

Bourbon whiskey – 16 november 2003.

Söndagen den 16 november 2003 hade Telge Whisky Sällskaps programkommitté bjudit in Mats Sköld som gästföreläsare. Syftet var att få inblick i amerikansk wiskeyhistoria samt provning av ett antal bourbons. Det var med stor humor och på ett medryckande sätt som Mats gav oss medlemmar en doft- och smakupplevelse från den whiskey, som kanske många fram till provningen hade en viss – kanske felaktig - uppfattning om. Det var en mängd frågeställningar som penetrerades t ex Varför kallas whiskeyn för bourbon? Varför har amerikansk whiskey en annorlunda doft- och smak jämfört med t ex skotsk whisky? Varför används surmäsk under tillverkningen? Varför kolas ekfaten? etc.

Från 1600-talet och fram å hade förhoppningsfulla europeer utvandrat till Nya världen på jakt efter ett bättre liv. De kom från Irland och Skottland på flykt undan svält och arbetslöshet. Det var inte mycket man hade med sig vid utvandringen, men något som inte var så tungt att bära var kunskapen att framställa whisky. Det var främst till staterna Pennsylvania, Maryland och Virginia, som invandrarna kom och där fanns också mycket bra möjligheter att odla majs.

Vid den tiden var det en guvernör som erbjöd jordlotter på 15 ha i Kentucky å dem som var villiga att slå sig ner där och börja odla majs. Men majs var en färskvara och transportmöjligheterna var inte lämpliga så att det gick att sälja överskottet. Ibland fick man inte avsättning för all spannmåsskörd och vad skulle man då göra med överskottet? Eftersom mjukt kalkhaltigt vatten fanns och dessutom som tidigare nämnts fanns kunskapen att framställa whisky, blev resultatet att en whiskyproduktion började. Det var också mycket lönsamt, eftersom ett par fat på hästlasset gav sex gånger mer betalt än vad två säckar säd gav. Det blev första början till bourbonindustrin.

Men redan på den tiden var myndigheterna på alerten för att hitta på nya skattepålagor. Det unga landet var fattigt och behövde alla pengar det kunde få. Sprit var ju en intressant källa att beskatta och 1791 infördes höga skatter, som resulterade i ett krigsliknande tillstånd mellan myndigheter och destillatörer under tre år.

Hur skapades bourbontypen? Enligt den officiella historieskrivningen var det baptisten Elijah eller Elias Craig som år 1789 upptäckte att fat som var rejält brända inuti gav whiskeyn än bättre smak än om faten inte var kolade. Men varför kolade man faten? Jo, man använde fat som man hade lagrat fisk i och för att få bort fisklukten och därmed också smaken, brände man faten, innan man tappade whiskeyn på faten ifråga. Dessutom försvinner också de ämnen i träet som ger råsmak under lagringen t ex garvämnen.

De amerikanska destillatörerna kom emellertid att överge det skotska och irländska metoderna vid whisky tillverkning och utvecklade i stället sin egen teknik. När kolonnapparaterna började användas speciellt inom sädespritindustrin, började man använda den metoden, eftersom den var snabbare och billigare än att använda kopparrännor. Men man använder också en typ av destillationspanna (doubler) för att fullfölja den andra destillationen.

Den renar och koncentrerar alkoholen ytterligare – lågviner går in (slutprodukten av första destillationen i kolonn-apparaten) och "högviner" går ut. (high wines eller doublings, dvs namnet på spriten sedan den passerat the doubler). Dessutom stavade man whiskey med ett e mellan k och y. Det är endast fyra amerikanska whiskysorter som använder den skotska/kanadensiska stavningen *whisky*, nämligen Maker's Mark, Old Forester, Early Times samt George Dickel. Troligen ville destillatörerna till dessa whiskies skilja sig från övriga genom att använda den skotska /kanadensiska stavningen.

Vid framför allt tillverkning av bourbon och råg whiskey använder man surmäska (sour mash). Man angav inte det på etiketten för man var rädd att namnet skulle verka avskräckande. Nu är benämningen långsamt på väg tillbaka, eftersom fler och fler betraktar den som ett tecken på kvalitet. Det var för att förstärka smaken som man tar tillvara en del av den överblivna mäsken från destillationen och tillsätter den till den nya mäsken. Det sker antingen direkt vid mäsken, under jäsningsproceduren, direkt till jästen eller vid alla tre tillfällena.

Men varifrån kommer namnet bourbon? Jo, från området Bourbon county men där finns inte några destillerier utan dess historiska roll var att fungera som utskeppningshamn för whiskeyn. Bourbon county hade fått sitt namn efter det franska kungahuset bourbonnerna, som stödde frihetskampen mot Storbritannien. Det var först under 1840-talet som uttrycket bourbon började användas som beteckning på whiskeyn. När industrin var som störst fanns det drygt 2000 destillerier i Bourbon county. I mitten av 1800-talet var destilleriernas antal 580 och nu finns bara ett dussintal kvar.

Det finns vissa lagar som styr whiskeytillverkningen. Den mäska som används till bourbon måste innehålla minst 51 och som mest 80 % majs. Vilka sädeslag mäsken i övrigt skall innehålla regleras inte av lagen. Ju högre andel majs som används, desto lättare blir smaken av whiskeyn. För att garantera att den sprit som används skall behålla sin smak från råvarorna i mäsken, får en bourbon maximalt ha 160 proof, dvs 80 volymprocent alkohol. När den lagras på ekfat får alkoholhalten vara högst 125 proof, dvs 62.5 volymprocent. Dessutom måste spriten lagras på nya fat (enligt en tunnbindarlag från 1923), måste vara kraftigt kolade samt att lagringen sker under minst 2 år. De använda faten exporteras sedan till Skottland. Endast destillerat vatten får sättas till för att minska alkoholhalten. Inte heller någon färgtillsats (E 150) får användas. Vid buteljeringen måste en bourbon ha som lägst 80 proof (40 volymprocent alkohol).

År 1920 röstades fram ett förbud för tillverkning, spridning och konsumtion av alkohol i hela USA. För whiskeyindustrin blev naturligtvis följderna katastrofala. Producenterna fick slåigen en efter en. De destillatörer som fanns kvar fick tillverka sin sprit för medicinskt bruk och det blev ju inte i några större mängder. Resultatet blev att lönnbrännerier började sprida sig över hela kontinenten och olagliga utskänkningsställen fanns i stor mängd. Massor av resor gjordes till gränsen mot Kanada och av någon anledning fanns det ett antal kanadensiska destillerier just där! Turistresor gjordes till Kuba och Bahamas, som blev enormt populära barparadis. Resultatet blev också att maffian fick sin stora chans och växte sig allt starkare. År 1933 avskaffades förbudet till lättnad för de flesta amerikanare.

Det ökade intresset för single malt whisky från Skottland under 1980-talet gjorde att amerikanerna måste börja tänka om. Först var Ancient Age Distillery som lanserade sin Single Barrel Bourbon under namnet Blanton's. En sådan whiskey buteljeras från ett enda fat enligt lagstiftningen utan att blandas med någon annan whiskey. Under slutet av 1980-talet lanserade Jim Beam begreppet Small Batch Bourbon med märkena Basil Hayden, Baker's, Booker's samt Knob Creek. Juridiskt sett saknas definition beträffande termen Small Batch, så i praktiken kan begreppet stå för nästan vad som helst. Det innebär emellertid att whiskey blandas från ett 20-tal särskilt utvalda fat och det är fat där whiskeyn mognat allra bäst, nämligen i mitten av lagerhusen (racked ware-houses).

Efter Mats informativa redogörelse av bourbon, blev det en öppen provning, dvs alla visste vilken whiskey som fanns i de fem glasen. Mats betonade att han inte ville kommentera doft- och smakupplevelserna alltför mycket, eftersom dessa är så individuella. Det var verkligen en förnämlig samling bourbons som provades. I de första tvåglasen fanns två typer av Jim Beam.

Glas 1 innehöll *Jim Beam vit* lagrad 4 år och 40 %. Har nr 503 och finns för 249:- i det ordinarie sortimentet. Mats kommenterade att just denna typ passade utmärkt med is. Whiskeyn är kanske lite från om man jämför med de single malts, som förekommit vid TWS tidigare provningar. Det är kanske därför det passar bra att göra drink av den whiskeyn. En perfekt drink blir det, om man använder 3 cl Jim Beam vit, 2 cl Apple sour samt lite lime.

Glas 2 innehöll *Jim Beam svart* lagrad 8 år 43 % och finns på beställningssortimentet för 289:- Den kändes beträffande doft-och smak definitivt bättre än den vita sorten. Vaniljdoften och vaniljsmaken blir mer accentuerad i den whiskeyn. Eftersmaken är också längre och mildare. Men även den svarta passar bra tillsammans med is och till cocktails.

