

## Provning Bruichladdich, Islay 17/3-2024 med Crippe

Islay, ön som många kallar whiskyns mecka dit var rättrogen whiskyentusiast minst en gång i livet skall ha vallfärdat för att uppleva den karga naturen, vädret, de salta vindarna och det av torv brunfärgade kranvattnet, men också det varma gemytet, gästfriheten, kanske golfen men givetvis allra främst för den smakrika whiskyns skull.



Här frodas myter och legender för den som är historiskt intresserad, vikingahövdingen som trotsar de kraftfulla malströmmarna runt ön av kärlek eller sjörövare som huserat i vikarna i skyddade av klippor grynnor och skär i ett annars vilt och väglöst land, whiskybränningen på denna utpost har genom tiderna varit var mans syssla både i lönn och laglig.

Efter unionen med England 1707 var Islay ett skatteparadis då öns Laird hade ensam rätt att ta ut skatter vilket han INTE gjorde i någon större utsträckning till fromma för öborna som ostört kunde ägna sig åt sina sysslor.

Den mesta delen av vad som producerades tar sjövägen till fastlandet men tillräckligt mycket blir kvar för att Pastor Archibald Robertson 1794 skall anse sig nödsakad att rapportera om dryckenskapen och avsaknaden av excisemen.

Ingen frid varar således för evigt, Lairden förlorar sin beskattningsrätt 1797 och myndigheterna kopplar med tiden greppet om det forna hertigdömet i det inre Hebriderna.



Den här kvällen är det som ni förstår av inledningen vår tanke att göra ett nedslag **mitt på** denna mytomspunna ö å var hamnar man då om inte just på destilleriet Bruichladdich å vem har gått som katten i huset där på senare år om inte Christian "Crippe" Greus.

Sagt och gjort, vi börjar tjata på Crippe och Frida på NIGAB... man kan säga att trägen vinner för till slut gav de med sig.

Kort historik, Destilleriet Bruichladdich byggs 1881 av bröderna Robert, Wiliam och John Gourlay Harvey För pengar från en stiftelse som grundats av deras far, en välkänd destillatör i Glasgow under namnet Robert Harwey & Co.

Anläggningen kommer under rekonstruktion 1886.

Ligger i malpåse 1929- 1937.

Fram till 1968 byter destilleriet ägare fyra gånger och ägs nu av Invergordon Distillers som utökar pannrummet från två till fyra pannor under 1975.

Efter två ägarbyten till stängs destilleriet 1995 och står obrukat och är nära att avrustas. 2000 köper vinhandlaren Mark Reinier tillsammans med investerarna Simon Coughlin och Gordon Wright destilleriet jämte 10 000 fat i lagret för 6.5 miljoner pund.



Tur då att ingenjören och dåvarande destilleridirektören Duncan McGillivray leder arbetet med renoveringen under tidiga våren 2001.

Han behåller den bältdrivna fyrvalsars Boby kvarnen från 1913 samt den gamla 5 ton tunga mäsktunnan i gjutjärn ursprungligen tillverkad för Bunnahabhain Distillery 1881 köpt begagnad och installerad 1900, även de sex jäskaren i douglasgran (två av dem från 1881) får också stanna.

Ingen kunde vara bättre skickad än han som arbetat både i bryggeriet och pannrummet under åren 1974 till 1995, han var en sann "Laddian" som aldrig gav upp hoppet om anläggningen utan troget varit på plats och sett till lager och utrustning.



En rutinerad master distiller/blender rekryteras från Bowmore, tvärs över viken, Jim McEwan är tveklöst en legendar i sin egen livstid och skulle det visa sig vara som klippt och skuren att rädda det medfarna destilleriets anseende, jag kan säkert fylla ett helt eget referat bara om honom och hans whiskyfilosofi så väl som hans syn på hur hållbar hembyggd skapas, men det får bli en annan gång.

När jag och vännerna från TWS reste till Islay 2005 fanns där 8 destillerier som vi på kort tid lyckades besöka allihop, sedan dess har Ardnahoe Distilleri tillkommit i norr och givetvis har Mr. McEwan varit med och styrt upp designen på produktionslinan å en sak är säker, inga datorer släpps över tröskeln, linan blir manuell, långsam och småskalig.

