



## Avesta Whiskysällskaps provning nr 23 2007-04-21

### Sammanfattning

*Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg*

Föreningens tredje provning för året genomfördes i Masarnas lokal i Avesta. Provningsledare var Stuart Hendry, Brand Heritage and Commercial Manager, Glengoyne.

Vi var totalt 85 deltagare på plats samt 5 som valt att ta småflaskor. Nio deltagare från Hedemora Malt Society deltog.

### Generell information

Styrelsen hälsade deltagarna välkomna och informerade om följande

- Föreningens tröjor har nu levererats och utlämning till dem som beställt sker efter provningen.
- Nästa provning sker 2007-05-26 på Grand Hotel. Då är det Maltwhisky-VM med Henrik Aflodal. Inbjudan kommer att skickas ut inom kort.
- Höstens program är ännu inte fastslaget. Det kommer att skickas ut till medlemmarna senast under sommaren.
- En del praktiska saker som placering av toaletter och utrymningsvägar förklarades då detta var en ny lokal för föreningen.

### Föredrag och Provning

Patrik Strandberg från Philipson & Söderberg informerade att vi hade ett extra glas framför oss innehållandes en ny 21-årig Glengoyne som lagrats på first fill Oloroso fat. Den buteljerades så sent som i torsdags förra veckan. De provningar som Stuart nu gör i Sverige är de första som har fått smaka på denna nya 21:a. Den finns inte på marknaden än.

Därefter lämnades ljud och bild över till Stuart Hendry från Glengoyne.

Stuart är en fascinerande talare som landar historier och fakta på en enkelt och medryckande sätt och det är inte möjligt att i en sammanfattning få med allt av intresse. Här nedan kommer i alla fall en del av vad som noterades.



*Vad vi provade under kvällen*

## Generellt

Stuart förklarade att vi kunde börja med att smaka på 10-åringen för att komma igång.

### **Glengoyne 10 år**



Stuart sade inte så mycket om 10-åringen utan den fick mer vara en bas att utgå ifrån och som vi kunde smaka av medan han talade om ett och annat.

Han berättade att det för Glengoyne tar ungefär 5 år av planerande för innan de kan leverera en whisky. Man planerar först huggning av träden. Sedan kommer naturlig torkning av timret vilket tar sin tid. Tillverkningen av tunnor leveranser och själva tillverkningen tillkommer sedan.

Han förklarade också att den whisky som ingår i buteljeringsserien "Chieftain's Choice" alltid har lagrats hos Glengoyne och att de då bara buteljerar whisky där de har tillåtelse från respektive destilleri att ange deras namn på flaskan.

Glengoyne ligger mitt på gränsen mellan regionerna Highland och Lowland. Vägen som går alldeles utanför destilleriet är gränsen. De brukar ha ungefär 35 000 besökare om året vid destilleriet. Att svenskar är intresserade av whisky framgår med all tydlighet då de förra året kom ca 8100 på besök.

Sedan gick Stuart in på en beskrivning av tillverkningsprocessen och vad i den som kännetecknar Glengoyne eller beskriver deras tankar kring whiskyskapandet.

### Vatten

Stuart förklarade att de tar vattnet från omgivningen. Rent vatten är en viktig del i destilleringen. Eftersom det regnar en hel del i Skottland så är det följaktligen ett bra ställe att ha destillerier. Stuart förklarade med en glimt i ögat att om de finner att vattnet smakar konstigt så har det förmodligen ramlat i ett får som har dött. Då skickar de upp någon från destilleriet att ta bort fåret och sedan är det problemet löst.

### Malt/Mältning/Mäskning

Glengoyne använder sedan 1966 kornet "Golden Promise". Det ger ungefär 390 liter alkohol per ton. Det finns nya sorter på gång såsom "Oxbridge" som kommer att ge mer per ton. De olika sorterna ger inte så stor skillnad i smak men de kommer att hålla sig till "Golden Promise". Stuart menar att den har ett bra namn och samtidigt en lite sötaktig smak. Enligt Stuart är de som idag använder "Golden Promise" är Glengoyne, Macallan och en öl-tillverkare.

