



Avesta Whiskysällskaps provning nr 12 2005-10-05

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg

I samband med årets femte provning hade föreningen för första gången en utländsk föreläsare, Ludovic Ducrocq. Temat den här gången var kort och enkelt "Glenfiddich".

Provningen hade 75 deltagare varav 29 var gäster. Det var dessutom ett nytt deltagarreord för föreningen. Provningen var också ett samarbete med föreningen Hedemora Malt Society.

Generell information

Innan provning och föreläsning började informerade styrelsen kortfattat deltagarna om kommande provningar.

Föredrag och Provning

Provningen leddes av Glenfiddichs chefsguide Ludovic Ducrocq som tillsammans med Christian Ingerhed från den svenska leverantören Berntson AB. De hade inför provningen byggt upp en liten hyll- och skärmdisplay där bilderna under föreläsningen visades.



Ludovic Ducrocq mitt i föreläsningen

Här följer några stycken med noteringar från föredraget. Inom hakar, [och], med *kursiv stil* har vi inom AWS lagt in små kommentarer till texten som inte ingick i föredraget.

Ludovic gick först igenom grunderna i tillverkning av skotsk whisky och förklarade sedan att beteckningen 'Pure Malt' inte längre kommer att användas. Enligt nya regler så får man inte kalla skotsk whisky 'Pure Malt' från och med 2007. Glenfiddich kommer istället få lov att använda begreppet 'Blended Malt'. Även begreppet 'Vatted Malt' försvinner därmed.

[För en förklaring av begreppen, se gärna beskrivningen av Whiskytyper på föreningens hemsida]

Glenfiddich anser sig vara först att sälja Single Malt Whisky utanför Skottland.

[De är därmed initiativtagare till den trend av Singel Malt som sprids över världen och som de flesta av oss har lärt oss att varmt uppskatta]

Ludovic visade också hur stora Glenfiddich är på marknaderna i världen och i Sverige. I världen är man det i särklass största whiskymärket med mer än dubbelt så stor volym som nummer två, medan man i Sverige ligger på en plats mellan femte och tionde plats.



*Underläggen till provningen kom också från Glenfiddich.
Från vänster till höger, 12 år, 12 år Caoran, 15 år, 18 år, 21 år och 30 år.*

Det som är speciellt med Glenfiddich är dels att de är ett av få destillerier som hanterar hela processen från mältning till buteljering själva, och de är det enda destilleriet i regionen Highland som buteljerar på destilleriet.

Det som är helt unikt för Glenfiddich är de använder något som kallas 'Marrying Tuns' [Direkt översatt blir det Bröllopstunnor] vilket är stora fat där man låter whisky från olika lagringsfat lagras i sex månader innan buteljering. Genom att använda sig av dessa tunnor så får whiskyn tid att 'umgås', vilket man anser ger deras whisky speciella egenskaper jämfört med andra destillerier.

Dessa fat ligger på volymer kring 2000 liter, vilket i sig överskrider gränsen för hur stor en tunna får vara för att lagra whisky i, vilken är 700 liter. Det medför att de sex månader whiskyn ligger i dessa 'Marrying Tuns' räknas inte ni i lagringstiden för whiskyn. Köper man en 12 år Glenfiddich så har alltså egentligen legat minst 12,5 år i fat och tunnor. Glenfiddich har ca 1300 st 'Marrying Tuns'.

Prov 1 – Glenfiddich - 12 år



Whiskyn i 12-åringen har passerat dessa Marrying Tuns och är en blandning av whisky som är lagrad på sherryfat, first fill bourbonfat samt icke-first fill bourbonfat. Andelen whisky från sherryfat är här 10%.

Ludovic rekommenderade en halv del vatten till denna whisky.
Han förklarade också att detta är världens bäst säljande Singel Malt Scotch Whisky

Prov 2 – Glenfiddich Caoran Reserve - 12 år



Denna whisky ska vara ett försök att återskapa whiskys som den smakade under 20-, 30- och tidigt 40-tal då man använde torv för att torka kornen och därmed också fick in en viss rökighet i whiskyn. Numera använder man andra värmekällor som inte avger någon rökighet.

