

Högländ, norr, syd samt Speyside – 12 sept. 2004.

I och med denna provning har alla whiskyområdena i Skottland varit med på en provning sedan starten den 15 september 2002. Det område som ingick i dagens provning med Ingemar Giös (IG) som provningsledare var *Högländerna* med en whisky representerande norra delen, en södra delen samt två whiskysorter från *Speyside*. Det område som ingick i dagens provning hade sparats till sist, eftersom det kan vara mycket svårt att särskilja whiskysorterna inom det här området. Med hjälp av en karta, som visade de olika whiskyområdena sammanfattade IG i korta drag, vad TWS tidigare hade provat.

IG ställde några frågor till deltagarna: Vilken single malt tror ni sådes mest under 2003? Vilken maltwhisky sådes mest det året? Med senaste statistik från Systembolaget visade IG en OH-bild, som dels visade utvecklingen från 1996 t.o.m. 2002 samt en tabell, vilken visade de mest såda whiskysorterna 2003. Från tabellen kunde konstateras att mellan 1996 och 2002 var det Glenfiddich som toppade försäljningen med Glen Grant närmast därefter. Glenfiddich kom första gången som single malt till Sverige 1957, men lanserades först sex år senare. År 2002 blev det Glen Grant som i stället toppade försäljningen. Det man vidare kunde utläsa ur tabellen var att de rökiga sorterna Laphroaig 10 år och Bowmore 12 år som låg på sjunde resp. åttonde plats år 1996 i stället rankades fyra resp. tre år 2002. Rökiga sorter hade tydligt blivit populärare under de senaste åren.

Tabellen som visade försäljningen 2003 hade ett helt annat utseende. Den single malt som sådes mest var Drumguish (81 656 L) följt av Glen Grant (56 230 L) samt en Islaywhisky som inte är rökig, nämligen Bunnahabhain 12 år. Det som styrde utvecklingen var priset. Priserna för de första tre var 259:-, 258:- samt 309:-. Glenfiddich 12 år och Bowmore 12 år kom på de följande platserna med priserna 389:- resp. 399:-.

När det gäller vatted maltwhisky var Black Ribbon överlägsen etta med 159 535 L följt av den rökiga MacLeod's Islay 8 år. Beträffande blended whisky var Lord Calvert från Kanada överlägsen etta (1 322 357 L) följt av Famous Grouse 723 415 L. Lord Calvert kostade 207:- och det var åter priset, som styrde försäljningen. Sammanfattningsvis kunde konstateras att blended whiskies sådes ungefär 5 gånger så mycket jämfört med maltwhiskies, dvs. single och vatted malts.

Speysidedistriktet är mycket intressant, eftersom inom det området koncentreras de flesta destillerierna. Speciellt gäller det inom triangeln Elgin, Dufftown och Keith. The Scotch Whisky Association (SWA), som är en intresseförening för den skotska whiskyindustrin, har delat in Speyside ytterligare med utgångspunkt från floderna Deveron, Findhorn, Lossie och Spey. Att försöka särskilja whiskysorter från dessa områden är emellertid sågott som omöjligt.

Vad är orsaken till koncentrationen av destillerier till Speyside? För närvarande finns ett 50-tal destillerier där, men några är lagda i "malpåse" tills vidare. Orsaken till koncentrationen är den *historiska bakgrunden*.

1. Eftersom Högländerna och speciellt Speyside är mycket kuperat med dalar, som det var svårt att komma till beroende påmycket dåliga vägar, fanns möjligheten att starta lönnbrännerier i dessa dalar för att slippa betala den förhatliga maltskatten till engelsmännen. Dessutom var det klimatet, som gjorde att på vintern med häftiga snöoväder var det nästan omöjligt för skattetjänstemännen att komma fram till dalarna. Det var först i slutet av 1820-talet som skattetjänstemännen med hjälp av kavallerister kunde driva bort lönnbrännarna. Ibland förekom det också regelrätta fältslag mellan dessa trupper och lönnbrännarna.

2. En annan viktig förutsättning för whiskytillverkning var *riklig tillgång på mjukt, rent vatten*. Floden Spey anses vara en av världens laxrikaste floder beroende på det rena vattnet.

3. Eftersom det inte fanns virke som bränsle i tillräckligt stor utsträckning blev *tillgången på torv* en viktig faktor. Torvmossar fanns det gott om inom Spey-sidedistriktet.

4. Korn var en annan faktor som väsentlig och *stora lokala kornodlingar* fanns i det bördiga svartjordsbältet vid östra kusten.

5. Bygget av *Strathspeyjärnvägen* 1867 resulterade i bättre förbindelser med de folkrika områdena omkring Glasgow och Edinburgh. Dessutom var det en del destillerier som byggde stickspår från järnvägen till destilleriet ifråga för att underlätta transporter till och från destilleriet.

Som tidigare nämnts är det inte så lätt att särskilja olika Speysidewhiskies från varandra. Några utmärkande egenskaper för dessa whiskies är 1) de har större sötma än övriga whiskyområden i Skottland samt 2) rökigheten är liten (2-6 ppm fenoler).

Vid varje provning har ett speciellt tema tagits upp och den här gången diskuterades den viktigaste faktorn, som påverkar whiskyens egenskaper, nämligen fatlagringen. *Vilka faktorer påverkar lagringen av whisky i fat?*

1. *Har faten använts tidigare?* Nya fat används inte, eftersom de innehåller för mycket garvsyror (tanniner). Förr använde man fat som man tidigare lagrat vin, smör, rom eller t.o.m. strömming i. I staden Wick finns destilleriet Old Pultney och där hade man förr i tiden överflöd av fat, som man lagrat fisk i. Hur whisky smakade kanske man kan ana! Det var faktiskt av en slump, som man upptäckte att whisky blev bättre, när den lagrats en längre tid på fat. Systematisk fatlagring skedde inte förrän från slutet av 1800-talet. *First fill fat* innebär att skotsk whisky första gången används för lagring av whisky även om faten tidigare lagrat bourbon, sherry, vin, rom madeira eller portvin. *Second fill fat* innebär att faten används andra gången för lagring av skotsk whisky. En tumregel är att faten kan användas upp till 3-4 gånger. Varje gång faten används blir det mindre mängd smakämnen från fatet, som påverkar whisky. När faten inte anses längre värda att användas till maltwhisky går faten för tillverkning av trädgårdsmöbler eller ev. lagring av sädeswhisky.

2. *Vilken typ av ek är faten tillverkade av?* Bourbon lagras i fat av amerikansk vitek, medan sherryfaten från Spanien tillverkas av bl.a. den vanliga eken men även andra europeiska ekarter som t.ex. turkisk ek, bergkek etc. Skillnader finns främst mellan faten från USA och Europa.

I samband med denna information kom en fråga, som speciellt gällde porositeten och om inte ekarterna i detta fall förväxlats. Efter en kontroll av cirka 1.5 m whiskylitteratur har jag funnit att det endast var 5 whiskyförfattare, vilka tangerat frågeställningen. En del nämner i stället fibrernas täthet och drar sedan slutsatser vad gäller avdunstning. Kontaktade därför Speysides tunnbinderi och Douglas Taylor, som har 43 års erfarenhet från tunnbinderi svarade på mina frågor.

Sammanfattningsvis: Det som informerades under provningen och listades i det utdelade kompendiet gäller fortfarande.

I nedanstående tabell sammanfattas skillnaderna

<i>Amerikansk vitek</i>	<i>Egenskap</i>	<i>Europeisk ek</i>
60-80 år	Fällning	> 100 år
Mindre	Porositet	Större
Tätare	Fibrer (årsringar)	Mindre tätt
Mindre	Extraktion av smakämnen	Större
Långsammare	Mognad	Snabbare
Ugn	Torkning	Luft
Kolning	Bränning	Rostning
Bourbon	Fattyp	Sherry
≈ 350-400:-	Kostnad/fat	3.500-5.500:-

Kommentar: Beträffande *torkningen* tar det cirka tre år för den europeiska eken att lufttorka. Det ger i sin tur lägre koncentration av tanniner och fenolsyror. Oxidationen blir också effektivare. Den amerikanska viteken lufttorkas på ungefär ett år, men processen påskyndas genom att man torkar eken i ugn. Det ger emellertid den lagrade whiskyn adstringerande (hopdragande) egenskaper och syrliga undertoner.

När det gäller *bränningen* innebär det en föryngring av faten. Rostning är en lättare bränning medan vid kolning tränger elden in 2-4 mm i träet. Underliggande lager på 2-3 mm är träkol-hydrater och dessa karamelliseras samt frisätter smakämnen som t.ex. vanillin. Karamell som är en brun sockerart bildas då temperaturen > 100°C. Kollagret fungerar som ett filter och tar bort ej önskvärda föreningar som t.ex. svavel.

Kostnaden har ökat betydligt avseende sherryfaten, som destilleriet The Macallan genomgående använder. Enligt ett spanskt regeringsdekret 1983 måste all sherry buteljeras på plats i Spanien. Det innebär att spanjorerna själva återanvänder faten. Köper man ek från Spanien, låter en spansk tunnbindare tillverka faten samt en bodega vinifiera (olorososherry) faten under ett par år, så kan det således ta sin tid innan faten slutligen kommer till destilleriet och kostnaden per fat har stigit betydligt.

3. *Fatens storlek* Ju större volym i fatet desto mindre träyta/cm² har whiskyn kontakt med. Det betyder att utbytet med luften i omgivningen blir mindre jämfört med ett mindre fat. Det i sin tur innebär att den smak som whiskyn får från fatets ekstavar blir mindre accentuerad.

4. *Var lagerhusen ligger.* Generellt förlorar whiskyn snabbare i alkoholhalt i ett fuktigt klimat vid kusten jämfört med ett torrt inlandsklimat. Omvänt gäller beträffande avdunstningen.
5. *Den nya spritens egenskaper* Hur stor del är "the middle cut" som tas ut vid destilleriet?

Sammanfattningsvis kan nämnas att när man lagrar sprit, som sedan skall bli whisky försvinner de råa spritegenskaperna, vilket gör att den lagrade whiskyn blir mildare och mer komplex.

Vad är definitionen på whisky? Enligt ett domstolbeslut 1909 bestämdes att sprit som tillverkats i kolonndestillationsapparater och i kopparrannor och som lagrats i minst tre år skall få kallas whisky.

Nuvarande lagar som gäller är dels *The Scotch Whisky Act från 1988* och den är också *lagstadgad i EU 1990*. Vad lagen innebär anges nedan kortfattat.

- Lagring måste ske i minst tre år i tullnederlag i Skottland
- Produktionen skall ha skett i ett destilleri i Skottland från vatten och mältat korn
- Fatet max. volym skall ha varit 700 L
- En godkänd karamellfärg skall ha använts
- Det ursprungliga destillatets alkoholstyrka måste ha varit <94.8 %

Däremot behöver inte buteljeringen ske i Skottland

En video från Speysides tunnbinderi visades innan provningen började.

De whiskysorter som provades var följande:

The Dalmore Cigar Malt

Destilleriet i norra Högländerna besöktes av TWS förra året och vi fick dåockså smaka denna mycket speciella maltwhisky. Namnet Dalmore betyder "den stora ängsmarken". Att whiskyn är unik anges med bestämd artikel. Pannorna är mycket speciella, eftersom de har en kylmantel, som sprayar vatten direkt mot kopparplåten, vilket gör att refluxen ökar och spriten blir mildare. Den äldsta pannan som fortfarande används är från 1874. Whiskyns ålder är mellan 10-15 år och lagras till 60 % i sherryfat och resten i bourbonfat. Vid en provning i Havanna, Kuba 2003 med 250 deltagare utsågs denna whisky som bästa single malt tillsammans med en cigarr. Tyvärr användes vid provningen inte denna kombination! Kanske tur för många!

