



Avesta Whiskysällskaps provning nr 116 2020-10-17

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg, Bilder: Arne Hellberg

Den tredje whiskyprovningen för året hölls lördagen den 17:e oktober i Korskrogens Bygdegård. Provningstemat var **Braunstein**, vilket är ett danskt destilleri som startades av två bröder Braunstein och började destillera whisky 2007. Det räknas som Danmarks första mikro-destilleri. De släppte sin första whisky 2010 och ger sedan dess ut ett fåtal utgåvor per år. Provningsledare för kvällen var Ulrik Nordin.

Detta var den första provningen som genomfördes efter att covid-19 pandemin slagit till. Provningen genomfördes två gånger efter barandra där respektive provning innebar maximalt 50 deltagare och en bordplacering med avstånd. Det var första gången det upplägget användes och det fungerade mycket bra.

Det var sammanlagt 58 deltagare på de båda provningarna varav en gäst.



Generell information

Styrelsen informerade kortfattat deltagarna om

- De nya rutinerna under provningen
- 2020-12-05, Provning nr 117 med temat Japan
- SWF-buteljering nr 33, Port Charlotte. Erbjudande kommer att gå ut under nästa vecka.
- Malt Whisky Yearbook 2021 – Information utskickad, kan beställas
- Programmet för 2021 – Kommer att komma ut inom kort.
- Andra erbjudanden kommer också under året.

Föredrag och Provning


Provningen startade med att ordet lämnades över till Ulrik Nordin som presenterades sig själv och sin bakgrund. En röd tråd igenom hans yrkesliv har varit alkoholhaltiga drycker. Han tänker inte gå i pension även om han fyller 65 inom kort.

Braunstein whisky hade deltagare några provat på tidigare men det var inte många. Braunstein är Danmarks första whiskydestilleri som startade 2005 av två bröder Michael och Claus, vilka är väldigt noga med allting enligt Henrik.

Henrik gav några tips om hur man kan dofta på whiskyn. Genom att ha munnen öppen så blir det inte så sticker dit inte lika mycket av alkohol i näsan. Man ser ut som en fågelholk i början. Han frågade också om vi är höger eller vänsternästa. I den ena näsborren kommer dofterna fram mer än den andra.

Det var nu lika bra att sätta igång och prova det första glaset.

Glas nr 1 – Braunstein Library Collection 17:1

	<p><u>Library Collection 17:1, 46%</u></p> <p>Fat: Oloroso sherry Buteljerad: Mars 2017</p> <p>Braunstein skriver på flaskan: <i>Denne første aftapning fra 2017 lagrede på ex-oloroso sherry-fade. Destillatet er ikke-røget og har noter af chokolade, tørret frug og oceaner af sherry. Modningen over årene giver den karakteristiske sødme fra Braunstein's ikke røgede whiskyer.</i></p>
--	--


När det gäller vatten i whiskyn sa Ulrik att tumregeln är att ha i så mycket vatten att man inte tycker whiskyn är spritig. Han förklarade också att han alltid lämnade en garanti - om ni inte tycker om whiskyn, dricker jag gärna upp den. 😊 Han hade hittills aldrig fått någonting.

Som han sa är bröderna Braunstein mycket noga med allting, de använder ekologiskt korn och de arbetar nu med att få klart att skriva "Organic" på sina flaskor. Man använder också det man kallar "blöta" fat. Som exempel ett olorosofat, att inom 14 dagar efter att fatet är tömt är det hon Braunstein och de fyller på med sin råsprit. De använder också fat där sherryn legat i det en längre tid. Det är ju vanligt att det handlas bourbonfat som får innehålla sherry en kort tid innan det hålls ut och fatet sedan används för whisky. Bröderna vill ha det bästa som finns, annars hoppar det över.

Han berättade också att Braunstein använder smältvatten från isen på Grönland, exakt pH 7.0, till sin whisky.

Sedan var det bara att gå vidare till glas nummer två.

Glas nr 2 – Braunstein Library Collection 18:1

	<p><u>Library Collection 18:1, 46%</u></p> <p>Fat: Fransk ek – Pedro Ximinez Buteljerad: Februari 2018</p> <p>Braunstein skriver på flaskan: <i>Dette er vores første aftapning i 2018, denne whisky har lagret på en kombination af sherry PX og nye franske egefade, denne kombination af fade har tillført whiskyen en fantastisk karater af mørk bitter chokolade, sødme, men samtidig en let spicines efterfulgt af frugt sødmen der er så karakteristiske for Braunstein's whisky.</i></p>
---	--

Ulrik bad oss spara lite i glasen så vi kan gå tillbaka och jämföra. Vi ska göra ett experiment lite senare.

Han berättade också att när det gäller bourbonfat använder de inte bara fat från Jack Daniels utan även fat från Makers mark och Pappy van Winkle. All whisky hos Braunstein har förlagrats. Det som inte är rökigt förlagras på oloroso-fat och det som är rökigt lagras på bourbonfat.

Siffrorna på flaskorna förklarade Ulrik var kopplade till att de är två bröder, där Michael, som är äldst och därmed är den som väljer först ligger bakom buteljering nummer "1". Michel tycker inte om rök. Claus däremot gillar rökig whisky. Så "1" är alltså örökt och nummer "2" rökig. Den första siffran, exempelvis 18 anger att whiskyn är buteljerad år 2018.


Ulrik fick frågan om vem som gjort 10:3 och förklarade att de gjorde den bara för att de sålde slut på 10:1 och 10:2. De behövde helt enkelt ha något mer att sälja, men 10:3 är den enda "3" som har gjorts. Sedan finns det en till serie som heter "E" vilket står för Edition. "1" görs på våren, klar till februari ungefär, och "2" i september och sedan har man Edition som alltid kommer ut den 5:e december, vilket är brädernas födelsedag. Edition kommer ut i 300 flaskor och de andra i ca 1000 flaskor.

Ulrik fick frågan om man kan köpa Braunstein på systembolaget, och svaret var nej. Ulrik innehar rättigheterna att sälja Braunstein i Sverige och han förklarade att om han tar in flaskorna att säljas via Systembolaget så kostar de ca 200 - 300 kronor mer p.g.a. av skatterna. Däremot kan man handla direkt via Braunstien.dk där man har avtal och betalar svensk skatt och moms. De skickar då till närmaste paketutlämningsställe, med ungefär samma priser som i Danmark. Så Ulrik tycker att det kostar bara extra pengar att ta in och sälja via Systembolaget. I Sverige säljer Ulrik bara till restauranger. En del av Braunsteins försäljning går också till flygplatser i Europa.

Vi fick också veta att Braunstein även har gin, rom, snaps och öl i sortimentet. Ölet säljs till ca 2800 Coop-butiker i Danmark och gör Lidl's egna specialöl. Ulrik har försökt ta in ölen till Sverige men bryggeriet har inte kapacitet så de orkar med det.

Nu var det dags för glas nummer 3.

Glas nr 3 – Braunstein Library Collection 19:1

	<p><u>Library Collection 19:1, 46%</u></p> <p>Fat: Oloroso – Port Buteljerad: Februari 2019</p> <p>Braunstein skriver på flaskan: <i>Dette er vores første aftapning i 2019, denne whisky har lagret på en kombination af Oloroso sherry PX og port fade. Denne kombination af fade har tilført whiskyen en fantastisk karakter af mørk bitter chokolade, sødme, men samtidig en let spicines efterfulgt af frugt sødmen der er så karakteristiske for Braunstein's whisky.</i></p>
---	---

Alla Library Collection utgåvor är 46%.


Flaskorna kostar 795 DKK med en kurs på ungefär 1,45, ungefär 1150 SEK per flaska. Alla modellerna av whisky finns att köpa i 30-litersfat. Per flaska landar man då från en 30-litersfat med ett pris ca 500 – 620 SEK/flaska med fatstyrka. Så det kan vara en fördel att skaffa ett eget fat.

Ulrik berättade lite grann hur det kan vara att marknadsföra dansk single malt.

Sedan var det dags för glas nummer 4.

Det är 20:1 som är buteljerad i år.

Glas nr 4 – Braunstein Library Collection 20:1

	<p><u>Library Collection 20:1, 46%</u></p> <p>Fat: Barbados rum Buteljerad: Mars 2020</p> <p>Braunstein skriver på flaskan: <i>Till denne første 2020 aftapning har vi valgt romfade fra Barbados til lagring af vores ikke røget whisky destillat. Romfadene bidrager med en dybere sødme og giver whiskyen en bild og blød karakter samtidigt med at frugtigheden, som kendetegner vores whisky, smager igennem.</i></p>
---	--

Ulrik berättade att denna whisky är lagrad på ett romfat med Barbados rom.


Normalt sett är det karibisk rom som användas. Braunstein köper en container med fyllda fat. Sedan används faten till whiskylagring och romen buteljeras och säljs som en "biprodukt". De köper rommen från en ö som heter *Saint Croix*, vilken en gång i tiden var en dansk koloni. Ön tillhör numera *Amerikanska Jungfruöarna*. Det var de öarna som amerikanerna bytte till sig mot Grönland en gång i tiden sa Ulrik. Det var ju nyligen som den amerikanske presidenten Trump vill köpa tillbaka Grönland, men det kunde han ju glömma. Vi är i alla fall glada att vi får lite rom.

Efter fyra glas togs en 10-minuters paus.

Ulrik berättade lite om hur bröderna har tänkt kring hur man gör rökig whisky utan att ha torv någonstans i närheten av destilleriet. Inga torvmossor i Danmark att tillgå. De har löst problemet genom att skicka sitt ekologiska korn till en tjej som bor på en ö. Hon heter Ellen, Port Ellen 😊. Ulrik menar att detta visar att bröderna väljer det bästa, i alla delar av processen, för sin whisky.

Med den inledningen så kommer vi in på glas nummer 5.

Glas nr 5 – Braunstein Library Collection 18:2

	<p><u>Library Collection 18:2, 46%</u></p> <p>Fat: Bourbon Buteljerad: September 2018</p> <p>Braunstein skriver på flaskan: <i>Till denne har vi valgt bourbon fade til whiskyen, som oprindelig var destilleret med røgmalt med et phenolindhold på 60 ppm. Lagringen i bourbon fadet gør røgen i whiskyen synes uspolerede og kompromisløs.</i></p>
---	---

Ulrik sa att en rökig whisky burkar ligga på ca 40 ppm (part per million för fenolhalten) och extra rökigt ligger kring 60 ppm. Bröderna Braunstein har valt att använda sig av just 60 ppm. En förklaring är att de använder mycket "blöta fat" som gömmer undan rökigheten. Han menade att om man dricker en rejält rökig whisky (hög ppm) så känns den kanske inte så mycket rökigare, men det sitter i mycket längre. Dricker man mycket rökigt på kvällen och sedan tar ett glas vatten till lunchen dagen efter kan man få en liten rökkänsla.

För glas nummer fem bad han deltagarna att ha in en droppe vatten för att känna skillnaden. Buteljeringen kommer från både stora och små före detta bourbonfat. Den är rund och fruktig, mer än man kan förvänta sig av en ren bourbonlagring menade Ulrik.

Nu ville han testa lite och bad därför deltagarna ta glas nummer fem, ta upp det till näsan och göra en fyra eller fem rejäla inandningar, ända från tårna, men man kan ta en liten paus emellan så man inte blir yr i huvudet. Sedan ställer ni ner glaset bara. Den första whisky för kvällen, då var frågan om ni hittade några dofter. Kolla nu om det kommit in någon mer doft i glas nummer ett.


I glas nummer ett fanns det plötsligt mer vanilj och glas nummer två fanns det mer sötma. Man känner nu mer även i glas tre och fyra.

Det som händer är att vår gamla reptilhjärna reagerar när vi känner rök så tror den att det brinner någonstans. Då öppna kroppen automatiskt upp alla sensorerna för att lista ut åt vilket håll vi ska springa åt. Så det kan vara ett bra knep att när man får hem en ny whisky, att man håller upp ett par glas och även ett som är rökigt. Då känner man dofterna betydligt mycket mer.

Doftminnen kommer man ihåg mycket från när man är mellan fem och tio år. Då fastnar mycket, vilket gör att ibland när man känner igen dofter så kommer de från barndomen.

Nu var det dags för glas nummer 6.


Glas nr 6 – Braunstein Edition Kristianopel

	<p><u>Kristianopel, 50,8%</u></p> <p>Fat: Calvados Destillerad: 2007 Buteljerad: 2019 Fat nr: 180809</p> <p>Kristianopel Special Swedish Edition.</p>
--	---

Inför den här buteljeringen pratade Ulrik med danskarna om att göra en "Swedish Edition" av något slag. Han fick beskedet att ja, de kan vi väl göra. De letade fram lite olika prover som testades av. Ulrik fann på det här och sa att den här ska vi ha. Det har legat på ett Calvados-fat i dryga 10 år och är också rökig. Nu när man hade valt ut den sa Ulrik att vi måste hitta på ett bra namn. Det är redan klart sa bröderna, den ska heta Kristianopel. De valde ut det för att Kristianopel var Danmarks sista fäste i Sverige. Ca 300 flaskor totalt. Kostar ca 1800 SEK

Därefter provade vi igenom glas nr 7.

Glas nr 7 – Braunstein Library Collection 19:2

	<p><u>Library Collection 19:2, 46%</u></p> <p>Fat: Bourbon Buteljerad: September 2019</p> <p>Braunstein skriver på flaskan: <i>Till denne anden aftapning i 2019, har vi valgt bourbon og rum fade. Whiskyen er oprindelig var destilleret med røg-malt, med et phenolindhold på 60 ppm. Lagringen i bourbon fadet gør røgen i whiskyen synes uspolerede og kompromislø, givet whiskyen en blød og bild finish.</i></p>
---	---

Ulrik berättade en underbar historia om hur han i Bulgarien pratade med en försäljare av cigarrer och därefter hamnade på Cuba och fick träffa Fidel Castros tredje man.

Så blev det dags för kvällen sista glas.

Glas nr 8 – Braunstein Private Collection



Private Collection, 52,3%

Fat: Sauternes

Destillerad: 2007

Fat första lagringen: Fylldes 2010-01-05

Fat andra lagringen: Fylldes 2017-12-05

Ett privatfat som Ulrik har buteljerat.

Detta var Ulriks egna privata fat som han tagit med några flaskor från. Whiskyn är lagrad på sauternesvinfat, från Chateau d'Yquem, sauternesvinernas sauternesvin. Att få tag på dessa fat är inte billigt, men bröderna hade lyckats med det. Whiskyn har legat på ett 200-litersfat i 7 år, och därefter på ett litet fat i drygt två år.

Ulrik berättade att man ska kontakta honom om man vill köpa fat från Braunstein, och förklarade hur man gör för att beställa fat.

Ulrik slog avslutningsvis ett slag för whiskyfestivalen som går av stapeln den andra helgen i oktober i Köge, Man hade 800 sorter och representanter från 15 olika destillerier på plats



*Flaskorna som provades, uppställda i provningsordningen.
Som vi sr var det fint och soligt vid middagstid den 17 oktober 2020.*

Omröstningsresultat:

Omröstningen hölls två gånger, en för varje provning. Här redovisas resultatet för respektive provning samt sammanlagt resultat.

Kvällens bästa whisky röstades fram genom handuppräckning. Man röstar på vilket glas som deltagarna anser kommer på 1:a, 2:a och 3:e plats. Rösterna viktas sedan så att en röst för första platsen ger 3 poäng, en andra plats ger 2 poäng och tredje ger 1 poäng. Vinnare är den whisky som får flest poäng totalt.

Provning 1 (start klockan 14:00)

Prov	Whisky	Antal 1:a	Antal 2:a	Antal 3:a	Total poäng
Prov 1	Braunstein Library Collection 17:1	1	2	1	8
Prov 2	Braunstein Library Collection 18:1	0	5	9	19
Prov 3	Braunstein Library Collection 19:1	0	0	1	1
Prov 4	Braunstein Library Collection 20:1	0	1	2	4
Prov 5	Braunstein Library Collection 18:2	0	1	2	4
Prov 6	Braunstein Edition Kristianopel	11	6	4	49
Prov 7	Braunstein Library Collection 19:2	1	4	3	14
Prov 8	Braunstein Private Collection	13	5	3	52

Provning 2 (start klockan 18:00)

Prov	Whisky	Antal 1:a	Antal 2:a	Antal 3:a	Total poäng
Prov 1	Braunstein Library Collection 17:1	2	3	3	15
Prov 2	Braunstein Library Collection 18:1	2	1	7	15
Prov 3	Braunstein Library Collection 19:1	0	1	2	4
Prov 4	Braunstein Library Collection 20:1	1	3	5	14
Prov 5	Braunstein Library Collection 18:2	1	2	3	10
Prov 6	Braunstein Edition Kristianopel	3	9	2	29
Prov 7	Braunstein Library Collection 19:2	1	5	1	14
Prov 8	Braunstein Private Collection	17	3	0	57

Sammanlagt röstningsresultat:

Prov	Whisky	Antal 1:a	Antal 2:a	Antal 3:a	Total poäng
Prov 1	Braunstein Library Collection 17:1	3	5	4	23
Prov 2	Braunstein Library Collection 18:1	2	6	16	34
Prov 3	Braunstein Library Collection 19:1	0	1	3	5
Prov 4	Braunstein Library Collection 20:1	1	4	7	18
Prov 5	Braunstein Library Collection 18:2	1	3	5	14
Prov 6	Braunstein Edition Kristianopel	14	15	6	78
Prov 7	Braunstein Library Collection 19:2	2	9	4	28
Prov 8	Braunstein Private Collection	30	8	3	109

Provningens vinnare var utan tvekan glas nr 8, **Braunstein Private Collection**, lika klar var andraplatsen för glas nr 6, **Braunstein Edition Kristianopel**. Tredjeplatsen kneps av gals nr 2, **Braunstein Library Collection 18:1**.

Vi kan konstatera att det två fat där Ulrik har varit med i hanteringen också var de som tog de två första plasterna.
Bra jobbat Ulrik!

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde ett lotteri efter att provningarna avslutades. Vinnarna meddelas senare.

Ingen mat erbjöds i samband med denna provning. Deltagarna hade god tid att prata och dricka upp innan bussen avgick. Sammanfattningsvis en mycket bra och uppskattad provning,

Ulrik avtackades som sedvanligt med en Mörksugga från föreningen.

Källor och hänvisningar:

- Föredraget och presentationen
- <https://braunstein.dk/>

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Braunstein Library Collection 17:1		795 DKK (50 cl),
Finns ej på Systembolaget		Alkoholhalt 46,0 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Library Collection 18:1		795 DKK (50 cl),
Finns ej på Systembolaget		Alkoholhalt 46,0 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Library Collection 19:1		795 DKK (50 cl),
Finns ej på Systembolaget		Alkoholhalt 46,0 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Library Collection 20:1		795 DKK (50 cl),
Nr 85213 på SB, Tillfälligt slut (1399 SEK, 48%)		Alkoholhalt 46,0 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Library Collection 18:2		795 DKK (50 cl),
Finns ej på Systembolaget		Alkoholhalt 46,0 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Edition Kristianopel		795 DKK (50 cl),
Finns ej på Systembolaget		Alkoholhalt 50,8 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Library Collection 19:2		795 DKK (50 cl),
Finns ej på Systembolaget		Alkoholhalt 46,0 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Braunstein Private Collection		Ingen prislapp anges
Privatfat Ulrik Nordin		Alkoholhalt 52,3 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	