

**Box on Tour**  
**25mars 2015**

**Peated sherry cask**  
**Hungarian oak**  
**Bourbon cask**  
**Sherry cask**  
**The Festival**



Det är med illa dold stolthet som Telge Whiskysällskap svarar ja på frågan om vi vill vara medarrangör vid Box Destilleris stopp i Södertälje under deras roadtripp runt om i landet den här våren.

Box Destilleri i Ådalen är förmodligen just nu det intressantaste whiskybränneri som vi har i Sverige, med den ödmjuka ambition att göra världens bästa Whisky, inne i en fas då de första faten mognat i det nya lagerhuset, när allt som släppts hittills säljer slut på bara minutrar och när vakter och kravallstaket krävs ute på mässorna då vet man att man gör det mesta rätt.



Det var med viss bävan som vi skakade hand med vår "gamle vän" Hasse Nilsson (Senior Brand Ambassador) som varit hos oss så sent som i september 2012 och då genomförde en mycket uppskattad ost & whiskyprovning, den gången rök det till i portmonnäerna hos 15 av våra medlemmar och två 40liters fat tecknades, den här gången kom han inte själv utan var uppbackad av Peter Söderlind som till vardags ansvarar för besökscentret uppe i Ådalen men som den här kvällen såg till att Face Booksidan var uppdaterad i bild och text.

Ordförande Curt Högbom hälsar våra gäster välkomna och Hasse tar vid med en historisk betraktelse i ämnet Whisky - när kom whiskyn till Sverige? Frågar han och ser ut över de 22 församlade som till större delen bestod av redan "troende", ingen vågade sig fram med något absolut årtal så han fortsatte med att under 1887 finns det noteringar som säger att det dracks 180 000 liter whisky, totalt dracks det långt över 100 liter destillat per person och år i slutet av 18talet och som en konsekvens hålls 1922 folkomröstning om ett totalt spritförbud som vinnas av nejsägarna med minsta möjliga marginal.



Det finns dock äldre belägg för att drycken var känd i Sverige, 1850 skriver en nyskild och rätt purken Strindberg om cyklisters vådliga framfart på stadens gator, något som faktiskt fortfarande är ett problem, om den farliga tennisen vars enda syfte är att skada varandra och så den otäckta whiskyn... vad är det för fel på punsch?

Inte heller detta är begynnelsen, från 1815 finns förteckningar över handelsvaror hemförda till Göteborg genom Ostindiska kompaniets försorg där en stark dryck beredd i England kallad Uesqueba finns med, spåret slutar inte heller här menar Hasse utan fortsätter ned på 1760talet där drycken Oskobad nämns i Carl-Michael Bellmans ungdomsdiktning.

Svensk whisky då... jo, på 30talet ville Vin & Sprit säkra tillgången på Gin; Rom, Whisky och andra spritdrycker med inhemsk tillverkning då krig och ofärd hotade, planerna lades emellertid på is.

I Skottland finns det bara tre låglandsdestillerier, Auchentoshan och Glenkinchie är två av dem men den här historien handlar om Bladnoch lokaliserad allra längst söder ut av de tre invid Wigtown Bay, startat som gårdsbränneri av bröderna Thomas och John McClelland 1817 med produktion bara under vinterhalvåret, licens får man först 1825, tiden och whiskyn rinner iväg tills Johns son Charlie tar över, han bygger om och rustar upp någon gång mellan 1871 till 1878 tidsangivelsen här skiftar, produktionen stoppas dock 1905 och står sedan still till 1911 då de Irländska Dunville & Co köper destilleriet av T. & A. McClelland Ltd för £10,775 och produktionen återupptas men flödet i kranarna är långt ifrån jämnt och 1937 går Dunville & Co i likvid.

Anläggningen blir nu ståendes på nytt tills efter kriget då den köps upp av Ross & Coulter från Glasgow som snabbt börjar montera ned destilleriutrustningen och det är nu Bladnochs historia flätas samman med den svenska whiskyns första stapplande steg.

På för mig okända vägar får företrädare för det svenska monopolet kännedom om att det finns en hel destilleriutrustning till salu i Skottland och man tvekar inte utan slår till och köper pannorna därstädes samt hemför dem till Södertälje.

Ingen här hemma visste dock hur tillverkningen går till så två man avdelades för att åka på en intensivkurs till Skottland som lär ha varit mycket trevlig men inte fullt så lärorik som man kanske skulle önskat, 1955 anlände pannorna och redan på hösten samma år kranas den första experimentella råspriten ut.

Kornet kommer från bönder i Mälardalen och Östergötland, torven kommer från det småländska höglandets vidsträckt mossar och vattnet från Malmsjön utanför Södertälje men kvaliteten blir ändå usel, torven är fuktig och gav en alltför kraftfull röksmak samt en obehaglig bismak, dessutom är jäskaren murkna och svampangripna så produktionen mellan åren 1955 till 60 blir inte särskilt lyckad, försök görs att rädda smaken med ek-extrakt, potatissprit och man spetsar med sherry.

I april 1961 landar de första flaskorna med namnet "Skeppets" och fartygsratt på etiketterna (inspirerat av Regalskeppet Wasas bärgning samma år) på systembolagets hyllor till en kostnad av 24.50 som var betydligt lägre än den importerade whiskyn, till en början luktade det succé då 130 000 liter sålde slut på en vecka, sedan kom kritiken å den var inte nådig (helt i enlighet med Wasa en flipp på stapelbädden en flopp som sjösatt) 1962 ändrades receptet men då var skadan redan skedd, det illustreras inte minst när den stora transportarbetarstrejken bryter ut 62 och folk går man ur huse för att hamstra varor, de flesta hyllorna gapade snart tomma i systembutikerna men hyllan för skeppets var och förblev orörd.