Rökigheten får man in genom att lagra whiskyn på fat som tidigare innehållit whisky från Islay, som i sig, generellt, anses som den mest rökiga skotska whiskyn.

Namnet *Caoran* kommer från Gäliska och betyder ungefär på engelska 'Peat Amber' eller som Christian översätter det till svenska med 'Glödande torvaska'.

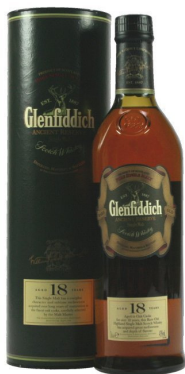
Prov 3 – Glenfiddich Solera - 15 år



Denna whisky är en resultatet av en blandning som utgår från whisky från tre olika fattyper nämligen helt nya ekfat, använda ekfat och Sherryfat. Dessa tre lagringar blandas sedan i ett fat som kallas 'Solera vat'. Från detta fat placeras sedan whisky in en 'Solera Tun' innan den buteljeras. Hur den fungerar förklarade Ludovic sedan genom att först berätta om metoden som används.

Man har kopierat från den spanska Solera-metoden där man fyller på ett fat med ny sherry på toppen och tappar ut äldre sherry i botten. På så sätt består innehållet alltid av en blandning av äldre och yngre sherry som kontinuerlig fylls på/tappas av från fatet. Glenfiddich ar tagit en gammal 'washback'-tunna som rymmer ca 40 000 liter och alltid håller den minst halvfull. Principen med påfyllning och avtappning är densamma.

Prov 4 – Glenfiddich Ancient Reserve - 18 år



I denna whisky är det en blandning av whisky från Bourbon- och Sherryfat där andelen Sherry är större än i 12 åringen. Här är den mellan 20 – 25%.

Ludovic påpekade att den här whiskyn kan stå kvar i glaset en längre stund vilket enligt många gör den mer intressant. Han rekommenderade också att vi hade lite whisky i händerna och gnuggade dem mot varandra. Då försvinner de lätta dofterna och de tyngre blir kvar att lukta av ur händerna.

Prov 5 – Glenfiddich Gran Reserva 21 år



Den här whisky hade tidigare namnet 'Gold Havana' men staten Cuba tyckte inte om denna namnsättning samtidigt som Franska Pernod inte heller tyckte om den efter som den var namnmässigt snarlik deras Rom 'Havana Club'. Därför byttes namnet till 'Gran Reserva'

Även denna whisky är en blandning mellan det som lagrats i Sherry och Bourbonfat. Det som gör den speciell är att den blandas samman i fat som innehållit Cubansk Rom. I dessa romfat ligger whiskyn mellan 4 till 6 månader beroende på beslut från destilleriets 'Chief Nose' David Stewart

Lodovic berrättade också att USA är deras största marknad men att denna whisky inte kan säljas i USA eftersom man har använt kubanska fat i tillverkningen. Man har därför köpt in amerikanska fat som man har placerat i Dufftown, Skottland, i vilka man nu lagrar kubansk rom. Man har dock inte bestämt vad man ska göra med all denna rom när den är färdiglagrad.

Prov 6 – Glenfiddich – Smakprov – ca 30 år

FINNS EJ PÅ BILD

Har fick vi smaka en whisky som inte riktigt är klar ännu. Detta smakprov var inte den normala 30-åriga Glenfiddich utan man har här tagit ett smakprov tagit direkt från en Marrying Tun för 30-årig whisky. Den ska enligt Ludovic ligga i ca 2 till 3 månader ytterligare innan den anses vara klar för buteljering.

Fördelningen i denna whisky är ca 50% bourbon och 50% sherrylagrat. Smakprovet låg här på ca 53%.

