

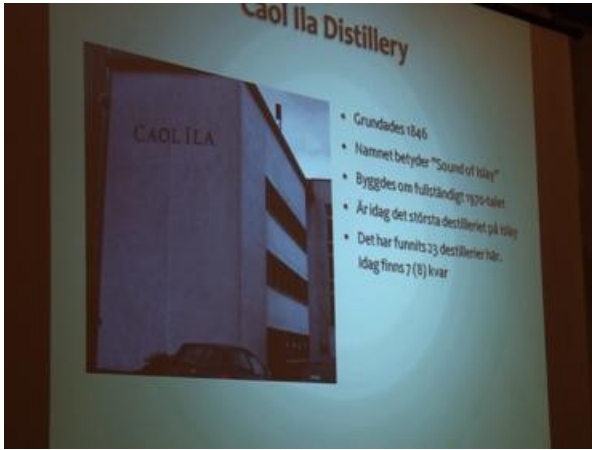
Caol Ila - provning
18 oktober 2011

Caol Ila 12 år
Caol Ila 7 år, Douglas Laing
Caol Ila Raw Cask 12 år, Blackadder
Caol Ila Cask strength 9 år



Provningsledare för den här provningen var Anders Gjörling (AG), som alla deltagare i Telge Whisky Sällskap (TWS) redan tidigare kände som ceremonimästare vid ett antal Burns Suppertillfällen i TWS's regi. Den här provningen var koncentrerad till whiskies från det största destilleriet på Islay produktionsmässigt sett, nämligen Caol Ila.





Några korta fakta om destilleriet. Det gaeliska namnet Caol Ila betyder "Islaysundet", dvs. sundet som skiljer Islay från ön Jura. Man valde platsen för att det fanns riklig tillgång på vatten i närheten. Det rökiga (35 ppm fenoler), mältade kornet kommer från Port Ellens mälteri på öns södra del och fenolhalten i spriten blir 12-13 ppm. Under våren 1999 började man för första gången producera helt orökt maltwhisky, vilket var mycket ovanligt på Islay.

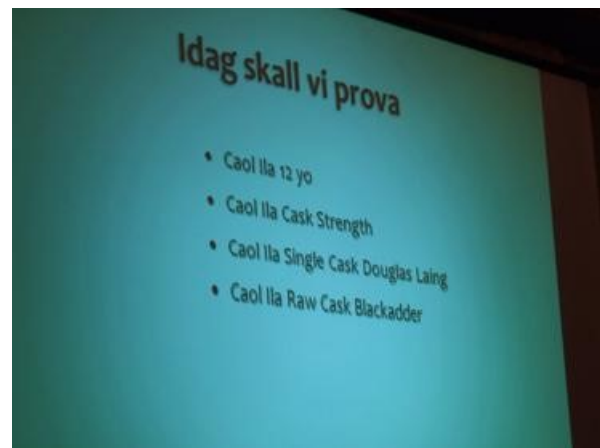
Eftersom Caol Ila är en rökig whisky berättade AG vad rökighet innebär. Smaksättande kemiska ämnen kommer från torven i samband med torkningen i kölnan. Dessa ämnen som kallas fenoler (äldre namn karbolsyra) mäts i ppm (parts per million = mg/L). Allteftersom torkar blir det mindre mottagligt för flyktiga fenoler och efter ett dygn går torvröken rakt igenom malten utan att det sker någon absorption av kemiska föreningar i någon större utsträckning. Numera kan man exakt kontrollera koncentrationen av fenolföreningar i torvröken.

Man brukar dela in rökigheten i tre grupper. Lätt rökt 1-5 ppm totala fenoler t.ex. Speyside, Måttligt rökt 5-15 ppm t.ex. Högländerna och kraftigt rökt 15-50 ppm t.ex. Islay. Halten ppm fenoler mäts efter kölningen och inte efter destillationen. Den rökiga karaktären hos malten reduceras under destillationen och det sker större förlust i mäskepannan än i spritpannan. Troligen är vissa fenolkomponenter flyktiga och avdunstar under lagringen. En annan teori är att fenolnivån är relativt konstant men att vanilj och fruktiga smakämnen maskerar fenol-karaktären. Det finns också orökt whisky och ett exempel på det är Glengoyne.

Faktorer som gäller torven och som kan ha inverkan på ppm-nivån är t.ex. 1. Varifrån torven togs upp 2. Hur den togs upp. 3. Hur länge den torkats 4. Torvens fuktighetshalt och 5. Hur den bränns. Har kornsorten mindre sädeskorn tar dessa upp mera fenolkomponenter än större sädeskorn. Rökigheten påverkas bl.a. av när mellanspriten tas tillvara, vilket innebär att vissa fenoler hålls kvar medan andra tas bort. Dessutom beror det på vilken mätmetod som används för att mäta ppm-nivån. Sammanfattningsvis bör man ta ppm-värdet med en "nypa salt" eftersom det är många faktorer som påverkar.

Följande whiskies provades:

- Caol Ila 12 år, 43 % nr. 377 Pris: 389:-
- Caol Ila Single Cask 7 år, 50 %, Douglas Laing nr. 85003 Pris: 798:-
- Caol Ila Raw Cask 12 år, 62.1 %, Blackadder nr. 85874 Pris: 958:-
- Caol Ila Cask strength 9 år, 55 %. Utgick på Systembolaget 2005.



Provningen var halvblind och det gällde med utgångspunkt från AG's teoretiska information försöka lista ut vilken whisky, som fanns i resp. glas. Det var verkligen skillnad i doft och smak innan vatten sattes till whiskyn. Vilken whisky som ansågs vara bäst var det delade meningar om, men cask strength whiskyn föredrogs av ganska många.



Som vanligt avslutades provningen med en måltid i matsalen och där fortsatte diskussionerna.

Referat: Ingemar Giös

Foto & Layout: Sten Benje