

## INTRODUKTIONSPROVNING av Whisk(e)y den 15 april 2007.

Provningsledaren Ingemar Giös (IG) iklädd traditionsenlig skotsk klädsel kom in i provningslokalen under det att en CD spelade Amazing Grace utförd av The Pipes & Drums & Military Band of the Royal Scots Dragoon Guards. IG började med att nämna år 2007 som ett bemerkelseår i Telge Whisky Sällskaps (TWS) historia, då det var nästan exakt 5 år sedan som TWS bildades. Eftersom det tillkommit ett antal medlemmar under årens lopp och som inte varit med om en ”nybörjar provning” ansåg TWS att det nu åter var dags att göra denna introduktion i whisk(e)yns fascinerande värld.

IG berättade vidare kortfattat vad som var idén att bilda TWS, nämligen att öka kännedom och kunskap om framför allt whisk(e)y men även andra ädla drycker och att verka för goda och måttfulla dryckesseder. Det senare ämnet togs bl.a. upp beträffande myter om alkohol. Ev. positiva effekter och negativa effekter av alkohol nämndes. Om man går in på Internet och skriver t.ex. *kalorier i öl, vin och whisky* får man en hel del intressant information.

Det finns en del whiskykuriosa som t.ex. att cirka 10 milj. L förstördes på grund av bombanfall under 2:a världskriget, att faktiskt fransmännen konsumerar mer whisky än cognac, att orden ”cup o’ kindness” i sången Auld Lang Syne syftar på skotsk whisky etc. William Faulkner har sagt att ”There is no such thing as bad whiskey, some whiskies just happen to be better than others”. Kanske har han rätt!

Vad var då syftet med den halvblinda provningen?

- Kunna skilja en blended whisky från två ganska typiska single malts
- Ange vilket av de fyra provningsglasen som innehöll en amerikansk whiskey
- Vilket glas som innehöll en whisky med cirka 46 % alkohol medan de övriga tre glasen innehöll whiskies med 40 % alkohol.

Glasen framför deltagarna var speciella provningsglas, dvs. inte tumlare eftersom den typen av glas utvecklar inte whiskyns arom. Glaset bör vara tulpanformat t.ex. en liten cognacskupa, grappaglas eller ett s.k. copitaglas som används, då man dricker sherry. Glaset form gör att doftämnen i whiskyn skall komma i bred kontakt med glaskupans luft. Doftämnen utvecklas och stiger uppåt med hjälp av alkoholen som dunstar och koncentreras i den smala glasöppningen. Det är i den öppningen, som doften skall sniffas in.

För att inte doften skall försvinna från glaset bör man lägga någon form av lock på glaset. Det finns speciella glaslock till provningsglasen, men det går lika bra med en kakform (muffins) av papper på varje glas för att förhindra att doften försvinner innan provningen. Eftersom det för det mesta är halvblinda provningar, dvs. deltagarna vet vilka sorter som provas men inte i vilket glas de har hållts i, måste man fylla glasen med cirka 2 cl av varje sort i god tid innan provningen.

För att förhindra ”carry-over” effekter, när man successivt provar de fyra sorterna skall det finnas ett glas vatten per deltagare samt små brödbitar av osötat bröd på borden. En kaffesked bör också varje deltagare ha för att skedvis senare under provningen späda whiskyn. Det kan annars vara svårt att hålla vattnet från vattenglaslet direkt i whiskyglaset, eftersom man många gånger får för stor spädning.

*Skall man dricka whisky med en isbit i eller alltid späda whiskyn?* Det finns inte något som är rätt eller fel utan man får själv bestämma, vad man anser smakar bäst. **MEN!** Använder man

en isbit kyls whiskyn ner. Effekten blir att whiskyn smakar mindre. På grund av kylan binds aromämnen i vätskan, vilket innebär att de blir mindre lättflyktiga och det blir svårt att uppfatta dem. Whiskyn har ju lagrats under många år för att doft- och smakämnen skall utvecklas optimalt. Det är då mindre lämpligt att kyla ner whiskyn. Rumstempererad whisky (+17-21 °C) är således bästa temperaturen för att doft- och smakämnen skall komma till sin rätt.

