

Introduktion till whisky 22 november 2015

Tullamore Dew - blended - 40%
Auchentoshan - 12år - 40%
Maker's Mark - 45%
The Glenlivet - 12 år - 40%
Laphroaig - 10 år - 40%
Springbank - 10år - 46%



Verksamhetsåret för Telge Whiskysällskap lider mot sitt slut, å så här i elfte timman tycker programkommittén att vi skall se i backspegeln, påminna oss om vad whiskyn betydde då i gamla dagar och i viss mån vad den blivit. En lättillgänglig provning med enkla, mycket regiontypiska, hyggligt billiga men goda destillat som finns i systembolagets standardsortiment, flaskor som (skulle det visa sig) varit inkörsport till flera av de gamla medlemmarnas whiskyintresse.



För kvällens ledning har vår egen Leif Edvinsson, diplomerad av Svenska Whisky Förbundet, rekryterats för att ge oss historien så väl som tillvägagångssätt för framställning av livets vatten. Men allra först hälsar sällskapets ordförande Kurt Högbom både gamla garvade och helt nya åhörare välkomna till kvällens övning. Jussi tar över och drar schemat för sittningen och meddelar samtidigt att det blir gräddstuvad pyttipanna nere i matsalen efter provningen, det är enligt min mening riktig mat efter whiskyn...

Så börjar Leffe linda in oss i ångorna av puttrande pannor från svunna tider.

Destilleringsprocessen utvecklades förmodligen i Kina och kom tidigt till Egypten, då för att extrahera doftämnen avsedda för parfymtillverkning.

Kring 1000-talet vet man att europeiska munkar destillerade vin till brandy nere på kontinenten men troligen var där verksamhet långt mycket tidigare, kunskapen vandrade över världen, så även norr ut och då det inte fanns druvor eller vin att tillgå började man experimentera med annan jäst dryck... öl till exempel.

Ett slags whisky destillerades på Irland från 1100-talet och man tror att kunskapen kom till Skottland med munkar från den gröna ön.

Enligt legenden hoppade en irisk jätte över sundet mellan Irland och Skottland med en whiskytunna på axeln...

St Patric som vi firar den 17e mars till åminnelse av kristnandet av Irland, var verksam mellan år 385 och 461 och tillhörde med stor sannolikhet ett brödraskap med kännedom om livets vatten och dess egenskaper redan då, det ger en fingervisning om whiskyns vagg.

Man tror att irländarna själva började behärska tekniken in på 600talet e.kr.

Historiska belägg som oftast återopas när någon ifrågasätter irländarnas anspråk på att vara först är ett gammalt krig. År 1172 invaderar den engelske kungen Henry II Irland och Skottland, västerut dricks då något engelsmännen kallar usky eller wusky.

Soldaterna får smak för drycken och därmed förs whiskytraditionen vidare in i Skottland och England.

Det första kända omnämmandet av whisky finns i det skotska skatteregistret från 1494, där Kung Jakob IV beställer åtta skålar malt till broder John Cor vid Lindores Abbey för att bereda aqua vitae...

Från begynnelsen var dock tillverkningen främst i medicinskt syfte, år 1505 beviljas fältskärernas gille (the Guild of Surgeons & Barbers) i Edinburgh monopol på tillverkning av aqua vitae och vid mitten av seklet var otaliga rättsprocesser igång till följd av licensintrång. Den skotske poeten James Hogg påstås ha sagt, -om någon finner den exakta kvantiteten för dagligt intag och håller sig därvid tror jag sannoligen att han kan leva för evigt och att doktorer å kyrkogårdar då komma ur modet... Att whisky i lagom dos är oerhört nyttigt för organismen det vet vi ju alla men herr Hogg tog nog i en aning i överkant. Leif berörde även superiet under 1700talet som renderade i licenssvång, skatter, och annan lagstiftning för att hejda förloppet.



Det finns en hel massa intressant historia kring whisky tillverkningens framväxt med kulmen under senare delen av 1800talet då kungahuset, vinlusen och blendwhiskyn berett väg för branschen, bara under 1890talet grundades 33 nya destillerier å då främst i Speyside, lagren ökade från två miljoner gallons 1892 till nittio miljoner gallons på bara sex år. Med förra seklet kom bedrägeriskandaler, Boerkriget, två världskrig, förbudstid och hård beskattning som nära nog slog den sista spiken i kistan, allt det här höll Leif föredömligt kort.

