

Nya Världen whisky - Final
21 oktober 2018

Millstone, Nederländerna
Slyrs, Tyskland
Spirit of Hven - Seven Stars, Sverige
Isle of Lime - Midaik, Sverige
Mackmyra - Svensk Rök, Sverige
Westland - American Oak, USA
Box - Dálve, Sverige



Visst är det mycket hedrande att Henrik Aflodal vill ha med Telge Whiskysällskap i ännu ett Whisky VM, att just vi anförts finalen i den nya grenen "New World Whisky Championship" är stort, och bottnar med all säkerhet i Henriks förtroende för kompetensen som sällskapet tillägnat sig genom år av provningar.



Dagen börjar tidigt för programkommittén och valda delar av styrelsen med möblering och dukning för dryga trettiotalet medverkande i juryn vilket var en lätt besvikelse, jag trodde nog på betydligt fler, de flesta är medlemmar i TWS, några gäster räknas till samt 6st anmälda genom Whisky Spot.

Vår vänförening Trosa Whiskysällskap som lovat dela arrangörskapet med oss ställde upp med en enda medlem, en mycket trevlig dam som jag senare hade till bordet, all heder åt dig annars tycker jag nog att Trosa får platsen i skamvrån i det här fallet.

Henrik är aningen sen och ger mig huvudbry men väl på plats är läget under kontroll och finalen tar sin början på utsatt tid kl. 14,00.

Sju tappningar skall klaras av under eftermiddagen, något mer än vid en vanlig provning med den skillnaden att vi idag provar blint, och för att behålla skärpa och fokus är spottning anbefalld, något vi varken är vana vid eller är bekväma med men så är det i tävlingssammanhang å det är bara att hacka i sig.

Destillerierna i den här nya grenen av VM måste vara etablerade efter millenniumskiftet och tävlingsbidragen skall vara under tio år gamla vilket gör det lite extra spännande när man inte vet vad man har att vänta.



Första glaset är Millstone från holländska Zuidam Distillers BV i Baarle-Nassau vid den belgiska gränsen. Här har makarna Fred och Helene van Zuidam jobbat med likörer och genever sedan mitten av sjutioalet, men drömmen om en egen whisky som sonen Patrick (nu är General Manager) närt lät vänta på sig, nu är den dock här, en sherrytinn fruktskål, och vad skall då en whisky ifrån väderkvarnarnas land heta om inte "Kvarnsten".

Andra glaset bärs fram, tyska Slys, historien förtäljer att familjen Lantenhammer grundar ett destilleri i Schliersee några mil söder om München 1928, verksamheten lades ned under andra världskriget av förklarliga skäl men återupptogs 1948. Tre generationer producerar fruktdestillat, gin, rom, vodka och nu också whisky. Det är under en studieresa till Skottland som Florian Stettler tycker sig se slående likheter med trakterna hemma i Bayern och ingår ett vad med sin reskamrat om att det visst går att göra en tysk whisky.

1999 börjar Florian destillera små batcher av mäsk som han köper av Hopf Brewery Miesbach i fruktpannorna i familjens destilleri.

Hans unga buteljeringar mottas bra på hemmaplan och 2006 byggs så ett helt nytt whiskydestilleri i Schliersee-Neuhus. Det utmärkande i processen är den långa mäskningen, upp till tio dagar och att man bara tar "hjärtat" i koket tillvara, resten kasseras, trots slöseriet når man dock inte ända fram som syns tydligt på juryns utslag senare.



Dags nu för **tredje glaset** och den första svensken i startfältet, Spirit of Hven Seven Stars, här på den lilla ön Ven i gränslandet mellan Sverige och Danmark har Anja och Henric Molin skapat sitt eget Shangri la för whisky entusiasten. De första grundstenarna lades redan 1988 till ett hotell och konferensanläggning som tar till vara vad ön producerar, restaurang med fantastisk mat och kanske Europas bästa whiskybar.

