

Pearls of Speyside
28 augusti 2016

Strathisla - 12 år (40%)
Aberlour - 12 år (40%)
Aberlour - 16 år (43%)
Longmorn - 16 år (48%)
The Glenlivet Nadurra Oloroso - (60%)
Aberlour A Bunad - (60,9%)



Efter en härlig sommar samlas Telge Whiskysällskap på Igelsta Gård, åter igen är det fullbokat 34 betalande samt fyra till på väntelista, tråkigt då att det var just fyra som inte dök upp till provningen, men trots det mycket tillfredsställande för programgruppen att lyckas boka provningsledare och hitta destillerier som röner stort intresse i sällskapet.

Det kan ju även vara det vackra Igelsta gård som får sällskapets medlemmar ur favoritfåtöljerna en söndagskväll, för vem kan motstå Anki och Bengt Johansson med personal, med stora leenden och lätta fötter skämmer de bort oss i vanlig ordning med underbar mat, skummande öl, gott vin och intressant whisky efter behag.

I våras, närmare bestämt den 13e mars var det Erland Gunnarsson från Bacardi som var vår guide i Speyside till destillerierna Aultmore, Aberfeldy och Craigellachie, den här kvällen kallar sällskapets president Kurt Högbom på tystnad i salen, dels för att hälsa oss alla varmt välkomna förstas, men också för att få presentera föreläsaren för aftonen.

Whiskyambassadör Olof Noreus från Pernod Ricard Sweden som skall vara vår vägvisare i distriktet, för nu bär det av till destillerierna Strathisla, Aberlour, Longmorn samt ett återbesök på The Glenlivet.

Minnesgoda läsare och medlemmar erinrar sig säkert Olofs tidigare besök hos oss söndagen den 7e september -14 då vi genomförde en vertikalprovning på just The Glenlivet, sedan dess har det hänt en del som jag återkommer till senare i referatet.



Vi fortsätter således vårt strövtåg i världens förnämsta whiskyproducerande region mätt i antalet kvalitetstappningar, Speyside, distriktet har fått sitt namn från River Spey, floden som sträcker sig från utflödet i Spey Bey nära 16 mil in i landet och är sällan mer än 90 meter bred, tillflödena består av små bäckar som rinner upp över granit i tusen meter höga berg och fortsätter ned över torv, tillsammans med Findhorn, Lossie och Deveron med biflödena Fiddich, Avon, Livet, Isla med flera bevattnas dalgångarna, det rena bergsvattnet för med sig mineraler och torv i tillräcklig mängd för att ge malten den speciella smak å kvalitet som kännetecknar området.

Idag finns mellan 50 och 60 licensierade brännerier, lite beroende på hur man drar distriktets gränser så skäl finns till att återkomma många gånger än å det kommer vi att göra också.

Det märks från första början att Olof har en lärarutbildning i botten, nu är vi alla tillbaka i skolbänken, vad är en single malt whisky...

Single malt whisky produceras batchvis i två pot still destillatorer på ett hantverksmässigt sätt, den första destillationen sker i en mäskpanna som ger ett low wine, därefter en ny destillation i spritpannan, som vanligtvis är lite mindre än mäskpannan.

En stillman övervakar koket som delats upp i tre delar, den första och sista delen av koket går tillbaka för ett omkok, mittendelen av koket går till en tank som man senare fyller ekfaten ifrån, på the stillmans axlar vilar ansvaret att få med lagom mycket föroreningar från första och sista delen för att ge kornsprit och senare också whiskyn karaktär.

För att få kallas whisky måste kornsprit ha lagrats på fat i minst tre år och en dag, efterhand får en masterblender välja ut ett särskilt bra fat eller blanda olika fat av destilleriets tappningar till en single malt buteljering, det charmiga är att en 10, 12 eller 15åring av destilleriet inte nödvändigt smakar likadant över tid, beroende på fatkvalité väderlek och lagringsplats mm.