Doft: antydning till citrusfrukter

Smak: Sötaktig med lång eftersmak

Old Rhosdhu

Den whiskyn som tillverkas i södra Högländerna har tidigare inte tagits in till Systembolaget i Södertälje. Ingen deltagare kände till denna single malt sedan tidigare. Old Rhosdhu är ung (5 år) och ovanlig, eftersom den är en av sju single malts, som tillverkas i destilleriet Loch Lomond. Anledningen är att kopparrännorna har reningsanordningar på halsarna, så att tyngre föreningar i alkoholångorna faller tillbaka ner i pannan (reflux) och kondenseras igen. Man tar också ut "the middle cut" olika, dvs. man får mer smakämnen från för- och efterspriten beroende hur stor denna *mittbit* är. Destilleriet är det enda i Skottland, som producerar såväl sädes- som maltwhisky inom samma destilleri.

Färg: ljust gyllene

Doft: antydning till ljung och sädesdoft. Det senare ganska typisk för unga whiskies.

The Macallan

Även detta destilleri, som ligger i Speyside besöktes av TWS besök förra året. Bestämd artikel anger att whiskyn är unik. Är det destilleri, som fortfarande använder kornsorten Golden Promise men numera dock i allt mindre utsträckning. Man har funnit att just denna kornsort har lågt protein- och kväveinnehåll samt stort innehåll av stärkelse. För att lantbrukarna skall odla just den kornsorten ges ekonomiskt stöd av destilleriet.

Destilleriet är speciellt på många sätt. Kopparrännorna är inte kopplade i par utan en mäskpanna har två spritpannor. Destilleriet har t.ex. de näst minsta spritpannorna i Speyside och tar ut endast 15 % av "the middle cut", vilket ger whiskyn dess distinkta karaktär. Dessutom använder man endast sherryfat, vilket till en del kan förklara att destilleriets whisky inte är billig att köpa.

Europas största lagerhus finns på destilleriområdet, där man förvarar cirka 70 000 fat på 500 L plus bortåt 80 000 fat staplade 11 våningar högt. Man uppskattar att avdunstningen i Macallans lagerhus motsvarar ungefär 4.2 miljoner flaskor whisky per år.

Den 18 åriga whiskyn som provades utsågs till världens bästa whisky 2004 vid en omröstning med deltagare från hela världen i tidningen The Whisky Magazine. Man brukar ibland kalla The Macallan för "The Rolls-Royce of single malt whiskies". När jag frågade deltagarna blev nog omdömet att man bör tänka sig för många gånger innan man betalar 899:- för en flaska 18 årig The Macallan.

Doft: citrus och sötaktig (ljung)

Smak: fyllig (viskös), sötaktig med lång eftersmak.

Drumquish

Destilleriet som heter Speyside besöktes också av TWS förra året och är det näst minsta i Skottland. Det tog 36 år att bygga det kombinerade malt-, brygg- och pannhuset. Lagerhus finns inte på destilleriområdet utan den tillverkade spriten körs med tankbil till lagerbyggnader i Glasgow. Som tidigare nämnts är det den single malt som sådes mest i Sverige 2003. Om man ser ett påhittat whiskynamn på etiketten, men det står att det är en Speysidewhisky, så kommer troligen whiskyn just från detta destilleri.

Doft: något rökig

Smak: fruktig och en viss rökighet

Som vanligt visades en OH-bild till slut vad "experterna", dvs. whisky författare och smak-panel på Vin & Sprit har ansett om de provade whiskysorterna. TWS deltagarna var i många fall inte insatta, vad experterna hade tyckt. En förklaring kan ju vara att dessa har smakat på andra satser från destillerierna än vad som fanns i de flaskor, som användes vid vår provning.

Efter provningen var det ytterligare diskussion i matsalen på Torpa med öl och en kyckling tillredd på whisky Famous Grouse. Den måltiden var alla eniga om att det var en mycket bra avslutning på dagens provning.

Vid datorn

Ingemar Giös