destillatörer inte är sena att dra nytta av, visserligen hade man lagrat på ek tidigare men sherryfat var en ny och mycket angenäm upptäckt.

Branschens lätt skamfilade rykte förbyts nu till rena framgångsagan för nyblivna vin och spritgrossister, riskkapital finns i överflöd och många av våra dagars stora internationellt erkända blandwhiskymärken ser nu dagens ljus, James Buchanans "Black & White", Peter Mackis "White Horse" samt märket "Johnnie Walker" introducerat av Alexander Walker, dessa tre framgångsrika affärsmän tillsammans med bröderna Tommy och John Dewar och John Haig dominerar marknaden under förra sekelskiftet och kallas The Big Five.

Relationerna mellan hög och lågländer förbättras avsevärt, leveransavtal upprättas och hela destillerier köps upp för att

trygga tillgången på maltwhisky till blandningsindustrin och utan att någon riktigt märker det börjar en snabbt växande bubbla ta form.

Jodå... vi har sett det även i modern tid, där det finns mycket pengar snurrar hjulen allt fortare och allt fler vill ha del i kakan så vart efter kunderna vänjer sig med den lättare mer smaklösa whiskyn adderades allt mindre maltwhisky till recepten och förtjänsterna ökar liksom marknadsföringen och det finns inga begränsningar bara möjligheter. Många är lycksökarna som hoppades tjäna en förmögenhet på whiskyboomen, men det är bröderna Robert och Walter Pattison och den så kallade Pattisonkraschen som får bubblan att brista och whiskyindustrin att skälva i sina grundvalar när det uppdagas att de köpt in billig och högst undermålig grainsprit för 5 pence per gallon, skvätt i minimalt med maltwhisky och sålt blandningen som Finest Glenlivet för 43 pence per gallon...

Minnesgoda läsare kommer säkert ihåg att jag berättade om bröderna i samband med Glenfarclasprovningen den 2a oktober 2016, och att bröderna fick avtjäna långvariga fängelsestraff för sina tilltag.

Som jag nämnde inledningsvis prövades rätten att kalla blandningar med grainsprit för whisky 1905 och Polisdomaren Mr Fordham kom efter företagen utredning fram till att sprit som framställts i en Coffeypanna inte är att betrakta som riktig whisky.

Beslutet överklagades av pubägarna och Distillers Company Limited men frågan blir mer och mer infekterad.

I ren desperation uppvaktar DCL handelsministern och 1908 tillsätts en statlig utredning med kemister och medicinare som ledamöter med arbetsnamnet "Royal Commission on Whisky and other Potable Spirits" och den 28e juli 1909 slår kommissionen fast att sprit gjord på spannmål som genom diastas omvandlats till socker med hjälp av kornmalt är riktig whisky...

Man föreslår då att buteljens etikett skall redovisa en innehållsförteckning vilket avslås av destillatörerna med hänvisningen att recepten är företagshemligheter vilket i sig är ett starkt argument men vore det ändå inte på sin plats att man redovisar hur många procent maltwhisky en blandning innehåller?

En vagt hållen definition kan tyckas men det är den som fortfarande gäller, kommissionen såg heller ingen anledning att föreskriva någon lagringstid för spriten i fråga, den kom senare i samband med instiftandet av lagen "Immature Spirits Restriction Act" 1915 som föreskriver en minsta lagringstid på två år vilken sedan ändrades till tre år 1916, och då inte i första hand med tanke på whiskyns kvalitet utan mer ett sätt att få destillerierna att dra ned på produktionstakten.

Det skall också nämnas att all "riktig" whiskyproduktion stoppades under krigsåren 1917 till 1919 medan grainspriten fortsatte skvala ur tappkranarna nu med helt nya användningsområden så som kruttillverkning och flygbränsle...

Nog om flydda tider nu är det hög tid att ägna oss åt det första glaslet på brickan å här har Leif valt att sätta en skotte med svensk kreatör.



1. The Latitude 55
Varunummer: 20415
Alkoholhalt: 40%
Pris: 139 kr / 350ml pantbar PET-flaska med skruvkapsyl
Säljstart: 2010-10-01

Receptet är skapat av vår egen Folke Andersson, legendarisk master blender på Vin & Sprit sedan slutet av 70 talet, visserligen pensionerad men fortfarande fullt aktiv i den egna firman Magni Spirits.

Den här blenden är framtagen för svensk marknad och då inte förvånande uppkryddad med maltwhisky från Islay, den klassiska röken har Folke ändå lyckats dölja väl, kanske för att den fått vila på sherryfat i tre år och tillägnat sig frukt och sötma.

