

”Wood finish”-provning 30 augusti 2006



En annorlunda provning i TWS regi ägde rum denna sensommarkväll med ett stort antal intresserade TWS medlemmar. Var orsaken till det stora antalet medlemmar som samlats, att det var TWS egen *wood finish* eller att det var gratis provning för alla medlemmar? Ja, den frågan blev aldrig besvarad. Eftersom TWS redan 2003 hade haft en provning med olika wood finishsorter från Glenmorangie, så uppstod frågan ganska snart efter den provningen ”Varför skulle inte också TWS kunna producera wood finish”? Men hur går man tillväga? Hur lång lagringstid bör man ha för t.ex. starkvinet och sedan spriten/whiskyn som skall lagras, om man använder ett mindre ekfat? Destilleriet Glenmorangie kontaktades, men något svar på dessa frågor fick TWS aldrig, vilket kanske beror på att man inte har någon erfarenhet med lagring i mycket små fat.

TWS kassör Michel Silverstorm (MS) kom med idén och åtog sig uppdraget att göra experimentet med slutlagring, men då uppstod några praktiska frågor. Var kan man köpa ekfat? Vad skall det vara för starkvin och whisky som skall lagras i ekfaten? Det diskuterades aldrig att göra wood finish försöket vetenskapligt utan göra något annorlunda för TWS medlemmar och kanske vara det första whiskysällskap, som provar att göra wood finish i 5 L fat.

Syftet med det här referatet med alla fakta om tidpunkter, alkoholhalter, prisuppgifter, använda drycker etc. är således att om någon skulle vilja prova att tillverka en egen wood finish, så kanske den här informationen ger några tips för framtiden.

Thorslundkagge Ölmbrovägen 2, 718 40 Dyltabruk (14 km norr om Örebro) Tfn. 019-22 26 60, Fax. 019-22 26 68 samt e-post sirje@kagge.com tillverkar 5 L ekfat av ek och därifrån köpte TWS tre fat för 900:-/st. MS valde att i ett fat lagra 7 flaskor **madeiravin** (75 cl, 19 %, Vintry's Madeira Fine à 99:-). I ett annat fat 7 flaskor **punsch** (70cl, 26 %, Cederlunds Caloric à 164:-) samt i det tredje fatet 7 flaskor vodka (**Nils Oscars Maltvodka** (70 cl, 40%, à 258:-).

De tre faten hölls i med ovanstående drycker **2005-02-07**

Avsmakning av MS enligt nedanstående:

- Madeirafatet 3 gånger med vinet i fatet
- Punschfatet 3 gånger med punsch i fatet
- Vodkafatet 5 gånger med vodka i fatet.

Madeiran och punschen togs bort 2006-02-03 och då hade en avsevärd del av innehållet avdunstat/sugits upp av ekfatet. Enligt MS hade cirka 50 % försvunnit i madeirafatet och i punschfatet ungefär 40 %. Vodka i det tredje fatet fick ligga kvar i fatet.

I madeirafatet hölls 7 flaskor 70 cl, 40 %, **Black Ribbon 10 år** à 285:- och i punschfatet hölls också 7 flaskor 70 cl, 40 %, **Isle of Skye 12 år**. *Denna fyllning av faten ägde rum 2006-02-20.*

Black Ribbon är en *vatted malt*, vilket innebär att det är en blandning av olika single malts från olika destillerier. Whiskyn har en rökig nyans från Islay, en ljungsötma från Speyside och en fruktighet från Låglanderna.

Isle of Skye är en *blended whisky*, vilket innebär att ett antal olika single malts blandats med sädesprit. Whiskyn är rökig med inslag av vanilj.

Avsmakning av whiskyn samt vodka skedde enligt nedanstående:

- Madeirafatet 2 gånger innan tappning
- Punschfatet 2 gånger innan tappning
- Vodkafatet 5 gånger innan tappning

Försöket avbröts i alla tre faten 2006-08-02

Sammanfattningsvis var lagringstiden följande.

