

Whiskyprovning den 27 november 2005
Vilken betydelse har whisk(e)yns ålder?



Syftet med provningen var att undersöka och informera om vilken betydelse lagringstiden har för whisk(e)y. Vid provningens början berättade provningsledaren Ingemar Giös (IG), vilka frågor man ev. skulle kunna få svar på efter provningen. Är det t.ex. möjligt att skilja mellan en standardålder på cirka 10 år och en whisky, som lagrats mer än 20 år? Är smaken så mycket bättre hos de whiskies, som lagrats en längre tid? Är det värt att köpa whisky-flaskor, som lagrats under många år? Frågan är då hur man väljer ut fyra whiskyflaskor med olika åldrar, så att inte någon lagringsålder missgynnas jämfört med övriga lagringsåldrar. Ett väsentligt ord i det här sammanhanget är att *standardisera*. Nedanstående faktorer bör beaktas vid en provning, då olika lagringsåldrar jämförs.

- De provade whisk(e)yårgångarna bör ha producerats vid *samma destilleri*.
- Det bör vara en *officiell buteljering*, dvs. från destilleriet ifråga. Det innebär *lagring i samma typ av lagerhus*. En oberoende buteljerare köper ett fat från ett destilleri och lagrar det med största sannolikhet i en helt annan del av Skottland och kanske också i en annan typ av lagerhus jämfört med destilleriet, varifrån fatet har köpts.
- *Alkoholhalten* på de olika årgångarna bör vara *så lika som möjligt*. Således en cask strength bör inte ingå, eftersom det är svårt för deltagarna att späda whiskyn ifråga med vatten till cirka 43 %.
- *Fatlagringen* bör ha varit *lika innan buteljeringen*. Således inte någon wood finish (slutlagring) bör ingå, som med stor sannolikhet ha förändrat smaken på den ursprungliga whiskyn. Dessutom bör faten antingen ha varit bourbonfat eller sherryfat för de fyra lagringsåldrarna. Däremot är det svårt att känna till om faten varit first eller second refill.
- *Priset på whiskyn med längsta lagringsåldern* bör vara *"anständigt"*, dvs. det får inte bli för dyrt att göra en provning med fyra lagringsåldrar.

Efter genomgång av ordinarie- såväl som beställningssortimentet i Systembolagets katalog innan provningen var det endast ett destilleri, som uppfyllde ovanstående krav, nämligen *Glenfarclas*.

IG kommenterade sedan att i de flesta whiskyproducerande länder finns lagar, vilka reglerar efter hur lång tid en whisky måste lagras innan den får säljas och kallas whisk(e)y

- Skottland, Irland, Kanada och Japan 3 år
- USA 2 år

Ett undantag är whiskeyn i USA som är ”bottled in bond” (BiB). Det innebär att destilleriet inte betalar skatt omedelbart efter destilleringen utan när whiskeyn buteljeras. Man fick således lagra whiskeyn skattefritt. År 1897 godkände USA:s regering den lagen, men i gengäld måste destillerierna lagra sin whiskey under minst 4 år. Vidare krävde man att alkoholhalten måste vara minst 50 % och destilleringen skulle ha skett från ett bestämt år. I slutet av 1800-talet var det ovanligt med en sådan lång lagring, vilket gjorde att konsumenten förväntade sig en speciell kvalitet från en BiB flaska. Numera har man i stället andra förväntningar, nämligen att det är en årgångswhiskey.

Hur länge bör en whisky lagras? Det bestämmer destilleriet eller den oberoende buteljeraren. Det innebär att man i många fall har olika uppfattning från destilleriet resp. den oberoende buteljeraren, vilket som är den optimala mognadsåldern för en specifik whisky. Många destillerier buteljerar samma whisky vid olika lagringsåldrar för att tillgodose olika smak-riktningar och därmed få nya kunder, som köper whisk(e)y. Oberoende buteljerare brukar många gånger lansera whiskeyn vid en annan ålder än vad destilleriet ifråga anser vara den optimala åldern. Det är också orsaken till att en del destillerier inte säljer fat till oberoende buteljerare, eftersom man anser sig själva vara bäst på att bestämma den optimala åldern.

När det gäller skotsk blended whisky kan priset på flaskan ge en viss antydning. Om en ålder anges på etiketten betyder det att den yngsta whiskeyn som ingår i blended whiskeyn, dvs. single malt eller sadeswhisky anger åldern. Det innebär i sin tur att det finns single malts i flaskan, som är äldre än den angivna åldern.

