

Provning av svensk whisky genomförd av Programgruppen söndag 25 oktober 2022

Så är ordningen återställd, höstterminen för Telge Whiskysällskap drar igång med en rivstart för programgruppen, valberedningen och delar av styrelsen.



i akt och mening att hålla kostnaderna nere hade Jussi och Lasse Hjärpe anmält sig till kökstjänst, men nu bar det sig inte bättre än att Hjerpe blev krasslig så köksmästare Hakkarainen får blixtnkalla valberedningen (Patrik och Mikael Berg) till kökstjänst i stället å det gick ju bra, "tuppen" hamnade i vinet och chokladmoussen vart slät, len och precis lagom chokladdig.

Programgruppen sköter dukning, provsprit och baren... men inte bara det, den här gången har ärade ledamöter i programgruppen även tagit på sig att föreläsa om varsin svensk whisky, till stöd för åhörarna har Sten och Gösta satt ihop ett bildspel som projiceras på duken bakom oss medan vi talar.





Först på tur står Sten Benje och på hans lott stod det Spirit of Hven.

Ön Ven har ju en tung historisk bakgrund ända ned på senare delen av 1500talet med kemisten, vetenskapsmannen och astronomen Tycho Brahe som får ön i förläning av danske kungen Fredrik II, Därför är det lite roligt att öns nuvarande storman Henric Molin är kemist och ägnar sig åt destillation.

Allt det här å en hel del annat hade Sten fått med i sin presentation, vill man veta mer om hur det gick till när Telge Whiskysällskap gästade Henric och Anya Molin på Ven i oktober 2012 så kan man gå in under RESOR – SVERIGE på hemsidan och läsa allt om den vådliga expeditionen.

Hvenus Ryewhiskey 50cl 395 kr nr 40342

www.backafallsbyn.se/index.php



Näst på tur står Anne-Marie Ollén och hon fick destilleriet Agitator ifrån Arboga Västmanland på sin lott, ett riktigt svårt destilleri med alla sina nytänk, som en svindyr kombinerad kvarn som maler och mäsakar på samma gång, väldigt lång och temperaturstyrd jäsning för att optimera alkoholen samt ett pannrum med fyra pannor, två med höga halsar för lätt sprit och två med låga halsar för tyngre mer

smakrik sprit och att man destillerar under vakuum, dessutom tempererar man fatlagret med spillvärmen där man använder både traditionella tunnor men även ovanliga fat både i träslag och användning så som lönsirap apelsinlikör och vitt portvin bland annat.

När man etablerade
whiskyn ännu inte
detta nördiga destilleri så
presentationen blev lång,
Argument Kastanj 70cl
www.agitatorwhisky.se



Agitator var utgångspunkten att den bästa
tillverkats, Anne-Marie fick med allt om
det var inte konstigt att hon tyckte
mycket bra jobbat.
599 kr nr40414



Att Anita Jacobsson får presentera Gotlands stolthet var inte mer än rätt eftersom hon är gift med en "sårk" från ön och har bott där under en period.
2004 bildas Gotland Whisky AB å med hjälp av 2200 aktieägare byggs ett modernt destilleri i Roma sockerbruks gamla lokaler, dock skyndar man långsamt för det tar åtta år innan man fylla sitt första fat med new make.
Allt korn är lokalt producerat, mältning och torkning / rökning utförs i Ronehamn, vattnet kommer från egen brunn djup ned i berget och även lagringen sker fyra meter ner i berget, det man gör här är en äkta Gotch... det ända man importerar är kunskapen i form av Henry Cockburn från Bowmore så till skillnad från Agitator är det här en väldigt traditionell whisky, Anita hade hittat en hel del att berätta å hennes framförande var mycket uppskattat.
Isle of Lime Gotland
50cl 494 kr nr56090
www.gotlandwhisky.se/1001





Nästa stopp på vår Swedish Whisky Trail står Gösta Hallin för å oj vad här finns att berätta, han drog verkligen "räkmackan", nu har vi kommit till Ångermanland å High Coast Whisky i Ådalen som från början hette BOX Destilleri men fick byta namn då Londonbaserade blandningsfirman Compass Box började ropa varumärkesintrång!

Över en natt blev BOX Whisky High Coast Whisky i stället, i mitt tycke mycket bättre namn, destilleriet har genom åren hållit sig till traditionell tillverkning även om förgrundsfiguren Roger Melander finjusterat parametrarna i processen fortlöpande, bland annat har man idag en jäsningstid på ca 82 timmar, Roger har även en av världens vassaste näsor och smaklökarna ligger inte långt efter, detta faktum fick Whisky Magazin att tilldela honom det

prestigefulla priset Distillery Manager of the Year 2021, flaskan vi provade för kvällen hade talet 63 insprängt i breddgrad, ppm, alkoholstyrka, födelseår på tunnbindaren å jag vet inte allt... men lite roligt ändå,

å ett riktigt bra anförande Gösta

Om ni är lite nyfikna kan ni läsa mitt referat från den 25e mars 2015 då Hasse Nilsson gästade oss med road trippe "BOX on Tour"

High Coast 63 70cl 863kr nr40534

www.highcoastwhisky.se





ja... så var det bara jag kvar, Anders Svantesson som på snabba fötter tar mig till Västra Götalands län, Hunnebostrand och Ståleröd gård där ägaren Pär Caldenby satt upp ett litet gravitationsdestilleri som han kallar Smögen Whisky.

Pär är en whiskynörd och har mycket egna idéer om hur kranarna skall stå för att få en rökig produkt med Islaykaraktär dock har han en traditionell maskinpark att jobba med så de verkliga överraskningarna uteblir, med tiden kan vi nog ändå vänta oss stora saker av den här Caldenby.

Namnet 100 Proof hör mer till rom än whisky och kommer från Englands seglande flotta på 16 och 17 hundra talet, på den här tiden fick sjömännen delar eller ibland hela sin lön i rom och då ville man försäkra sig om att drycken inte var utblandad med vatten genom att blöta en nypa krut med

några droppar rom och sedan sätta en tändsticka till, brann inte krutet var rommen under Proof och därmed undermålig.

Hur det nu än var så delades det ut rätt rundhänta ransoner för att besättningen skulle våga sig upp i riggen även i hårt väder å naturligtvis blev mannarna rätt sliriga med olyckor som följde, detta föranledde sjöofficeren Edward Vernon att 1740 utfärda en order om att mannarnas rom ranson skulle delas upp på morgon och kväll samt spädas med vatten, allt sedan dess kallades Vernon för "Old Grog".

100proof sherry quarters 50cl 795kr nr40818

www.smogenwhisky.se

Kvällen löper mot utmärkt så jag efterhand mitt bröderna Berg som ikläda sig förkläden grytor och pytsar köksmästarens tacket även riktat tygla de båda



sitt slut, maten smakade sänder så här i allra varmaste tack till på kort varsel kunde och hålla ordning på under den stränge uppsikt, självklart är till Jussi som lyckades köksgossarna.

Den whiskyn som röstades fram för kvällen som den bästa med ganska bred marginal var ISLE OF LIME GOTLAND och två blev SMÖGEN WHISKY 100 PROOF SHERRY

Något som var glädjande är att våra gäster inte gjorde sig någon brådskan utan satt kvar i godan ro och språkade, kort sagt så blev det en väldigt trevlig kväll.

Och så vill vi från styrelsen och programgruppen rikta ett varmt välkommen till två nya medlemmar



Fikret och Elna Topac