Omröstningsresultat:

Efter provningen ställdes den vanliga frågan om vilken whisky som deltagarna hade som favorit. Fördelningen blev efter handuppräckningen,

Prov	Whisky	Antal röster
Prov 1	Glenfiddich - 12 år	3
Prov 2	Glenfiddich Caoran Reserve - 12 år	15
Prov 3	Glenfiddich Solera - 15 år	14
Prov 4	Glenfiddich Ancient Reserve - 18 år	17
Prov 5	Glenfiddich Gran Reserva - 21 år	18
Prov 6	Glenfiddich - smakprov - 30 år	15

Här var det inte så lätt att utse en vinnare. Man kan dock konstatera att man kan utifrån röstfördelningen kan säga att Glenfiddich håller en rätt jämn kvalitet. Det är bara standardutgåvan av 12-åringen som faller ur ramen.

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde sin vana trogen ett lotteri efter provningen. Det fanns denna gång bland annat jackor, glas, väskor och flaskställ skänkta av Bertson/Glenfiddich.

Ludovic och Christian tackades genom föreningen gav dem var sin mörksugga i present.

Källor och hänvisningar:

- Föredraget

Länkar till hemsidor för Berntson AB och Glenfiddich är

- www.berntson.se
- www.glenfiddich.com

Sammanställning över provad whisky

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Glenfiddich – 12 år		339 SEK (70 cl)
Nr 440		Alkoholhalt 40 %
Färg	Ljust gyllengul färg (färgämne E150 tillsatt)	
Doft	Medelstor doft med viss fruktighet, liten rökighet, honungston samt inslag av säd, torv och hö.	
Smak	Tydligt fruktig, relativt smakrik whisky med liten rökighet och viss sötma, inslag av fat, honung och nötter.	

Glenfiddich Caoran Reserve - 12 år		399 SEK (70 cl)
Nr 10432		Alkoholhalt 40 %
Färg	Gyllengul färg. (färgämne E150 tillsatt)	
Doft	Aningen rökig doft med inslag av fat, malt, nötter och örter.	
Smak	Balanserad, aningen rökig smak med inslag av fat, nötter och malt.	

Glenfiddich Solera - 15 år		469 SEK (70 cl)
Nr 70558		Alkoholhalt 40 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	Glenfiddich's hemsida: En riklig och fruktig arom, med toner av honung och vanilj	
Smak	Glenfiddich's hemsida: Smaken är len och har ett otroligt djup. Den är fruktig, mild kryddig har en viss fatkaraktär. Eftersmaken är lång och tillfredsställande.	

Glenfiddich Ancient Reserve - 18 år		499 SEK (70 cl)
Nr 10419		Alkoholhalt 40%
Färg	Ljust bärnstensfärgad. (färgämne E150 tillsatt)	
Doft	Medelstor doft med viss rökighet, inslag av torv, honung, halm, örter och fat.	
Smak	Balanserad smak med viss rökighet, inslag av fat, valnötter, torv och örter.	

Glenfiddich Gran Reserva - 21 år		999 SEK (70 cl)
Nr 80679		Alkoholhalt 40 %
Färg	(färgämne E150 tillsatt)	
Doft	Glenfiddich's hemsida: En intensiv och söt arom, blommig med antydning till banan, kola, läder och ek	
Smak	Glenfiddich's hemsida: Smaken är till en början mjuk, sen frisk och vibrerande. En touch av rökighet, peppar, lime och kryddor kompletteras av en exceptionellt lång värmande avslutning.	

OBS: Noteringen gäller ej det smakprov som användes på provningen utan den ordinarie 30-åringen.

Glenfiddich - 30 år		2099 SEK (70 cl)
Nr 80713		Alkoholhalt 40 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	Glenfiddich's hemsida: En fint balanserad doft med påtaglig fatkaraktär ackompanjerad av fruktighet och delikata sherrytoner	
Smak	Glenfiddich's hemsida: Smaken är komplex med förföriska fattoner, framhållna av en blommig sötma. Avslutningen är lång, varm och med inslag av honung.	