Gick i stället över till en enkel redogörelse för den geografiska indelningen av Skottlands whiskydistrikt, för detta hade han ritat upp en karta för oss så vi lättare skall kunna följa med i resonemanget då vi går från The Lowlands i söder via West Highlands med Campbeltown och Islay som egna underdistrikt, East Highlands, Central Highlands med Speyside som epicentrum till North Highlands med Orkneyöarna inräknat.

Andra whiskyproducerande länder värda att nämna är Irland och Japan förstås, Amerika och Kanada inte minst, följt av Indien och Sverige ej att förglömma som börjar bli en av de mer betydande producenterna av whisky.

Tillverkningsprocess.

ja... vad är då whisky, egentligen behöver man bara ett stärkelserikt korn, ett välsmakande vatten, och en bra jästkultur, det är råvarorna till whiskyn i glaset framför oss...

Givetvis behövs också rätt sorts utrustning, handlag och en lång erfarenhet...

Ni som känner er familjära med tillverkningen kan hoppa över detta och fortsätta med provningen.

Det första som görs är att omväxlande blöta och lufta kornet under vanligtvis tre dagar, det kallas att stöpa kornet, för att få igång groningen i avsikt att omvandla kornets stärkelse till socker.

Grönmalten bredds ut på ett mältningsgolv och vänds med skyffel regelbundet för att luftas och inte klibba ihop under processen som tar ca en vecka.

Groningen stoppas effektivt genom att torka malten antingen bara med varmluft för ett orökt resultat eller med en kombination av torvrök och varmluft till önskad fenolhalt i en torkugn (kölna), torkningen tar ungefär ett dygn, därefter lagras den färdiga malten i stora cisterner (hoppers) i väntan på nästa steg.

Malten rensas från skräp och orenheter i en dressing machine och mals till ett grovt kornmjöl kallad gröpe (grist) i en kvarn.

Gröpet blandas med hett vatten i mäsktunnan (mash tun alt. Semi-lauter beroende på konstruktion) för att laka ur maltsockret, man kan säga att hela skeendet liknar en stor kaffebryggare men i stället för kaffe får vi en vört och restprodukten som kallas sump i kaffebryggaren kallas här drav i stället och går att använda till djurfoder eller som jordförbättring.

Vörten pumpas över i jäskar (washbacks) jäst tillsetts och nu inleds jäsningen då jästen omvandlar sockret i vörten till koldioxid och alkohol som i sin tur reagerar med syror från malten och bildar estrar och aldehyder.

Jäsningens inledningsskede är dramatiskt då jästcellerna snabbt förökar sig och får vörten att skumma, de flesta jäskar är utrustade med roterande skovlar (froth cutter) som hindrar vörten att skumma över, mindre nogräknade destillerier använder istället diskmedel för att minska ytspänning å skum.

Jäsningen tar minst 60 timmar men här finns utrymme för laboration, ju längre tid dess fruktigare och blommigare slutprodukt, genom en andra bakteriell jäsning i slutfasen.

Mäskan som nu håller en alkoholhalt på mellan 7 å 9 procent pumpas över till pannhuset och in i mäskpannorna (wash stills) där den varsamt hettas upp, de lättflyktiga ämnena, däribland alkoholen ångar upp i pannornas halsar och kyls i kondensorn till ett lågvin på ca 17 procent.

På sin väg från kondensor till tank rinner lågvinet genom spritlyktan (Spirit safe) som är ett låst skåp i välpolerad mässing och glas, avgränsad för lågvin och sprit, här övervakar pannskötaren (stillman) flödet, alkoholhalt och temperaturer mm. Lågvinet pumpas över till den mindre spritpannan (spirit still) destilleras en andra och i vissa fall även en tredje gång, då passerar spriten ytterligare en panna (intermediate still)

Destillationen i spritpannan är en kinkig del i framställningen av whisky eftersom man inte använder hela koket utan vill åt den renaste och finaste spriten i mitten av koket (the middle cut eller heart of the spirit).

Den inledande förspriten (foreshots) är starkast och innehåller orenheter, den samlas upp för omdestillering med nästa sats lågvin.

Temperaturen i pannan stiger alltefter den töms, spriten försvagas och diverse oljeaktiga föreningar, såsom finkel börjar förångas till eftersprit (feints), även denna svans går tillbaka till lågvinstank.

Ansvarvilar tungt på pannskötaren, hans bedömning påverkar i hög grad slutresultatet när han omdirigerar flödet till spritmottagaren (spirit receiver) respektive skär av svansen, han ser då till att få en aning av både försprit och eftersprit med, detta för att ge den 60-70 procentiga alkoholen en egen karaktär, det är därför man i vissa sorter kan finna långa ben eller tårar när man snurrar upp den på glasets insida.

Råsprit pumpas vidare till fyllningsrummet för att kylas och tappas, storlekarna på fat skiftar från de minsta på 40liter till de stora på mellan 180 å 240liter, bruket att lagra whisky på ekfat är relativt nytt, det introducerades först i mitten av 1800talet, dessförinnan såldes all sprit direkt från pannan, då kryddades den med örter och sötades med honung innan den förtärdes, dock stadgades det i brittisk grundlag 1915 att ens få kallas whisky måste destillatet legat på fat i minst tre år. I modern tid används främst fat som tidigare innehållit Sherry och Bourbon och även om faten sätts ihop med yttersta omsorg dunstar ca två procent årligen genom trät, med den matematiken kan ett 20årigt fat ha förlorat upp till en tredjedel av sitt innehåll... detta svinn kallas ånglarnas andel.



En stor andel prima whisky försvinner även in i blendindustrins svarta hål men det som blir kvar buteljeras som singelmalt antingen av destilleriet själv eller av en oberoende buteljerarfirma, ofta nedvattnad till 40-46 procent alkohol, ibland färgad med karamellfärg, ibland kylfiltrerad för att den skall kunna ta en isbit utan att bli grumlig, förb... dumheter, om någon frågar mig är det att förstöra god whisky

Måste säga att jag är tacksam att Leffe höll även denna del i anförandet kort, anledningen att jag fördjupade mig lite i ämnet är att man bör känna till det för att förstå vad man har i glasets.

Provningen.

1. Tullamore Dew (524) 299kr. Ursprungslandet är Irland och en sak måste bekännas direkt, det stod att sorterna för kvällen skulle vara singel malt i inbjudan men det här är faktiskt en blend, det vill säga en mix av kolonndestillerad kornsprit utan någon direkt egen smak, uppkryddad med singel malt av olika slag för att hitta den speciella lätta smakprofilen som kännetecknat just Irland från början av förra seklet fram till alldeles nyligen då lite kraftigare singlar börjat dyka upp igen i gammal god irländsk stil..

Här skall vi hitta en fruktig smak med inslag av fat, viol, päron, pomerans och vanilj.

1954 går Tullamore i konkurs, destilleriet som Michael Molloy startat 1829, sonen Bernard drev vidare från 1887 och lämnade vidare till anläggningens ingenjör Daniel E Williams som gjorde sitt avtryck i historien genom att lägga till sina initialer DEW, samt myntade slogan Give every man his Dew, en ordlek som även kan betyda ge var man hans beskärda del.

Irish Distillers Limited (IDL) bildas av Jameson, Powers och Cork Distilleries, konsortiet återupplivar nu varunamnet Tullamore DEW.

Tullamore DEW säljs 1994 till Cantrell and Cochrane och distribuerades genom brittiska Allied Domecq, 2010 köper william Grant Cantrell and Cochrane för 300 miljoner pund, nu meddelas också att Tullamore Distillery invid Grand Canal mitt på ön kommer att rustas upp för 35 miljoner euro efter snart 60år av frånvaro.

2. Auchentoshan 12år (412) 399kr. som ligger undangömd i en sänka mellan Kilpatrick Hills och floden Clyde norr om Glasgow är ett utmärkt exempel för den skotska trippeldestillerade låglandswhiskyn.

Dominerande smaker är frukt med fatkaraktär och inslag av nötter, halm, torkade örter, päron och söt smörkola.

Man använder örkt malt, mäsktunna i rostfritt, jäskar i Douglasgran och en trippelpanelösning värmda med gas, efter tredje destillationen håller spriten en alkoholhalt på mellan 80 å 85 procent, processvattnet tas från Loch Katrine via det

kommunala vattennätet och kylvattnet från en gammal bombkrater uppe på kullarna.

Från början låg här ett kloster där senare vårt destilleri är uppfört, från början heter det Duntocher detillery, men från 1834 har det haft sitt näst intill outtalbara namnet på gaeliska som lär betyda fältets hörn, de fick licens 1823, byggdes om 1875. Under andra världskriget tänker tyskarna bomba skeppsvarvet Clydebank, planet flyger in över Skottland natten den 13 mars 1940 och släpper sin bomblast

Hur det går med skeppsvarvet förmåler inte historien men destilleriet förstörs och 53 oskyldiga whiskyfat får sätta livet till, Auchentoshan reparerades 1949 och renoverades igen på 80talet.



