

## ARRAN-provning 15 mars 2006



*Äntligen* – ett ord som numera nästan blivit berömt - men i ett helt sammanhang – utropades i samband med den här whiskyprovningen. Varför? Jo, i höstas skulle Euan Mitchell (EM) från Arran Distillers komma till Telge Whisky Sällskap (TWS) för att ha en provning med whiskies från Arran destilleriet. Tyvärr blev flyget inställt i sista minuten, varför TWS fick vänta ett halvt år, innan vi fick tillfälle att få höra EMs mycket intressanta information och många historier, som uppskattades livligt av TWS medlemmar.

Först serverades en blended whisky, *Glen Rosa* i Torpa Pensionats salong, innan det var dags att gå in konferensrummet, där fem glas med olika Arran whiskies var framdukade. Patrik Berg (PB) hälsade EM välkommen, varefter Tegnér-Hermanssons representant för Arran whiskies, Johannes Rehnman presenterade sig och EM.

EM började med att ge en historisk bakgrund till Arran destilleriet. Idén att bygga ett destilleri på ön Arran diskuterades på ett möte i Arran Society 1992. Det var Harold Currie tidigare Vd vid Chivas Bros. och Campbell Distillers, som föreslog att med hjälp av reverser till försäljning skulle man kunna ekonomiskt klara av att bygga ett destilleri. Som lockbete skulle köparna få ett antal lådor med whiskies i slutet av 1900-talet samt i början av 2000-talet. Försäljningen gick över förväntan och efter en testkörning den 29 juni 1995 började den första produktionen i augusti samma år.

Ursprungligen fanns på ön mer än 50 illegala destillerier och endast tre legala. Antalet olagliga destillerier gjorde att man smugglade i stor utsträckning. Begreppet Arran Water var då synonymt med smuggelsprit. Det sista destilleriet stängde 1837 innan Arran destilleriet började byggas. Varför försvann alla destillerier? Troligen berodde det på att ön låg avsidet och att transportkostnaderna blev för stora till mer befolkade områden, som t.ex. Glasgow. För närvarande är destilleriet det enda på ön och dessutom familjeägt, vilket inte är så vanligt.

Var allt frid och fröjd innan bygget startade? Ett stort problem vid whisky tillverkning är att finna vatten av bra kvalitet, men också att det finns i rikliga mängder. Man var tvungen att borra nio hål, innan man fann vatten som uppfyllde kraven. Det vatten man använder kommer från bäcken Eason Biorach (den lilla kaskaden) vars ursprung är sjön Loch na Davie. Vattnet är mjukt och rinner över torvmarker och röd granitberggrund. Ett annat speciellt problem var ett par kungsörnar, som byggde ett bo i närheten av destilleriet. Naturvännerna krävde att bygget måste göra ett uppehåll i byggandet, vilket gjorde att starten försenades med två månader.

Man använder kornsorten Optic som kommer från Skottlands östkust. Vid kölningen använder man hetluft och nästan alla Arran whiskies är inte rökta. Man använder inte heller någon färgtillsats i spriten. Färgen kommer således endast från lagringen i faten. På grund av efterfrågan har man emellertid på senare tid tillverkat malt med rökigheten 12-15 ppm fenoler, vilket har resulterat i att man har 15 fat lagrade av den whiskytypen.

Man använder endast destillerijäst. Mäsktunnan är av rostfritt stål och de fyra jäskaren är tillverkade av oregontall, vilket de TWS medlemmar kunde konstatera, som besökte destilleriet i september 2005. Tiden för jäsning är 52 hrs. Destilleriet är ett av Skottlands minsta och all destilleriutrustning finns i ett rum och på samma plan. Det gjorde också att det var lätt att se de olika momenten i tillverkningen, då TWS gjorde sitt besök.

Destilleriet har två långhalsade kopparpannor med långa, vågräta lynnarmar (kondensrör). Det innebär att alkoholångorna utsätts för ökad reflux mot kondensorn. Destilleringen sker långsamt och det tar 3 hrs att ta ut "the middle cut". Produktionen är för närvarande 150 000 L alkohol per år.

Lagringen sker i hyrda, traditionella lagerhus, som tillhör destilleriet Springbank i Campbeltown. Generellt lagras huvuddelen (70 %) av spriten i bourbonfat och resten i sherryfat. Fatstorleken är hogshead (250 L) och butt (500 L). Då uppstår en intressant fråga. Till vilken whiskyregion hör Arranwhiskyn? Lagringen sker i Cambeltown, som är en egen whisky-region (Springbank, Glengyle och Scapa) och vissa whiskyförfattare samt The Scotch Whisky Association har olika uppfattning i frågan. Man anger bl.a. öarna, västra Högländerna och dessutom ligger Arran inte långt från Lågländerna. EM kommenterade att man har en schizofren inställning till svaret. Kanske det bästa vore om man fick vara en egen whiskyregion!

Medan EM berättade om tillverkningen smuttade vi samtidigt på de två första glasen. Glas nr. 1 var *Arran Single Malt 43 %*. Det var en 7 årig malt och vaniljkaraktären kunde anas i den whiskyn. Whiskyn var mycket aromatisk.

Glas nr. 2 innehöll *Arran Vintage 1996* och var inte kylfiltrerad samt lagrad i 8 år. Den tillverkades i 6000 flaskor och Sverige tilldelades 520 st. Referenten lyckades faktiskt köpa en sådan flaska! EM kommenterade kylfiltrering, som innebär att spriten kyls ner till mellan +5°C till -10°C, innan whiskyn tappas på flaska. En whisky som kylfiltrerats grumlas inte om vatten sätts till eller om man lägger en isbit i glaset. Vid en kylfiltrering försvinner en del smakämnen som t.ex. fettsyror. Fettsyrorna kommer från cellväggarna i sädeskornen samt jäst och frisätts under jäsningen. Man anser att dessa fettsyror påverkar whiskyns kropp, dvs. den fysiska upplevelsen av alkohol, tyngd och viskositet av whiskyn i munnen samt att de förbättrar smaken. Om temperaturen sänks ändras whiskyns löslighet och fettsyrorna med långa kolkedjor samt estrar fälls ut och bildar grumligheten. Man kan undra varför man utsätter whiskyn för en process som kostar pengar endast för att den som skall dricka skall slippa se att whiskyn är lite grumlig!

*Arran Vintage* uppfattades som något viskös (oljig) samt kryddig och hade lagrats i ex-sherry hogshead.

Glas nr. 3 var också ej kylfiltrerad, nämligen en *10 årig whisky 46 %*. Whiskyn hade lagrats i såväl bourbonfat (60 %) som sherryfat (40 %). En vaniljkaraktär hos whiskyn kunde spåras.

En *cask strength 57.2 %* ej kylfiltrerad fanns i glas nr. 4. Whiskyn hade lagrats 8 år i sherry-fat (hogshead) och fått en slutlagring under 8 månader i cream sherry fat (Gonzales). Satte man till några droppar vatten kunde man lättare känna igen sherrykaraktären.

Även i glas 5 var det en *cask strength 59.3 %*, som lagrats under 7 år i Pedro Ximénezfat, dvs. sherryfat och sedan fått en slutlagring brandyfat under 9 månader. Många uppfattade whiskyn som kryddig.

Efter nästan två timmars fascinerande information om "livets vatten" överlämnades som tack till Euan Mitchell av ordförande Patrik Berg ett skriftligt tack samt TWS standar. Som vanligt fortsatte diskussionerna därefter i matsalen i samband med en måltid. Till kaffet kunde man bl.a. köpa en ovanlig whisky, nämligen från Indien!

*Referent Ingemar Giös*