

High Coastwhisky från 63 breddgraden med John Bielsten den 15 september 2024

1

Jag strosade runt med mitt provningsglas på mässan Waterfront i Stockholm 2023 när jag plötsligt fick syn på High Coast Distillery Manager Roger Melander i sagda destilleris monter å det går ju inte att hålla sig utan man måste ge sig till känna, skaka hand och prata lite, samtidigt insåg jag att det var över 8 år sedan (då, 9 år nu) vi senast hade vännerna från dåvarande Box Destiller i Ådalen på besök.

Med anledning av det insåg jag också att ett generationsskift inträtt då Hasse Nilsson tagit ett steg tillbaka till förmån för John Bielsten som jag passade på att boka för en provning hos oss.

Men visst hade John en hel del att leva upp till, dels en riktigt kul provning av whisky och ost den 23e september 2012 och dels Box on Tour den 15e mars 2015 båda på Torpa Pensionat, om ni är nyfikna är det bara att gå tillbaka i arkivet och läsa.



Nu klarade sig John mycket bra, han skippade helt den tekniska biten om hur whisky blir till vilken vi 38 församlade för kvällen kan vid det här laget.

I stället berättade han inledande om sin egen väg från krog in i dryckesvärlden som för tillfället parkerat på Ångermanälvens strand trots att han bor kvar i Stockholm.

Man kan säga att det finns två olika strategier som våra föreläsare begagnat sig av under åren, strategi 1 är att samla informationen i kapitel, inte sällan med en tidslinje eller tekniska fakta som ledstång, där man släpper auditoriet mellan varje glas, minglar runt lite och återtar det inte för än sorlet lagt sig.

Strategi 2 är då föreläsaren pratar på och förväntar sig att auditoriet provar glasen efter eget gottfinnande å som sista punkt i föredraget minglar föreläsaren runt bland borden, svarar på frågor och snappar upp synpunkter.

2



Båda tillvägagångssätten är trevliga och har sina fördelar var och en på sitt sätt, John är definitivt av den senare typen, han föredrog också att glasen provades blint för att inte bedöma något på förhand vilket kan ge helt nya insikter om den egna smaken.



Så vad fanns då på vår blinda bricka för kvällen.

Glas 1. Alba II nr.41565 kost. 799 kr 50cl. 49,7% alco. (ingen rök) det här var en hand upp i omröstningen för mig.

Glas 2. Berg nr.82375 kost. 529 kr 50cl. 50% alco.(ningen rök).

Glas 3. Harbours Collection 04 Nyland nr.36006 kost. 799 kr 50cl. 51% alco. (halvrök) även här en hand upp i omröstningen (då det inte är god ton att rösta på sitt eget fat).

3



Glas 4. Hav nr.35783 kost. 499 kr 50cl 48% alco. (påtaglig rök).

Glas 5. Mitt eget fat "The Old Sailor's Final Delight" cask nr. 2017-1149, 2nd fill Oloroso 2017-05-31 med det unpeated receptet och buteljerad 2021-08-18 i fatstyrkan 62,2% alkohol.

(fathistorik, fat typ Oloroso nr. 2013-18, först fill med peated 44ppm receptet 2013-01-04 och buteljerad 2017-05-29).

Jag donerade en och en halv butelj till provningen för min tanke var att unik whisky i en oöppnad butelj inte gör någon glad men delad med goda vänner skänker den stämning, värme och trevnad vilket den är ämnad till...

Belöningen kom i form av bästa glaset på brickan vid den avslutande omröstningen.



Ja efter dessa tankar och visdomsord dukades det om för varmrätt och dessert medan jag fick fullt upp i baren med att servera mer vin och något spännande till kaffet, nu är höstterminen igång på allvar och vi har två prestigeprovingar att se fram emot innan jul.



Referat: Anders G. Svantesson



Foto Sten Benje & **Layout:** Gösta Hallin

