

Islay - 16 november 2002.

Vid Södertälje Whisky Sällskaps andra tasting var det fyra olika whiskysorter från ön Islay som provades. Liksom tidigare var det Ingemar Giös (IG), som var provningsledare och han började med att visa en karta över de whiskyproducerande områdena i Skottland, nämligen Lågländerna, Högländerna, Islay och Campbeltown.

Högländerna delas i sin tur in i norra, östra, södra, västra, *öarna* och Speyside. Huvuddelen av alla destillerier ligger emellertid i Speysideområdet. Som gräns mellan Låg- och Högländerna är en tänkt linje som dras diagonalt mellan Firth of Clyde vid Glasgow upp till Firth of Tay vid Edinburgh.

Utanför Skottlands västkust ligger >500 öar varav cirka 100 är bebodda. Till de Inre Hebriderna räknas öarna Skye med destilleriet *Talisker*, Mull med *Tobermore*, Jura med *Isle of Jura*, Arran med destilleriet *Arran* samt *Islay* med sju destillerier. *Highland Park* på Orkneyöarna är Skottlands nordligaste destilleri och räknas inte till Hebriderna.

Eftersom whiskies tillverkade på Islay är mycket speciella, så bildar ön ett eget whiskyområde. På öns sydkust ligger destillerierna *Lagavulin*, *Laphroaig* och *Ardbeg*. Vid Loch Indaal finns *Bowmore* och *Bruichladdich* samt på öns östra kust *Bunnahabhain* och *Coal Ila*. Destilleriet Port Ellen producerar inte längre någon whisky utan är numera en mältningsanläggning, som förser alla Islays destillerier samt Isle of Jura med mältat korn enligt resp. destilleris specifikation.

På systemet finns The Ileach Single Malt som är en maltwhisky från Islay, men den oberoende buteljeraren nämner inte från vilket destilleri whiskyn kommer. The Ileach betyder född på Islay.

IG gav sedan en kort historik om ön Islay, som troligen var den del av Skottland, som först började med whiskytillverkning. Ön ligger endast cirka 5 mil från Nord-Irland, där världens äldsta destilleri ligger, nämligen Bushmill. Det destilleriet grundades redan 1608.

På 400-talet var det missionärer (munkar) som kom till Islay och man tillverkade whisky, som användes som medicin. Vikingarna kom på 800-talet men man uppskattar att bosättningar fanns på Islay redan 6 000 år f.Kr. På 1300-talet regerade klanen McDonald över ön, men de hade också ön Man, Nord-Irland och Orkneyöarna inom sitt område. På 1700-talet var det den rivaliserande klanen Campbell som tog över Islay.

För närvarande bor det knappt 4 000 invånare på ön och de huvudsakliga inkomstkällorna är fåravel, fiske, ostronodling, vävning och whiskytillverkning. Klimatet är regnigt och blåsigt samt lämpar sig inte för kornodling i de mängder som krävs till whiskyproduktion, varför korn måste köpas från skotska fastlandet.

Islay är tillsammans med Speyside de populäraste whiskyområdena för besökare. Flyg går från Glasgow och Edinburgh och åker man bil tar man färjan från Kennacraig på Kintyrehalvön till Port Askaig eller Port Ellen. Överfarten med färja tar cirka 2 timmar och på vardagar går det tre färjor medan endast en på söndagar. Det är därför väsentligt att man bokar färjplats i tid.

Naturen på Islay är speciell, eftersom $\frac{1}{4}$ av öns area är täckt av torvmossar. Öns norra del är bergig och längs den östra kusten löper en 400 m hög ljungklädd bergsås. Den bördigaste delen är öns västra del och eftersom det regnar ganska mycket, så påverkar den höga luftfuktigheten lagringen av whisky. Fördelen med nederbörden är att den inte är försurad eller förorenad, vilket den är över industriområdena på fastlandet t.ex. runt Glasgow. Eftersom knappast något jordbruk bedrivs, så finns inte heller konstgödsel eller bekämpningsmedel i jorden och det gör att vattnet, som rinner över ön är mycket rent.

