

Provning av Torabhaig och Mossburn med Håkan Mahlstedt den 7e september 2025.

September är kommen å i dag har vi faktiskt sol och sommartemperaturer, vädret generellt har annars varit tämligen nyckfullt så jag tror att solen uppskattades av medlämmarna som tog tillfället i akt och promenera till Ängsgatan den här eftermiddagen.



Det är faktiskt riktigt roligt att flera kommer i god tid och sätter sig i foajén med ett glas vin eller en öl å umgås med kamraterna på ett lättsamt och otvunget sätt.

Att gå på dryckesmässor och kanske inte dricka så mycket utan i stället prata med utställarna i montrarna kan ge ovärderlig inspiration, som på Waterfront i Stockholm 2023 då jag sökte upp Berntson Brands monter i ett helt annat ärende å fick tipset av företagets Marketing Manager Lykke Berntson att det låg ett helt nytt destilleri i pipeline för introduktion på den svenska marknaden.

Tiden går och kontakterna har varit många fram till i våras då vi kunde spika en provning av det rykande färska destilleriet Torabhaig på Isle of Skye.

Trots Håkan Mahlstedt alla ansträngningar lyckades vi bara få med två tappningar på kvällens bricka, men i bakfickan hade han den oberoende tyskägda buteljeraren Marussia Beverages BV med hemvist i Jedburgh mellan Edinburgh och Newcastle under namnet Mossburn Distillers & Blenders etablerat 1992, en mycket anonym aktör som gått min näsa helt förbi .



Vem är då Håkan? Jo, en självlärd whiskykonässör med många dagar i Skottland innanför västen som nu efter pension jobbar frilans för Berntsons.

Provningen börjar med en presentation av destilleriet Torabhaig med dess vackra omgivningar, straxt intill finns resterna av en järnåldersborg som byggts över av CaistielChamuis eller även känt som Knock Castle.

Slottet har bytt ägare i strid många gånger under århundradena, det sista ägarbytet är registrerat 1632 då klanen MacDonald tillträdde.

Tidigaste dokumenten går tillbaka till 1763 som listar Knock House som bebott med en fungerande bondgård vid sidan.

1820 är CaistielChamuis en ruin och bärande delar i bondgården är byggt av sten från slottet.



Vi whiskynördar brukar oftast premiera destillerier som jobbat på samma sätt i över hundra år, på Torabhaig är det tvärtom, grundaren Neil MacLeodMathiesonville från början bli champagneblender, men efter påbörjad utbildning i Frankrike fick han rådet att jobba med whisky istället, han hittade den förfallna gården på Skye som den tidigare ägaren redan fått ett tillstånd för whiskydestillation för vilket gjort byråkratin väsentligen enklare och snabbare.

Destilleriet uppfördes och personal anställdes lokalt, den mest meriterade var Iona MacPhie, hon hade tidigare jobbat som guide på Talisker, Neil ansåg den lokala anknytningen och kreativiteten hos medarbetarna viktigare än gammal beprövad kunskap, en rolig idé är att han från början lagt stor vikt vid torven.

Destilleriet var i produktion 2017, i sökandet efter sin "hus stil" har man släppt olika tappningar i en så kallad The Legacy Series där nr 1 redan är slutsåld.



Glas 1 Torabhaig Allt Gleann, The Legacy Series, malten rökt till 77 ppm, jäst Pinnacle MG och Safspirit M1, destillerad 2017 och 2018, lagrad på firstfill Bourbon och refill whisky barrels, vattnad till 46 % alkohol, ingen kylfiltrering eller färgning, rökighet i spriten 17 ppm. Systembolagets nr 84251.



Glas 2 Torabhaig Cnocnamoine The Legacy Series Chapter No.3, malten rökt till 78,4 ppm, jäst Pinnacle och Anchor, lagrad på Amerikansk ek Oloroso Pedro Ximenez och ex Bourbon casks, vattnad till 46 % alkohol, ingen kylfiltrering eller färgning, rökighet i spriten 19,7 ppm Systembolagets nr 84526.



Här efter flyttar vi oss från väst till öst, till Jedburgh där master blender Neil MacLeod Mathieson skapar regionalt stiltypiska tappningar och riktigt klockrena wood finish lagringar ur deras stora lager av kvalitetswhisky och utvalda fat under namnet Mossburn.

Glas 3 Mossburn Speysideblended malt som legat på återanvända amerikanska whiskey barrels med hårt rostade lock och olorosossherrybutts. 46 % alkohol, ingen kylfiltrering eller färgning. Systembolagets nr 53561.

Glas 4 Mossburn Island style of malt whisky som legat på återanvända amerikanska barrels med hårt rostade lock och monterade med firstfill bourbonstavar, 46 % alkohol, ingen kylfiltrering eller färgning. Systembolagets nr 56368.

Glas 5 Mossburn Speysideblended malt lagrad 12 år på återanvända Bourbon casks och wood finish lagrad på 38 st americanoakcasks som tidigare innehållit mogen Barbadosrom från Foursquare destilleri i St. Phillip's, 57,7 % alkohol, ingen kylfiltrering eller färgning. Systembolagets nr 41679.

Glas 6 Mossburn Speysideblended malt lagrad 12 år på återanvända bourbon casks och wood finish lagrade på 18 st franska oakbarrels som tidigare innehållit Calvados och Pommeau från Famille Dupont Distillery i Paysd'AugeNormandy, 57.2 % alkohol, ingen kylfiltrering eller färgning. Systembolagets nr 84796.



Det blev en riktigt bra och jämn provning, sällskapet hade svårt att plocka ut en vinnare, när handuppräckningen var till ända stod vi med tre vinnande glas, nr 2, 5 och 6 delade första plats å jag måste erkänna att kvalitén överaskade.

När Håkan tackat för sig och fått välförtjänta applåder fick jag fullt upp i medlemsbaren medan Jussi och köksfolket dukade upp en alldeles fantastisk sill och lax buffé, jag fick till och med sälja några fyror Aalborg, några med mig fick till och med fealing å brände av några visor till nubben, ja... kan en kväll på sällskapet sluta på ett bättre sätt.



Referat:
Anders G.
Svantesson

Foto & Layout:

Gösta Hallin