Destilleriet kom on stream den sjunde maj 2008 och här har pannorna aldrig riktigt hunnit svalna sedan dess. Henric själv är hängiven whiskykokare, med kemi-ingenjörns nyfikenhet går han in för uppgiften ända ned på molekylärnivå och som om inte det skulle räcka har han på köpet blivit expert på jäsnings och tagit fram egna gäststrängar som levererar unika smakämnen.

Nej, Henric lämnar verkligen ingenting åt slumpen, analyser av olika träslag i faten, lagerhus där temperatur tryck och fuktighet precisionsstyrts å laborationer med destillation i vacuum... det kommer bli spännande att följa Molins förehavanden framöver, dock har Aflodal en poäng när han tycker Molin kanske krånglar till det för sig i onödan. Sällskapet företog en utflykt till Ven den 6e oktober 2012, referat finns att läsa om man så önskar.

Vi är nu mitt i provningen när vi får in det **fjärde glaset**, ytterligare en svensk, det vi har framför oss är en "Gotch", till skillnad från en Scotch är den här bränd på Gotland.

Gotland Whisky bildades 2004 för att ta fram en inhemsk produkt, i Roma Sockerbruks gamla lokaler inrättades ett modernt whiskydestilleri med kapacitet för 60 000 liter new make årligen.

Vattnet tas ur kalkberget, mäskkaret är för ovanlighetens skull avlångt som en ränna istället för cirkulärt och pannorna

kommer från anrika kopparslagaren Forsyth i Skottland.

Den som stått för kunskap och vägledning är Henry Cockburn som tidigare arbetat på både Bowmore och Glengarioch destilleri, han är den enda importen säger man stolt - allt annat är ekologiskt och närproducerat, 2200 aktieägare står för de finansiella resurserna vilket gjort att bolaget sluppit dyra lån.

Åtta år senare (2012) öppnar destilleriet kranarna, spriten lagras på Bourbonfat och Laphroaigfat i lagerhus fyra meter under jord.

Isle of Lime Midaik är destilleriets fjärde släpp och med det i tanke gjorde de bra ifrån sig enligt juryns bedömning.



Femte tävlingsbidraget landar på brickan å det är Mackmyra som står för det, ett välkänt destilleri som inte kräver någon närmare presentation för alla har väl hört historien om vännerna på skidresan som var och en hade med sig en flaska whisky, efter att ha konsumerat det medhavda var beslutet att göra en egen whisky taget och till skillnad från det vanliga fyllesnacket gjorde de slag i saken, och resten är historia som man brukar säga.

TWS har flera gånger haft Mackmyra på agendan sista gången 2010 besökte vi destilleriet å vi kan konstatera att en hel del har hänt sedan dess, buteljen vi provar i dag sorterar under de begränsade utgåvorna, "Svensk Rök / Amerikansk Ek" i mitt tycke bland det bästa jag smakat av destilleriets tappningar.

Nåväl, **nya bidrag** står i farstun för nu handlar det om amerikansk whisky och närmare bestämt Westland Distillery från amerikanska Seattles industridistrikt i Washington, grundat av de två knappt 20-åriga grabbarna Emerson Lamb och Matt Hofmann 2010.

Det vi har i glaset är destilleriets flaggskepp American Oak som släpptes första gången i juni 2014, vattnet kommer från Cedar River Westerhed och receptet innehåller 5 olika malter, den största delen Washington pale malt och mindre delar München malt, Extra Special malt, Brown malt och Pale chocolate malt.

Vörten jäser med Belgian saison brewers jäst i 4 upp till 6 dagar och lagras på first fill ex-bourbonfat och amerikansk ek, det här är en ung whisky där större delen tas ut redan efter 36 månader.

Trots all framgång lämnar dock Emerson Lamb företaget hösten 2015 av personliga skäl, destilleriet drivs nu vidare av Hofmann vars ambition är att ytterligare förbättra den amerikanska malten och att exportera sin whisky till Japan och Europa vilket han uppenbarligen lyckats med.