Vad skiljer en blended whisky från en single malt...

Vi benar oss fram till svaret att en blend innehåller till större del helt ren kornsprit som producerats i en kollondestillator, (i med mäsk i ena änden och tappa av ren sprit i den andra) möjligen lagrad för en kortare tid på fat, men helt fri från andra föroreningar onda som goda.

Därefter kryddad med en mängd olika single malts från olika destillerier av en masterblender som med näsa och gom modifierar receptet så att märket alltid smakar likadant, med det får man även en lättare, mer flyktig typ av whisky. Visste ni förresten att 90 procent av all skotsk single malt går till blends, det bör noteras i sammanhanget att en blended whisky är väsentligt mycket billigare att producera per liter... var det någon som sade att skottar är ett sparsamt släkte...

Ja... det här var ju väl kända kunskaper för oss gamla uvar men kanske bra att repetera då vi har både gäster och nyare medlemmar i salongen.

I den trivsamma medeltidstaden Keith långt ut i öster finns fyra destillerier som faktiskt bildar ett eget litet deldistrikt Speyside-Isla, ett av dem är högländernas äldsta, Strathisla, strath som betyder bred dal ger då namnet floden Islas breda dal i översättning.

I år firas 230-års jubileum då den nuvarande grunden lades 1786 av George Tailor och Alexander Milne under namnet Milltown, men platsen dateras tillbaka ända till 1200talet då Dominikanermunkar bryggde jungöl på vattnet i källan Bromhill Spring, däremellan har här även drivits ett linspinneri.

Destilleriet bytte kort efter start namn till Milton, en senare ägare är William Longmore, lokal grosshandlare som varit en drivande kraft bakom järnvägslinjen som nu öppnat nya avsättningsmöjligheter för alla lokala producenter i trakten, William byter namn på destilleriet till Strathisla första gången 1850 men det var inte den sista, från 1870 å tio år framåt heter egendomen Milton-Keith och fler namnändringar skulle komma.

Olyckan är dock framme den 22 januari 1876 då en brand utbryter och bara tre år senare inträffar en dammexplosion i kvarnrummet med stor förödelse som följd, återuppbyggnaden blir i sten för att minska brandrisken och ny utrustning installeras.

William pensionerar sig 1880, byter ånyo namnet till Strathisla-Glenlivet, bildar bolaget Longmore och Co och sätter sin måg John Geddes-Brown som VD, 1890 tar man av oklar anledning tillbaka namnet Milton.

1940 köper en finansman från London vid namn Jay Pomeroy majoriteten av aktierna i Longmore och Co, andra världskriget bryter ut, destilleriet stängs och Pomeroy säljer hela lagret på den svarta marknaden, 1949 hinner dock lagen ifatt honom, bolaget går i konkurs Jay själv får skaka galler.

Brittiska staten som nu konfiskerat den nedgångna egendomen säljer den 1950 på auktion till Chivas Brothers för 71000 pund som i sin tur sätter igång en övergripande reovering, året därpå återtar man namnet Strathisla, för sista gången får man förmoda.

1965 ökar man kapacitet från två till fyra ganska små indirekt värmda pannor, en rolig detalj är att man via rör leder den nykokta spriten från pannhuset till grannen Glen Keith distillery för fatfyllning.

Värt att notera är även att under en kortare tid på 70 talet provade man att tillverka en rökig whisky av Islamodell kallad Craigduff, tänkt att på allvar konkurrera med whiskyn från öarna i väster men experimentet övergavs efter några år, är det dock någon av er som har en Craigduff längst bak i skåpet därhemma är den med all säkerhet värd en slant idag.

Behöver jag nämna att den bärande malten i Chivas Regal är Strathisla och att destilleriet uppe i Keith är Chivas skyltfönster utåt.

12 åringen på brickan har en fin bernstensfärg och doften av söt frukt och torv är angenäm, smaken är ändå försiktigare än jag väntat mig, först tänker jag tutti frutti, frukt som drar åt citrus och päron med lätt ek, choklad och en tunn blå rökstrimma.