Vem var Jim Beam? Ursprungligen tysk med namnet Jacob Böhm kom han till Maryland i mitten av 1700-talet. År 1785 for han till Kentucky och började strax därefter med whiskey-tillverkning. Det första fatet sådes 1795, vilket innebar att företaget firade sitt 200 års jubileum 1995, vilket också anges på etiketten Jim Beam vit. Det var Jacobs barnbarnsbarn Jim som gav whiskeyn sitt namn. På den etiketten står också att whiskeyn är lagrad 4 år. Varje whiskey som är yngre än 4 år, måste även ange det på etiketten. I allmänhet finner man att man noterat lagringsåldern på etiketten för whiskey, som är lagrad sex år och längre. Företaget Jim Beam var ett familjeföretag fram till 1967, då American Brands, Inc. köpte företaget. Fortfarande är emellertid Beamfamiljen - den sjätte generationen - involverad i destilleriet. Vidare kan nämnas att jäststammen som fortfarande används är från 1930-talet och faten flyttas om diagonalt i lagerhusen för att uppnå optimal mognad.

Sedan kom vi till provningen beträffande Small Batch serien. I glas 4 fanns *Knob Creek* 9 år 50 % och som kostar 479:- på beställningssortimentet. Den introducerades i början av 1990-talet. Namnet har den fått från platsen för en av Abraham Lincolns barndomshem. Det är en förstaklass bourbon och man kan även här lägga i is, om man så vill. Däremot rekommenderas inte att sätta till vatten, eftersom man anser att just vid alkoholstyrkan 50 % kommer Knob Creek så nära som möjligt att vara en perfekt bourbon.

Basil Hayden's 8 åriga bourbon med 40 % alkoholhalt fanns i glas 4. Den finns på beställnings Sortimentet och kostar 539:- Även den whiskeyn introducerades i början av 1990-talet. Den innehåller ganska mycket råg, vilket ger en kryddig smak. En del blandar den med ginger ale (ingefärsdricka), medan andra nöjer sig med "on-the-rocks" varianten.

Slutligen i glas 5 var det *Booker's 6-8 åriga whiskey 62.5 %!!*, som skulle provsmakas. Finns på beställnings Sortimentet men på grund av den höga alkoholhalten kostar whiskeyn 689:- Den introducerades i slutet av 1980-talet och är inte kylfiltrerad. Det innebär att sätter man till vatten blir whiskeyn något grumlig, men det har inte något med sämre kvalitet att göra. Snarare är det så att genom att inte kylfiltrera behåller man smakämnen, vilket ger karaktär åt whiskeyn. Varje flaska är förseglad med svart vax och har en etikett tryckt från ett skrivet original.

Lägg märke till färgen som är valnötsfärgad! Eftersmaken är lång och på grund av den höga alkoholhalten bör whiskeyn spädas med vatten. Ett alternativ är att sippa på Booker's med is och massor med vatten eller varför inte till en biffstek!

Tack vare den starka applåd som Mats fick efter provningen lät han ett glas *Old Grand Dad* gå runt borden för doft och en liten smakupplevelse. Det var nog tur att jag satt i första bordsraden, eftersom smakupplevelsen torde knappast sista bordsraden ha upplevt. Whiskeyn finns inte på beställnings Sortimentet, men kommer någon till USA, kan denna whiskey verkligen rekommenderas. Den tillverkas av majs av yppersta kvalitet och lagringstiden är mellan 8-10 år. Namnet har whiskeyn fått från en av Kentuckys tidigaste brännerimästare, nämligen Basil Hayden, som kallades för Old Grand Dad. Liksom Basil Hayden's whiskey innehåller den en hög råghalt

Med "raska" steg förflyttade vi oss efter provningen till de nedre regionerna där Michel och Jussi bjöd på pytt-i-panna med rödbetor och råaggula samt därtill en god öl. Till kaffet fanns det möjlighet att köpa ett antal mindre vanliga whisk(e)ysorter t ex *Gentleman Jack* som nu finns på beställnings Sortimentet för 349:- ett pris som verkligen är ett fynd. Märket lanserades i slutet av 1980-talet och är en small batch whiskey. Spriten filtreras genom kolat lönnträ två gånger i stället för en. Första gången sker det före lagringen på ekfat och andra gången precis före buteljeringen. Det ger en mjuk, aningen söt smak.

Undertecknad hade turen att sitta mitt emot TV personligheten *Bosse bildoktorn*. Jag nämnde till honom att han på TV visat att en nylonstrumpa kan klara av en viss typ av fel i bilmotorn. Skulle man inte kunna använda sig av bourbon på något sätt i bilen? Jo, svarade Bosse bildoktorn, med fördel kan man använda den som spolarvätska – dvs i bilen!

Det var med "stärkta" bourbon(kunskaper) som vi efter tre timmar gick ut i den ljumma novemberkvällen för att invänta våra beställda "limousiner" från våra respektive. Troligen var det många, som efter den här provningen ändrat sin inställning till bourbon och funnit den "rumsren" i whiskysammanhang

Vid datorn

Ingemar Giös

TWS programkommitté