Tidigare distribuerades den genom Philipson & Söderberg men går nu över till finska Altia som i sin tur slutit avtal med det unga familjeägda The Walsh Whisky Destilleri sydväst om Dublin om fortsatt produktion.

Det nuvarande destilleriet grundades så sent som 2013 i Royal Oak av makarna Bernard & Rosemary Walsh med i bagaget finns bland annat varumärkena The Irishman och Writers Tears (en whiskey jag kanske skulle ha till hands ibland) jag anar att vi kommer få höra mer om familjen Walsh förehavanden i framtiden.

Färgen är ljust guldrun

Doft och smak av torkad frukt, honung, torrt gräs / halm, ljungblom och lakrits, en touch av Islayrök, fat, cederträ och jod.



2. Teeling Rum Cask

Varunummer: 463
Alkoholhalt: 46%
Pris: 329 kr / 700ml helflaska
Säljstart: 2016-09-01

Ännu en Irländare från en välkänd familj som sysslat med whiskeytillverkning sedan 1782 då anfadern Walter Teeling satte upp ett litet bränneri på Marrowbone Lane 8 i Dublin. Pappa John Teeling var whiskeydirektör på Cooley Distilleri från 1987 och säljer det igen i december 2011, efter 24år och 4 etablerade brands för 71 miljoner euro. Sönerna Jack och Stephen som är upphovet till vårt glas startar sitt företag The Teeling Whiskey Company 2012 och öppnar ett nytt destilleri 2015, bara ett stenkast från platsen där anfadern Walters bränneri legat och är med det de första nya destilleriet i Dublin på 125år.

Lagrad på sherryfat, non age statment och woodfinish minst 6 månader på romfat ger en ljust gul ton. Doft och smak av päron, citrus och apelsinzest med fatkaraktär och kryddiga inslag samt föga förvånande arrak och vanilj.

3. Seven Oaks Canadian

Varunummer: 562
Alkoholhalt: 40%
Pris: 239 kr / 700ml
Säljstart: 1995-09-04

Det här destillatet kommer från Kannada men är svårt att hitta källan till, det vi fått fram är att råvaran innehåller både majs vete och råg samt lagrad på bourbon och cognacs fat under 6 år. Enligt kanadensisk lagstiftning är det dessutom tillåtet att smaksätta destillatet upp till 9% med fruktjuicer, vin eller sherry, blandningen exporteras på bulk och buteljeras i danska Ålborg

Färgen är bernsten.

Doft och smak av vanilj, arrak, kakao och körsbär fattonerna ifrån lagringen finns där liksom torkade örter, fikon/plommon med bourbon i eftersmaken.

4. Nomad Outland

Varunummer: 85342
Alkoholhalt: 41,3%
Pris: 399 kr / 700ml
Säljstart: 2015-05-02

Som fjärde glas på brickan har vi en spansk tappning hemmahörande i sherryns mecka Jerez... skulle man kunna tro men det är inte hela sanningen för whiskyn kommer ifrån det skotska blandningsföretaget Whyte & Mackay etablerat 1844 i Glasgow, W&M har välrenommerade maltwhiskydestillerier som Dalmore, Jura och Fettercairn i sin ägo samt Master Blendern Richard Paterson som skapat receptet innehållande över trettio olika malt och grainwhiskys i åldrarna 5 till 8 år som fått gifta ihop sig i sherryfat under tre år i Skottland innan de skeppats ned till Spanien och den mycket välkända sherrybodegan González Byass grundat 1835 av Manuel Maria González Angel och hans engelska agent Robert Blake Byass.

Idag drivs verksamheten av 4e och 5e generation González, hit forslas faten från Skottland och bodegans Master Blender Luis Miguel Trillo tillsammans med vinmakaren Antonio Flores har experimenterat med en rad olika finishlagringar, inklusive både Oloroso och Fino innan de bestämde sig för att Pedro Ximénez faten gav destillatet det rätta uttrycket. Sist får Nomad vila på sherryeken minst ett år i Spanien där det varmare klimatet skyndar på mognaden innan det är dags att buteljera, namnet Nomad syftar just på resan som den här blandningen gjort innan den kom i flaska. Mer värdelöst vetande är att trettioåriga sherryfat från bodegan används av Dalmore för att lagra sin 18 åring på...

Färgen är gulbrun.

Doft och smak koncentrerad med tydlig sherryton, russin och honung och en lång eftersmak med ek, torkad frukt och nötter.