Strathisla 12yo
Varunummer 10445
Alkoholhalt 40 %
Pris 359kr



Från staden Keith svänger vi ut på A95 och kör genom ett böljande åkerlandskap i sydvästlig riktning, landsvägen känner vi till sedan tidigare, passerar bron över Fiddich, i korsningen där väg A941 från Rothes ansluter svänger vi vänster å lämnar Craigellachie bakom oss, följer River Spey som ringlar fram till höger om oss.

Saktar in först när vi börjar skymta byn på håll, huvudgatan är spikrak och kantas främst av tvåvåningshus i sten, passerar begravningsplatsen med sitt lilla kapell till höger och direkt därpå korsas obemärkt ån Lour inbäddad i ett band av grönska. Den ouppmärksamme resenären har med all säkerhet nu missat infarten alldeles till vänster mellan grå stenmurar, kanske hinner han se den lustiga grindstugan med gavlar åt alla håll samt ett litet torn med spira, vi blinkar dock vänster i god tid å svänger in mellan bastanta grindstolpar, den rödmålade texten på grå husvägg förkunnar att vi nu kommit till Aberlour Destillery i Charlestown of Aberlour.

Bränneriet grundades 1826 av James Gordon och Peter Weir, något år efter start hoppar Weir av projektet och Gordon fortsätter ensam.

1840 säljer Gordon till traktens bankman James Fleming men efter en brand 1879 som förstör större delen av destilleriet flyttar Fleming verksamheten till sin nuvarande plats, ett strålande läge precis där ån Lour och Spey flyter samman, där av namnet Aberlour som i översättning betyder Lours utflöde, en del, däribland vår föreläsare hävdar att den rätta översättningen skall vara, Den babblande åns mynning, eller att namnet möjligen stammar från ett tidigare vadsställe, tja... välj själva.

Från början tar man vattnet från en täkt kallad St. Dunstans källa efter en missionär som verkade i Skottland på 900talet, här döptes de nyfrälsta, ja faktum är att han var en så ivrig förkunnare att han slutar som ärkebiskop av Canterbury 960 och senare även helgonförklarad, så illa kan det gå om man inte sansar sig i tid

Tiden går och 1892 tillträder nya ägaren Robert Thorne and Sons bara för att sex år senare drabbas av en ny brand som ödelägger större delen av anläggningen.

Nu kallar ägaren in arkitekten Charles Doig som designar det destilleri vi ser idag, många av byggnaderna härstammar dock från 1879, årtalet som även anges på flaskornas etiketter.

Vad kan jag mer berätta... jo att man slutade med golvmältningen 1962, att man marknadsför sin först singel malt 1972 samt ökade kapaciteten från två till fyra pannor 1973 och att Pernod Ricard köper destilleriet 1975 å förvaltad arvet så pass bra att de 1986 och 1990 tilldelats guldmedalj samt hemburit trofén Pot Still från den stora internationella tävlingen som utkämpas årligen i Skottland.

I samband med tävlingen släppte Aberlour en årgångswhisky daterad 1964 och det påstås att St Dunstans källa som sedan länge hade varit näst intill uttorkad just detta år började flöda med ny kraft... slump eller magi... ingen vet svaret på den frågan.

Det är däremot ingen slump att det står tre glas från Aberlour på provbrickan just denna kväll, den första i trojkan är 12 yo, även här en fin gyllene färg, i näsan drar den åt Cognac med bestämda drag av sherry å i munnen fyller den alla skrymslen med sin feta runda vinösa, fortfarande unga å vitala frukt, inte konstigt att destilleriet har sin största marknad i Frankrike tänker jag å sväljer, i eftersmaken kommer kryddor fat och rök som lurar smaklökarna till associationer.

Aberlour 12yo
Varunummer 529
Alkoholhalt 40 %
Pris 369kr



Olof fortsätter berätta om fatens remarkabla inverkan på kornspriten, om hur ett starkt tunnbindarfack lagstadgar att amerikansk bourbon enbart får lagras på nya ekfat vilket ger sparsamma skottar ett överflöd av tunnor å välja på till en billig peng.

Bourbonfat råder det ingen brist på värre är det med sherryfat, förr dracks sherry i både tid och otid, storkonsumenten, tanten i hatt med rosor på kind är dock en utrottningshotad art som i förlängningen hotar att ta ifrån oss eller möjligen avsevärt höja priset på vår älskade sherrylagrade whisky.

Jag och flera med mig brukar uppmana alla att vid varje bolagsbesök köpa minst en flaska spansk oloroso, om du inte dricker sherry själv kan du ge bort den till någon gammal moster, kanske kommer hon då ihåg dig i testamentet, eller ge den till en törstig farbror på parkbänken... stör det rättspatoset kan man ju alltid vaska den när ingen ser, MEN... se det som en investering, och ett stöd för whiskynäringen.

Något som kanske inte alla vet är att man bränner fatens insidor, dels för att frigöra önskade smakämnen ur träet men även för att kolet som bildas tar bort oönskade smakämnen ur spriten, en win win alltså.

Vid det här laget ser Olof att vi börjar bli torra i munnarna å låter oss lyfta det tredje glaset på brickan å tillika den andra från Aberlour en 16yo som även den är en i standardsortimentet lagrad på en mix av sherry och bourbonfat.

Färgen är något djupare en tolvan, den här är märkbart stramare i karaktären, eken har jobbat på, restsötman finns i form av torkad frukt, kakao å en slinga rök, eftersmaken gör sig även här ingen brådska, den klingar av i maklig takt.

Aberlour 16yo
Varunummer 85584
Alkoholhalt 43 %
Pris 569kr

Vår vägvisare leder oss nu norrut till Speyside-Lossie, Lossie hör till de kortare floderna i området men i gengäld rinner den genom en av Skottlands bördigaste kornarealer och kan stoltsera med inte mindre än nio destillerier, i norr ligger den eleganta staden Elgin, ett viktigt centrum för buteljering av single malt, men vi stannar knappa halvmilen innan stadens larm vid Longmorn Distillery.

Skottland kristnas under 600talet, munkar och missionärer ser som sitt kall att omvända hedningarna i de svårtillgängliga trakterna i norr, här hette predikanten Maernanog å man antar att han mötte sin skapare omkring 625 e.Kr. Ett litet kapell uppförs till åminnelse som får namnet Lynn Marnoch dvs. St. Marnochs kyrka, genom åren kan namnet ha förvrängts till våra dagars Longmorn.

I närheten av kapellet byggdes senare en kvarn på vars fundament destilleriet grundas 1893 av John Duff and Company till en kostnad av 20 000 pund, även här får arkitekten Charles Doig förtroendet att stå för ritningarna, kvarnhjulet från den gamla kvarnen finns faktiskt kvar än idag.

Det går till en början bra för mr Duff för bara fyra år senare köper han ut sina två delägare och 1898 bygger han ytterligare ett destilleri bara några få hundra meter uppströms, Longmorn 2 eller Benriach som det heter idag, med anledning av det kommande samarbetet anlägger man ett privat avstick från järnvägen till de två för att lätt hantera transporter av korn, torv, kol och fat.

Dock hopar sig olyckor som det förr eller senare tenderar att göra, under bygget av Longmorn 2 kommer Duffs största kund blandfirman Pattison, Elder & Co på obestånd, i konkursen dras John Duff med och tvingas sälja.

Någon källa gör gällande att Tommy Dewar tar över efter kraschen, sannolikt då samme Thomas Dewar som driver blend och buteljeringsfirman John Dewars and sons i Perth startad av fadern 1846, historien om dem finns beskriven i referatet The Last Great Malts från i våras.

