



Avesta Whiskysällskaps provning nr 2 2003-11-29

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg, Håkan Björklund

Efter Avesta Whiskysällskaps provning 2003-11-29 har det nu gjorts en sammanfattning.

Bakgrund

Detta var den tredje provningen för året där den första provningen 2003-05-10 var ett provskott för att pejla intresset, vilket vi fann vara gott. I samband med den andra provningen 2003-10-11 bildades Avesta Whiskysällskap.

Information om den här provningen spreds enkelt och informellt genom mail eller brev till de som deltagit i de tidigare provningarna eller på annat sätt anmält intresse att bli inbjudna. Intresset var så stort att vi fick tacka nej till ett fåtal senkomna anmälningar. Till slut var vi 49 stycken som deltog i provningen. Bilden nedan får väl på sitt sätt illustrera att det var en populär tillställning.



Efter att hängarna i lokalen blev fyllda så fick spelbordet ta över som garderob.

Föredrag och Provning

Provningen var uppdelad på två delar. Första delen bestod av provning och den andra delen av mat samt en kompletterande Arran Whisky.

Drycken som provades den här gången var alla från den svenska tillverkaren Mackmyra Svensk Whisky AB. Eftersom det vi provade var för ungt för att ännu få betecknas som Whisky så får man se detta som en väldigt udda provning. Normalt provar man drycker som är 8–10 år gamla eller äldre, där äldre drycker oftast anses som bättre eller finare än de yngre. Den här provningen gick verkligen åt det andra hållet.

Före provningen arrangerades bord, underlägg och glas med 3 olika prover från Mackmyra, så att allt var framställt och upphållt tills provningen började.



*Mackmyra glas med blivande whisky.
Vackert foto taget under provningen av Håkan Björklund.*



Mikael Mossvall var den som berättade om Mackmyra och höll i provningen.

De tre drycker vi provade var kortfattat

Rådestillat

Rådestillat som efter utspädning från den höga procenthalten (över 60%) gav en bild av vad råvaran smakar innan man blandar in lagringsfaten i processen.

Svensk Ek

Lagrad 1 år och 7 månader på nytillverkat svenskt ekfat där malten varmluftstorkats. Ekfatet ger en viss sötma och klubbighet till drycken.

Bourbon

Lagrad 1 år och 7 månader på bourbon-fat där malten i samband med torkningen givits en svenskanpassad rökighet där man använt enris tillsammans med vitmossetorv.

Det var många olika tankar och synpunkter på hur dessa prover smakade och vad var och en efter sin smak och inriktning föredrog. Att jämföra med en "vanlig" singel malt whisky blir ju inte rättvisande eftersom dessa prov inte är färdiga, men man kan lättsamt spekulera i vad som kan bli resultatet efter en fortsatt lagring.

Man kan nog enkelt sammanfatta det hela så att denna provning gav viss mersmak, och att det kommer att bli intressant att följa den fortsatta utvecklingen. De prover vi testade av verkade mycket lovande.

För mer information om Mackmyra Svensk Whisky AB, se deras hemsida www.mackmyra.se

Efter provningen

Efter denna provning var det dags för mat för de som hade beställt. Den här gången var det arrangerat Entrecote med potatisgratäng och rödvinssås. I samband med matstunden fick deltagarna också hämta ett glas med Arran Singel Malt, 5 yrs.

I samband med provningen och maten så gjorde Anita en enkel kontroll om det fanns intresse från medlemmarna att göra ett studiebesök hos Mackmyra. Vi kunde snabbt konstatera att intresse fanns. Styrelsen ska diskutera detta mer med Mackmyra Whisky och ska sedan återkomma med information till medlemmarna om föreslagna datum för besök.

I samma sammanhang så diskuterades tanken om Föreningen skulle organisera reservering av ett, eller flera fat, av Mackmyra Whisky för medlemmarnas och/eller föreningens räkning. Vi beslutade att Styrelsen tar kontakt med Mackmyra Whisky och återkommer till medlemmarna med ett fåtal förslag på typer av Whisky att reservera. Sedan beror det på intresset hur många fat och av vilken/vilka varianter som kommer att reserveras.

De som hade beställt kartor eller böcker sedan förra provningen kunde nu köpa dessa av Hans. De som beställt och inte kunde vara med på provningen, ombedes kontakta Hans Sundquist.

I samband med denna provning fick föreningen också ett antal nya medlemmar. Vi är nu sammanlagt 62 medlemmar för året 2003. Rätt bra för en alldeles färsk och nystartad förening skulle man kunna säga. Vi hoppas att alla medlemmar känner att det har varit "värt besväret" och återkommer som medlemmar även under år 2004.

Kommande provningear

Nästa provning kommer **preliminärt** att ske 2004-02-07 och då är det troligtvis en provning av olika whiskytyper med en intern föreläsare. Preliminärt program för hela året 2004 ska nu sammanställas och informeras till medlemmarna senast i samband med inbjudan till den första provningen. Tanken är att föreningen tills dess också har skaffat bankgiro och styrelsen har funnit en enkel rutin för hur anmälan och avgift för provningarna ska hanteras.

Nu blir det inga mer aktiviteter under 2003 så vi önskar våra medlemmar en God Jul, ett Gott Nytt År och hyser en förhoppning att Ni finner en och annan stund i dessa storhelgstider att koppla av och tar tillfället i akt och avnjuter en och annan trevlig maltdryck.

Källor och hänvisningar:

- Föreläsningen

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Arran Single Island Malt	329 SEK (70 cl)
Beställningssortimentet, nr 80303	Alkoholhalt 43 %
<i>Färg</i>	<i>Notering Saknas</i>
<i>Doft</i>	<i>Notering Saknas</i>
<i>Smak</i>	<i>Notering Saknas</i>

Mackmyras prover finns inte tillgängliga via Systembolaget och listas därför inte här.