Efter detta har jag hört att det kanske, kanske kommer att uppstå ett nytt "riktigt" Port Carlotte och att Port Ellen kanske skall återuppstå som destilleri igen, hur som helst, det har hänt en del på de 19 år som förflutit, buteljeringslinan var helt ny då medan tunnbinderiet på innergården tydligen fasats ut efter vad jag förstod av Crippe.

Som ett kärt minne från besöket har jag fortfarande kvar min Valinch destillerad 1990 (den tillhör produktionen före malpåsen 1995) jag har själv buteljerat den på destilleriet den 6e september 2005 kl.12,53 ur ett refill Bourbon Squat Hogshead fat nr. 716, fatstyrka 59.9%, den klämmer jag på någon gång å minns men den blir nog aldrig uppkorkad.



2010 renoveras pannhuset, samtidigt passar man på att installera den kanske sista fungerande lomondpannan benämnd Ugly Betty för att göra en alldeles utmärkta gin kallad The Botanist kryddad med 22 olika örter plockade på ön, pannan i fråga hade man köpt i samband med att låglandsdestilleriet Inverleven i Dumbarton lades ned och avrustades 2003.

Ja... innan vi nu går vidare till själva provningen måste vi först plöja igenom årsmötet å som tur var beviljade medlemmarna styrelsen, programgruppen och medlemsbaren ansvarsfrihet även denna gång, därefter går Crippe på och som den sanne entertainer han är lotsar han oss med en god portion humor igenom sin alldeles egen slingrande väg till whiskyns förlovade land.



Sedan 2007 har han besökt Islay och Bruichladdich kontinuerligt, i början ivrigt påhejad av kamrater men själv högst motvilligt då han var övertygad om att whisky inte var hans grej, flera drams senare när insikten uppdragas vad whiskyn egentligen är och innebär för ön och de som bor där hittar han rätt i smakpaletten och blir troende som oss andra.

Något jag uppskattar med Crippe är att han vågar släppa salongen mellan glasen och mingla runt bland borden, det är också kul när han portätterar Jim McEwan och hans handplockade efterträdare Destillerichef Allan Logan och Head Distiller Adam Hannett båda uppvuxna på ön och som fått lära sig jobbet den långa vägen, de blir mer levande i Crippes gestaltning istället för bara text på ett papper.



När Jim McEwan tog hand om rodret ville han producera den typen av gammaldags hårt rökt whisky som representerar öarnas stil å lägger samtidigt den senaste husstilen gjord på örökt malt (3-5 PPM) på hyllan övertygad om att ett Isleydestilleri måste eller rättare sagt SKALL ha en riktigt rökig ö whisky i sortimentet så när kranarna öppnas igen på nya Bruichladdich den 29e maj 2001 strömmar där en potent råsprit vars malt är rökt till 40 PPM, stilen döps till Port Charlotte efter grannbyn strax söder om destilleriet. Nu förvandlas anläggningen till en innovativ experimentverkstad, ingenting är heligt, rader av fantasifulla destillat lanseras i rask takt.

Jim kommer dock inte undan det förflutna då man buteljerar sina örökta lagerfat märker man att de går hem hos konnässörerna så det är bara att åter ta upp produktionen som får destilleriets namn, i andra änden av smakspannet föds en helt ny superrökig version ur samma pannor som de två tidigare, malten är rökt till över 80 PPM och får namnet Octomore efter ett nedlagt gårdsbränneri i närheten.



Under kvällen delades det ut ett presentkort för ett uppskattat arbete i köket.

Ja... destilleriet med det tungvrickande namnet på ön i väster och dess medarbetare skulle man kunna skriva hyllmeter om men jag tror jag sansar mig här för vi skulle ju äta Coq au Vin också innan den kallnar, Crippe stannade och åt med oss å var så där genomtrevlig som bara han kan vare så kvällen var riktigt lyckad.



Kvällens starka drycker som vi har provat kom från dessa flaskor. Glas ett från vänster som vanligt.



En nöjd köksmästare  
Det gick bra den här gången också!



Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Gösta Hallin