

Provning av Amerikansk whiskey

Sedan vårt äventyr på Östersjön i våras har det hänt en hel del kul, som den 13e juli då programgruppen hade traditionsenligt sommarkalas i Järna för att inte tala om programgruppens och styrelsens middag den 6e augusti hos Lasse & Christina Hallström.

Ej heller att förglömma Telge Whiskysällskaps deltagande på mässan Telge Beer and Whisky i Scaniarinken både i egen och andras monter fredagen den 25e och lördagen den 26e augusti i avsikt att visa upp oss och locka nya medlemmar vilket vi också lyckades med, sedan kan jag inte låta bli ett hedersomnämning av programgruppens arbetsmöte i Enhörna den 5e september där Sten & Birgitta Benje bjöd på en enastående middag i sin vinterträdgård.



Det har nu emellertid blivit söndagen den 17e september 2023 och dags för höstens första provning och denna afton ägnar vi oss uteslutande åt Bourbon från två unga värenommerade men helt olika destillerier under sakkunnig ledning av **Joakim Perani** från importören Rewine.

Det första och sista glaset på bricken representerar Limestone Branch Distillery beläget i staden Lebanon i Kentucky.

Lantbrukarsonen Jacob Beam föds 1770, 25år senare säljer han familjens första whiskey kallad Old Jake Beam, sedan dess har olika linjer i familjen jobbat med whiskey eller ägt egna destillerier i sju generationer.

Den senaste utväxten på familjetrådets bourbongren är Stephen och brodern Paul, två grånade gentlemän som länge känt en dragning till fermenterad och destillerad majs och råg, kort sagt att fortsätta på samma hantverksmässiga sätt som kännetecknat familjen hittills.

Den 26 maj 2011 sätts spadarna i marken och invigningen av det helt nya destilleriet sker den 17e februari året därpå, ja... en hel del gammalt har ju fått följa med också så som farfars jästkanna som förser verksamheten med över hundra år gamla jäststrängar.

Inga datorer eller robotar används utan allt görs för hand å idag producerar destilleriet blygsamma två fat av familjens varumärken om dagen.

Destilleriet som representeras av glas 2,3,och 4 på bricken är av en helt annan kaliber och heter Lux Row Distillery och är etablerat i helt nya lokaler byggt 2015 i Bardstown Kentucky.

Efter att ha läst deras hemsida både framlänges och baklänges framgår det fortfarande inte vad familjen heter som står bakom bara att de definierar sig som Real Roots, Real Family, Real Products och att de ingalunda är några nybörjare utan låtit andra destillera deras brands i fyrtio år och att det var dags att komma i eget, A distillery built on the timeless and true som man säger under rubriken Our Story.

Master Distiller heter i alla fall John E. Remp och att försöka beskriva hans engagemang för bourbon med ordet passion är en grov underdrift, med högskolepoäng från St. Louis University och 20 års erfarenhet av destillation är han en hörnsten i verksamheten, å han har att göra för enligt hemsidan producerar man tre miljoner gallon om året, ett US gallon är 3,785 liter så omräknat blir det 11 355 000 liter om året, imponerande.



Första glaset, Minor Case 2 y.o. nr **80149** från Limestone Branch Distillery. Här har vi en råg whiskey lagrad på sherrylikör fat å uppkallad efter brödernas farfars far, Master distiller Minor Case Beam som drev destilleri före förbudstiden och då specialiserat sig på råg whiskey, den här mjuka spriten var populär bland medlemmarna.

Gösta, vår master fyller och fotograf smyger runt bland borden och fångar nye medlemmen **Niklas Larsson** på bild, å nu om inte förr är det på sin plats att hälsa dig hjärtligt välkommen i gemenskapen bland oss whisky botten slickers.



Andra glaset, Rebel Yell nr **81479** från Lux Row distillery. Politikern och senare även borgmästaren (1948 – 53) i Louisvill Charles R. Farnsley var samtidigt en hängiven lobbyist för destillatörens intressen, hans farbror ägde destilleri å där skapade han ursprungligen den här blandningen omkring 1937, på olika vägar ägs varumärket Rebel Yell senare av David Sherman Corporation i St. Louis som 1984 blir nuvarande Luxco.





3e glaset, Ezra Brooks 99 nr 57039 från Lux Row Distillery.

En whiskey för den moderna gentlemannen enligt Luxco, blandningen skapades ursprungligen av Frank Silverman 1957 och buteljerades av Hoffman Distilling Company i Lawrenceburg Kentucky.

1993 köper Luxco varumärket Ezra Brooks å idag finns fem flaskor i serien.

Det där med moderna gentlemän stämmer också alldeles utmärkt för majoriteten (inklusive mig själv) satte denna främst.