Generellt brukar maltwhisky buteljeras vid 10 eller 15 års ålder, men beroende på var destilleriet ligger kan min. åldern vara högre. Ett exempel är Dalwhinnie, som har min. åldern 15 år beroende på klimatförhållanden, vilket gör att whiskeyn mognar långsammare. 10 år brukar vara en vanlig lagringsålder i Lågländerna samt för de inte fullt så smakrika sorterna från Högländerna. Däremot brukar åldern vara mellan 12 till 15 år för Islay whiskies och de bästa från Speyside.

Om whiskeyn exporteras till Italien brukar den vara rätt ung. Exempel är Glen Grant, som exporterar sin 5 åriga och Glenfarclas sin 6 åriga whisky till Italien. I de flesta fall dricker man dessa whiskies som en drink och således håller i olika andra drycker.

När det gäller USA är bourbons vanligen rätt unga, men under senare år har det skett en trend mot äldre buteljeringar s.k. *small batch* bottling och *single barrel*.

Small batch betyder buteljeringar i små mängder, där man valt ut de bästa faten i lagerhusen. Innebär således inte buteljering från enstaka fat. Exempel är Basil Hayden, Baker's och Knob Creek från Jim Beam samt Rare Breed från destilleriet Wild Turkey

Single barrel betyder detsamma som *single cask* i Skottland. Eftersom man inte blandar whisky från olika fat innebär det att inte så många flaskor buteljeras från endast ett fat. Prak-tiskt betyder det förstås att whiskyn från ett speciellt fat skiljer sig något från ett annat fat även om det är en destillering från samma år. Faten kan ju ha lagrats på olika håll i lagerhuset – högst upp eller längst ner och därmed utsatts för olika klimatförhållanden. En *skillnad* mot skotsk *cask strength* är att såväl *bourbon* som *Tennessee whiskey* späds till cirka 40 %.

I USA har man diskuterat om verkligen längre lagring förbättrar kvaliteten på en bourbon. *Maker's Mark* publicerade en annons i slutet av 1988, där man mycket lätt kunde identifiera flaskor från konkurrenter, som förlöjligades att dessa whiskeys var för dyra, för gamla och hade för hög alkoholstyrka.

Vi kommer då utsökt in på begreppet *lagringsmognad*, som ju är steget efter destillationen. Definitionsmässigt innebär det fr.o.m. att spriten (the new make) tappas på fat tills fatet töms.

Vilka faktorer har betydelse?

1. Fatets egenskaper, dvs. typ och kvalitet
2. Hur många gånger fatet har använts
3. Mikroklimatet i lagerhuset
4. Typ av lagerhus och var det ligger – inlandet eller vid kusten
5. Hur länge whiskyn lagrats i fatet
6. Spritens alkoholhalt

Värt att notera att när whiskyn en gång buteljerats fortsätter den inte att mogna. Den blir således inte bättre med åren i flaska.

Långt tillbaka smakade whiskyn eller snarare spriten förskräckligt, eftersom den var hem-bränd. På engelska kallades sådan sprit för *moonshine* eller *Arran water*. Man hällde i honung, olika örter och/eller kryddor för att förbättra smaken.

När började man lagra whisky för att förbättra kvaliteten? Något exakt årtal känner man inte till. Kanske var det någon lönnbrännare som gömt sin kagge av trä och sedan inte hittat den men efter en lång tid fann han kaggen. Troligen upptäckte man då att den s.k. whiskyn smakade bättre då. Det var ju också så att under den tiden man hade illegala brännerier var det svårare att förvara kaggarna för att inte skatteverkets män skulle upptäcka dem. Man drack därför upp spriten ganska snabbt. Det var inte förrän i slutet av 1800-talet man mer systematiskt började lagra whisky. Faten som användes tidigare kunde ha innehållit vin, rom, smör eller t.o.m. fisk (strömming). Det senare exempel från samhället Wick i norra Skottland, där destilleriet Old Pultney ligger. Det var således väsentligt att whiskyn inte fick smak av det tidigare innehållet.

Eftersom det kostar oerhört mycket att lagra whisky under en längre tid beroende på avdunstning – ”the angels share” och att man inte får tillbaka investerade pengar tillräckligt snabbt, försöker man numera på något sätt påskynda mognadsprocessen och kontrollera de kemiska processer, som sker i fatet. Ett sätt som destilleriet Laphroaig har gjort är att man lagrar whiskyn i quarterfat, som innehåller cirka 127 L. Namnet kommer av att fatets volym är en ¼ av storleken av en butt. Mognaden sker snabbare i mindre fat. Enligt undersökningar är det emellertid inte alla whiskies, som uppnår optimalt resultat vid lagring i dessa quarterfat.

Vad är syftet att whiskyn skall lagras och mogna i ekfat? Jo, man vill få bort de råa sprit-egenskaperna, så att whiskyn blir mildare och mer komplex i doft och smak. De egenskaper som finns i träet, vill man försöka få överförda till whiskyn, så att väldoftande aromer kan utvecklas men att samtidigt inte önskvärda lukter och smaker försvinner.

Vilka olika faktorer påverkar mognaden!

Ekfattet

Vad som händer i ett ekfat t.ex. i Speyside, Highland Park på Orkneyöarna eller i Talisker på ön Skye är ett mysterium. Det är en process som inte kan påskyndas med hjälp av kemiska medel. Eventuellt kan man som tidigare nämnts använda ett mindre fat för att påskynda mognadsprocessen, eftersom whiskyn då har kontakt med en större träyta/cm². Då whiskyn reagerar med luften som penetrerar mellan ekfatets stavar och dess porer oxiderar syret alko-holen, varvid bl.a. små mängder acetaldehyd och ättiksyra bildas. Andra kemiska reaktioner orsakar positiva dofter av fruktkaraktär.

Oxidationen är en viktig faktor för mognaden, vilket ökar komplexiteten av de angenäma smakerna i whiskyn. Spårämnen av koppar från destillationspannorna fungerar som katalysatorer och omvandlar syre till väteperoxid, som i sin tur påverkar träet och vanillin frisätts.

Vit ek som används i bourbonfat har växt långsamt i Missouri, Kentucky eller Tennessee i USA, eftersom nederbörden där är liten och jordmånen dålig. Det gynnar koncentrationen av vanillin i träet. Det innebär samtidigt täta fibrer och ådring i viteken samt mycket tanniner och aromer. På grund av det hårda träet kan emellertid inte spriten extrahera smakämnen lika bra som i fat tillverkade av europeisk ek. Praktiskt innebär det att amerikansk whiskey teoretiskt mognar långsammare än om faten var tillverkade av europisk ek. Hur det är i praktiken undersöker man för närvarande genom att lagra skotska whiskyfat i USA samt amerikansk whiskey i Skottland.

Fatets tidigare användning

Ett nytt ekfat ger en för markerad karaktär av strävhet hos den lagrade whiskyn, varför i Skottland är det mycket ovanligt att man använder helt nyttillverkade fat. Det är därför som bourbonfaten är kolade på insidan för att ta bort tanninerna, vilka orsakar strävheten men inte bitterhet. Det är ligninet i eken som frisätter vanillin. Om fatet lagrat bourbon, starkvin eller vin tidigare räknas inte det, när man använder begreppet refill. Om således ett ekfat använts för lagring andra gången kallas det "*first refill*". Används fatet för tredje gången kallas fatet "*second refill*" osv. Generellt kan faten användas upp till fyra gånger, varför ett fat kan ha använts upp till 50 år, innan det kasseras. Vid varje fyllning av fatet tar man bort cirka 1/5 av faten för reparation (byter ut en del stavar) eller förnygrar faten genom att man bränner eller rostar fatets insida och sedan tar man bort det yttersta förkolnade lagret. Vid bränningen framträder också fenoler och furfuoler, vilka är smakförstärkande.

Man brukar också i vissa fall hyvla av fatets insida för att få fram färskare trä, som whiskyn kan komma i kontakt med. En kraftigt rökt whisky som lagras i bourbonfat får med tiden en reduktion av den rökiga egenskapen hos whiskyn. När fatet inte längre anses värda att användas för lagring av maltwhisky, så används de för lagring av sädesprit eller man gör trädgårdstunnor för blommor eller trädgårdsmöbler av dem.

Lagerhusens mikroklimat

Lagras faten på jordgolvet eller i den översta raden närmast taket? Temperaturen under lagringstiden varierar således efter fatens placering i lagerhuset, men det beror också på vilken typ av lagerhus det är.