5. Nikka Super Revival

Varunummer: 455

Alkoholhalt: 43%

Pris: 549 kr / 700ml

Säljstart: 2016-12-01

Nu har vi kommit till Japan på vår resa i blandwhiskyns tecken, å den här blenden är i mitt tycke en riktigt välgjord whisky och tacka för det, förlagan gjordes första gången redan 1962 av den japanska Whiskyns fader Masataka Taketsuru. Masataka föddes 1894 i en familj som tillverkat saké sedan 1600 talet, av sin far lärde han sig tidigt att en god saké avspeglar upphovsmannens själ, han var en hängiven elev och läste allt om jäsning och destillation.

1918 avseglade han så till Skottland för att avsluta studierna vid universitetet i Glasgow och man vet också att han fick göra praktik på ett eller flera destillerier men inte vilka, en gissning är Glen Grant eller kanske till och med Glenlivet.

Vid 26 års ålder träffar han sin blivande skottiska fru Jessie Roberta Cowan kallad Rita, hon var 24 år och bodde i en av förorterna till Glasgow och några månader senare blir de i smyg man och hustru trots protester från båda deras familjer.

I november 1920 återvänder paret till Japan, men Masataka har svårt att få jobb fram till att en viss Shinjiro Torii, mannen som kom att grunda Suntory anställer honom.

Tiden rulla på ända till juli 1934 innan han startar eget, Dai-Nippon Kaju K.K. som idag är Nikka och förlägger verksamheten till nord ön Hokaido vars natur liknar skottiska högländet.

Rita återser aldrig sitt Skottland utan dör 1961 och begravs på en kulle ovanför destilleriet i Yoichi.

Som jag nämnde lägger Masataka ned hela sin själ i whiskyn som vi nu har framför oss i det näst sista glaset, som en hyllning till sin livskamrat och fru lämnas ingenting åt slumpen, japans vid tiden främsta juvelerare får uppdraget att designa en vacker flaska med hög kristallhalt och trots att huvuddelen är grainwhisky används maltwhisky på mellan 8 och 20 år i blandningen, visst det är en replika men trots allt en välgjord sådan.

Masataka Taketsuru går ur tiden 1979 å han vilar nu vid sidan av sin älskade Rita på kullen även han.

Färgen är gyllenbrun.

Doft och smak, en mjuk och följsam tropisk frukt, citrus, hö, honung följt av en nötig lite pepprig kryddig ton.

6. Islay Mist de Lux

Varunummer: 457

Alkoholhalt: 40%

Pris: 258 kr / 700ml

Säljstart: 2006-10-02

Den sista och tillika kvällens ända rökare har till viss del sitt ursprung på ön Islay, historien berättar om ett stundande födelsedagskalas för receptet "Islay Mist" sattes ihop just 1928 för John Granville Morrisons, den blivande Lord Margadales 21-års dag som kom att firas på familjens gods Islay House.

Självklart skulle whisky serveras, men Islaymalten Laphroaig ansågs lite väl kraftig för att passa alla gästers smak, så Ian Hunter på Laphroaig Distillery får uppdraget att designa whiskyn som skall serveras på festen. Instruktionerna är att skapa en karaktärsfull whisky men ändå tillräckligt mjuk för att de unga damerna skulle uppskatta den, detta utan att den kraftiga Islaysmaken går förlorad.

Resultatet blir en deluxe blend av Laphroaig, Glen Grant och The Glenlivet men innan den dåvarande Lord Margadale faller det slutgiltiga avgörandet känner sig Hunter tvingad att varna Lorden att whiskyn han skall smaka av kan få honom att hamna "in a fog", Lord Margadale smakar på whiskyn och utbryter glädjefullt. "No Ian, not a fog... A mist, Islay Mist" och namnet var givet.

Färgen är mörk gyllengul.

Doft och smak tydlig Islaykaraktär, det vill säga en salig blandning sötma, zest och knäck, örter, halm, jod, torv, tjära och fina blå slingor av rök...

Och med det är provningen till ända, Leif Edvinsson gör som vanligt en strålande insats som provningsledare och Gösta Hallin som varit verksam i det fördolda för att få den här provningen till stånd skall också ha en eloge, vidare är det på sin plats att tacka Alla Tiders Matlagare för ännu en väl genomförd supé, den här gången med stekt regnbåge i vitvinsås och potatiskroketter och med en hallonmousse att stilla sötsuget med efteråt.

Till ovärderlig hjälp i sökandet efter historia och fakta kring blandningswhiskyn har boken "Skotsk Whisky" av Per Ellsberger varit, den som vill fördjupa sina kunskaper i ämnet rekommenderas att införskaffa ett exemplar, å eftersom Per även är jurist tyckte jag det var säkrast att upplysa om källan.



Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje

--