Andra källor hävdar att det är James R Grant som övertar ansvaret för egendomen direkt efter konkursen, hur det nu än är med den saken förblir släkten Grant, ej att förväxla med de stora whiskydynastierna, ägare fram till 1970.

Året är nu 1919 när en främmande fågel envist knackar på destilleriporten, Masataka Taketsuru född i Japan 1894 i en

familj som tillverkat sake sedan 1600talet, ett år tidigare utrest för att slutföra sina studier av whiskytillverkning på universitetet i Glasgow.

Med cigarrer mutar han sig in och får på nåder göra delar av sin praktik på anläggningen, konstigt nog finns inte mycket dokumenterat av hans förehavande i högländerna, ett bevarat foto finns av Masataka i fotsid vit rock framför porten till White Horse distillery, enligt olika utsagor kan han även ha praktiserat på Glen Grant och kanske till och med på självaste The Glenlivet.

I november 1920 återvänder han så till Japan, dock inte ensam, under sin studietid i Glasgow träffar och förälskar han sig i en flicka från förorten, Jessi Roberta Cowan, kallad Rita, trots protester från familjerna gifter de sig bara månader senare vid en enkel ceremoni i tingshuset.

Masataka Taketsuru ses idag som den japanska whiskyns fader, till en början anställd av Shinjiro Torii, grundare av Suntory och senare genom sitt eget företag Dai-Nippon Kaju k.k. grundat i juli 1934 det som idag heter Nikka.

För övrigt kan nämnas att Rita aldrig återvände hem, i 41år levde hon till större delen i Yoichi på japans nordligaste ö Hokkaido, på toppen av en kulle invid destilleriet vilar de båda nu sida vid sida, resten å allt där emellan är en helt annan historia.

Idag får man inte förledas av de gamla huskropparna, det här är en ultramodern whiskyfabrik med en helt ny typ av mäsktunna från Bruuns som tar maximalt 8.5 ton, ny teknik förkortar tid och arbete genom att urlakningen av sockret klaras med bara ett vatten.

Med tio jäskar i rostfritt om 39 000 liter var fermenteras vörten i 48 till 56 timmar, många andra producenter jäser dubbla tiden för att få med estrar och fruktighet, vi räknar till åtta ångdrivna stills i pannhusen med förhållandevis korta halsar å utan reflux ger de ett tyngre destillat och räddar en del av frukten, hela processen är datorstyrd för en så konsekvent slutprodukt som möjligt.

Även kornet har optimerats från Golden Promise och Optic som i bästa fall ger ca 360 liter alkohol per ton till nya sorterna Concerto och Propenol vilka ger 50 liter mer alkohol per ton.

Orden sentimental eller nostalgi finns inte här, det här är en produktionsenhet som går på skift 7 till 24 för att leverera och det gör den, ca 4,5 miljoner liter årligen.

Etiketten på Longmorns 15yo visade en relief över destilleriet i dalgången med ett keltiskt kors på en kulle i förgrunden påminnande om var det gamla kapellet från 600talet en gång stått, reliefen försvann från etiketten 2007 i samband med att 15yo ersätts av 16yo, ni som brukar läsa mina referat vet vid det här laget att sådant stör mig, man skall inte klippa av geografiska eller historiska kopplingar.

Nu kanske inte Olof berättade precis allt de jag belyst här men nu lyfter vi i alla fall det fjärde glaset från brickan.

Det här är en robust men ändå välbalanserad whisky som behöver aningen vatten för här finns eld men ingen rök, den bär bourbonfatets alla kännetecken vanilj, honung och smörkola samt en påtaglig ek och kryddighet i eftersmaken.

Longmorn 16yo

Varunummer 561

Alkoholhalt 48 %

Non chill filtered

Pris 659kr

Nu vänder vi söderut igen och med vindens fart närmar vi oss Speyside-Livet, ån Livet rinner upp i Ladder Hills och banar sig väg genom landskapet ca 2mil där den senare rinner ut i Avon.