Tidigare fanns ett 20-tal destillerier på Islay. Orsaken var att ön inte omfattades av maltskattelagarna (Wash Acts). Tjänstemän från skatteverket anställdes inte för att driva in skatter från befolkningen utan det var godsherrn "the Laird", som ansvarade för detta. Eftersom regelverket beträffande skatter var mycket dåligt förekom smuggling i stor skala och under 1800-talet fanns ett 30-tal illegala brännerier. Dessutom var det mycket lätt att gömma ett lönnbränneri i vikar längs den bergiga kusten.

Det som är utmärkande för de flesta destillerier på Islay är den skarpa, koncentrerat rökiga torvsmaken, tångsältnan och tjäran. Därför kommenterade IG med hjälp av en OH-bild hur det går till att tillverka en rökig whisky.

Vad är torv som används bl.a. som bränsle i kölnan? Torv (peat) består av mer eller mindre sönderdelade växtrester i vatten eller på fuktig mark och avlagringen av torv sker på den plats, där materialet bildas. Efter cirka 1000 år eller längre tid blir torven svart. Man skär ut torven med spade i maj-juni i tegelstensliknande bitar. Därefter läggs dessa bitar i kupor (stackar) och lufttorkas någon månad tills torven innehåller cirka 30 % fuktighet. Den kallas då sticktorv. Numera använder man maskiner vid torvupptagningen. Torvmassan blandas och pressas ut till en sträng på drygt en meter. Torkningen sker under 6 veckor på sommaren. Torven som används på Islay innehåller mycket vitmossa, tång, ljung och pors. Vattnet på ön rinner över torvmossar, vilket också påverkar smaken på den slutliga whiskyn.

Kölnan är den smala, höga byggnad med en skorsten, som är försedd med en plåthuv liknande ett pagodtak överst. Skorstenen leder bort röken från torkugnen, eftersom det finns en fläkt som ger ett kraftigt vinddrag från eldstaden. På bottenplanet finns en eldstad (torkugn) och ovanför den är taket perforerat. På andra våningens golv ligger det mältade kornet utspritt i ett 2-3 dm tjockt lager. Torv används bl.a. som bränsle och när den heta luften och torvröken passerar genom det mältade kornet (grönmalten) uppstår en karakteristisk rökig doft och smak, som man senare märker i vissa whiskysorter. Det är bara fuktig grön malt, som kan ta åt sig rök, varför torvrökningen alltid sker innan torkningen. Numera är det få destillerier som använder en kölna utan i stället sker torkningen av det mältade kornet i centrala mältningsanläggningar, som blåser den tjocka, vita röken genom mälttrummorna.

Varje destilleri informerar mälteriet i Port Ellen hur rökig de vill ha sin whisky, dvs. hur många ppm (parts per million = mg/L) fenoler, som skall ingå. Rökdoften och smaken kommer från eteriska (flyktiga) oljor och andra organiska föreningar (fenoler) i torven.

Jämför man halten ppm hos olika destillerier på Islay är ppm halten ungefär följande: Arbeg \approx 50, Lagavulin \approx 35, Laphroaig \approx 30, Bowmore \approx 20-25 samt Bruichladdich och Bunnahabhain \approx 2-3. Medeltalet ppm från destillerier i Speyside ligger mellan 3-6.

Vad är utmärkande för whiskies från Islay?

Jo, den skarpt, koncentrerade rökiga torvsmaken och doften med inslag av tjära, sälta och jod. Enligt kommentarerna nedan har Bruichladdich och Bunnahabhain helt andra egenskaper. En del tycker att Laphroaig smakar som hostmedicin. Under förbudstiden i USA mellan 1920 och 1933 förskrevs Laphroaig som medicin!

Eftersom Lagavulin provades vid Telge Whisky Sällskaps första tasting valdes nedanstående fyra Islay whiskies.

Ardbeg

Ardbeg betyder på gaeliska *den lilla udden*. Destilleriet började den legala försäljningen av whisky 1815, vilket räknas som det år destilleriet grundades. Under 1980-talet var destilleriet stängt, men från 1989 till 1996 hade man en mindre produktion av whisky. Destilleriet var privatägt fram till 1977 och 1997 köptes Ardbeg av Glenmorangie plc, som började med whiskytillverkning i Ardbeg igen.

Eftersom man fram till 1975 tog torven för hand på 2.5 m djup, var den torven annorlunda jämfört med den torv man tog efter 1975 med maskin från en torvmosse på ett annat ställe på ungefär 1 m djup. Den senare torven var ljusare, inte lika förmultnad och inte så komplex jämfört med den ursprungliga torven. Dessutom saknades tidigare fläktar i kölnans pagod, vilket gjorde att röken mycket långsamt diffunderade genom grönmalten. Före 1975 var således Ardbeg den mest rökiga Islaywhiskyn medan nuvarande Ardbeg är mildare och mindre rökig.

