

Lågland samt sädeswhisky och essens 16 mars 2003.

Den andra provningen 2003 omfattade whiskysorter från whiskyområdet Låglanderna. Provningsledare var Ingemar Giös, (IG) Telge Whisky Sällskap. IG visade en karta över whiskyproducerande områden som en repetition. Bl.a. diskuterades till vilket område whiskyn från Arran skulle tillhöra. Whiskyn lagras till en del i Campbeltown, tillhör Öarna inom Högländerna enligt vissa whiskyförfattare samt destilleriet självt anser att Arran bör vara ett eget whiskyområde. Enligt de flesta whiskyböcker tillhör emellertid Isle of Arran Öarna inom Högländerna. Destilleriet Glengoyne var också ett destilleri som diskuterades, till vilket whiskyområde det skulle tillhöra. Lagerhusen ligger nämligen söder om Högländslinjen medan destilleriet och vattenkällan ligger norr om den. Glengoyne tillhör således södra Högländerna.

Vad är Högländslinjen? Jo, whisky som tillverkas i södra Skottland söder om en linje dragen diagonalt mellan Firth of Clyde vid Glasgow och Firth of Tay vid Edinburgh definieras som Låglandswisky. Det är skattelagen från 1764 (The Wash Act), där den definitionen finns.

Närheten till de stora städerna Glasgow och Edinburgh, det utbyggda vägnätet och fabriker för blandning och buteljering var orsaken till att de mycket effektiva kolonndestillationsapparaterna installerades under 1800-talet. Men eftersom Coffeypannorna, som apparaterna också kallas, var så effektiva ledde det till överproduktion av whisky. Ursprungligen fanns det 250 licensierade destillerier i Låglanderna. Det innebär att det blev svårt att sälja all sädeswhisky som producerades till blandningsföretagen, då blended whisky introducerades på 1870-talet, eftersom single malt whisky producerades i mycket liten skala. Dessutom var konkurrensen stor samt i många fall producerades en dålig whisky. Många av de ganska nybyggda låglandsdestillerierna måste därför läggas ner i slutet av 1880-talet.

År 1870 fanns det 123 destillerier, som svarade för ungefär 55 % av Skottlands totala whiskyproduktion. Blandningen till blended whisky, buteljeringen liksom distributionen av whisky ägde rum i Låglanderna och fortfarande än idag är dessa aktiviteter förlagda dit. Men vad finns det för destillerier idag i Låglanderna? Jo, det är *sädes (grain) destillerierna Cameron Bridge och Port Dundas*. En single grain från sädesdestilleriet Cameron Bridge ingick i dagens provning. Det är nämligen inte så vanligt att man dricker en single grain whisky. Maltdestillerier som fortfarande är i produktion är *Auchentoshan, Bladnoch och Glenkinchie*.

Bladnoch är Skottlands sydligaste destilleri, men whiskyn var för dyr i inköp för att den skulle ingå i provningen. Intressant information från det destilleriet är att destilleripannorna såldes till Sverige på sin tid och man producerade Skeppets whisky i Södertälje i dessa pannor. En av pannorna finns nu på Vin & Sprithistoriska museet i Stockholm.

Några maltdestillerier som nu är nedlagda, vars whisky man fortfarande kan köpa men som betingar ganska högt pris är Inverleven, Kinclaith, Ladyburn, Littlemill, Rosebank och St. Magdalene. Speciellt *Rosebank* är att rekommendera, eftersom den whiskyn anses fortfarande vara den bästa Låglandswiskyn. Namnet på destilleriet kom från den mängd rosor, som fanns efter kanalen intill destilleriet.

Ladyburn var ett speciellt maltdestilleri, eftersom det byggdes inne i ett sädesdestilleri. Under 2:a världskriget bombades sädesdestilleriet Caledonian, varvid 5.5 miljoner liter whisky brann upp i september 1940.

Vad är utmärkande för en Låglandswhisky?

Jo, den är *mild, torr, inte rökig och ofta med en söt eftersmak*. Anledningen till den *milda smaken* är att Låglandswhiskyn *traditionellt trippeldestillerades* liksom den irländska whiskeyn. *Auchentoshan trippeldestillerar* fortfarande men inte Bladnoch och Glenkinchie. En trippeldestillering ger också en renare sprit. På senare tid har produktionen från maltdestillerierna i Låglanderna ökat, eftersom maltwhiskyn används som bas vid framställningen av blended whisky.

IG berättade sedan vad som är typiskt för ett sädesdestilleri. Några viktiga faktorer som nämndes var:

- Sädesspriten tillverkas i en oavbruten teknisk process i moderna industri-anläggningar. Spriten är billig att producera. Destillerikostnaden per liter ren sprit vid ett maltdestilleri är cirka 25:- medan kostnaden för sädesspriten är ungefär 10:-
- Råmaterialet är främst vete och majs blandat med normalt 16 % mälat och omälat korn. Speciellt svenskt korn är populärt hos skotska sädesdestillerier. Anledningen är den höga kvaliteten, det höga enzyminnehållet samt att kornet har mindre sjukdomar, eftersom klimatet är ganska kallt i Sverige jämfört med t.ex. England.
- Säddestilleriet kan köras i en vecka innan anläggningen behöver rengöras.
- Spritdestillatet är vanligen 94.8 % (det högsta tillåtna). Det ger en ren sprit med svag smak och således få smakämnen men mer alkoholsmak. Ångor och oönskade ämnen kondenseras långt ner i kolonnerna och kommer på det viset inte upp till urtappningshålet för spriten.
- Spriten späds med vatten till 68 % och lagras sedan i tre år, men vanligen längre om whiskyn skall säljas som *single grain*.
- Större delen av spriten användes till blended whisky, men även för tillverkning av vodka, gin och industrisprit. Råvarorna och tillverkningsmetoden är således densamma som vid produktionen av vanligt rent brännvin. Ett sädesdestilleri producerar ungefär 40 miljoner liter alkohol per år medan ett maltdestilleri i Skottland i medeltal tillverkar cirka 2.5 miljoner liter.

Rektificerkolonnerna i ett sädesdestilleri är cirka 15 m höga. *Rektifiering* innebär en separation av ämnen med olika kokpunkter. Vid en kolonndestillation är restprodukten huvudsakligen amylalkohol, som säljs som råvara till parfymindustrin. Den alkoholen används för tillverkning av doftämnen.

På en OH-bild visade sedan IG vad som händer vid en destillation. Kortfattat gäller detta:

- **Mältning**

- Kornet blötläggs (stöpes) i ett stöpkar med vatten
- Groningsprocessen kommer igång
- Enzymet amylas omvandlar kornets stärkelse till maltsocker
- Grön maltets groning stoppas genom torkning (i en torkugn eller trummältor)
- Vid torkningen kan torv användas som bränsle (i en kölina), vilket i såfall ger slutprodukten, whiskyn dess speciella rökiga arom. Grönmalten har blivit *malt*.

- **Mäskning**

- Malten rensas och mals till gröpe, som blandas med hett vatten i omgångar i en mäsktunna
- De ej vattenlösliga delarna silas såsm åningom bort. Kallas *drav* och används till kreatursfoder.
- Kvar blir en svagt alkoholhaltig vätska, *vört*.

- **Jäsning**

- Vörten kyls och jäst sätts till för att jäsningen skall komma igång i jäskaren. Den jästa vörten har blivit *mäsk*.

- **Destillation**

- Mäsken leds in i mäskpannan.
- Mäskpannans destillat leds vidare till spritpannan.
- I spritskåpet (spritlyktan) avskiljs för- och efterspriten som går till omdestillation.
- Den mellersta fraktionen (mellanspriten) avskiljs också i spritskåpet och samlas upp i en spritbehållare.

- **Lagring**

- Den färglösa spriten i spritbehållaren späds med vatten till ungefär 64 %
- Spriten pumpas sedan över via en stor tank till ekfat.
- Lagringen sker under minst tre år, vanligen 8 år eller längre i lagerhus.

- **Mognad**

- Vid lagringen mognar whiskyn och den fräna, råa smaken mildras samt aromer utvecklas, vilka är specifika för varje whiskysort.

- **Tappning**

- När whisky uppnått mognad enligt destilleriet, späds den med vatten till 43 % (export) eller 40 %, såvida inte man önskar cask strength.
- Kylfiltrering (i många fall), automatisk tappning och buteljering sker.
- Whisky är klar för försäljning.

Trippeldestillering kommenterades och den används vid Auchentoshan för att spriten skall mogna fortare men också en mildare whisky. Det är en mera komplicerad process jämfört med dubbeldestillering. Man använder då tre pannor, nämligen en *måsk*-, en *mellan*- och en *spritpanna*.

Vid provningen provades två single malt whiskies, nämligen Auchentoshan, Glenkinchie och en *single grain Cameron Brig* samt en okänd whisky.

Cameron Brig kännetecknas av att den inte har så stor doft och smakkaraktär som en maltwhisky. En större alkoholdoft- och smak än maltwhiskysorterna ansåg deltagarna i provningen. Möjligen en viss sötaktighet och fruktighet kunde förnimmas.

Den *okända whiskyn* var det ingen som klarade av. Någon nämnde att "det här var en mycket speciell smak" eller "det här verkar vara en främmande fågel". Ja, vad var det som provades. Syftet var att man bör kunna skilja en verklig whisky från en falsk whisky. Det var nämligen okryddat brännvin som blandats med whiskyessens och som fått stå i ett varmt pannrum i tre veckor för att uppnå ett optimalt resultat med blandningen. Eftersom man vid provningen hade två äkta maltwhiskysorter, var det därför intressant om någon ändå skulle uppfatta denna s.k. whisky för äkta. Det kanske finns någon som använder en tom äkta maltwhiskyflaska och häller i denna s.k. whisky. Efter provningen, innan någon kände till vilken dryck som fanns i provningsglasen, frågade IG deltagarna vilket glas med whisky som var bäst. Det intressanta var att det var några deltagare, som tyckte att whiskyessensen var den bästa. Som sagt – var och en har sin smak!

Majoriteten ansåg emellertid att antingen Auchentoshan eller Glenkinchie var den bästa whiskyn.

Auchentoshan

Namnet Auchentoshan betyder på gaeliska "*hörnet av åkern*". Numera tar man inte emot besökare till destilleriet. Som tidigare nämnts trippeldestilleras whiskyn. Troligen kan det bero ett tidigt inflytande av irländare, som sökte arbete inom destillerinäringen i Glasgowområdet, eftersom whiskeyn på Irland trippeldestilleras.

Destilleriet tillhör den japanska koncernen *Suntory*. Även Bowmore och Glen Garioch ägs av denna koncern. Andra japanska företag äger destillerierna Ben Nevis resp. Tomatin i Högländerna.

I mars 1940 bombades destilleriet av tyskarna. Det var nog egentligen inte meningen, eftersom stora skeppsvarv låg inte långt från destilleriet och tyskarna missade tydligen skeppsvarven. Krav från EU har gjort att vissa destilleriers vattenkällor inte har godkänts. Det har inneburit att destilleriet tar numera sitt mäskvatten från vattenledningsnätet.

Utmärkande för den 10 åriga whiskyn är att *färgen* är ljusgul och *doften* något fruktig. Sätter man till vatten känns efter en stund sädesdoften. *Smaken* var mild och fruktig. Med dessa egenskaper är denna whisky mycket lämplig som "nybörjarwhisky". Auchentoshan har också fått många utmärkelser i samband med vin- och sprittävlingar.

En speciell whisky är Auchentoshan *Three Woods*. Det innebär att whiskyn först lagrats 10 år i bourbonfat, 1 år i sherryfat (oloroso) och 6 mån. i sherryfat, som tidigare lagrat druvan Pedro Ximénez.

Destilleriet är det första maltdestilleriet i världen som fått ackrediteringsbevis (1993) för att hålla högsta tekniska och hygieniska standard.

Glenkinchie

Från början hette destilleriet Milton Distillery, men ändrade det sedan till Kinchie, som var en förvanskning av familjenamnet Quincey, en familj som på 1300-talet ägde den mark, där nu destilleriet ligger. Det var ursprungligen tvålantbrukare som började destillera i mitten av 1850-talet, men sedan blev byggnaderna under cirka 25 år boskapsstall och sågverk för att sedan åter bli ett destilleri.

Utmärkande för whiskyn är en gyllengul *färg* med en mild, sötaktig *doft*, som efter stund kan uppfattas något rökig. Dock på något vis som en typisk rökig maltwhisky t.ex. från Islay. *Smaken* är mild med en viss sötma och *eftersmaken* är lång. Dessa egenskaper gör att United Distillers i serien "Six Classic Malts" har Glenkinchie som en representant för Lågländerna.

Flyger man till Edinburgh är det inte långt att åka med bil till destilleriet, som också har ett unikt museum.

Efter provningen hade Michel och Jussi dukat i matsalen med landgång samt öl och dessutom fanns det maltwhiskies att köpa till kaffet. Det var emellertid inte någon som ville ha den okända whiskyn som provades.

Vid datorn Ingemar Giös