

## WHISKEYPROVNING DEN 16 SEPTEMBER 2007



Höstens första tasting ägnades åt Bushmills. Som provningsledare hade Telge Whisky Sällskap bjudit in Anders Gjörning (AG), som är ett känt namn inom den svenska whiskyvärlden. Anders arbetar som heltidsarbetande Whisky Ambassador, whisk(e)yredaktör i Livets Goda, varit tamburmajor i ett säckpipeband, folksångare, sjungit in en skiva med whiskysånger m.m. Således en whiskyinformatör av stora mått.

AG började berätta om hur whiskeyn kom till Irland. Som alltid när det gäller whisk(e)yns väg till Irland eller Skottland finns det olika versioner. Men enligt AG var det Jabix Ibn Hayyan även känd som Geber, vilken uppfann destilleriapparaten (columbic med kopparspiral) i slutet av 700-talet. Hans skrifter översattes till latin från arabiska under 1100-talet. Enligt en annan legend var det Irlands skyddshelgon S:t Patrick, som förde med sig kunskapen att destillera från det europeiska fastlandet till Irland. Destillering hade munkarna lärt sig från parfymtillverkningen, när de missionerade i mellersta östern.

I den ej daterade Red Book of Ossary, som man anser vara från 1300-talet, nämns destillering av vin. På södra Irland var det munkar som destillerade vin till brandy (cognac) medan man i norr föredrog destillering av säd, som blev till whiskey.

Ett 1300-tals arbete benämnt Rosa Anglica av John Gaddesden, den mest kända läkaren under detta århundrade, blev standardverket för alla läkare, vilka konsulterade hans verk under tre århundraden. Det finns en irländsk översättning på 1400-talet av detta arbete och där nämns whiskey, som hjälpmedel för att bota förlamning av tungan. Gaddesden avslöjar också hur man tillverkar aqua vita (livets vatten). Man tillverkade denna dryck från vin och inte säd samt satte till örter i spriten. Troligen för att den inte var någon höjdare smakmässigt sett.

Vissa böcker nämner också att Sir Thomas Savage, som var länsherre över det område där nu Bushmills ligger, stärkte sina soldater med uisce beatha inför slaget mot engelsmännen. I verkligheten var det emellertid aqua vitae, som soldaterna fick

År 1496 nämns i den skotska Exchequer Rolls destillering av säd och anges som det år whisky först producerades. Någon motsvarighet finns inte på Irland utan först år 1556 kom ett lagförslag om beskattning av sprit tillverkat på spannmål (whiskey). År 1585 introducerades en förordning i Galway, där man ville försvåra tillverkning av aqua vitae tillverkat av spannmål. Man nämner att aqua vitae i stället borde kallas aqua mortis (dödligt vatten) på grund av att befolkningen drack alltför mycket med många gånger dödlig utgång. Man anser således att destillering var väl känt under 1300-talet och förmodligen innan dess av munkar som använde livets vatten som botemedel.

Är världens äldsta destilleri Bushmills? I marknadsföringen står det fortfarande på destilleriets etikett 1608, men fick man licens då? Sir Thomas Phillips, kung James I ställföreträdare och guvernör av Ulster, gav licens till området Antrim att tillverka whiskey. Det är ett ganska stort område och licensen gavs inte specifikt till Bushmills. Man har funnit tecken på illegal whiskeytillverkning i Bushmills omkring 1743, men det var först 1784 som Bushmills formellt registrerades för tillverkning av whiskey.

På juldagen 1661 bestämde den irländska regeringen att en skatt skulle tas ut på fyra pence på varje gallon (cirka 4.5 L) whiskey som destillerades. Självklart blev det då illegal whiskeytillverkning (poteen eller poiteen). I slutet av 1700-talet fanns det cirka 2000 små destillerier men 1887 hade de minskat till 28 destillerier.

1900-talet blev ett århundrade vars händelser påverkade den irländska whiskeyindustrin på ett mycket negativt sätt. I april 1916 skedde ett uppror mot engelsmännen men myndigheterna slog ned upproppet efter fem dagars strider. Mellan 1919 och 1921 utbröt ett inbördeskrig som slutade med att Irland blev ”fristat” inom det Brittiska imperiet. Därefter blev det ett handelskrig mellan engelsmän och irländare, som resulterade i att irländsk whiskey inte kunde exporteras till Brittiska imperiet vilket också inkluderade Kanada, Sydafrika, Australien, Nya Zeeland och Indien. Många irländska destillerier måste därför stängas. På grund av Irlands dåliga ekonomi höjdes spritskatterna, vilket negativt påverkade hela whiskeynäringen.