4e glaset, David Nicholson Reserve nr 81753 från Lux Row Distillery.

Historieskrivningen kring det här varumärket känns väl i tunnaste laget, att en butiksägare vid namn David Nicholson velat erbjuda sina kunder något unikt i sin butik i St.Louis Missouri under 1840talet är kanske inte så konstigt men att receptet oförändrat skulle passerat ned genom generationer i 180år är väl inte lika trovärdigt, delvis på grund av att originalet 1843 lär skall ha varit en vete medan Reserv är en råg, två flaskor i serien och ändå helt okey.





Se glaset, Yellowstone Family Recipe nr 59687 å nu är vi tillbaka på Limestone Branch Distillery

Varje år sedan 2015 har destilleriet producerat en bourbon i begränsad upplaga som är lite annorlunda .

Hittills har Yellowstone limited editiontappningarna inkluderat tre bourbon vissa lagrade på vinfat som kolats hårt och fyllts både två och tre gånger, vad nu tunnbindarfacket säger om det?

Vår flaska är lagrad i sex år och buteljerad till 50%.

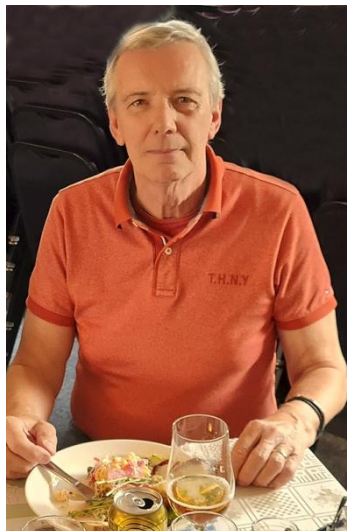


Nya medlemmarna **Ola Svensson** och **Birgitta Uddman** har även de kommit till sista glaset på bricken och ser nöjda ut så här långt, roligt att se er här å hoppas ni tyckte det var värt besväret, välkomna.

Efter provningen måste vår föreläsare Joakim hasta vidare hem till familjen medan Anne-Marie, Anita, Gösta och Sten med flera hjälps åt att duka undan provbrickorna och Anders (dvs jag själv) langar Tuborg och Aalborgs Jubileums Akvavit så det står härliga till ute i TWS Baren för nu vankas danska smörrebröd som vår ständige sekreterare och köksmästare Juhani Hakkarainen med ivrigt bistånd från sällskapets förstekock Lasse Hjärpe ägnat timmar åt att förbereda och nu lägga ihop ala minut och skjutsas ut på stora serveringsfat till sugna deltagare.

Som till exempel nya medlemmen **Anders Jonsson** som just skall hugga in, kul att du ville komma å du skall vara hjärtligt välkommen till vår skara å hoppas vi ses snart igen.

När jag hör namnet **Leif Andersson** kommer den whiskyhesa rösten från radioprogramet Smokerings upp i huvudet... men så är ju inte fallet, den här Leif är även han ny medlem som vi hoppas få se mycket av framöver, välkommen.



Nu är det ju inte bara nya ansikten utan även en hel del välkända nunor också som hörsammat inbjudan å velat vidga sina whiskey vyer, er är det alltid roligt att se så er stör vi inte i maten annat än med en liten kort snapsvisa, sången ädla känslor föder som bekant, men ingen annan tog vid så det blev bara en, kanske lika gott så...

Delar av det arbetande fotfolket får också en stund att sitta ned med mumsiga smörrebröd, herr **Benje** ser allt lite trött ut men nöjd, snart nog är det dags att duka av igen å för mig att hälla upp whisky till kaffet ute i Baren, roligt att se flera av er välja en Bourbon, kan det vara så att ni hittat en ny favorit mån tro.



Jussi som fått dra ett tungt lass idag har givetvis också sett till att där finns något sött till kaffet för att sätta lite extra guldkant på kvällen.

Nu är det ju även så att all bemanning inte får vara ute i foajé eller matsal å sola sig i glansen, så är det med en av det viktigast personerna för att en kväll som denna skall kunna genomföras, den här gången är det **Lise-Lott Nyman** som ser till att pannor och karotter rena hittar hem till rätt skåp, att tallrikar, bestick och glas får ett varv i huvdiskmaskinen och landar i sina lådor å på rätt hyllor i köket. Tack "**Lisen**" för ett gott arbete.



Ja, kvällen är till ända, ALLA som bidragit tycker jag kan sträcka på sig för det har varit riktigt trevligt å ni som av någon anledning inte kunde komma har anledning att gräma er lite.

Men vi ses väl i oktober igen, väl mött.



Referat: Anders G. Svantesson Foto & Layout: Gösta Hallin