



Avesta Whiskysällskaps provning nr 4 2004-04-03

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg

Årets andra provning genomfördes under temat "Fatlagring" där vi provade fyra olika sorters whisky från samma destilleri. Dessa får representera hur olika lagringsfat kan påverka smak, färg och doft för en whisky. Provnigen hade 29 deltagare varav tre var gäster. Föreläsare var den här gången Arne Hellberg, AWS.

Man hade till den här provningen också bytt lokal för att prova på alternativa lösningar eftersom den tidigare lokalen hade begränsat med platser.

Styrelsen träffades som vanligt en stund innan provning för förberedelser. Eftersom vi skulle testa whisky som lagrats en tid på fat som tidigare innehållit sherry, madeira och portvin hade man tagit fram smakprov även av dessa drycker



Upphällning av Whisky, Sherry, madeira och Port

Generell information

Innan provning och föreläsning började informerades deltagarna om föreningens erbjudande att anmäla sig för andelar i ett fat hos Mackmyra Svensk Whisky.

Föredrag

Arne inledde med att berätta om destilleriet Glenmorangie och dess ägare. Ägarföretaget heter Glenmorangie plc och har äger idag destillerierna Glenmorangie, Adbeg och Glen Moray, samt har ett antal blendedmärken i sin portföljs såsom Bailie Nicoel Jarvie, Highland Queen och James Martin.

Glenmorangie - Historia

Destilleriet dateras från 1843 då det konverterades från ett bryggeri och också fick sin licens. Det finns dock dokument som går tillbaka till 1730-talet och deras hemsida anger att den första referensen till destillering på platsen är daterad till 1703.

Man hade behov av nya pannor när man startade igång 1843 men man hade inte så mycket pengar att spendera så man sökte efter något bättre begagnat. Vad man fann var två pannor med lång halsar som använts till att göra gin. De fick duga.

Det finns noteringar från 1880 att man redan då exporterade Glenmorangie till bl a Rom och San Fransisko. Destilleriet var stängt mellan 1931 – 1936 (depressionen) och 1941- 1944 (2:a världskriget). 1980 dubblade man antalet pannor till 4 för att 1990 åter dubblas till sammanlagt 8 stycken.

Glenmorangie - Produktion

Destilleriet tar sitt vatten från *Tarlogie Hills* där man har ett mycket hårt vatten som inte innehåller någon torv. Man har 8 pannor som har extra höga halsar. De högsta i Skottland (7,45 meter). Glenmorangie är skottlands bäst säljande malt. Deras fat-policy med olika fatlagringar har bidragit en del till detta. De anses vara marknadsledande vad gäller lagringar i fat som innehållit andra drycker än whisky.

Glenmorangie äger en del av en skog i Ozark Mountains i Missouri, USA. De avverkar träd, låter sitt trä torka enbart av luften och bygger sedan fat av detta. Sedan lånar de i fyra år ut de färdigställda faten till Heaven Hill Bourbon destillery i Kentucky som använder dem för att lagra sin Bourbon. Sedan tas de tillbaka och skeppas vidare till destilleriet i Tain.

Man lagrar idag sin whisky till 100% på före detta Bourbon-fat bortsett från den whisky som ingår i deras 'Wood Finishing' serie. Glenmorangie har en policy att omkring 95% av all whisky som buteljeras är Single Malt. Resten används till deras egna Blended Whiskies. För många andra destillerier är förhållandena det omvända.

Fathantering

Därefter talade Arne om Fat och då med inriktning på ursprung (träslag och land), hur många gånger de används (first-fill, re-fill etc) och även en del om varför, var någonstans och hur länge man lagrar whiskyn i fat samt lite fakta om avdunstningen som poetiskt kallas 'Änglarnas andel'.

Fat – Ursprung

I stort sett alla fat som används i whiskytillverkning är tillverkade av ek. De har i regel en storlek mellan 50 gallon (Hogshead) och 100 gallon (Butts). En gallon motsvarar 4,546 liter. Många destillerier har idag tusentals fat av vilka en del inhandlades för kanske 50 – 60 år sedan.

Amerikansk Ek

Amerikansk ek växer i inlandet och växer både högt och rakt vilket gör den lämplig för tillverkning av fat. Denna ek är tätare i fibrerna, hårdare och det tar längre tid för whiskyn att "mogna". Amerikanska whisky-producenter får, enligt Amerikansk lag, endast lagra sin whisky i helt nya fat. Det gör att det finns en stor marknad för begagnade fat. De köps in av destillerierna i Skottland, tas isär och fraktas till Skottland och byggs där ihop igen. En del fat av amerikansk ek används även för att lagra Sherry.

Europeisk Ek

Denna ek är oftast från Spanien eller Frankrike och jämfört med den amerikanska är den mer kådig. Europeisk ek används sällan till att lagra sprit utan mer för att lagra viner. Dessa fat används oftast i två år i ett vinhus innan de skeppas till Skottland i delar, eller som i vissa fall även hela, och sätts ihop igen. Dessa fat är oftast i formen av 'Butts' och kostar tre till fyra gånger så mycket som ett fat från Amerika.

Svensk Ek

Mackmyra Svensk Whisky som nyligen har startat sin verksamhet använder sig av Svensk ek för en del av sin whisky.

Fat – Antal användningar

First Fill

Fat som inte använts till att lagra whisky i tidigare. Dessa fat ger mer karaktär till whiskyn än fat som redan innehållit whisky.

Second Fill

Fat som använts en gång tidigare har använts till lagring av whisky. Dessa fat ger inte lika mycket karaktär till whiskyn som First Fill fat och de kräver dessutom lite längre lagringstid för att ge resultat.

Third - Fifth Fill

Fat kan användas även tre, fyra eller fem gånger till lagring av whisky. Dessa fat adderar ännu mindre till whiskyn och tar ännu längre lagringstid.

Re-Fill

Ett begrepp som används för fat som används fler än en gång för att lagra whisky (utan att man specificerar antalet gånger som ovan).

Fat – Tidigare innehåll

Generellt var den whisky som dracks före det förra sekelskiftet mycket ung. Det var inte många som hade råd att lagra whiskyn. De som lagrade den för en längre tid kunde använda fat som tidigare innehållit vin, smör, rom eller sill. Fram till mitten av 1800-talet såldes whisky av destillerierna eller whiskyhandlare som buteljerade den efter behov. Från 1916 så beslutades det i England att whisky måste lagras i minst tre år så whiskyindustri var tvingad att finna nya en mängd nya fat för denna lagring.

Sherryfat var tidigare den mest använda typen av fat. När sherryfaten blev allt svårare att få tag på övergick många destillerier till bourbonfat istället. Amerikansk bourbon lagras alltid på nya fat vilket ger en stabil tillgång på nya fat. Bourbon får vissa delar av sin smak, såsom karamell, vanilj och tanniner från ekfaten. Efter att ha använts en gång för bourbon tillför faten mer delikata smaker till whiskyn. Numera finns det även ett fåtal lagringar där faten innehållit Madeira, Port, Rom, Brandy eller Vin.

Fat – Storlekar

Det finns en variation av storlekar och typer av fat. Generellt kan man säga att ett litet fat gör att whiskyn mognar snabbare, Det finns ingen minsta tillåtna storlek men det får max vara på 700 liter – om man ska få räkna tiden i fatet som lagring - enligt lagen. De minsta faten som används kommersiellt är i storlek av Mackmyras 30 liters fat.

America Barrel (eller bara Barrel)

Den typ av tunna som används för att lagra Amerikansk Bourbon i. Den rymmer ca 180 liter

Hogshead

En av de vanligaste varianterna, rymmer ca 250 liter.

Sherry Hogshead

Ett traditionellt fat på 250-liter för lagring av sherry, vilken nu blir allt mer sällsynt.

Butt

Detta är den största fatstorleken som används i Skottland och rymmer ungefär 500 liter. Oftast har de tidigare används för Sherrylagring och kallas då 'Sherry Butt'.

Pipe

Ett fat på 500 liter vilket är vanligt för lagring av portvin och då också kallas för 'Port Pipe'.

Bodega Butt

Av fattypen 'Gorda' på ca 600 liter.

Provning

Deltagarna fick sedan reda på att det första glaset innehöll Glenmorangie 10 årig whisky och att den kunde fungera som en referens för de andra proverna. Det var de övriga tre som skulle vara svårigheten för kvällen.

Referensen har som det låter lagrats 10 år på ekfat (fd Bourbon-fat). Sherry-Wood varianten har lagrats 15 år i amerikanska bourbon-ekfat innan den sedan lagrats på sherryfat för en tid, okänt hur länge. Port-Wood varianten har lagrats minst 12 år på amerikanska bourbon-ekfat innan den lagrats för flera år i 'Ruby Port pipes'. Madeira-Wood varianten är på motsvarande sätt avslutningsvis lagrad i 'Madeira Drums' men där vet vi inte riktigt hur länge den lagras på respektive fat.



Detta var vad som provades

På borden hade det också placerats ut glas med Madeira, Sherry och Port så att man i samband med provningen kunde lukta, och smaka om man så ville, för att få en jämförelse med respektive provglas med whisky.



Dessa kompletterade provningen

Det visade sig att det inte var en så enkel uppgift att finna ut de olika varianterna som man kanske skulle kunna tro. Efter ett tag hade alla i alla fall bildat sig en mer eller mindre säker uppfattning om vad som var vad.



En översikt under pågående provning

På frågan vad deltagarna hade för olika uppfattningar om smak och doft och fick vi en del intressanta synpunkter tillbaka. Kortfattat ser det ut så här

- *Prov 1 : snäll, vanilj, choklad, karamell. salt, ljun, kola*
- *Prov 2 : dadlar, fikon, torkad frukt, ek , konjak*
- *Prov 3 : dammig soffa, salt, ljun, mild, melass, druva*
- *Prov 4 : syrlig, fruktig, gröna äpplen, jasmine, parfym, blommig, gräddkola*

Som ni ser finns det många olika sätt att beskriva en whisky och stora skillnader i vad man tycker om den. Det är som vi brukar säga "**Det finns inget facit !**"

Omröstningsresultat:

När alla hade fått tid att smaka och fundera ett tag till ställdes frågan om hur många som föredrog respektive whisky, och resultatet noterades innan det avslöjades vilket glas som innehöll vilken whisky. När sedan Facit skulle presenteras visade det sig att även styrelsen hade svårt att skilja de sista två proverna åt så beskedet om vad som var vad blev till slut...

Prov	Whisky	Antal röster
Prov 1	Glenmorangie 10 år	10
Prov 2	Glenmorangie Sherry Wood Finish	3
Prov 3	Glenmorangie Madeira/Port Wood Finish	7
Prov 4	Glenmorangie Madeira/Port Finish	8

Därmed blev det lie av ett "**Det blev inget riktigt facit !**" den här gången. Det var dock inget som förtog den goda stämningen i alla fall, och i den andan avslutade provningen för den här gången.

Avslutning

Arne påminde sedan om kommande provning 18 maj och sedan togs en fråga upp om lagringstid för faten från Mackmyra. Det fanns lite olika uppfattningar om hur länge lagring bör ske. Eftersom de som anmäler sig för andelar kommer att få provsmaka en gång per år så blir besluten också beroende av hur väl whiskyn utvecklas och mognar.

Efter provningen var det dags för den goda medelhavsbuffé som restaurangen hade förberett. Vi hade fått in ett antal noteringar om mat i samband med anmälningarna men precis som tidigare var det fler som kom på att de ville äta.



Medelhavsbuffén



Som avnjöts med god aptit

Efter maten satt de flesta kvar med en kopp kaffe eller ett glas öl och diskuterade allt möjligt.

Sammanfattat var det en trevlig provning med ett lite lurigt upplägg som genomfördes i ny och trevlig miljö vilken avslutades med god mat. Vi verkar ha lyckats igen med andra ord.

Källor och hänvisningar:

- <http://www.glenmorangie.com>
- http://www.whisky.com/brands/glenmorangie_brand.html#GLENMORANGIE10
- The Malt Whisky Guide – David Stirk (2002)
- Stora boken om Whisky – Michael Jackson
- Malt Whisky Companion – Michael Jackson
- sv.wikipedia.org
- www.whiskyguiden.se
- 'Skotsk Whisky' av Per Ellsberger. ISBN 91-518-3555-X

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Glenmorangie 10 år	399 SEK (70 cl)
Nr 417, Standardsortimentet	Alkoholhalt 40 %
Färg	Ljus bärnstensfärg
Doft	Medelstor, maltig, aningen gräsigt doft med liten rökighet, inslag av fat, nötter och citrus.
Smak	Relativt lätt, fruktig whisky med liten rökighet, inslag av fat, vanilj, halm och nötter.

Glenmorangie Sherry Wood Finish	499 SEK (70 cl)
Nr 80477, Beställningssortimentet	Alkoholhalt 43 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Glenmorangie Madeira Wood Finish	499 SEK (70 cl)
Nr 80476, Beställningssortimentet	Alkoholhalt 40 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Glenmorangie Port Wood Finish	499 SEK (70 cl)
Nr 80478, Beställningssortimentet	Alkoholhalt 40 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Vi provade också,

Churchill's Late Bottled Vintage (Port)	149 SEK (75 cl)
Nr 8016, Standardsortimentet	Alkoholhalt 20 %
Färg	Mörkröd färg
Doft	Fruktig doft med inslag av körsbär, choklad och viol.
Smak	Fruktig smak med inslag av mörka bär, körsbär, choklad och sötlakrits.

Vintry's Madeira Malvoisie (Madeira)	108 SEK (75 cl)
Nr 7883, Standardsortimentet	Alkoholhalt 18,5 %
Färg	Brun färg med röd kant
Doft	Nötig, knäckig doft med ton av fikon och apelsinskal.
Smak	Söt, nötig smak med ton av bränt socker, torkade frukter och pomerans.

Vintry's Oloroso (Sherry)	79 SEK (75 cl)
Nr 8282, Standardsortimentet	Alkoholhalt 18,5 %
Färg	Brun färg med grön kant
Doft	Knäckig doft med inslag av choklad och barrskog.
Smak	Aningen bränd smak med inslag av nötter.