Glenlivet kan översättas till den stillsamma dalen, det var dock allt annat en stillsamt på 17 och början av 18talet, då man räknar med att uppemot 200 illegala pannor puttrade på slutningarna.

Markägaren Alexander Gordon, 4th Duke of Gordon and Richmond känner väl till att många i trakten bränner lite mer whisky än bara för husbehov, att ett betydande överskott säljs till smugglare och att trafiken genom bergspassen är intensiv då kaggar fraktas till häst med destination Perth och Aberdeen för omlastning.

Myndigheterna inser att situationen, inte bara här utan på många håll i landet är ohållbar och 1823 antas en ny skattelag, the Excise Act med krav om licens för destillatörer och det sägs att Alexander Gordon är en starkt pådrivande kraft i ärendet.

Gow hade arrenderat sin gård av markägaren i generationer och hörde till dem som kokat lika länge.

Familjen hade tidigare stöttat Bonnie Prince Charles som egentligen hette Charles Edvard Stuart i sitt försök att med hjälp av anhängarna, jakobinerna, ta makten i Skottland, kuppen misslyckades dock å det våldigaste, efter nederlaget ändrar familjen efternamn från Gow till det betydligt mer anonyma Smith.

Historien om familjen Gow Smith och verksamheten som kom att bli The Glenlivet sträcker sig långt tillbaka här återgivet i korthet.

Året är 1774 då Andrew Smith etablerar sitt gårdsdestilleri i Upper Drummin, sonen George Smith tar över verksamheten 1817 och fortsätter tillverkningen av Smiths Glenlivet som redan rönt uppskattning.

Uppmuntrad av markägaren Alexander Gordon ger sig George av till Elgin en novemberdag 1824, söker och tilldelas den första lagstadgade licensen i högländerna för whiskybränning mot erlagd skatt, detta skapar dock ont blod hos grannar och smugglare som ser sin utkomst med rätta hotad, flera konfrontationer vidtar var av en med dödlig utgång, säkerheten för familj och egendom är äventyrad, i det uppkomna läget agerar en annan adelsman, The Laird of Aburlour genom att förse

George med två hair trigger pistols, det vill säga tunga pistoler vars avtryckare är extremt känsliga, han skriver själv att vapnen aldrig lämnade bältet en ända gång under de följande tio åren.

Oroligheterna är dock inte över med detta utan militär kommanderas till dalen, en vaktstyrka posteras i Upper Drummin till skydd och för att stävja lönnbränning och smugglartrafik i trakten

Kapten William Grant som för befälet blir snart förtjust i husets dotter och till lika intresserad av whiskybränning så paret rustar upp det närliggande destilleriet Auchorachan, gifter sig och flyttar in.

George Smith är så pass framgångsrikt att han 1840 köper Delnabo farm i närheten av Tomintoul samt arrenderar Caringorm distillery.

1845 arrenderar George även tre andra gårdar, en av dem, Minmore farm är belägen invid floden Livet och kommer med tiden att spela en viktig roll i historien.

Brodern William insjuknar i tuberkulos 1846 och George flyttar då tillbaka hem för att ta hand om sin åldrade far.

1850 börjar Georges son John Gordon i verksamheten, far och son bildar bolaget George and J.G. Smith and Co och köper ut Minmore farm 1858, stänger Upper Drummin och Caringorm och utrustningen flyttas, året därpå bygger man upp destilleriet på Minmore farm vilket tidigare förstörts i en brand och nu antas namnet The Glenlivet.

Många är de som ville snylta på bolagets framgångar och popularitet genom att kalla sin whisky för Glenlivet, namnet har genom åren blivit en garanti för kvalitet, 1880 går dock John Gordon Smith till domstol för att skydda sitt varumärke men vinner bara en halv seger, utslaget blir att andra destillerier får använda Glenlivet med bindesträck till sitt eget namn, MEN... The Glenlivet är från den dagen skyddat från intrång.

