

Sisse Whisky Society

Provning 13.9.07. Sid1(4)

1. Glengoyne Limited Edition Scottish Oak Wood Finish, 43%, 15 y. Speyside. Pris 540:-

Whisky lagras normalt på ekfat från USA (bourbon) eller Spanien (sherry), naturligtvis för att tillgången på sådana fat är stor. Skotsk ek är sällsynt – engelsmännen har huggit mycket ek bl.a. under napoleonkrigen för att bygga fartyg. I modern tid har skotsk ek gått åt till bygget av det skotska parlamentet.

Glengoyne har dock funnit så pass mycket ek att man kunnat göra fat för whiskylagring i begränsad omfattning. Skotsk ek har vuxit långsamt och är således mycket tät, vilket anses gynnsamt för whiskylagring. Man är än så länge ensam om denna finish – whiskyn lagras som vanligt först på amerikanska bourbonfat och spanska sherryfat och avslutas med tre månaders och en veckas lagring på skotska ekfat. Det säger sig självt att mängden whisky som tillverkas på detta sätt är mycket begränsad. Whiskyn blir en aning söt, med arom av honung, sirap och choklad. Smak av äpple och vanilj gör whiskyn lämplig som dessertwhisky. Whiskyn vann pris på Stockholms Öl- & Whiskyfestival 2006.

Utseende: Bärnstensfärgad kristall

Doft: Kraftig, söt vanilj med honung och sirap.

Smak: Först äpplepaj med vaniljsås, sen smakrik och bitter mörk choklad.

Finish: Lång, torr med tydlig karaktär av ek.



2. The Grand Bark Reserve. Blended whisky, 40 %, 239:-

Denna whisky har blivit väl mottagen. Den är en blended whisky, gjord på utvalda single malts och grain whisky (som görs på vete). Blandningen är gjord av svenska Symposion i Malmö av master blender Thomas Kuuttanen, en av dem som varit med om att bygga upp intresset för skotsk maltwhisky i Sverige. Grand Bark betyder stora skallet och skallet kommer från Symposions kontorshund Kalle, avbildad på etiketten. Whiskyn har fått mycket beröm, även i Skottland, och den har vunnit flera priser årligen sen introduktionen 2004. En del av whiskyn som ingår är över 100 år, visserligen bara några droppar, men ändå. Denna ingrediens bärgades ur vraket från SS Wallachia som förläste utanför Skottlands kust 1895 efter en kollision med det norska ångfartyget Flos. När fartyget hittades av dykare 2002 visade sig lasten av whisky vara intakt. I dag räknas dessa flaskor till whiskyvärldens mest attraktiva samlarobjekt och kostar 15.000 kr per flaska. Företaget Symposion insåg snabbt värdet och lyckades skaffa en stor mängd av denna whisky, *Robert Brown Specially Selected Very Old Scotch Whisky*. Att så gammal whisky används för att skapa en blend är uppseendeväckande men bidrar till att ge The Grand Bark dess unika karaktär. "En bra blend kan mycket väl konkurrera med bra single malt", säger Thomas Kuuttanen. "Det gäller bara att använda



Sisse Whisky Society

Provning 13.9.07. Sid2(4)

den rätta kryddan. Svenskar vill ha en whisky som är antingen ganska söt eller rökig. Speyside ger en älskvärd vaniljsmak och Islay-inslaget en avslutande rökpuff”.

Whiskyn har vunnit The William Grant & Sons Trophy for Best Blended Scotch Whisky. Första gången en whisky vunnit där blendern inte varit från Skottland!

I Grand Bark ingår ett tiotal whiskysorter från Islay, Speyside och Campbeltown.

Färg Bärnstensfärgad.

Doft Medelstor, lätt rökig doft med inslag av fat, vanilj, säd och honung.

Smak Medelfyllig, relativt fruktig smak med liten rökighet, inslag av fat och vanilj.

3. The Balvenie Single Barrel Single Malt Whisky Cask Strength, 15 y, 47,8 %, 619:-. Speyside.

Som namnet anger, så kommer varje flaska av denna whisky från bara ett bourbon-fat. Det innebär att olika tappningar kan skilja sig åt en aning. Varje butelj är numrerad för hand av Master Blender David Stewart. Från ett fat hämtar man högst 350 buteljer. Även om varje tappning är unik, så karakteriseras whiskyn på typiskt Speyside-maner av honung, vanilj och ek. Bara de bästa faten tas ut till denna tappning.

Balvenie ligger vid floden Fiddich i Dufftown och grundades av William Grant 1892, som strax intill fem år tidigare grundat Glenfiddich. Balvenie startades för att tillgodose efterfrågan på råvara till blended whisky. Kring 1970 började man profilera sig med single malt whisky.

Utseende: Ljust gul

Doft: sötma med tydlig vaniljarom och honung, aning av ljunghed, blommor, citrus och ek

Smak: rik och komplex, antydande årtals omsorgsfull lagring. Honung, vanilj, citrusfrukter, antydan till kryddighet.

Finish: lång och sammansatt, aning av god örtlikör.
(Läs mer om Balvenie i texthäftet från majprovningen).



4. Glenfarclas Single Malt 12 y, 43 %, 392:- Speyside.

Glenfarclas grundades 1836 av Robert Hay i flodens Speys dalgång på gården Rechlerich. Destilleriet ligger på berget Ben Rinnes sluttningar (se bild t h) väster om Dufftown och söder om Rothes. Glenfarclas betyder 'dalen med det gröna gräset'. 1865 köpte bonden John Grant destilleriet för £511.19 vilket på den tiden var en aktningvärd summa. John var för tillfället en framgångsrik bonde med ett flertal gårdar och prisbelönt boskap som såg sin chans i den snabbt växande whiskymarknaden. Fem år senare bildades firman J & G Grant med sonen George och familjeföretaget var ett faktum.



Destilleriet har sedan dess varit i ätten Grants ägo i sex generationer. Glenfarclas låg idealiskt mellan marknaden i Elgin och de många bondgårdarna i Glenlivet. Det nystartade destilleriet blev det naturliga stoppet för utfodring av djur och rastplats för en "törstsläckare". Whiskyn blev snabbt populär, John och George spred den framgångsrikt på sina många resor. 1898, några år efter sammanslagning med en stor blandningsfirma (Pattison of Leith), genomfördes en omfattande restaurering och utbyggnad på destilleriet. Dock begärdes blandningsfirman i konkurs samma år vilket medförde svårigheter att betala av fordringsägare. Med en stor kraftanstängning under åtta år

Sisse Whisky Society

Provning 13.9.07. Sid3(4)

lyckades familjen betala av alla skulder och rädda kvar destilleriet i familjens ägo. 1960 utökades antalet pannor från två till fyra och 1974 ytterligare från fyra till sex. Således en tredubbling i produktion under 15 år. 1973 öppnade de ett stort modernt besökscentra. Destilleriet har idag 30 anställda.

Färg Bärnstensfärgad.

Doft Stor, fruktig doft med inslag av fat, vanilj, örter, citrus, nötter och choklad.

Smak Fruktig, något bränd smak med inslag av mörk choklad, örter och nötter.

Destilleriet tar som vi nämnt sitt vatten från Ben Rinnes sluttningar. Smält snö rinner genom ljun, torv och granit och kommer fram rent, mjukt och lätt syrligt i närliggande källor. Sedan 1972, då Glenfarclas inte ansåg att det var kostnadseffektivt att själva mälta kornet, tar de kornet från centrala mälterier. *Hordeum distichon* heter det korn de använder sig av och det odlas i Moray, känt för sitt korn. Det röks med en liten del torv vilket bidrar till den röksmak man hittar i många buteljeringar. När kornet anländer mals det i fem kvarnar innan mäsken påbörjas. Mäskkaret är gjort av rostfritt stål och tillhör de största i Skottland med sina 10 meter i diameter och 16.5 tons kapacitet. En mäsken på Glenfarclas tar 11-12 timmar. Destilleriet har 12 rostfria jäskar med vardera en kapacitet på 45.000 liter. Samtliga kopparrannor är av boiling ballmodell och mäsken tillhör de största i Speyside på 30.000 liter. De sex kopparrannorna drivs av en öppen gaslåga vilket innebär att det kan brännas fast ämnen i pannans botten. För att förhindra detta har de installerat kedjemattor på insidan av mäsken som kontinuerligt snurrar runt. På slutet av destilleringen väntar man 20 minuter innan destilleringens "hjärta" kommer. Under tre till fyra timmar tar de tillvara på destillatet som kommer att gå vidare för lagring. Spriten ligger då mellan 72% och 60%. Den råsprit som de nu har ligger på 68% och blandas ned med lokalt källvatten till 63,5%. Denna utblandning kommer sig av att alkoholstyrkan 63,5% anses vara optimal för att interagera med fatets trä. Glenfarclas lagrar whiskyn på framförallt två typer av fat, amerikanska ekfat på 250 liter samt spanska sherryfat på 500 liter. Faten har alltid valts ut personligen av släkten Grant för att försäkra sig om hög kvalitet. Den vanligaste sammansättningen på en buteljering är en tredjedel från sherryfat och två tredjedelar från ekfat. Det finns hela 30 lagerhus på området där ett flertal kan dateras till 1880-talet. Lagerhusen (Dunnagety) har stora tjocka stenväggar och jordgolv där whiskyn får åldras ostört i minst åtta år. Buteljeringen sker hos Broxburn Bottlers utanför Edinburgh. Produktionskapaciteten ligger på cirka 3 miljoner liter per år.



Sisse Whisky Society

Provning 13.9.07. Sid4(4)



Stor andakt och förväntan vid provningen på Glenfarclas i maj -07. En provning som deltagarna sent ska glömma – vidunderlig var ordet!

Om god stämning kan buteljeras, så har Glenfarclas lyckats! Observera att detta är i början av provningen – tyvärr (?) finns ingen bild från slutet av densamma.

5. Bonuswhisky: Mackmyra Preludium 05. 50 cl. 48,4%, 449:-

Whiskyn lagras inledningsvis fyra år på bourbonfat. En stor del av whiskyn har sedan lagrats och avrundats på 100-litersfat av varierande ursprung och ålder. Dessa bestod av nya svenska och amerikanska ekfat, samt ekfat som tidigare innehållit bourbon eller sherry. Det sista året lagrades whiskyn i Bodås gruva i Gästrikland. Whiskyn har inga tillsatta färgämnen. Mackmyra grundades 1999 och har sitt namn från platsen för deras destilleri, Mackmyra Bruk i Gästrikland. Kornet köps från mellansvenska lantbruk och vattnet hämtas från den närbelägna Valboåsen. Kornmalten krossas, blandas med vatten och jäses till låg alkoholhalt. Därefter destilleras mäskan två gånger i kopparpanna. Eftersom whiskyn inte är kylfiltrerad, kan den ändra utseende om den späds med vatten.

Färg: Ljus, gyllengul färg.

Doft: Fruktig, ungdomlig doft med fatkaraktär, inslag av päron, halm och vanilj.

Smak: Fruktig, smakrik whisky med fatkaraktär, inslag av päron, vanilj, honung och lakritsrot.



Texten på etiketten: "Preludium 05 – smakrika småfat är den femte utgåvan i vår serie av Mackmyra Preludium, en ung, begränsad upplaga från våra tidiga destilleringar. Detta är den första varianten med fat enbart från vårt nuvarande, fullskaliga destilleri (2002).

Smakbasen utgörs av svensk elegant maltwhisky med en avslutande lagring på små fat, byggda för hand. Doften har en rostad karaktär med vanilj, torkad frukt och honung. En lätt rökighet kan skönjas i bakgrunden. Smaken är kryddig med intensiv vaniljsötma från hårt kolade ekfat. I eftersmaken finns toner av ek och eldiga kryddor. Den är ej kylfiltrerad."

(Anm. Kylfiltrering innebär att whiskyn kyls ner till ca 0 grader för att fettsyror, vissa estrar och proteiner samt partiklar kan filtreras bort. Blended whisky är nästan alltid kylfiltrerad (kyls till -4 grader). Skålet är främst kosmetiskt. En icke filtrerad whisky kan bli grumlig då den späds med vatten eller förvaras kallt. Whisky med alkoholhalt över 46 % är nästan aldrig kylfiltrerad. Om kylfiltrering påverkar smaken diskuteras med stor intensitet, men någon enighet finns inte. Tendensen är dock att man väljer att inte kylfiltrera single malts, t.ex. gör Bruichladdich aldrig det).