

**Glenmorangie whiskies**  
**8 mars 2009**

**Original 10år**  
**Nectar D 'Or (Sauternesvin)**  
**Lasanta (sherry)**  
**Quinta Ruban**



Efter ett föredömligt, kort och konstruktivt årsmöte i Telge Whisky Sällskap började en vertikalprovning med whiskies från destilleriet Glenmorangie, som ägs av Moët Hennessy. Som provningsledare var Örjan Westerlund (ÖW) inbjuden, som inledde med att kortfattat berätta några fakta om destilleriet.

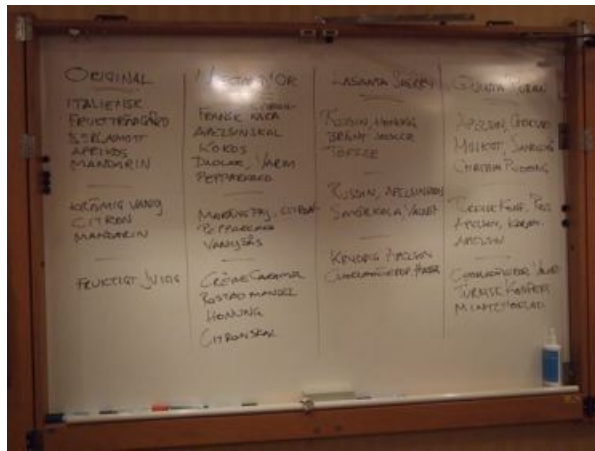


Den legala whiskytillverkningen startade 1843 och destilleriet var ett av de minsta i Högländerna. Man hade 16 anställda och därför kallades också arbetsstyrkan "de sexton männen från Tain". Numera har destilleriet ännu färre anställda. Destilleriet är känt för sina destillationspannor, vilka ursprungligen var begagnade ginpannor och de högsta i Skottland (5.14 m). Beroende på pannornas utformning är det de lättaste och renaste ångorna, som stiger uppåt och kondenseras till alkohol. Man använder ex-bourbonfat från destilleriet Jack Daniel's i Tennessee, USA. Faten har tidigare lagrat whiskey i fyra år, innan de tomma faten skickas till Glenmorangie.

Det vatten som används vid tillverkningen är hårt och mineralrikt, eftersom vattnet passerat kalkstenslager. Whiskyn från Glenmorangie är mycket komplex och en fransk parfymexpert kunde identifiera 26 olika dofter och en senare inbjuden amerikansk parfymexpert identifierade 22 olika dofter.

Begreppet wood finish ändrades år 2007 till Extra Matured Range. Slutlagring i fat som tidigare lagrat portvin, sherry och Sauternesvin kom att kallas med gaeliska namn, nämligen Quinta Ruban, Lasanta resp. Nectar D'Or. Etikettens utseende ändrades också nu med ett mönster, som kallas Glenmorangie Signet. Mönstret finns in-graverat på en sten från 700-talet av pikterna. Originalet (the Cadboll stone) finns på skotska museet i Edinburgh.

Försäljningsmässigt i Storbritannien var Glenmorangie år -07 nr. 2 och i hela världen bland skotska whiskies nr. 4.



Det var fyra whiskies som provades, nämligen ovan nämnda tre slutlagringar samt den 10 åriga whisky, som numera kallas Original. Liksom tidigare utfördes provningen halvblint och inte heller ÖW kände till i vilket glas som resp. whisky fanns.

ÖW skrev upp på tavlan vad producenten ansåg vara det karakteristiska för varje sort.

### Original.

**Doft:** Italiensk fruktträdgård, aprikos, bergamott, mandarin

**Smak:** Krämig, vanilj, citron, mandarin

**Eftersmak:** Fruktig, juicig

### Nectar D'Or (Sauternesvin)

**Doft:** Fransk citronkaka, kokos, dadlar, apelsinskal, varm pepparkaka

**Smak:** Marängpaj, citron, pepparkaka, vaniljsås

**Eftersmak:** Crème caramel, rostad mandel, honung, citronskal

### Lasanta (sherry)

**Doft:** Russin, honung, bränt socker, toffee

**Smak:** Russin, apelsingodis, smörkola, valnöt

**Eftersmak:** Apelsin, kryddig, chokladöverdragen massa

### Quinta Ruban

**Doft:** Apelsin, choklad, muskot, sandelträ, christmas pudding

**Smak:** Turkisk konfekt, ros, apelsin, karamell,

**Eftersmak:** Chokladöverdragen valnöt, turkisk konfekt, mintchoklad

Det är många problem att läsa och tolka vad producenter och whiskyboksförfattare skriver om en whiskys egenskaper.

