

## Whisky- och chokladprovning 18 september 2011

Aberlour - 10 år  
Maker's Mark - 6 år  
Jameson - 12 år  
Chivas Regal - 12 år  
Talisker - 10 år



25 deltagare i Telge Whisky Sällskap (TWS) kom för att vara med i den här annorlunda whiskyprovningen. Går man ut på Internet finns det några provningar med whisky och choklad som utförts, men då har endast single malts använts. Syftet var att förutom två single malts skulle ytterligare tre whiskytyper provsmakas, nämligen en bourbon, en blended whisky samt en irländsk whiskey.



Provningsledaren Ingemar Giös (IG) informerade om betydelsen av att vid en sådan här provning är det väsentligt att standardisera för att slutresultatet skall bli så tillförlitligt som möjligt. Alla deltagare skulle prova whiskysorterna i den ordning som det speciellt utformade whiskyformuläret angav. Det innebar att den rökiga whiskyn provsmakades sist. Dessutom skulle chokladsorterna provsmakas från lägre procenthalt kakao till högsta halt.

Egentligen blev det två provningar. Den första provningen innebar att deltagarna skulle identifiera fem olika sorters whiskies i glaset. IG berättade hur man teoretiskt skulle kunna skilja de två single malts, en irländsk whiskey, en bourbon och en blended whisky från varandra.

*Dofta först på varje glas! Två sniffar! Skriv ner vad ni tror finns i resp. glas! Då kommer ni säkert att känna igen två av sorterna, nämligen en rökig single malt och bourbonwhiskyn. Tag sedan två kaffeskedar vatten i varje glas. Dofta igen! Smutta sedan på alla glaset! Tänk på att ta en brödbit och vatten mellan varje provsmakning.*

Sex deltagare klarade att identifiera alla fem whiskysorterna.

I glas 1 fanns en single malt *Aberlour 10 år*, glas 2 en bourbon *Maker's Mark cirka 6 år*, glas 3 den trippel-distillerade irländska whiskeyn *Jameson 12 år*, glas 4 den kända blended whiskeyn *Chivas Regal 12 år* samt slutligen i glas 5 den rökiga single malten *Talisker 10 år*.

## Historik

Ända sedan kakaos storhetstid i Sydamerika, har man varit medveten om kakaobönans hälsosamma och stärkande effekter. Soldater runt om i världen har ätit choklad under våld-samma krig och innan stora fältslag. Syftet var att ge de orkeslösa soldaterna större mod och energi. Mayafolket som levde under de första 800 åren e.Kr. och aztekerna på 1300-talet använde kakao som dryck och betalningsmedel. Ordet choklad kommer troligen från aztekernas språk *cacaua* eller mayafolkets språk *kakaw*. Det var Carl von Linné som gav kakaoträdet dess vetenskapliga namn, nämligen *Theobroma cacao*, (*theos* = gud, *broma* = mat), som översatt betyder *Mat från gudarna*. Troligen syftande på kakaos gudomliga ursprung.

EU definierar choklad som en vara, vilken framställs av kakao och sockerarter om chokladen minst består av 35 % kakao, 18 % kakaosmör och 14 % fettfri kakaotorrs substans. När det gäller animaliska fetter godkänns bara de som kommer från mjölk.

När det gäller världsproduktionen av kakao leder Elfenbenskusten överlägset med 43 % och närmaste land är Ghana med cirka 16 % samt därefter Indonesien. Beträffande choklad-konsumtion år 2009 per kg invånare leder Schweiz med drygt 10 kg medan Sverige intar en tionde plats med cirka 6.5 kg.

Kakaoträdet växer såväl i Afrika som i Mellan- och Sydamerika och är det ömtåligaste av alla tropiska träd. Medeltemperaturen bör minst vara +24° C med riklig och jämnt fördelad neder-börd under året. Trädet är mellan 4-8 m högt och blommar året runt med 10 000-tals blom-mor, men det bildas bara en frukt per 1000 blommor. Blomningen sker två gånger per år.

Av blommorna utvecklas cirka 50 gurkliknande, läderartade frukter på varje träd och frukterna växer direkt på trädets stam. Man finner således blommor och frukt samtidigt på samma planta. Det tar cirka 4-8 månader att utveckla frukter. Trädet börjar bära frukt efter 4-5 år och den största avkastningen sker efter 10-15 år. Man kan skörda ett träd upp till 30-40 år och varje träd ger 3-4 kg bönor. Omkring kakaoträdet brukar man ha skugggivande träd som bananträd, mango, papaya eller kokospalmer.

Frukterna skördas med hjälp av knivförsedda stavar mellan maj - juli och mellan november - januari. Frukterna delas sedan och man låter därefter bönorna jäsa i sitt fruktkött i en vecka. Sedan skiljer man kakaobönorna (30-50 i fem rader i varje frukts pulpa = geléaktig massa) från fruktköttet. Bönorna får saltorka på mattor under 1-2 veckor. Vattenhalten sänks då från cirka 60 % ner till ungefär 7 %, vilket gör att bönorna inte förstörs vid transport och lagring. Kakaobönorna liknar mandlar och innehåller omkring 50 % kakaofett. Därefter rensas, rostas och krossas kakaobönorna och skalen tas bort. När man rostar kakaobönorna mörknar färgen och kakaosmaken förstärks. Rostningen sker under 10-30 min. med en värme av drygt 100° C.

När bönorna krossats mals de till en massa = kakaomassa, som pressas under stort tryck och man kan då skilja den mörka, bittra kakaomassan från kakaofettet, det s.k. kakaosmöret. Kakaomassan är så stark att cirka 10 g räcker för att tillverka en vanlig mjölkchoklad. Man sätter till en lämplig mängd kakaosmör till kakaomassan för att få en god choklad. Choklad av god kvalitet och med höga halter av kakaosmör känns igen att man hör ett distinkt "knäpp" när chokladbiten bryts.

Det är kakaosmöret som ger chokladen dess speciella konsistens och gör att chokladen smälter på tungan, eftersom kakaosmöret har ungefär samma smältpunkt som människans temperatur i munnen.

Kakaosmöret är ett dyrt fett och används också inom kosmetika (tillsats i läppstift och cerat) samt i salvor, eftersom det är både olösligt i vatten och vattenavstötande.

OBS! I billig choklad ersätts kakaosmör delvis med t.ex. kokosnöt- och palmkärnolja, parafintalg eller vax. Troligtvis anges det inte i chokladens innehållsdeklaration.

## Man delar in kakaoträdets frukter i tre huvudtyper:

**Criollo:** Är en av två ursprungliga typer av kakaobönor och anses också vara den finaste. Kan liknas vid en Grand Cru choklad. Den typen av kakaoträd är mycket svårödlad på grund av att trädet råkar ut för sjukdomar, varför chokladen blir dyr att köpa. Criollo finns t.ex. på Mada-gaskar och i Ecuador. Världsproduktionen är cirka någon % från Criollobönan. Få sorters choklad är tillverkad till 100 % av Criollo. Porcellana är en variant av Criollo och den finns mest i Mexico och Venezuela. Utmärkande för chokladen är att den är lite söt och har en syrlig karaktär.

**Forastero:** Den s.k. industribönan är den vanligaste kakaobönan och står för ungefär 85-90 % av världsproduktionen. Är lätt att odla eftersom kakaoträdet inte drabbas så lätt av sjukdomar. Används till den billigaste chokladen. Ger en bitter smak. För att dölja den bittra smaken sätter man till olika smäkämnor som t.ex. socker.

Forastero ger den mörkaste chokladen och odlas mycket i Afrika t.ex. i Ghana. Den bittra smaken dominerar och för att dölja bitterheten krävs ofta mer socker. Den finaste Forasteron kommer från Ecuador. Den varianten kallas Arribabönan och ger inte en bitter smak samt anses likvärdig med criollobönan.

**Trinitario:** Den bönan står för 10-15 % och är en hybrid mellan Criollo och Forastero. Här kombineras den goda smaken från Criollo med motståndskraften mot sjukdomar som Forastero har. Den mest efterfrågade är Trinidad, men den sorten står för en mycket liten del av världsproduktionen.