- Madeira c:a 12 månader Black Ribbon drygt 23 veckor
- Punsch c:a 12 månader Isle of Skye drygt 23 veckor
- Vodka c:a 18 månader

Faten lagrades i källaren på Torpa Hotel, som ligger cirka 50 m från Torpavikens vatten.

Kommentarer:

För att göra experimentet mera vetenskapligt någon gång i framtiden kanske några faktorer måste tas i beaktande för att bättre förstå t.ex. avdunstning och lagringstid i små ekfat.

När whiskyn lagras i träfat "andas" den via fatets porer. Det innebär att skarpare beståndsdelar dunstar ut medan fukt och syre kommer in i fatet. Syret i sin tur oxiderar vissa komponenter i whiskyn, så att whiskyn – i det här fallet - blir mildare. Vissa destillatörer anser att stavarnas fogar och tapphållet är viktigare än stavarnas porositet, när det gäller luftens

passage. Andra åter tror att det är en kombination av den uppfattningen samt att man använder europeisk ek, som är mer porös jämfört med den amerikanska viteken.

Var förvaringsplatsen sval och/eller fuktig alternativt torr och/eller varm? Eftersom inte någon termometer och/eller hygrometer har använts under lagringstiden med max. resp. min. mätningar, dvs., hur stor variationsbredden av fluktuationen var, vet man inte vilken betydelse förvaringsplatsen ha varit för t.ex. avdunstningen. Är förvaringsplatsen sval och fuktig är avdunstningen låg. Däremot reduceras alkoholhalten snabbare med en torr och varm förvaringsplats. En mätning av alkoholhalten vid varje provsmakning under lagringstiden borde därför ha utförts.

Luftrycket är också en faktor att räkna med. Vid luftrycksförändringar expanderar eller kontraheras innehållet i faten och påverkar på så sätt den hastighet med vilken fatet "andas". Således en mätning av luftrycket under lagringstiden med en barometer kan i det här fallet vara intressant för att få variationsbredden på luftrycket samt dess fluktuationer.

Avdunstningen enligt MS var märkligt stor. Vad var orsaken? En väsentlig faktor är fatutrymmet, dvs. utrymmet mellan fatets dryckesinnehåll och fatets övre del. Luft finns således ovanför whiskyn i det här fallet. Om det sker en stor avdunstning kommer fatutrymmet att bli större. Spriten expanderar och kontraheras beroende på temperaturen. Dessutom påverkas luften i fatutrymmet än mer i fatutrymmet jämfört med spriten, då det sker temperaturskillnader. Fatutrymmet kan inte expandera mot spriten utan luften kommer därför att gå ut genom stavarnas porer och tapphållet. Om temperaturen sjunker kommer spriten att kontraheras och fatutrymmet att bli större, vilket gör att luft dras in genom fatets porer. Luftutbytet orsakar att ett nytt jämviktsförhållande uppstår mellan spriten och fatutrymmet. Fat som har en liten vätskevolym och en stor volym luft ovanför vätskeytan kan orsaka att whiskyn får träsmak.

Fatets volym har betydelse för smaken. Ju mindre fat desto större träyta/cm² har whiskyn kontakt med. Det betyder att utbytet med luften i omgivningen i det här fallet blir större jämfört med ett större fat samt att den smak spriten/whiskyn får från fatets ekstavar blir mer accentuerad.

Vid destilleriet Laphroaig har man testat whiskies från olika destillerier och som i det här fallet har lagrats i quarterfat (125-130 L). Man noterade att resultatet av lagringen var något olika beträffande mognad och färgupptagning från fatets trä. Således det är inte alla whiskies, som uppnår optimalt resultat vid lagring i quarterfat. *När det gäller 5 L fat finns inte någon information hur ett sådant fat påverkar lagringen.*

Om ett nytt fylls med sprit kommer fatets stavar att genast absorbera spriten, vilket innebär att 2 % eller mer av den totala spritvolymen suges upp. I ett 200 L fat kommer således cirka 4 L att absorberas, vilket innebär att ett fatutrymme nästan omedelbart kommer att bildas. Om man mäter det innehåll som försvunnit t.ex. i TWS vodkafat var det 7x70 cl som hälldes i och efter ungefär 18 månader fanns det kvar c:a 2x70 cl! Det innebär att c:a 71.5 % av innehållet försvunnit!! Så stor kan knappast avsmakningen under tiden ha varit!

Faktorer som således ha påverkat avdunstningen måste ha varit fatets volym (träyta/cm²), förvaringsplatsens mikroklimat samt ekfatets uppsugning av det innehåll, som hälldes i.

Alkoholstyrkan på den sprit som första gången hålls i fatet har också stor betydelse. Ny sprit penetrerar djupare in i träet och suger ut mera extrakt (tanniner) än ett relativt svagt vin.

Vid provningen den 30 augusti av de tre faten noterades att den 40 % vodkan jämfört med 26 % punschen och den 19 % madeiran hade *en mycket mer markerad alkohollukt och smak samt tanninpåverkan jämfört med innehållet i madeira- och punschfatet*. Kanske skulle vodkan inte ha lagrats under c:a 30 månader utan kortare tid? Frågan är hur länge. Avsmakning med korta intervaller under lagringstiden kanske skulle ha givit en viss vägledning, när den optimala lagringstiden inträffat?

När whiskyn i punschfatet provades den 30 augusti kändes direkt punschens sötma genom whiskyn. Kanske skulle punschen inte ha lagrats så länge, men frågan är hur länge. ”Trial and error” beträffande den lagringstiden måste man nog göra i framtiden. Man kan ju ev. för-söka korta lagringstiden med hälften.

Generellt användes aldrig nya ekfat för lagring i Skottland, eftersom tanninerna i eken påverkar innehållet för mycket. Ett undantag är den 15 åriga whiskyn från Glengoyne, som slutlagras i skotsk ek under 13 månader i hogsheadfat (c:a 250 L). Alla fat som användes vid TWS wood finish var nytillverkade, varför tanninerna hade en stor inverkan på innehållet. Kanske skulle madeiran ha lagrats längre i fatet innan whiskyn hälldes i, eftersom alkoholestyrkan endast är 19 %? Frågan är bara hur länge. Kanske ytterligare några månader? Åter ”trial and error” försök i framtiden.

Generellt bör man minst ha tre personer som gör avsmakningen för att få en någorlunda uppskattning av innehållets smakprofil vid tillfället ifråga. Vid vetenskapliga försök bör man minst göra tre försök för att minimera att slumpen inverkar på resultatet vid provtagningstillfället. I det här fallet gäller det dessutom en subjektiv uppfattning av en person som provsmakar, vilket försvårar bedömningen. Noteringar bör göras när avsmakningen skedde för att på så sätt kunna avgöra, när ev. smakförändringar har skett jämfört med föregående avsmakningstillfälle.

Ett intressant försök skulle vara, att när innehållet i resp. fat är slut, skulle fatet ifråga fyllas med t.ex. 5 dl vatten och rullas lite då och då under kanske en vecka. Därefter skulle man mäta alkoholhalten i vattnet, såvida inte vattnet alldeles har dunstat bort!!

Sammanfattning: Experimentet att tillverka wood finish på 5 L fat var mycket intressant och punschfatet var det fat, som var mest lyckat enligt de flesta TWS medlemmar. Som referens vid den halvblinda provningen fanns också ett glas med Isle of Skye vid de andra tre glasen med olika wood finish för att lättare kunna göra en bedömning av doft, smak och eftersmak av wood finishsorterna.

Som framgår av referatet är det många detaljer, som man bör beakta för att få ett någorlunda optimalt resultat med ett så litet fat som 5 L. Eftersom det inte finns någon skriftlig dokumentation med wood finish i 5 L fat enligt referenten, är TWS försök kanske epokgörande i detta fall.

Referent Ingemar Giös

Bild: Sten Benje