1968 avslutar systembolaget produktionen men det går fortfarande att köpa flaskor i butik fram till 71, fabriken i Södertälje stängs 1985 och med det går de båda pannorna skilda vägar, mäskpannan flyttades till Gärdbränneri i Nöbbelöv utanför Kristianstad där den används till att göra Östgöta sädesbrännvin, den mindre spritpannan stod under ett antal år i entrén på Vin & Sprithistoriska Muséet då de fortfarande låg uppe i Birkastan, vid flytten till Djurgården fick pannan inte plats längre utan fick ta plats i muséets lager, Hasse berättar att han frågat efter var pannan blivit av och då blivit erbjuden vårdnaden om den...

Skeppets har blivit en mytomspunnen whisky och en samlarraritet. Den har dykt upp någon enstaka gång på auktioner och har då sålts till priser på över 20 000 kronor. Pris och kvalitet hänger inte alltid ihop, vad hände då med Bladnoch Destilleri i Skottland? Jo redan 1956 förvärvade A. B. Grant egendomen och bildade Bladnoch Distillery Ltd, skruvade in fyra nya pannor och var on stream igen kort efter, det som hände sedan är en annan historia, dock kan väl nämnas att det sedan

oktober 1994 åter är en Irländare som driver det gamla bränneriet, Raymond Armstrong.

1990 är det dags igen ett företag kallat Lohdian Whisky i Ludvika etablerar ett samarbete med skotska destilleriet Burn Stewart, tanken är att sälja skotsk whisky med svensk etikett tills man rott igång en egen produktion i dalaorten Grengärde, både privatpersoner och företag satsar pengar i verksamheten och till en början låter det bra med stora kunder i Kina men bubblan spricker och omfattande ekonomisk brottslighet blottläggs, följden för huvudmannen blir ett år i fängsligt förvar och tre års näringsförbud medan en medåtalad slipper undan med åtta månader bakom gallret.

Nu blev det i stället Mackmyra Bruk i Valbo utanför Gävle som den 18e december 1999 öppnar kranarna och börjar fylla faten med kornsprit, en lång rad små destillerier hänger på i kölvattnet, däribland Box destilleri i Ådalen där pannorna börjar puttra i november 2010.

Och nu kommer vi till det som Hasse brinner för det märks tydlig när han likt en frikyrkopastor missionerar de sju Box budorden.

Världens bästa processvatten.

Pilsnermalten från Halmstadsföretaget Vikingmalt som inte är det mest ekonomiska alternativet men ger den bästa kvalitén rik på frukt.

Jästen, som inte vråker i sig socker och skiter ut alkohol som Hasse så försiktigt uttrycker det utan en jäst som inte heller den är så kostnadseffektiv men kommer att addera till smakuppalten genom sitt sätt att arbeta som smakbärare.

Den obegränsade tillgången på svinkallt kylvatten året om sörjer för en snabb kondensering av alkoholen och därmed en gynnsam kopparkontakt.

Hantverksmässigt byggda fat från Thorslunds Kagge i Närke, minutiöst utvalt trä, bearbetat med oerhörd precision och hopfogade med största hantverksskicklighet, de sherry och bourbonfat som importeras skärskådas in i minsta detalj och bara de absolut bästa går till fyllning.

Klimatet, med ett temperaturspann på 60... kanske till och med 70 grader mellan sommar och vinter får trä och destillat att jobba fullt ut.

Så sist men inte att förringa, Destillery Manager Roger Melanders nitiska expertis och vakande öga över hela processen från råvaror till färdig produkt.

Vi bara nickar instämmande, det verkar ju inte så svårt att göra världens bästa whisky, rätt plats på jorden, rätt utrustning, rätt råvaror och rätt kunskaper är ju det enda som krävs, det svåra är att ge sig till tåls tills det blir klart... så när vi sakta börjar få luft igen är det dags att ägna sig åt provandet och släpps då vind för våg av Hasse att ta fram två favoriter av de fem fatproverna på brickan helt blint.



1. Peated sherry cask på två år
2. Hungarian oak
3. Sherry cask
4. Bourbon cask
5. The Festival 2014 non official bottling

Tiden går alltid alldeles för fort när man sitter med spännande whiskys i glasen, speciellt när man skall välja ut en eller ett par, då tar man fram de allra kräsnaste smaklökarna och när det gäller så här ung whisky måste man beväpnas sig med ett stort mått fantasi för att följa mognadsaxeln in i framtiden och föreställa sig potentialen i vart och ett av glasen.

Majoritetens val blev tillslut nummer 3 och 4, ett bra val även om skribenten hellre bytt 4 mot 5an, som vanligt efter en provning stiger ljudnivån och inlevelsen i diskussionen, Hasse slänger in ytterligare en brandfackla om att det finns fat med ungersk ek kvar att fylla om någon skulle vara intresserad och flera förser sig med anmälningsblad så stoppet i Södertälje kanske inte var helt förgäves för Box on tour...





Nu väntar maten, långpannor med schnitzlar och alla dess tillbehör åker fram på buffén, öl och vin finns i baren och ett bra sortiment whisky finns att tillgå till kaffet efteråt, och det bästa av allt pensionatets krögare Rikhard finns själv bakom disken och styr upp verksamheten, ja... nu känner jag igen Torpa Pensionat igen, maten är alldeles utmärkt och det känns som trivsel och stämning hittat tillbaka, stort tack Rikhard för dina ansträngningar, stort tack även till Hasse och Peter för en väl genomförd provning och en trevlig kväll.



**Referat: Anders Svantesson**

**Foto: Gösta Hallin  
Layout: Sten Benje**