Ja vad säger man annat än att de här två grabbarna skapat en helt ny standard för amerikansk single malt, det är bara att stämma in i lovsången, på grund av sin ringa ålder har den fortfarande en spretighet som åt ena hållet drar åt övermogna röda bär åt andra hållet hittar vi espresso och choklad med en gräddigt generöst lång, överraskande harmonisk eftersmak, och redan här kan jag avslöja att större delen av juryn tar den här buteljen till sina hjärtan och sätter Westland American Oak som kvällens världsmästare i whisky från nya världen i sina protokoll.



Ja Sista tävlingsbidraget landar på bricken å man måste ju medge att High Coast som Box numer heter efter namntvisten hamnade i en rejäl uppförssbacke efter Hven och Westlands prestationer, lite elakt av Aflodal kan jag tycka att lägga en så finstämd tappning sist på bricken, förmodligen hade resultatet blivit ett annat om juryn fått in den som första glas. Man undrar ju samtidigt hur annars så kompetente Master Distiller Roger Melander tänkte när han ställde upp i VM med Dálvve, The Signature malt of High Coast Destilleri, i sammanhanget framstod den som en lätt ekad påtagligt söt grain, när han har betydligt fylligare och mer komplexa fat i lagerhusen uppe i Ådalen, han borde kunnat mycket bättre än så här.

En liten återblick ger vid handen att platsen för High Coast Destilleri inte enbart varit vildmark, här etablerade AB Box i mitten av 18talet ett sågverk för tillverkning av lådämnen för export till England, här av namnet.

Sommaren 1890 förtärdes sågen, brädgården och arbetarbostäderna i en storbrand och byggdes aldrig upp igen, fyra år senare köper Ådalens flottningsförening marken invid Ångermanälven och bildar AB Box kraftverk och uppför den karakteristiska röda tegelbyggnaden med den höga skorstenen som står klar 1912 och som idag inrymmer destilleriet, då fanns här en ånggenerator som försåg timmersorteringsverket i Sandslån med elkraft.

Redan 1924 är ånggeneratoren utkonkurrerad av vattenkraften och byggnaden blir ställverk fram till början av 60talet varefter det står tomt och förfaller i över trettio år innan Mats och Per de Vahl inser det arkitektoniska värdet och potentialen som whiskydestilleri 1991, men det kom att dröja ända till slutet av 2010 innan kranarna öppnades.

Ja... så var VM-provningen på Igelsta Gård till ända för denna gång, flink service från alla tiders matlagare har under tiden dukat upp matsalen och straxt därpå bärs stora tråg med fläskfilé lindad i Serranoskinka och potatisgratäng, vid sidan av serveras en mustig rödvinsås, sallad och bröd, måltidsdryck är som vanligt lättöl eller vatten om man inte vill ha något starkare utifrån foajébaren.

Lagom till kaffet med en liten blåbärscheesecake har herr Aflodal fått ordningen klar i juryns bedömning vilken utföll enligt följande.



Glas nr. 2 tyska Slys erhåller jumboplatsen.

Glas nr. 7 Box / High Coast med sin Dálvve hamnar näst sist.

Glas nr. 1 holländska Millstone på femte plats.

Glas nr. 4 Isle of Lime Midaik från Gotland på en hedrande fjärde placering.

Glas nr. 5 Macmyra "svensk rök / amerikansk ek" kniper bronspengen.

Glas nr. 3 Spirit of Hven, Seven stars, med sin fylligt ölmaltiga karaktär charmar den till sig silvermedaljen.

Glas nr. 6 Amerikanska Westland tar på ett förtjänstfullt sätt guldmedaljen med sin Amerikan Oak och får nu kalla sig världsmästare i nya världens whisky i fyra år framåt.

Det var ett hårt arbetspass men någon måste ju göra jobbet, helt utmattade vandrar juryns deltagare ut i natten å förhoppningsvis hittade de flesta hela vägen hem...

Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje