

Glenfiddich och The Balvenie - 22 okt. 2006.



Ett trettiotal förväntansfulla whiskyälskare samlades för att få smaka på och höra om whiskies från Glenfiddich och Balvenie. Christian Ingerhed (CI) som är ambassador för Glenfiddich var inbjuden för att leda provningen och berätta om de två destillerierna. CI berättade att William Grant byggde destilleriet Glenfiddich som startade sin tillverkning 1886 i Dufftown, destilleriet ägs fortfarande av familjen Grant.

Kornet som används vid tillverkningen är delvis egenodlat.

Mältningen av kornet görs ej på Glenfiddich.

Man använder traditionella jäskar i trä och jäsningsen pågår ca 75 timmar.

Man använder direktuppvärmda pannor vilket gör att de blir mycket heta vilket gör att sockret i det mältade kornet bränner fast på pannornas insida.

För att förhindra att sockret bränner fast så använder man en rawmeter (kopparkedja) som roterar runt på pannans insida och skrapar loss det brända sockret.

CI berättade att man har en gammal tradition när man byter ut rawmetern, att den nya rawmetern först ska kokas i en blandning vatten och enbär.

Ingen vet varför man gör så men man vill inte ändra på den gamla traditionen och riskera någon förändring i processen som kan påverka whiskyn.

Glenfiddich lanserade sin single malt 1963 och den är idag världens mest sålda single malt. Glenfiddich finns i ett stort antal tappningar av olika åldrar (12, 15, 18, 21, 30, 40 och Rare Collection 1937).

Vi började med att smaka på Glenfiddich Cauran Reserve 12 år, cauran (uttalas "kuran") som är gaeliska och betyder på engelska peat amber (på svenska glödande torv). Det är en whisky där 15 % är lagrad på sherryfat och med en slutlagring i fyra till sex månader på fat som innehållit Islaywhisky. Enligt destilleriet så har Caoran en elegant och rökig arom, en smak som är krämig och fyllig men påfallande fruktig och rik med en eftersmak som är mjuk fyllig och lång. Priset på Cauran är 399 kr.

Nästa glas innehöll Glenfiddich Solera Reserve 15 år som är en blandning där 30% av whiskyn lagrats på sherryfat och en slutlagring på färska ekfat av vitek. Whiskyn tappas därefter över i en 40000 liters washback som fylls till hälften. Därefter tappas hälften av detta på flaskor och man fyller på med ny whisky i washbacken igen (det innebär att washbacken alltid är fylld till minst en fjärdedel). Detta kallas för solerasystem och kommer från spansk vintillverkning och det bidrar till att ge whiskyn en jämn kvalitet. Tillverkningen av Solera Reserve startade 1996 och den lanserades 1997. Enligt destilleriet så har Soleran en riklig och fruktig doft med toner av honung och vanilj, en smak som är len och djup, fruktig och mild kryddig med viss fatkaraktär. Eftersmaken är lång och tillfredställande. Priset på Solera är 469 kr.

Balvenie är ett destilleri som också det är beläget i Dufftown i närheten av Glenfiddich. Det grundades 1892 av William Grant och ägs fortfarande av familjen Grant. Balvenie är ett av få destillerier som fortfarande mälta sitt eget korn och som använder golvmalning där malten röks med lokalt upptagen torv i ca fyra timmar. Whiskyn lagras i huvudsak på burbonfat men en del även på sherry eller portvinsfat. Vattnet och kornet är samma som används i Glenfiddich men ändå är skillnaden stor mellan de två sorterna. Den första Balvenie vi smakade var The Balvenie Founders Reserve 10 år som enligt destilleriet har en doft av malt, frukt och svag rök, en smak av malt sherry och söt honung och en eftersmak som är medelfyllig till lång med inslag av kryddor och söt sherry.

Sista glaset i provningen innehöll The Balvenie Single Barrel 15 år en whisky som enligt destilleriet har en doft av blommor, citrus, vanilj och äpple. Smaken är fyllig med citrus och vanilj med en eftersmak som är lång och njutbar. Priset på Single Barrel är 619 kr.

Provningen avslutades med att CI. Skickade runt ett välfyllt glas innehållande The Balvenie Port Wood 21 år för doftning och provsmakning.

Ordförande Patrik Berg tackade CI. och alla instämde i en varm applåd efter en intressant och välsmakande provning.