Glengoyne använder enbart varm luft för att torka sin malt. De använder ingen torv och därmed tillförs heller inte någon rök.

Stuart berättade hur han första dagen på destilleriet fick dricka rejält med den ca 8%-iga mäskan. Han tänkte först att det här var ju ett toppenjobb. Detta fungerade som ett initieringsskämt på nya jobbet eftersom han relativt snabbt insåg att detta inte gav någon bra "magreaktion" och att en viss bekvämlighetsinrättning behövde besökas ganska omgående.

### Destillering

Från 8% mäsk genom deras Low Wine still i första destilleringen resulterar i en vätska runt 25%. Därefter tar andra destilleringen i Spirit still vid och resulterar i sprit på 73%. I den här processen poängterar Stuart hur viktigt det är med kontakten med koppar. Koppar är en bra värmeledare och fungerar som katalysator aminosyror, socker etc.

Separerade syror och sockerpartiklar bildar därmed tillsammans estrar som ger olika smaker.


Det som först ångar iväg uppåt i pannan kallas "Early boilers". De är de lättaste ämnena som också ger en söt och rik smak.

Koppar binder också svavel. Svavel vill man ta bort processen. Detta medför att man behöver rengöra pannorna. Stuart förklarade att pannorna till att börja med är ca 8 mm tjocka. När de bytte en panna efter 22 år fann de att den hade tunnats ut till ca 1 mm. Det gör att en viss del koppar följer med i processen. Stuart förklarade glatt att om man dricker mer än 36 flaskor i veckan kan man drabbas av kopparförgiftning, men då är nog inte det ditt största problem.

En längre tids kontakt med kopparen ger alltså en sötare, fruktigare smaker. Glengoyne använder sig av en "Boiling Ball" där en del som fastnar där ramlar ner igen. En "Boiling Ball" ger också längre kontakt med kopparen och tyngre ämnen faller ner medan lättare går vidare uppåt. [AWS notering: Boiling Ball är den "kula" eller "boll" som sitter på halsen på en del pannor]

Under provningen pratade Stuart också om "tears" och "Legs" som man kan se på glaset vilket kan ge ledtrådar till den whisky man har i glaset. [AWS notering: Se sammanfattningen från provning 19 för mer om detta ämne] Smaken är mycket personlig då den bygger på doftminnen. Det som en person kopplar ihop med smaken behöver inte vara detsamma för nästa person.

### Glengoyne 17 år

	<p>Om 17-åringen berättade Stuart att det var den whisky som hans far brukade dricka.</p> <p>Den består av whisky som lagrats på 80% re-fill sherry fat och 20% first fill Sherry fat (Oloroso sherry). Mestadels har man använt spansk ek och till viss del amerikansk.</p> <p>Det ska finnas 82 olika smaker man kan känna igen i den här 17-åringen enligt tester som gjorts på den.</p> <p>17-åringen har också blivit vald som "Wold Best Highland Whisky" i en del tävlingar.</p>
--	---

Glengoyne är antagligen det destilleri i Skottland som tar längst tid på sig för destillering. Det är en process på fem timmar. För att visa på skillnaden av detta hade han med sig doftprover.

### Doftprover

För varje bord fick vi fyra glas av new-make att dofta på. De var tagna direkt från processen efter 5, 30, 190 minuter samt ett prov från det som samlats upp från hela destilleringen. Ju tidigare man tar proverna desto mer är det lätta ämnen och fruktighet som dominerar för att senare kompletteras med tyngre ämnen.

### Provtagning och blandning

Stuart berättade sedan att det är mycket arbetet och tester som föregår en buteljering. De arbetar med prover från 120 fat där man eftersträvar den bästa blandningen som ger samma smak som tidigare buteljeringar.

### Träd och fat

Då Glengoyne bygger det mesta på att ha tillgång till sherryfat så gick Stuart in på hur faten används i samband med tillverkningen av sherry. Man har amerikansk ek i de fat där sherryn framställs i och sedan har man tidigare använt europeisk ek för de fat man använde för att frakta sherryn till exempelvis England. Glengoyne vill ha en blandning av både amerikansk och europeisk ek.

Ett träd (europeisk ek) kan ge virke till 2 "butts" (ca 500 liter) eller 3 "hogsheads" (ca 250 liter). Det tar ungefär två år för att naturligt torka virket innan man kan börja med tillverkningen av tunnan. Glengoyne använder sig av den naturliga torkmetoden där solen får göra arbetet som är vanlig i Spanien istället för att skicka in virket i torkanläggningar, vilket är vanligt i Amerika. Man anser att det blir bättre då.

Glengoyne använder ungefär en ¼ amerikansk ek och ¾ europeisk ek till sina fat, där båda typerna först under 22 månaders har innehållit Oloroso sherry.

Som exempel tog han 17-åringen som vi nyss smakat på och gav oss följande tidsperspektiv

- 1830 – 1900 trädet har planterats
- 1985 – trädet fälldes
- 1987 – fatet tillverkades
- 1990 – råspriten destillerades
- 2007 – 17-åringen säljs på marknaden.

### Glengoyne 21 år – old / new



Vi fick smaka på både den gala och den nya 21-åringen. Den "gamla" försvinner ur sortimentet om några månader. Den "nya" buteljerades förra torsdagen och Stuart och Patrik kunde ta emot den inför sin Sverigeturné i måndags. Den har officiellt inte släppts på marknaden än.

Vi whiskyöreningar som Stuart besökt på den här resan är de första som har fått smaka den färdiga buteljeringen.

### Glengoyne 21 år – Singel Cask



Vi fick också smaka en 21-årig Single Cask från 2006. Den har lagrats 100% på first fill oloroso sherry butt (fat no 629). Den destillerades 1985-05-27 och buteljerades 2006-08 i en serie på 632 flaskor.

Stuart talade här om att han kunde finna gummi och svavel, vilket ska vara tydligt för sherryn i den.

Här gjorde Stuart en enkel statistisk analys genom att fråga oss som deltog vilka som föredrog den gamla, den nya respektive Single Cask varianten av deras 21-åriga whisky. Resultatet blev enkelt sammanfattat som följer,

- 21-år "gamla" - några
- 21-år "nya" - fler
- 21-år "singel cask" - flest

Han poängterade också att det inte finns någon skillnad i destilleringen mellan dessa buteljeringar.

För den senare delen av provningen lämnade vi Glengoyne och tittade närmare på tre buteljeringar från ägarna Ian Macleod's. Stuart förklarade att Glengoyne tillverkar ca 1 000 000 liter om året varifrån ca 150 000 liter används till egna Single Casks och ca 150 000 liter används till egna blended. Resterande ca 700 000 liter använder man för att byta med övriga inom branschen. Det gör att man kan byta till sig en hel del fat från andra destillerier, inte bra för deras blends utan även för viss buteljering av Single Malt.

För vår räkning har man tagit med två buteljeringar ur sin serie "Chieftain's" som vi nu fick prova av.

### Tormore 13 år – Chieftain's



Denna Tormore har lagrats med en port-finish, dvs lagrats avslutningsvis på portvinsfat. Den buteljerades från 2 port pipes i en serie om 1650 flaskor.

Tormore ägs av Chivas Brothers.

### Springbank 36 år – Chieftain's



Denna är lagrat på second fill fino cherry butts.  
En single cask buteljering på 540 flaskor.