Ja... det här är upptakten till ett av Skottlands mest ansedda och framgångsrika whisky destilleri och sagan är inte slut här, 2009 installeras fyra nya pannor och ökar kapaciteten till 8 500 000 liter och året efter monteras en ny mäsktunna med sex armar som tar 13.5 ton

Med 16 jäskar å totalt 14 stills i pannrummen tappar man årligen 10 500 000 liter alkohol.

Rykten säger dock att planritningar lämnats 2013 och att ett bygglov utan tidsram utfärdats för ytterligare utbyggnad av två likadana destillerier till på Minmore vilket kommer ge anläggningarna en sammantagen kapacitet på smått hissnande 30 miljoner liter per år om vi får tro Malt Whisky Yearbook 2016, att jämföras med George Gow Smiths i sammanhanget rätt blygsamma 940 000 liter 1859...

Vår The Glenlivet i det femte glaset på brickan är en nyans ljusare och alkoholen sticker i näsan för det är en cask strength vi har i handen, först eldig, knuten av alkoholen men med lite vatten öppnar den sig med torkad frukt, citrus och en lätt sälta i kryddigheten, stramare till karaktären än jag väntat mig av denna oloroso lagring.

Den sötma som finns klingar snabbt av i eftersmaken och lämnar plats för fat och kryddor, välgjord står det i mina minnesanteckningar, riktigt prisvärd skulle jag vilja lägga till.

The Glenlivet Nadurra Oloroso

Släppt första gången 2014

Varunummer 85625

Alkoholhalt 60 procent kan variera

Non chill filtered

Pris 499kr

Ett otummat glas återstår på brickan, nu är vi tillbaka i Aberlour apropå snabbt som vinden, kasten är tvära ikväll.

Oj vilket kraftpaket Olof sätter in i final, A BUNADH, lagrad enbart på Oloroso sherryfat, riktigt mörk till färgen, kan den vara påbättrad med karamell tro...

Ett rejält alkoholbett i näsan, eldig i munnen med ek å kryddor hårt hopknutet, inte mycket annat att vänta av en cask strength, nej... här måste vatten till för att det skall hända något.

Några droppar och några droppar till å se vilken förvandling, en tung varm frukt, som fikon i Cognac, en svulstigt fet karaktär där kakao splittras upp i fat toner och björnbärsarmelad med en tunn blå rök som stramar upp i eftersmaken.

Det här är en whisky som kanhända inte är allt igenom lättillgänglig, kanske måste man ge den tid... låta den rulla runt i munnen, stänga allt ovidkommande ute, å i lugn och ro låta eftersmaken lägga sig... Olof föreslår en cigarr att förhöja njutningen med, jag håller absolut med, kanske en Panatela, inte allt för grov men i gengäld lite längre, förslagsvis från Dominikanska Republiken för sin milda lite söta nötaktiga tobac.

Aberlour A Bunad
Varunummer 445
Alkoholhalt 60,9 %
kan variera
Non chill filtered
Pris 639kr



Efter en sedvanlig omröstning vinner Aberlour A Bunad med tolv händer, däribland min egen, det är en mycket intressant whisky på fler än ett sätt även om The Glenlivet presterade i kväll.

Vi konstaterar att även Olof Noreus från Pernod Ricard presterat denna kväll, bra urval av destillerier och flaskor å ett fint framförande, tack för det å hoppas vi får tillfälle att ses igen.



Vi får sträcka på benen medan det dukas om, ägna oss åt eftersnack medan fat, karotter och formar åker fram samt passa på att inhandla öl, vin och whisky till mat och efterrätt.

I kväll bjuds det örtmarinerad fläskfilé med potatisgratäng och en fräsch sallad till samt äppelkaka och vaniljsås till kaffet, mycket gott som vanligt, ett stort tack för trakteringen riktar vi till Anki och Bengt å så är denna afton till ända.

Foto & Layout: Sten Benje

Referat: Anders G. Svantesson