Förbudstiden i USA mellan 1920-1933 stängde USA-marknaden för irländsk whiskey, varför whiskey endast producerades för hemmamarknaden. På Irland fanns överfulla lager av whiskey. Andra världskrigets utbrott medförde att ytterligare destillerier måste stängas, eftersom den irländska regeringen stoppade destilleringen. År 1950 var det endast fem destillerier kvar. Destillerierna Jameson, Power, Midleton och Tullamore bestämde sig för att gå samman 1966 och bildade då Irish Distillers Company. Verksamheten koncentrerades till Midleton i Cork. År 1973 gick också Bushmills in i Irish Distillers Company, som sedan 1988 ägs av det franska företaget Pernod Ricard.

För att få kallas irländsk whiskey måste spriten vara destillerad och lagrad minst tre år på Irland. Vad utmärker irländsk whiskey?

- Stavningen är whiskey
- Man använder inte torv (undantag Connemara)
- Destilleringen sker tre gånger (undantag Cooley)
- Destillationspannorna är i allmänhet större än de skotska. Mäsk-, mellan- och spritpanna.
- Använder omältat korn

*Kommentar:* Användningen av omältat korn berodde på en maltskatt som infördes 1850, som tvingade destillerierna att använda naturligt korn. Eftersom spriten blev skarp av att använda omältat korn, blev det nödvändigt att destillera tre gånger. Då man använder såväl omältat (60 %) som mälat korn (40 %) kallas det *Dublin-style* eller *Pot Still Whiskey*.

AG berättade sedan om Aenas Coffey som uppfann the Coffey still (patent still). Det är en kolonnapparat vilken producerar en mycket ren alkohol – således smakämnen har så gott som försvunnit – med hög alkoholhalt i en snabb, kontinuerlig process. Man använder stora mängder av olika spannmålsprodukter (majs, vete, råg, en mindre mängd korn). Av den processen blir det sädesprit, som blandas i en blended whiskey.

De olika whiskeystilar som produceras på Irland är

- Pure Pot whiskey
- Irish malt whiskey
- Irish grain whiskey
- Blended Irish whiskey

Finns det några skillnader mellan A. pure pot stilled whiskey och B. malt whiskey (Bushmills)?

A. Lite oljig, kryddig, torr

B. Mild, brödig sötma, lång eftersmak. Bushmills använder 100 % mälat korn

Bushmills' fatanvändning

- Bourbonfat från Kentucky
- Sherryfat från Jerez, Spanien
- Speciella fat t.ex. romfat för lagring hela tiden

Följande whiskeys provsmakades. I blended whiskyn kommer sädeswhiskeyn från destilleriet Midleton och den är lagrad på bourbonfat från Wild Turkey, USA

### ***Bushmills 10 år***

Lagrad på såväl bourbon- som sherryfat.

*Färg:* Ljus, gyllene

*Doft:* Liten, sötaktig, honung, maltig

*Smak:* Mild, sötaktig, nötig

### ***Bushmills 16 år***

Lagrad på såväl first-fill bourbon- som sherryfat (oloroso). Lagras sedan 1 år på portvinsfat.

*Färg:* Något bärnstensfärgad

*Doft:* Stor, aromatisk, sötaktig

*Smak:* Rätt mild, sötaktig nötig, maltig

***Black Bush***

Blended whiskey. Innehåller 80 % malt lagrad 8-9 år från Bushmills. Två sädeswhiskeys ingår som är några år yngre. Ingen ålder anges på etiketten.

*Färg:* Ljus, bärnstensfärgad

*Doft:* Ganska stor, sötaktig, fruktig

*Smak:* Mild, nötig med en ganska lång eftersmak

***Bushmills Original***

Blended whiskey. Maltwhiskyn troligen 6 år och sädeswhiskey förmodligen tre år.

*Färg:* Ljus, bärnstensfärgad

*Doft:* Liten, sötaktig, vanilj

*Smak:* Sötaktig, honung, något "klibbig" med kort, kryddig eftersmak.

Efter provningen fanns möjlighet att fortsätta intressanta diskussioner med Anders Gjörning i samband med en måltid i matsalen.

*Referent Ingemar Giös*