1. med största sannolikhet har deltagarna i en provning inte fått möjlighet att dofta och smaka på samma sats (batch) som producenten och whiskyboksförfattarna.
2. uppfattningen om doft och smak är mycket individuell och beror på ett stort antal faktorer som kön, ålder, förkylning, intag av ev. läkemedel etc.
3. egenskaperna beskrivs ibland mycket speciellt. Hur många har varit i en italiensk fruktträdgård eller ätit christmas pudding? Vet alla hur sandelträ doftar? *Men hur skall man kunna skilja de fyra sorterna från varandra?*



Någon färg angavs inte i ovanstående tabell. Men tänk efter hur portvin, Sauternesvin och sherry ursprungligen har för färg! Vinet är ljust men portvin och sherry - om oloroso-fat har använts - är mörka till färgen. Innan några droppar vatten har hållits i glaset, se på färgen! Det var två glas, som hade en aning mörkare färg och troligen har således whiskyn påverkats av de fat, som tidigare lagrat portvin och oloroso-sherry.

Hur skiljer man då dessa två glas från varandra? Det kan vara svårt. Om man antar att sherry ursprungligen var torr eller halvtorr skulle det kanske ev. kunna kännas vid avsmakningen. Portvinslagringen kanske skulle vara något sötare än den sherrylagrade med utgångspunkt från den ursprungliga smaken hos ett portvin, som är söt.

De andra två glaset, hur skiljer man dessa från varandra? Vi vet nu att det antingen är den 10 åriga whiskyn eller den som slutlagrats i Sauternesvinsfat, som fanns i dessa två glas. Sauternesvin är ett mycket sött dessertvin, så kanske det också slår igenom vid slutlagringen. Glenmorangie har ett mycket lågt ppm innehåll, men trots det anges det i Systembolagets katalog att whiskyn har en aning rökighet. Det har emellertid inte producenten angivit, vilket visar på diskrepansen i smakuppfattningen.



Med utgångspunkt från ovanstående resonemang kan man sedan titta i tabellerna för att ev. få ytterligare bekräftelse, om man har rätt eller fel vid bedömningen. Men hur blev resultatet? Procentsiffrorna anger hur många av deltagarna, som ansåg whiskyn ifråga fanns i resp. glas.

	<i>Glas 1</i>	<i>Glas 2</i>	<i>Glas 3</i>	<i>Glas 4</i>
<b>Original (10 år)</b>	0	0	<b>50</b>	50
<b>Nectar D'Or (Sauternes)</b>	0	4	50	<b>46</b>
<b>Lasanta (sherry)</b>	33	<b>54</b>	0	13
<b>Quinta Ruban (portvin)</b>	<b>71</b>	21	0	8

Procentsiffrorna med fet stil anger vilket glas, som innehöll den rätta whiskyn.

Slutsats: i stort sett alla deltagare kunde skilja ut de whiskies, som slutlagrats i portvins- och sherryfat och mer än 2/3 av deltagarna bedömde rätt glas beträffande slutlagringen av whiskyn i portvinsfat. Drygt hälften hade rätt bedömning i vilket glas Lasantawhiskyn fanns i. Däremot var det svårare att skilja den 10 åriga whiskyn från Nectar D'Or whiskyn. I det fallet hade ungefär hälften av deltagarna rätt. Var det några som hade rätt på alla sorterna? Ja, efter handuppräknings var det 17 % av deltagarna.

Diskussionerna fortsatte sedan vid måltiden, som Jussi H. hade dukat upp i matsalen.





**Referat: Ingemar Giös**

**Foto: Sten Benje**