De traditionella lagerhusen (*dunnage warehouses*) har tjocka sten eller tegelväggar, skiffer-tak och jordgolv. Faten staplas på mellanliggande plankor upp till tre våningars höjd. Jord-golvet ger upphov till imma som gynnar en stabil luftfuktighet. Den typen av lagerhus har stabilare fuktighetsnivåer än de moderna lagerhusen. Högre fuktighet innebär att mer vatten kan tränga in i ekfatets porer. Hur det påverkar mognaden känner man inte till, även om en del destillerier anser att högre fuktighetsnivåer gynnar en långsammare mognad. Generellt är temperaturen stabil de traditionella lagerhusen.

I moderna lagerhus (*racked warehouses*) staplas faten upp till 12 våningars höjd. I den typen av lagerhus fluktuerar temperaturen dagligen, eftersom de har stora dörrar som i allmänhet står öppna. Genomsnittstemperaturen är emellertid ungefär lika i de två typerna av lagerhus.

Typ av lagerhus och var det är beläget

Att generellt endast bedöma förutsättningarna för traditionella- resp. moderna lagerhus stämmer inte alltid. Orsaken är att de traditionella lagerhusen på 1960-talet byggdes med tunna betongväggar medan moderna lagerhus isolerades, som i det senare fallet gynnar en mer stabil temperatur.

Om lagerhusen är belägna nära havet innebär det högre fuktighetsnivåer i lagerbyggnaderna. Generellt förlorar whiskyn snabbare i alkoholstyrka i ett fuktigt klimat vid kusten jämfört med ett torrt inlandsklimat.

På sommaren kan det bli varmt i lagerhusen i ett inlandsklimat. Det innebär att spriten expanderar i faten och avdunstning sker. Fat som har en liten vätskevolym och en stor volym luft ovanför vätskeytan kan orsaka att whiskyn blir övermogen. När temperaturen sjunker kontra heras spriten och luft dras in i fatets porer. Oxidationen resulterar i att aldehyder, estrar och syror når en ny jämviktsnivå, som gör spriten fruktigare, mer balanserad och mogen. Euro-peisk ek är mer porös och har således högre oxidationshastighet jämfört med den amerikanska viteken. Det innebär en högre avdunstning och teoretiskt en snabbare mognad. Hur det är i verkligheten känner man inte till.

Alkoholstyrkan

Ju högre alkoholstyrka desto djupare penetrerar spriten träet och suger ut extrakt från fatets trä.

Whiskyns lagringsålder

Är lång lagring garanti för god smak? Nej, varje whiskysort har sin livscykel. I allmänhet mognar de mildare sorterna tidigare. En lång lagring av vissa sorter kan innebära att whiskyn får träsmak.

I destilleriets The Macallans lagerhus finns en skylt "*ZZZZZ – the whisky is sleeping*". Provningsingen skall således visa om de fyra sorterna av Glenfarclas har sovit tillräckligt. Kan den verkliga sjuovaren identifieras?



Vid provningen satt deltagarna fyra vid varje bord för att underlätta diskussionerna. Vad blev resultatet? En viss antydning ger nedanstående tabell vad man ansåg. Om det inte blev totalt samma antal deltagare som räckte upp handen vid glas 2 och 4, berodde det nog på att någon vid två tillfällen var för tveksam att bestämma sig.

	<u>10 år</u>	<u>15 år</u>	<u>17 år</u>	<u>21 år</u>	<u>Riktigt svar</u>
Glas 1	2	10	4	0	15 år
Glas 2	0	4	10	1	21 år
Glas 3	0	0	2	14	10 år
Glas 4	12	1	1	1	17 år

Vad kan man dra för slutsatser av den här provningen med fyra årgångar från destilleriet Glenfarclas? För det första var antalet deltagare för litet för att man skall kunna dra några säkra slutsatser, men ändå fanns det en viss trend. Majoriteten ansåg att den 21 åriga fanns i glas 3, men det var den 10 åriga! Priset på den 10 åriga var 379:- medan den 21 åriga kostade 670:- Ingen ansåg det var värt att betala cirka 300:- till för att köpa en 21 årig Glenfarclas! Kanske måste man tänka sig för ett par gånger, innan man köper en whisky, som lagrats 20 år mer!!

Vid datorn
Ingemar Giös