

Glenmorangie, vertikalprovning – 2 febr. 2003.

Telge Whisky Sällskap hade bjudit in Thomas Andersson (TA) från Bibendum för att vara provningsledare för en *vertikalprovning*. Uttrycket vertikalprovning kommer från vinvoka-bulären, vilket i det här sammanhanget betyder *en provning av olika årgångar av samma whisky*. Eftersom Glenmorangie är speciellt känd för sin s.k. *wood finish* blev det en variant av en vertikalprovning, dvs. en jämförelse mellan den 10 åriga whiskyn och samma whisky lagrad i fat, vilka tidigare lagrat portvin, madeira eller sherry.

TA började med att berätta hur whiskytillverkningen går till. Vi fick se mälat och omälat korn, känna på torv samt dofta/smaka på sprit innan den lagrats på fat.

Glenmorangie är ett destilleri, som hör till whiskyregionen Högländernas norra del. Namnet är gaeliska och betyder "Stillhetens dal". Glenmorangie skall uttalas med *betoning på andra stavelsen*. Destilleriet är ett av de minsta i Högländerna och hade tidigare 16 anställda. Därför brukar de kallas "De sexton männen från Tain".

Det som är speciellt med Glenmorangies kopparr pannor är att de är de *högsta i Skottland* (5.14 m höga). Kanske kan det bero på att de första pannorna var begagnade ginpannor, som emellertid ersattes med två nya 1977, då med vissa modifieringar. Den lökformade nedre delen av pannan är ganska liten jämfört med konventionella pannor. Beroende på pannornas utformning är det de lättare och renare ångorna, som stiger uppåt och kondenseras till alkohol. I Skottland var destilleriet också det *första*, som började *använda ånga i stället för kol vid uppvärmning av pannorna*. Det orsakar att den bildade alkoholen inte blir så spritig i smaken. Mindre än 1/3 av mellanspriten användes till lagring och mognad, vilket i sin tur betyder en renare slutprodukt.

Alla whiskykännare konstaterar att Glenmorangie är en mycket komplex malt beträffande dofter. En fransk parfymexpert bjöds in för ett antal år sedan till destilleriet och fann vid sina doftprovningar 26 olika dofter bl.a. bergamott, mandel, vild mynta, vanilj med flera dofter.

Som regel föredrar destillerierna att använda mjukt vatten (lågt pH-värde), som passerat granitberggrund, eftersom det vattnet är lämpligare vid stöpningen. Det vattnet innehåller mindre mängd mineraler jämfört med hårt vatten. Såväl vid stöpningen som vid mältningen fungerar enzymerna i kornet bättre vid ett lågt pH-värde. Dessutom om hårt vatten användes orsakas kalkavlagringar (kalcium- och magnesiumsalter) i rörledningar och i destillations-pannorna. Å andra sidan innehåller hårt vatten "större mängder" än mjukt vatten av mineralen kalcium, magnesium och zink, som en del personer inom whiskynäringen anser vara väsentliga för jäsningsprocessen. Andra personer anser att dessa mineral redan finns i tillräckliga mängder i malten!

Det finns fyra destillerier som använder *hårt vatten*, som *passerat kalkberggrund*. De är Scapa och Highland Park på Orkneyöarna, Glenmorangie och Glenkinchie i Lågländerna. Whiskyn från dessa destillerier kan man knappast klaga på. Så om det verkligen är av betydelse om vattnet är mjukt eller hårt – ja, därom tvista de lärde.

Det man kan tillägga i det här sammanhanget är att vattnets förmåga att lösa upp ämnen förstärks av koldioxid och närvaro av syre-producerande bakterier, som kommer från torvpartiklar i vattnet. I så fall skulle mjukt vatten vara att föredraga.

Ungefär 95 % av produktionen går till single malt, vilket är ovanligt för skotska destillerier. År 1996 började man att marknadsföra whisky, som fått en sista lagring upp till två år i madeira-, sherry (fino) eller portvinsfat, s.k. wood finish. Ålder anges inte på etiketten men lagringen i åder ligger mellan 10-12 år totalt för whiskyn. Beroende på vilken typ av fat whiskyn lagrats i den sista tiden får whiskyn ifråga en annan doft och smak än om den endast lagrats i bourbon- eller sherryfat. Det var tydligt märkbart hos alla deltagare i provningen, när man jämförde de tre olika typerna wood finish med den 10 åriga whiskyn.

Försäljningsmässigt är Glenmorangie nummer ett i Skottland som single malt men nummer två efter Glenfiddich i England samt nummer tre i världen. Ser man försäljningsmässigt hur utvecklingen varit för Glenmorangie i Sverige mellan åren 1996 – 2003, så har whiskyn varit på 2-3:e plats åren 1996 – 2000. Med början 2001 har de rökiga whiskysorterna från Islay, dvs. Bowmore och Laphroaig blivit allt mer populära. Single malt whiskies har blivit alltmer populära och nya märken med ett prismässigt bra pris har gått om mer kända märken. År 2003 gick Drumguish (81 656 L) om Glen Grant (56 230 L), som största single malt whisky och Glenmorangie ligger nu först på 9:e plats (34 820 L).

Det är mycket ovanligt att någon oberoende buteljerare har buteljerat Glenmorangie, eftersom destilleriet inte säljer fat från destilleriet. Om ett fat säljs blandar man in lité whisky från systerdestilleriet Glen Moray och denna vatted malt whisky säljs till blandningsföretagen under namnet Westport.

Efter provningen fortsatte diskussionen om Glenmorangie i matsalen, då Jussi och Michel serverade en måltid med dryck. Till kaffet var det många som fortsatte med någon sort av Glenmorangie, även om man rekommenderar den milda whiskyn före en måltid. Men det hade vi ju redan fått i och med provningen

Vid datorn I.Giös