*Skall man dricka whiskyn med vatten eller "neat"?* Åter en smakfråga men det finns en bra förklaring. När man häller i något vatten i whiskyglaset orsakar det att estrar och aldehyder lättare frigörs och stiger uppåt i glaset med hjälp av den avdunstande alkoholen. Vattnet man späder whiskyn med får inte vara kolsyrat. Om man tar vattenledningsvattnet kan man låta vattnet stå över natten i en tillbringare för att ev. klor skall försvinna.

När det gäller cask strength på cirka 60 %, dvs. whiskyn tas direkt från lagringsfatet, späder man till kanske halva volymen av whisky. Prova Dig fram till lämplig spädningsgrad! När det gäller Islaywhisky som många gånger är mycket rökig, bör man testa sig fram lämpligen med vatten i en kaffesked. Röksmaken har en tendens att spädas snabbare än alkoholen.

**Sammanfattningsvis:** Använd rätt glas och se till att doft- och smakämnen kommer till sin rätt!

Innan ytterligare information gavs, fick deltagarna möjlighet att sippa på whiskyn i glas 1

Det är väsentligt att notera att den information man får om olika doft- och smakegenskaper hos whiskies i whiskyböcker, troligen inte stämmer överens med vad Du tycker. Det beror på att whiskyboksförfattarna har provat en annan sats (batch) än vad Du doftar och smakar på.

Varifrån kommer ordet whisky? Skandinaverna hade sin *aqua vite*, fransmännen sin *eau de vie* och den keltiska befolkningen i nordvästra Skottland, Irland och på ön Man hade sin *uisge beatha*, som var det gaeliska ordet för livets vatten. Engelsmännen hade svårt för att uttala gaeliska, varför det etymologiskt blev två ord, nämligen *fuisce* och *usky*, innan det slutligen blev whisky.

Stavas whisky med eller utan e? Det beror varifrån whiskyn kommer. Med e på Irland och i USA, men utan e i övriga länder. Det var på 1800-talet som e:et försvann på den skotska whiskyn. Det finns undantag i USA, nämligen t.ex. whiskysorterna Maker's Mark och George Dickel.

Whiskyn finns i vardagen och sätter sina spår. På Irland finns en levnadsregel som lyder "Never steal another man's wire and never water another man's whiskey". I Skottland förekommer det fortfarande ibland att vid dop, stänker man några droppar whisky på barnets huvud. Det är ju livets vatten!

Sedan visade IG en exposé över olika länders typiska egenskaper, när de producerar whisky.

## Irland

- Destilleras tre gånger.
- Whiskeyn är mjuk och len varför den är bra som nybörjarwhiskey.

- Det mältade kornet torkas i ugnslignande rum, men röken kommer aldrig i direkt kontakt med den mältade säden. Det är därför det är mycket sällan som irländsk whiskey är rökig. Undantag är *Connemara*.
- Även andra sädesslag än korn används.

En OH-bild visades som i stora drag beskrev, vad som händer när whisky tillverkas i kopparrännor. Även vad som händer vid tillverkning av sädessprit i kolonndestillation kommenterades. Generellt är fördelarna med sädeswhisky följande:

- Destillationen sker utan avbrott.
- Spriten som tillverkas är ren och förlorar därför i doft, vilket dock är en nackdel!
- Processen är billig i drift, vilket ger ekonomiska vinster och är därför mer ekonomisk ur olika aspekter.
- Den är arbetsbesparande.
- Processen är inte säsongsbetonad.

## Japan

Generellt är kvaliteten mycket hög och den japanska whiskyn liknar mycket den skotska whiskyn. Eftersom japanerna inte är intresserade av doft, har de mycket få ord för doftsensationer, varför aromen inte spelar så stor roll. Däremot är smaken mycket viktig. Japanerna producerar mest blended whisky. *Suntory* är världens största whiskyproducent. Mäskan kan också innehålla lite ris och hirs. Destilleriet tillverkar olika smaksorter. Koncernen äger bl.a. destillerierna Auchentoshan, Bowmore och Glen Garioch i Skottland.

*Nikka* äger destilleriet Ben Nevis i Skottland. Utmärkande för whisky från *Nikka* är att den är bourbonaktig, dvs. har smak av vanilj. Kanadensiska *Seagram* har ett joint venture med *Kirin Seagram*. Därför produceras en något rökig whisky. Högt uppe i bergen i Japan finns *Sanraku Ocean* som bl.a. producerar en single malt whisky.

## USA

Huvudsakligen använder man kolonndestillation vid framställningen av whiskey. Man kolar även faten på dess insida, vilket förhindrar bakteriespridning, men också ger whiskyn en rödaktig färg. Det finns olika whiskytyper, som *Rye whiskey* och *Corn whiskey* men som inte kommenterades, medan däremot i stället nämndes nedanstående sorter.

- *Straight whiskey* är t.ex. Bourbon, Tennessee och Rye whiskey. Den typen av whiskey tillverkas enligt sour mash metoden, men det anges inte på etiketten att det är sur mäska, eftersom det skulle verka avskräckande på ev. köpare. Den typen av whiskey lagras inte med neutral alkohol och lagras minst 2 år på ekfat.
- *Sour mash (Tennessee)* använder sur mäska, dvs. man använder bottensatsen i destillationspannan till nästa destillation, vilket ger en kontinuitet i jäsningsen och skyddar whiskeyn från den vilda jästens aktivitet. Den typen av whiskey skall innehålla minst 51 % av något sädesslag. Whiskeyn filtreras genom att lager av sockerlön, vilket ger en mild smak. Ex. är Jack Daniels, Gentleman Jack.

- *Bourbon* måste innehålla minst 51 % majs och resten korn samt råg/vete. Bourbon behöver inte produceras i Kentucky enligt lag. I allmänhet ingår upp till 70 % majs. Innehåller whiskeyn mer majs blir den inte så smakrik. Receptet brukar vara 51-80 % majs, 5-15 % mältat korn, som gynnar jäsningsen samt 5-15 % råg/vete. Användes en något större procent vete ger det en mildare whiskey som t.ex. Maker's Mark.

Namnet Bourbon kommer från de franska nybyggare som bosatte sig i Kentucky. Deras kungliga gren i Frankrike var Borbon. Numera finns inte några destillerier i den del av Kentucky som betecknas som Bourbon. I allmänhet lagras bourbon mellan 4-10 år. Om det inte står någon ålder på etiketten är den lagrad i minst 4 år.

Några kända bourbonnamn på olika sorter är från resp. ägare:

Pernod Ricard (Wild Turkey), American brands (Jim Beam, Old Grand Dad, Knob Creek), Brown-Forman Beverage Co. (Jack Daniels, Gentleman Jack), Seagram (Four Roses) och Allied Domecq (Maker's Mark).

IG berättade om den historiska bakgrunden till några namn på blended whiskies som t.ex. VAT 69, Black & White samt Johnnie Walker. Varför gavs namnet VAT 69 till en whisky? Jo, i juli 1882 tillverkades 100 olika blandningar av olika single malts + sädeswhisky av en whiskyproducent. Faten (vats) numrerades från 1 till 100. Experter och goda vänner bjöds in för att bedöma vilket fat som var bäst. Fat, dvs. vat nummer 69 vann och den blended whiskyn tillverkades sedan och marknadsfördes.

På flaskornas etiketter anges single malt, vatted malt och blended whisky, men vad betyder dessa namn. En **single malt whisky** – på svenska ibland kallad enkelmalt-whisky – produceras från ett destilleri. Kan emellertid betyda att olika årgångar från det destilleriet blandas.

Benämningen *Vatted Malt Whisky* och *Pure Malt Whisky* skall enligt The Scotch Whisky Association inte längre användas utan i stället är namnet **Blended Malt Whisky** det korrekta trots protester från kända personer i whiskyvärlden. Namnet kan förväxlas med blended whisky. Blended Malt Whisky innebär att då single malts från fler än ett destilleri har blandats.

En **blended (blandad) whisky** består av mellan 15-50 olika single malts + sädeswhisky. En enklare blended whisky innehåller kanske 20 % single malts och resten sädeswhisky och är lagrade mellan 3-5 år. Benämningen De Luxe är en subjektiv bedömning och i allmänhet innehåller whiskyn > 60 % single malts.

En **sädeswhisky** framställs i en kolonndestillationsapparat och lagras i minst tre år. I allmänhet vinner en sädeswhisky inte på att lagras mer än 4-5 år.

När en ålder anges på flaskans etikett, innebär det den tid whiskyn lagrats på fat. *Vilken är den bästa åldern för en whisky?* Det beror på var whiskyn lagras. I Lågländerna mognar whiskyn snabbare t.ex. efter 8-10 år, medan det krävs längre tid i inlandet t.ex. Speyside. Det gäller också whisky som är mer viskös t.ex. Islay whiskies. Om whiskyn lagras för länge i ek-faten får den träsmak.

En whisky är från början färglös men får färg från ekfaten och färgämnen (sockerkulörer, E 150), som sätts till. Vissa destillerier t.ex. Glengoyne anger att man inte använder färgämnen. I USA kolas ekfaten och ger då whiskeyn en rödaktig färg.

Lagringen sker i amerikanska ekfat, som är billigare (cirka £150) i inköp jämfört med sherry (cirka £800) fat från Spanien. Avdunstningen ligger på cirka 2 % per år med någon procent större det första året. I fuktiga klimat förlorar whiskeyn snabbare alkoholstyrka än volym medan i torra inlandsklimat och högre höjd över havet t.ex. destilleriet Dalwhinnie, mer i volym än i alkoholstyrka.

I USA lagras whiskeyn endast en gång på fat beroende på en tunnbindarlag från 1923. Den lagen skulle nämligen hela tiden ge tunnbindarna arbete. Faten skeppas antingen hela eller nedmonterade i stavar till Skottland. Det senare sättet har på senare blivit ovanligare på grund av större kostnader, då faten skall göras om från 180 L (barrel) till 250 L (hogshead). Generellt påverkar ett litet fat whiskeyn mer, eftersom det är större träyta mot varje liter whisky. Det innebär snabbare mognad men också högre lagringskostnad. Ett fat kan användas upp till tre gånger ev. fyra, vilket innebär en lagringstid på cirka 50 år.

Destilleriet Macallan är speciellt, eftersom de använder endast sherryfat. De har kontrakt med en bodega i Jerez, som först lagrar sherryn oloroso i ekfaten – i några andra fall andra typer av sherry – och sedan skeppar de tomma faten till Skottland.

Lagringstiden för maltwhisky i Skottland är minst tre år medan det är två år för whiskey i USA enligt lag. Anledningen till den kortare tiden i USA är att whiskeyn innehåller sädeswhisky.

En whisky blir inte bättre om den lagras på flaska och förlorar inte i alkoholstyrka om flaskan inte öppnas och tillslutningen är effektiv. Whiskyflaskan skall förvaras stående och helst mörkt. En öppnad flaska kanske klarar sig i 1-1.5 år utan att smaken förändras.

Den sista OH-bilden visade på intressanta ställen att besöka i Skottland, där man kan köpa olika sorter av maltwhisky.

Därefter började den praktiska delen av provningen. Syftet var och välja fyra sorter, som deltagarna skulle kunna skilja från varandra med hjälp av den teoretiska information som givits innan provningen. Innan tastingen tipsade IG, hur man skulle göra för att bäst uppfatta doft, smak och eftersmak.

I **glas 1** fanns en blended whisky, nämligen **Cutty Sark**. IG nämnde följande om den whiskeyn.

Namnet Cutty Sark kommer från en dikt (Tam O'Shanter) av Skottlands nationalskald Robert Burns, som skrev dikten på 1700-talet. Dikten handlar om en ung, söt häxa som var mycket lättklädd i kort kjol eller snarare skjorta (*cutty sark på skotska*). Hon förföljer en bonde, som överraskat henne och hennes medsystrar under ett häxmöte på en kyrkogård. Bonden flyr på en häst och lyckas undkomma och den lilla häxan står kvar med hästens svans i händerna.

År 1869 sjösattes ett segelfartyg (klipper) som fick namnet Cutty Sark. Fartyget gjorde resor från London till olika engelska kolonier. Cutty Sark var mycket snabb och avverkade t.ex. sträckan Australien – England på 69 dagar, vilket kanske fortfarande gäller som rekord för segelfartyg. Numera finns fartyget i Greenwich, England och är ett mycket omtyckt turistmål.

Berry Bros & Rudd – en vin- och sprithandlare i London skulle lansera en ny blended whisky 1923. Man föreslog då namnet Cutty Sark. Det var också under 1920-talet som alkoholförbud gällde i USA. En mycket känd smugglarkapten var William McCoy, som inte ville späda ut whiskyn med vatten, vilket maffian i USA gjorde. Han smugglade endast äkta vara och bland annat Cutty Sark. Uttrycket "A real McCoy" betyder i det här sammanhanget en äkta whisky.

Ett antal olika single malt whiskies ingår i Cutty Sark. Exakt vilka är en hemlighet, men några känner man till som t.ex. Bunnahabhain, Glen Rothes, Highland Park och Tamdhu.

Vidare kan nämnas att något färgämne har man inte satt till i Cutty Sark.

I **glas 2** fanns en bourbon, nämligen **Gentleman Jack**, som är en rare Tennessee whiskey från Jack Daniel Distillery, Lynchburg, Tennessee, USA

Skillnaden mellan denna whiskey och andra från destilleriet Jack Daniel är att Gentleman Jack är kolad *två gånger*, nämligen efter lagringen i nya kolade ekfat och innan buteljeringen. Processen som kallas *charcoal mellowing* innebär att whiskeyn filtreras genom ett 3 m högt lager av kol från sockerlönnen, som är travad i stora träkar, vilka är 3.5 m höga och med en diameter på 2 m. Destilleriet har 25 sådana träfat. Det tar 7-10 dagar för whiskeyn att från travens topp nå träkarets botten. Syftet med att använda den här metoden är att ta bort oönskade smakämnen t.ex. finkeloljor och få en mild whiskey. Det innebär också att processen är dyrbar och tar lång tid.

Whiskeyn är en Tennessee Sour Mash vilket betyder att man använder minst 51 % majs och resten råg och mälat korn. Sour Mash, som betyder sur mäska, är en metod som innebär att bottenutsatsen från en destillering användes i nästa destillering. Syftet är att få en kontinuitet i jäsningsen och samtidigt är det ett skydd från den vilda jästens aktivitet. Destilleringen sker i en kolonndestillationsapparat. Whiskeyn är egentligen inte en bourbon, eftersom en sådan whiskey kan tillverkas i alla stater i USA. Den här typen av whiskey kommer endast från staten Tennessee.

**Kommentar:** Amerikanerna är flexibla, när de dricker whiskey. Man brukar nämna att den här whiskeyn kan drickas on the rocks eller med lite vatten eller club soda!!

Glengoyne var den single malt som fanns i **glas 3** samt slutligen den peppriga 10 åriga single malt whisky Talisker i **glas 4**.

Hur gick med deltagarnas försök att identifiera de olika sorterna?

Först gjordes en enkät vilken whisky som smakade bäst. En majoritet av deltagarna ansåg att *Talisker smakade bäst* medan Cutty Sark och Gentleman Jack fick endast en röst var.

Alla deltagare klarade av identifiera den amerikanska whiskeyn.

Cirka 75 % av deltagarna identifierade glas 4 som hade den högsta alkoholhalten.

Svårigheten var att skilja Glengoyne single malt från Cutty Sark blended whisky. Färgmässigt var det svårt att se någon skillnad trots att man i Glengoyne inte har satt till något färgämne. Båda var milda i smaken, men eftersom Cutty Sark innehåller sädeswhisky kan man ana en något mildare smak. Glengoyne ger en kraftigare doft jämfört med Cutty Sark.

Som vanligt hade Jussi hade ordnat med öl och en lättare måltid nere i matsalen och det var med ”stärkta” whiskykunskaper, som deltagarna gick hem i ett fantastiskt sommarväder (cirka 20°C) mitt i april.

Vid datorn

Ingemar Giös