Det som ger kvalitet är bl.a. var kakaoträdet odlas även om det är samma typ av kakaoböna. Kakaoträdet påverkas av omgivningen som t.ex. jordmån och vad som odlas i närheten. De bästa kakaoplantagerna finns i Västindien, Madagaskar och norra Sydamerika.

*Vad skall man tänka på när man väljer en choklad?* Följande kriterier gäller i nämnd ordning.

1. **Typ av kakaoböna.** Generellt är det bästa att välja hybridbönan Trinitario
2. **Ursprungsland.**

\* *Ghana*

En av de kraftigaste chokladsorterna. Doften mindre än Madagaskarchokladen. Söt smak. Passar bra till "kraftiga" whiskies som t.ex. **Ardbeg, Laphroaig, Talisker** etc.

\* *Madagaskar*

Lite kraftigare än den sydamerikanska chokladen. Passar också bra till "kraftigare" whiskies.

\* *Ecuador*

Mild smak med inslag av sötma, syrlighet (hallon) och bitterhet. Arribabönan. Smak lite som mint och doft som tobak. Bra till en fyllig men inte "kraftig" whisky som t.ex. **Bruichladdich, Glenmorangie** etc. Kakaodlingar finns bredvid bananer, tobak och citrusfrukter.

\* *Venezuela*

Ger en viss syrlighet. Doftar mer än choklad från Ecuador. Först kommer sötman, sedan syrligheten och sist bitterheten. Högländswhiskies som **Clynelish, Glenfiddich, Glengoyne** etc. fungerar bra.

Vidare kan nämnas

\* *Indonesien* (tidigare Java): Har en söt smak

\* *Trinidad:* Doft som mild tobak. Smak söt och syrlig. Passar bra till matlagning.

### Några vanliga frågor om choklad.

#### *Varför är choklad beroendeframkallande?*

Kombinationen fett, socker och kakao lockar fram god smak och skickar impulser till hjärnans belöningssystem så att endorfiner (kroppens "må-bra-ämnen") och serotonin utsöndras. Dessutom innehåller choklad en liten mängd koffein, som är beroendeframkallande samt teobromin, som också är stimulerande. Teobromin är besläktat med koffein och teofyllin men har en svagare centralstimulerande effekt. Teobromin är mycket toxiskt för hundar, eftersom de saknar ett enzym att bryta ner teobrominet. Omedelbar veterinärvård måste ske om en hund äter choklad.

#### *Varför får kvinnor lust att äta choklad i samband med PMS (postmenstruella symtom)?*

PMS inträffar på grund av hormonsvängningar, vilket leder till en lägre nivå av serotonin i hjärnan. Eftersom serotonin frisätts om man äter choklad, anser man att choklad i viss mån kan dämpa symtomen, men att påverkan är mycket individuell.

#### *Kan choklad fungera som ett afrodisiakum?*

Choklad räknas som ett av världens mest kända afrodisiaka. Casanova lär enligt sägen ha varit en storkonsument med över 50 koppar om dagen. Madame Pompadour sägs ha haft en stor kanna varm choklad alldeles utanför sin sovrumsdörr, innan hennes otaliga älskare skulle vara redo att komma in i sovrummet. På 1700-talet ansågs choklad ge upphov till så våldsamma passioner att man funderade på att förhindra munkar från att dricka choklad. Hur många gånger har inte en chokladask givits bort vid den första daten. Troligen har emellertid givaren i detta fall inte anat bakgrunden till att varför choklad har valts!

Men vilken är den medicinska bakgrunden till dessa historier, om de nu är sanna? Choklad innehåller ämnet fenyletylamin. Ämnet liknar amfetamin som är ett psykostimulerande medel och ger en subjektiv psykisk upplevelse, nämligen eufori (upprymdhet). Någon har kommen-terat att det krävs 14-15 kg choklad för att fenyletylamin i någon större utsträckning skall påverka kroppen. Således ont i magen får man definitivt för att bevisa denna fråga.

#### *Innehåller choklad antioxidanter?*

Enligt en skotsk studie ökar halten antioxidanter i blodet, om man äter mörk choklad. Choklad innehåller flavonoler som motverkar fria radikaler. De senare anses ligga bakom sjukdoms-tillstånd som cancer, åderförkalkning och kroniska infektioner. Antioxidanter anses skydda mot hjärt-kärlsjukdomar. Svenska Livsmedelsverket kan emellertid inte bekräfta det påståen-det. Däremot bör man inte kombinera den mörka chokladen med mjölk, eftersom man tror att mjölk kan påverka upptaget negativt av antioxidanter. Hur mycket mörk choklad man skall äta för att antioxidanterna skall ha någon effekt, anger inte någon studie.

*Är mörk choklad detsamma som fin choklad?*

NJa. En högre andel kakaomassa innebär inte automatiskt en godare choklad. Kakaohalten i sig är inte en kvalitetsbeskrivning utan endast en deklARATION av halt. Det räcker med 60-75 % kakaomassa. Är procenthalten högre ger det bara en bittrare smak. En annat viktigt kriterium är vilken kakaoböna, som ingår i chokladen. På fin choklad står det också varifrån chokladen kommer, eftersom chokladen smakar olika beroende var chokladbönan odlats.

*Vad menas med ren "äkt" choklad?*

Inga andra tillsatser än kakaomassa, kakaosmör (kakaobönans eget fett), socker och vanilj ingår. Kokosfett skall man emellertid undvika, eftersom det är onyttigt fett. Se till att chokladen innehåller kakaofett!

Lindt från Schweiz anses vara en av de bästa producenterna, som mycket väl kan matcha de exklusiva sorterna från producenterna Valhrona (Frankrike) och Amedei (Italien).

Choklad tillverkad i Skandinavien innehåller smörfett och olika smaktillsatser. Den bittra smaken maskeras av smaktillsatser. För att minska kostnaden för fyllnadsmassan används smörfett. Konsistensen (knådningen av kakaon) blir bättre av att man använder sojalecitin. ICA, COOP och Willys har egna mörka choklader, men det står inte från vilket land kakaon kommer. Inte heller vilken kakaoböna som använts. Dessutom har man nästan alltid smaksatt chokladen med jordgubbe, apelsin, mint, salmiak etc. för att maskera den bittra smaken. ***I en chokladprovning med whisky bör man inte använda dessa smaksatta chokladkakor, eftersom syftet är att se hur den rena, mörka chokladen fungerar med en viss whisky.***

*Är mörk choklad mindre fet?*

Kakaobönan innehåller cirka 50 % fett, 20-25 % kolhydrater, 15-20 % protein, omkring 1.5 % teobromin, 5 % vatten samt mineraler och vitaminer. En mörk choklad med cirka 70 % kakao innehåller 30 g/1000 g dvs. 3 % fett. Den totala mängden är inte bara intressant utan också kvaliteten på fettet. Mörk choklad är betydligt nyttigare än ljus choklad. Blockchoklad innehåller 96 % mättat fett! Inte bra! Enligt EU direktiv skall man endast använda ordet block, eftersom minimikraven för att kallas choklad inte uppnås.

*Innehåller mörk choklad mindre energi än annan choklad?*

Nej.

*Vilken typ av choklad innehåller mest socker?*

Det gör den vita chokladen, nämligen 52 g/100g. Mörk choklad med cirka 70 % kakao innehåller minst socker, nämligen 22 g/100g.

*Om man ser en vit hinna på en choklad, vad innebär den?*

Den vita hinnan uppstår när chokladen utsätts för fukt. Fukten löser upp en del av sockret och när fukten sedan avdunstar omkristalliseras sockret i grövre form och ger chokladen en kornig yta.

*Vad är vit choklad?*

Den innehåller inte något kakaopulver utan består av kakaosmör, socker (en stor mängd), mjölkpulver. Är kvaliteten inte så hög, sätter man ibland till vanilj. Vit choklad får enligt viss chokladstandard inte kallas choklad, eftersom den saknar helt kakaobönans arom- och smakämnen.

