

Orrspelet i finländska Lahtis fick för en kväll i oktober flytta till Södertälje

Det har blivit söndagen den 20e oktober 2024 och sällskapet har åter samlats för att fortsätta sin vandring bland nordisk whisky.

Denna kväll fylls lokalen av förföriskt söta och fruktiga dofter med en och annan lätt rökridå i vrån.

1



Kvällens föreläsare är vår vän **Martin Tjäder** som på ett förtjänstfullt sätt redan den 15e oktober 2017 ledde en provning av Old Pulteney för sällskapet, då som Brand Ambassador för Berntson Brands ABs produkter, den här kvällen företräder han TOMP Beer Wine and Spirits.

Man kan undra var denne man får sina krafter ifrån för det spelar ingen roll vilken dryckesmässa man besöker så nog finns Martin på plats, alltid lika professionell och vänlig.

En annan person som skall uppmärksammas är Olle Carlquist som i egenskap av ny medlem var (som jag tror) på sin första provning i vår regi, vi hoppas att vi inte skrämde bort dig utan att vi kommer att få se mer av dig framgent.

Mycket välkommen.





Uppdukat, som vanligt på snygga å informativa glasunderlägg designade av Gösta Hallin finns linan för kvällen enligt nedan.

Glas nr 1, 10 YO Nr. 84919 kost. 1299 kr 50 cl. 43%



Glas nr 2, SAVU Nr. 50227 kost. 599 kr 50 cl. 43%



Glas nr 3, KASKI Nr. 456 kost. 569 kr 50 cl. 43%





Glas nr 4, PALO Nr. 41519 kost. 701 kr 50 cl. 46%



Glas nr 5, KULO Nr. 50216 kost. 799 kr 50 cl. 7 YO 50,7%

Nordens äldsta whisky fyller 14 år



Bonusglas nr 6, 14 YO fick sällskapet importera från Tyskland. 54,9%

Mackmyra betraktas som Nordens äldsta kommersiella whiskydestilleri men finska Teerenpeli var faktiskt bara några månader efter när de drog igång sitt pub-destilleri i Lahtis 23 september 2002. Nu kommer finnarnas epokgörande 14-åring till Sverige. Den äldsta whisky från ett nordiskt destilleri som släppts på Systembolaget.

Sedan starten 2002 har Teerenpeli Distillery i Lahtis Finland hållit den finska whiskyfanan högt och när man nu passerat 20 år som destilleri så finns det all anledning att fira. Det ska firas med en 14 år gammal maltwhisky.

Whiskyn beskrivs som mycket elegant och robust i stilen med runda fattoner i doften med viss krydda och röda äpplen. I smaken en välbalanserad sötma med toner av äppelpaj och kryddig malt.

Teerenpelis epokgörande singelmalt har lagrats minst 14 år på en blandning av 65% 1st fill bourbonfat och 45% 1st fill sherryfat. Kornet har odlats lokalt och vattnet kommer från den närbelägna rullstensåsen vilket ger mycket god vattenkvalitet.

Totalt har 960 flaskor gjorts varav 56 flaskor har letat sig över Östersjön till oss i Sverige.

• Teerenpeli 14 år 54,9% | [SB-nr 52759](#), 1299 kr (50 cl)



Teerenpeli är från start 1995 ett familjeföretag med restaurang och microbryggeri, 2002 tar Anssi Pyysing nästa steg och börjar destillera maltwhisky.

2015 anläggs ytterligare ett destilleri på orten under Teerenpelis vingår med nya pannor ifrån skotska Forsyths, ordning och reda å så långt jag kan bedöma slarvas det inte i något avseende i processen.

På ett redan gott öl destilleras en utmärkt new make som tappas på bourbon och sherryfat av hög kvalitet å i varierande storlekar.

Dedikerade blenders väljer sedan bland faten i lagerhusen för att hitta till denna nordiska whisky som jag tycker drar åt tidiga japanska tappningar, nästan i överkant välfriserade och där buset inte lämnas något svängrum alls...

Det har gått fort för orrarna i Lahtis, från helt okända 2002 till 2020 då International Wine & Spirit Competition kröner destilleriet till årets whiskyproducent.

Välförtjänt då fåglarna i öster varken sparat på pengar eller ansträngningar å framför allt, de har inte gått vilse i experimentträsket för att göra sig unika utan hållit sig till vedertagen produktionsteknik bara gjort det bättre och noggrannare än många andra i branschen, baksidan av den medaljen är ett betydligt högre pris ut till konsument, något som avskräcker på pappret men efter provning känns som väl investerade pengar.

Martin har verkligen gjort ett bra jobb ikväll, bara överrösta sorlet som uppstår någonstans efter glas nr 2 är en utmaning, med ingående kunskaper och en väl avvägd portion humor har han sålt in Finnland som en whiskynation att räkna med i fortsättningen.

Tyvärr har herr Tjäder inte möjlighet att stanna och äta en bit mat med oss så efter omröstningen om vilket glas som var bäst i linan så släpper vi motvilligt iväg honom, tack Martin.

Kvällens topp tre.

Glas nr. 5 får bäst betyg för kvällen.

Glas nr. 4 näst bäst.

Glas nr. 3 på en hedrande 3e plats.



Medlemmarna sträcker på benen i foajén efter ett hårt arbete medan det dukas om till middagssittning i matsalen, för nu åker det fram generösa tråg med gratinerad torsk och duchessepotatis från Tälje Tokar på buffén, till fisken har jag tagit hem ett vitt Zonnebloem Sauvignon Blanc 2023 från Stellenbosch Sydafrika för de som föredrar vin framför öl.



6

Till efterrätt ordnar Jussi fransk chokladmousse med vispgrädde on top.



Det har varit en trevlig kväll som vanligt i glada vänners lag å jag hoppas att vår nye vän Olle svävade hem på små torvmoln, nästa gång vi ses lämnar vi norden för att grotta ned oss i Skotlands finrum, Glenfarclas.



Referat: Anders G. Svantesson



Foto & Layout: Gösta Hallin