3. Makers Mark (558) 399kr. Ursprungslandet är USA, Loretto Kentucky, ibland kallad den amerikanska whiskyns Rolls-Royce...

Här har vi en Bourbon whisky gjord till större del på majs men även råg och vete ingår istället för korn.

En smakrik fruktig whisky med tydlig karaktär av kolade ekfat och inslag av den så kännetecknande vaniljen, och även torkad frukt, knäck och pomerans.

Destilleriet på Star Hill Farm är Kentuckys minsta (säkert hela USAs minsta) produktionen håller sig till blygsamma tiotalet fat om dagen, processen är hantverksmässig och man lägger stor vikt vid kvalite på råvaror och låter alla moment få ta sin tid, lagrad på ek i sex år.

Ägarfamiljen Samuels är destillatörer i 4e generation vilket kan avläsas på flaskans sigill i form av ett S och de romerska siffrorna IV.

De ursprungliga destilleriet grundades 1805, men de nuvarande byggnaderna härrör från slutet av 1800talet, inte för än 1953 köper Bill Samuels gården, idag fortfarande i ursprungligt skick och K-märkt.

Familjen har ett minst sagt spännande förflutet bland annat genom nära band till de ökända revolvermännen Jesse och Frank James, och att ingen mindre än Abraham Lincolns pappa arbetat under en tid på destilleriet.

4. The Glenlivet 12år (435) 405kr. Får symbolisera Highlands och då den mest centrala regionen Speyside, det vill säga området kring floden Spey.

En nyanserad, maltig smak med tydlig fatkaraktär, inslag av torkad frukt, farinsocker, pomerans, halm och vanilj.

Vattnet kommer från en underjordisk källa kallad Josies Well, malten röks till 3ppm, mäsktunna i rostfritt, jäskar i Douglasgran och fjorton destillationspannor fördelade i två pannhus uppvärmda med ånga, en tredjedel av produktionen lagras på sherryfat.

År 1817 ärver destillatören och whiskysmugglaren George Smith ett litet illegalt gårdsdestilleri i Upper Drumin.

Det bär sig inte bättre än att när George IV besöker Edinburgh 1822 välkomnas han av sir Walter Scott med illegal whisky från Smiths gård, Kungen blir då så förtjust att han utropar den till sin favorit, och att den därefter skulle serveras vid alla kungliga skålar.

År 1824 erhåller Smith sin första licens till stor förtret för dalens lönnbrännare som hotar mörda honom och bränna ned hans gård som straff för sveket, under några turbulenta år går Smith alltid beväpnad med revolver, och ordnar kontinuerlig bevakning av gården.

Nu brann det i destilleriet i alla fall och 1858 bygger Smith en ny anläggning just där Spey och Livet flyter samman som får namnet Glenlivet.

5. Laphroaig 10år (571) 409kr. Får axla Islays och öarna på den skotska västkustens mantel.

Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, jod, ostronskal och nougat.

Översatt från gaeliska betyder Lag-a mhor-Aig platsen för sänkan, namnet Laphroaig kommer av havsviken intill men även från den gård där bränningen än gång tog sin början.

Destilleriet byggdes 1815 av Donald och Alex Johnston på en avlägsen plats på Islays vindpinade sydkust, 1825 fick man licens för verksamheten.

Vattnet kommer från sjön Loch na Beinne Brice och däms i bäcken Kilbride till en damm för att förse anläggningen med

processvatten.

Torven för rökning av den egna malten som täcker ca 15 procent av produktionen tas från mossen Glenmachrie som ligger i närheten av öns flygplats, man kan tro att den brinner bra efter allt flygbränsle som dumpats inför landning

Man har rostfria mäske och jäskar, sju destillationspannor uppvärmda med ånga och man använder enbart first fill bourbonfat, lustigt nog från Makers Mark som vi provat tidigare denna afton samt Heaven Hill, båda från Kentucky.

Sammanfattningsvis kan väl sägas att detta inte är den ultimata nybörjarwhiskyn, men har man lärt sig uppskatta den är man i gott sällskap med bland andra prinsen av Wales som 1994 utsåg Laphroaig till hovleverantör och som specialbeställt sin egen Highgrovetappning.



6. Springbank 10år (85537) 717kr (beställningssortimentet). Representerande ett tynande distrikt, Campbeltown.

En kraftfull lite pepprig frukt med läder, tobak, en aning svavelrök, där finns blomdoft, salta och sötma och har en lång kryddig eftersmak.

Mäsktunnan är över hundra år gammal tillverkad i gjutjärn, jäskaren i lärkträ.

Sedan 1992 använder anläggningen åter sitt traditionellt golvmåltade korn till hela sin produktion, malten röks till 12-15 ppm, en mäskpanna och en mellanpanna värmda med öppen låga å tre spritpannor värmda med ånga, värt att nämna är att man använder en rätt ovanlig 2/3 destillering, kommunalt vatten å torv från Machrihanish en mil utanför stan förstärkt med torv från Tomintoul i högländerna.

Destilleriet Springbank är beläget mitt inne i stadskärnan i Campbeltown som ligger längst ned på Kintyrehalvön i Skottlands sydöstra hörn, staden var en gång ett whiskyvärldens epicentrum med över 30 destillerier, alla innevånare arbetade i whiskyneringen och från hamnen skeppades båtlast efter båtlast ut i världen.

Platsen trots sin begränsade yta var så betydelsefull att den fick bilda en egen region jämte Speyside, Islay och de övriga. När första världskriget kom med depressionen och förbudstiden i USA som följd slocknade torveldarna en efter en, 1936 fanns bara Glen Scotia och Springbank kvar.

Familjen Mitchell som äger destilleriet från begynnelsen kom till Skottland på 1600talet som småbönder och de som många andra tillverkade även whisky mer eller mindre lagligt, 1830 tog Archibald Mitchell ut kunglig licens för verksamheten och vart med det grundare för Skottlands äldsta familjägda bränneri.

Det traditionella hantverket och utrustningen ger en personlig produkt, egentligen har ingenting förändrats på 200år.

När man pratar om Springbank är det omöjligt att inte nämna dess framgångsrike Destilleri Manager Frank McHardy som ursprungligen kom från Bushmills på Irland, han började på Springbank 1977 och är den som gjort bränneriet till vad det är idag, invald i Whiskys hall of fame och har även mottagit standar och sångarhyllning av Telge Whiskysällskap 2005.

Springbank destillery tar även ett å annat snedsteg från sin vanliga husstil, 1973 startade man upp produktionen av en hårt rökt whisky under namnet Longrow namnet kommer från ett före detta grannbränneri vars lokaler idag används som lagerhus, ett namn som också pryder gatan utanför.

Hazelburn är en annan produkt, en trippeldstillerad tappning och kom 1997 samt Kilkerran (Glengyle Destilleri, nedlagt 1925) designat och uppstartat av Frank McHardy under åren 2000-2004, producerar mest för blend-industrin.

Med det var vi framme vid den sedvanliga omröstningen å de allra flesta händerna åkte föga överraskande upp i skyn till Springbanks favör, händer tillhörande åhörare som förmodligen fortfarande hade eftersmaken av denna sista tappning klingande i gomseget.

Lite frågor kom som vi försökte svara på, ånda till den oundvikliga, varför smakar whiskyn så olika?

Vilken skräckfråga att försöka ge ett enkelt svar på, där finns hundratals, ja kanske tusentals parametrar som spelar in, som kvalite på råvara, torkningen av malten, material och processtid vid mäskning och jäsnning, typ av jäst, storlek och form på pannor, valet av hur stor del av hjärtat som tas ut samt antal destillationer, kvalite, storlek och lagringstid på ekfaten och efterbehandling som wood finish, nedvattning och kylfiltrering, bara för att nämna några övergripande faktorer, vad jag minns försökte inte Leif ens svara på den frågan å jag klandrar honom inte.

Däremot skall han ha ett stort tack av oss alla för en väl genomförd provning, kvällen var mycket lyckad, inte minst för att

vi locka flera nya ansikten till Torpa denna afton, ansikten som vi hoppas få se fler gånger.

Skribenten fick också lite uppmärksamhet genom Sten Benjes improviserade enkätundersökning - hur många är inne på hemsidan? hand upp...

Läser ni Anders referat?...

Jag är inte van vid den uppmärksamheten men det kändes ändå bra, tack Sten.



Så bryter vi upp och flyttar oss ned i matsalen, alla fick plats på långbordet, vi försåg oss med öl och en alldeles utmärkt gräddstuvad pytt som gott och väl räckte till alla, mycket bra, det som förvånade lite var att en kille som vår krögare Rikard... som är lite om sig och kring sig, inte erbjöd någon snaps till maten??

Om man vill tjäna pengar måste man se tillfället att erbjuda sina varor, ett bra urval av whisky till kaffet fanns dock att tillgå så kvällen är räddad.



Inser ute på gårdsplanen att vi redan börjat prata om Haggisen innan julen med alla dess godsaker ens kommit igång... håller kanske på att bli en Haggienist?

Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje