



## Avesta Whiskysällskap

### Korta noteringar från AWS besök hos Mackmyra 2004

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg, Anita Envall, Bengt Hägglund

Efter Avesta Whiskysällskaps provning tillsammans med Mackmyra Svensk Whisky AB som genomfördes 2003-11-29 så visade det sig att det fanns ett intresse av att genomföra ett studiebesök till Mackmyra för att få veta mer om deras verksamhet, tillverkning, se på destilleriet o s v.

Lördagen den 28 februari hade Sällskapet arrangerat en resa till Mackmyra. Här kommer en kort sammanfattning av det studiebesöket. 21 tappra själar mötte upp på busstationen i Avesta, och 2 till hämtade vi upp i Fors, för vidare färd mot Whiskyorten i Gästrikland. Mackmyra visade sig vara en underbart välbevarad bruksmiljö med hus, alléer, gårdar, vattendrag, herrgård, smedjor och hela paketet. Hela härligheten låg väl inlindat i ett snö vitt landskap som gav ytterligare lugn och ro åt idyllen.



*Mackmyra Herrgård och Mackmyra Destilleri*

Vi välkomnades av två damer ur personalen som hade förberett besöket. Vi hade fått till stånd en ändring av planerna så att vi faktiskt fick prova en variant av deras tillverkning för 20 SEK. Eftersom detta var en ovanlig hantering så fick vi alla fylla i ett formulär med namn och datum och ge synpunkter på provet vi fick. Allt för att myndigheterna inte ska kunna påpeka fel i Mackmyras hantering av alkoholen. Provsmaket var 1 cl Elegant Bourbon, en variant vi inte testade när vi provade i Avesta.



*Sällskapet lyssnar och lär*

Vi fick en intressant föreläsning som tog upp bakgrunden till hur man startade igång tillverkningen, Mackmyra bruk i sig, och en del om hur svenska myndigheter har haft många synpunkter på hur saker och ting ska fungera. Mackmyra är ju pionjärer vad gäller Svensk whiskytillverkning i modern tid och de har verkligen fått kryssa sig fram bland tillstånd och regelverk. 17 olika tillstånd har de fått arbeta sig igenom innan de kunde börja.

Efter att ha lyssnat och smakat var det dags att gå vidare in i byggnaden och titta på processen. Återigen kommer myndigheters krav in i bilden, så vi fick alla ikläda oss vita rockar, skoskydd och hårmössa innan vi gick in i produktionsdelen. Tyvärr fick man inte heller fotografera eller ha med sig mobiltelefoner in i den delen eftersom området var klassat på visst sätt av sprängämnesinspektionen.



*I nya moderiktiga tofflor och rockar var vi redo för destilleriet*

Destilleriet bestod av två rum där det första användes för att hantera malten genom att få den att gro och jäsa. Vi fick här provsmaka rök-torkade korn. I det andra rummet gick man ut på en läktare med översikt över två stora kopparr pannor. Det är i dessa man i två steg destillerar fram råspriten genom att först destillera i den första pannan och sedan fortsätta med ytterligare destillering i den andra pannan. Pannorna är handgjorda och det tog leverantören fyra månader att arbeta fram dem.

Efter visningen satte vi oss ner och fick möjlighet att köpa smakprov av annan whisky, samt smaka och köpa bröd, glas, eller andra souvenirer.



*Arne fick ihop lite bröd, lite whisky samt kaffe med kaka*

Den whisky de erbjöd var denna gång Talisker 10 år, Caol Ila 18 år och Redbreast (Irland).

Efter att alla hade smakat det som var av intresse och handlat på sig bröd, glas, karaffer m m så kunde vi gå ut och titta närmare på den Rökanläggning Mackmyra använder för att torka malten. Eftersom hela området är klassat som kulturminne så får man inte bygga till något i Mackmyra. Det gör att den rökanläggning destilleriet använder är en svart plåthistoria på hjul som de rullar runt efter behov. På så sätt behövs inte något byggnadstillstånd, vilket man aldrig skulle kunna få i området. En mycket enkel och smidig lösning på ett praktiskt problem.



*En del av sällskapet tar en närmare titt på rökvagnen.*

Därmed var besöket avklarat och vi klev på bussen för att ta oss hem till Dalarna igen. På bussen bjöd sällskapet på en Caol Ila 12 årig (vilket gav en lämplig jämförelse med den 18-åriga man kunde smaka på hos Mackmyra) eller en Auchentoshan för de som inte ville ha något så rökigt som Caol Ila.

På vägen hem fick medlemmen som ställt upp som vår busschaufför en uppsättning med två Mackmyra-glas och en vattenkaraff som tack för hjälpen.

Väl hemma i Avesta igen samlade vi ihop det mesta av styrkan och gick vidare till restaurangen *Burning Duck* för att där avnjuta materbjudandet som fanns med i samband med provningen. 19 glada satte sig ner, samtalade, tog en och annan öl och njöt av den mycket goda maten innan sällskapet upplöstes för den här gången.



*Materbjudandet äts upp med god aptit*

**Sammanställning över provad whisky:**

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

<b>Auchentoshan 10 år</b>	365 SEK (70 cl)
Nr 408, Ordinarie Sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Ijusgul bärnstensfärg
Doft	Stor, fruktig doft med en liten rökig ton och inslag av fat och gräs
Smak	Medelfyllig, fruktig smak med inslag av vanilj, gräs och en liten rökig ton.

<b>Caol Ila 12 år</b>	399 SEK (70 cl)
Nr 377, Ordinarie Sortiment	Alkoholhalt 43 %
Färg	Gyllengul färg
Doft	Tydligt rökig doft med inslag av fat, honung, jod, peppar och halm.
Smak	Tydligt rökig smak med inslag av fat, honung, halm och tjärpastill.

<b>Caol Ila 18 år</b>	499 SEK (70 cl)
Nr 543, Ordinarie Sortiment	Alkoholhalt 43 %
Färg	Ljust gyllengul färg
Doft	Stor, maltig, tydligt rökig doft med inslag av fat, tjära, vitpeppar och jod
Smak	Smakrik, fruktig, mycket rökig whisky med tydlig fatkaraktär, inslag av torv, vanilj, vitpeppar och tjära.

<b>Redbreast Port Still Blend (Irland)</b>	<okänt>
<okänt>	Alkoholhalt 40 %
Färg	Mässingsfärgad
Doft	Fruktig doft med ton av fat, halm och torkade frukter.
Smak	Fruktig smak med ton av fat, halm och torkade frukter.

<b>Talisker 10 år</b>	399 SEK (70 cl)
Nr 411, Ordinarie Sortiment	Alkoholhalt 45,8%
Färg	Bärnsten
Doft	Rökig, lite maltsöt doft med inslag av jod
Smak	Rund, smakrik, rökig maltwhisky med lång, nyanserad eftersmak.