*Vad är mjölkchoklad?*

Det är den vanligaste chokladsorten i Sverige. Beståndsdelarna är socker, kakaosmör, kondens-serad torrmjolk och lite kakaomassa (minst 30 %). Färsk mjölk innehåller för mycket vatten för att kunna fungera tillsammans med kakaosmöret.

*Kan man spara mörk choklad?*

Ja om man förvarar den vid en temperatur på cirka +16°C (chokladkyl) kan chokladen sparas upp till cirka 2 år. Viktigt att förvaringen sker torrt.

Innan provningen började gavs följande tips.





1. Chokladkakan - rekommendation är max. cirka 75 % kakaohalt - brukar vara indelad i kvadratiska eller rektangulära bitar. Dela den biten i två delar! Använd en tung kökskniv och såga horisontellt med jämnt tryck. Annars delas chokladrutan i olika delar.
2. När du bryter chokladbiten bör det höras ett "klickljud".
3. Gnugga delarna mot varandra! Dofta på snittytan! En svag doft kan anas.
4. Tugga den ena delen i små bitar! Låt chokladbitarna blandas med saliven! Smaken inträffar, när chokladen blandas med saliven. Svälj inte!
5. Sippa på whiskyn när chokladsmaken inträffar! Tag bara den mängd av whiskyn som du tror saliven innehåller! Tar man för mycket whisky försvinner chokladsmaken!
6. Låt whiskyn, chokladen och saliven blandas. Svälj inte förrän efter cirka 5 sek.
7. Svälj!
8. Gör Din bedömning!
9. Nollställ gommen varje gång med vatten och en liten bit bröd!

Vad blev resultatet av chokladprovningen? Var det någon whisky som inte fungerade bra smakmässigt med någon choklad? Deltagarna fick ringa in tre bedömningar för varje choklad och whiskysort, nämligen dåligt, bra eller utmärkt. Eftersom det kan vara svårt att skilja mellan bra och utmärkt räckte deltagarna upp handen om de ansåg att chokladen versus whiskysorten ifråga fungerade dåligt. Resultatet visas i nedan-stående tabell hur många procent av deltagarna som ansåg att chokladen vs whisky-sorten fungerade dåligt.

Choklad vs. whiskysort	Aberlour	Maker's Mark	Jameson	Chivas Regal	Talisker
Trinitario 60%, Amazonas	8	54	17	0	8
Criollo 64%, Venezuela, Valhrona	29	71	38	13	8
Arribabönan 70%, Ecuador	45	63	41	38	21
Criollo 70%, Madagaskar, Lindt	17	54	17	17	8

Sammanfattning: Om man vänder på procentsiffrorna kommer man fram till följande:

- **Aberlour** fungerade bra/utmärkt med Trinitario enligt mer än 90 % majoriteten av deltagarna men sämre med övriga chokladsorter.
- **Maker's Mark** fungerar inte bra med choklad enligt en majoritet av deltagarna.
- **Jameson** smakade bäst med Trinitario och Criollo. Kanske en högre kakaohalt är till en fördel för criollobönan?
- **Chivas Regal** smakade utomordentligt bra/utmärkt med Trinitario och även tillsammans med övriga chokladsorter var smaken OK kanske med undantag för Arribabönan.
- **Talisker** fungerade mindre bra med Arribabönan, men i stort sett bra/utmärkt med övriga choklader enligt drygt 90 % av deltagarna. Viktigt att endast ta en liten smutt av whiskyn, eftersom den kan dominera smaken betydligt.
- **Amazonas och Ecuador** chokladen finns hos Lidl, Madagaskar hos COOP medan Venezuela Valhrona fanns på Söderhallarna i Stockholm. Den senare kan också köpas på nätet.

Med stor sannolikhet kommer TWS deltagarna att läsa chokladens innehållsdeklaration noga, när de i framtiden köper en choklad, vilket bl.a. diskuterades i samband med den efterföljande måltidens laxgratäng med "all inclusive" tillagad av TWS sekreterare Jussi Hakkarainen tillika dagens mästarkock.

Referat: Ingemar Giös

Foto: Sten Benje