Vi provade en 10 årig Ardbeg som var kraftigt rökig och med doft som Lapsang Souchong te. *Färgen* var gyllene, stor rökig *doft*, *smaken* skarp, torr, rökig och *eftersmaken* lång. Ardbeg är således en typisk Islaywhisky. Ju yngre rökig whisky som provas desto mer känns den rökiga doften och smaken. Den 17 åriga Ardbeg har således inte alls samma rökiga egenskaper som den 10 åriga whiskyn.

Bruichladdich

Bruichladdich betyder på gaeliska *kullen på stranden*. Tidvis har destilleriet varit stängt men öppnade igen maj 2001 och det var då den oberoende buteljeraren Murray McDavid, som köpte destilleriet, vilket är Skottlands västligaste destilleri. Destilleriets byggnad är av betong, vilket var ett ovanligt byggnadsmaterial, när Bruichladdich grundades 1881. Destilleriet buteljerar sin whisky, vilket är ovanligt eftersom det är endast Springbank och Glenfiddich, som också gör detta.

Vattnet som tas från en reservoar på ön passerar över sandsten och har inte runnit över torvmarker. Whiskyn är mild vilket bl.a. kan bero på att kopparpannorna har höga halsar och att lagerhusen ligger skyddade för väder och den salthaltiga vinden.

Vi provade en 10 årig Bruichladdich med ljus, gyllene *färg*. *DofTEN* var liten och sötaktig samt *smaken* mild och sötaktig. *Eftersmaken* var kort. Whiskyn fungerar bra som en aperitif före en måltid. Men man har två rökiga whiskysorter på gång, nämligen Port Charlotte (40 ppm) och Octomore (80 ppm!!)

Bunnahabhain

Bunnahabhain betyder på gaeliska *flodens mynning* och är det nordligaste destilleriet på Islay. Destilleriet grundades samma år som Bruichladdich nämligen 1881 och ligger vid floden Margadales utlopp i sundet mellan öarna Islay och Jura. Whiskyn ingår som komponent i blended whiskies som Cutty Sark samt Famous Grouse och Bunnahabhain är en av de populäraste whiskysorterna – single och blended whiskies inräknade – som besökare köper på Scotch Whisky Heritage Centre i Edinburgh.

Vattnet som används vid destilleriet kommer från källan Margadale Spring och har inte passerat torvmarker utan transporteras i rörledningar till destilleriet. Den är liksom Bruichladdich en mild whisky med en ppm på 2-3 fenoler. Man använder dessutom en mycket liten del av mellanspriten från spritpannan.

Den whisky vi provade var 12 år gammal med en gyllengul till brunaktig *färg*. En liten *doft* av smörkola och vanilj kunde man uppleva. *Smaken* var sötaktig, mild och något viskös och *eftersmaken* uppfattades som lång.

Bowmore

Bowmore anses vara det äldsta licensierade destilleriet på Islay, eftersom det grundades 1779. Fortfarande använder destilleriet till cirka 40 % av sitt behov av mältat korn den traditionella golvmältningen. Det mältade kornet har en ppm halt fenoler mellan 20-25. Destilleriet ingår i den japanska koncernen Suntory från Japan.

Bowmore är "huvudstaden" på Islay och kanske är mest känd för sin runda kyrka. Syftet var att förhindra djävulen från att gömma sig i något hörn i kyrkan. En lagerbyggnad har gjorts om till simhall och det är överskottsvärmen från destilleringen, som värmer upp vattnet.

Den 12 åriga Bowmore som provades var till *färgen* ljust bärnstensfärgad med stor rökig *doft* och skarp rökig *smak*. Även denna whiskys *eftersmak* var lång.

Bowmore är den Islaywhisky som fått de flesta utmärkelser vid olika internationella sprittävlingar.

Efter provningen var provningsdeltagarna med i en tävling, som omfattade 12 multiple choice frågor. Segrare blev Micke Ness med 11 rätt. Därefter gick vi ner till matsalen för att fortsätta diskussionerna i samband med intag av en landgång och en öl.

Referent Ingemar Giös