[AWS notering: Att få tillfälle att dricka en 36-årig Springbank är inte många förunnat. Springbank har i stort sett två standardutgåvor, 10 respektive 15 år, allt övrigt räknas ofta som exklusiva utgåvor]

Sedan har de en sista buteljering där destilleriet inte får anges. Normalt buteljerar de inte något där de inte får ange ursprunget så som man gör i exempelvis Chieftain's serien, men här fick vi smaka ett undantag.

### Smokehead



Det antas att detta är en 8-årig whisky.  
Den kommer från ett av destillerierna på Islay men namnet får inte anges på flaskan.

En rökig historia där man kan dofta och smaka sig fram till att den är ung och rökig men lite honungstoner i avslutningen.

Stuart fick en del frågor om ursprunget och kunde inte säga klart varifrån den kommer men kunde emellanåt svara nekande på en del förslag från oss deltagare.

Avslutningsvis talade Stuart om de erbjudanden Glengoyne har att låta intresserade köpa in sig i fat hos dem. De har 11 olika typer av fat för sina erbjudanden.



*Pigge Sundberg, AWS och Stuart Hendry, Glengoyne*

Därmed var provningen avslutad och det fanns chans att ställa lite frågor om lite av varje. Stuart fick här lov att berätta en historia som han inte ville/vågade dra i början av kvällen. Ni som inte var på plats får hoppas att någon som var där kommer ihåg den och kan förmedla den lika bra som Stuart.

### **Omröstningsresultat:**

Man frågade om vilken whisky som deltagarna hade som favorit, och resultatet blev,

Prov 1	Glengoyne 10 år	0 röster
Prov 2	Glengoyne 17 år	10 röster
Prov 3	Glengoyne 21 år – gamla	12 röster
Prov 4	Glengoyne 21 år – nya	24 röster
Prov 5	Glengoyne 21 år – Singel Cask 1985	21 röster
Prov 6	Tormore 13 år - 1990	5 röster
Prov 7	Springbank 36 år - 1969	4 röster
Prov 8	Smokehead	11 röster

Här ser vi en att det var de olika 21-åriga buteljeringarna med 17-åringen och Smokehead inte långt efter som föll oss mest i smaken.

### **Lotteri och avslutning**

Provningen avslutades som vanligt med ett lotteri.

Vi var rätt många som stannade kvar och åt av det kallskurva buffen från Win-Jan's. Även Stuart och Patrik stannade och åt och fanns tillgängliga en stund för dem som hade frågor innan de reste vidare. Stuart hade ett tidigt plan hem till Skottland att passa på söndagsmorgonen.

Vi kunde även konstatera att lokalen fungerade bra och att provningen var något i världsklass med tanke på Stuarts framförande i och med hans personlighet och den kunskap han lyckades förmedla.

## **Destillerifakta: Glengoyne (Highland)**

(Fakta från Malt Whisky Yearbook 2007 samt whiskyguiden.se)

Ägare: Ian Macleod Distillers (äger 1 destilleri)  
Startår: 1833  
Produktionskapacitet: 1 100 000 liter per år  
Ingår/ingick i Blended: Famous Grouse, Lang's, Cutty Sark

### **Kort historik:**

Destilleriet grundades som Burnfoot distillery av familjen Edmonston 1833. Läget, två mil från Glasgow, innebar att Glengoyne blev ett populärt rastställe för resenärer och boskapsdrivare. Från början fanns hela 20 destillerier i området men endast Glengoyne har överlevt av dessa. Efter två ägarbyten under de närmaste 30 åren köptes destilleriet 1876 av Lang Brothers Limited i syfte att säkerställa tillgången på kvalitetswhisky till sina blendedsorter. Namnet Glengoyne tillkom 1905 efter Lang Brothers först ändrat det till Glenguin när det köpte destilleriet. Det finns två varianter på vad Glengoyne betyder, 'gåsdalen' eller 'vinddalen' 1965 genomfördes en omfattande renovering och utbyggnad då Lang Brothers köptes av Robertson & Baxter. Efter nästan 40 år, i april 2003, köpte buteljerings och bladningsfirman Ian Macleod Distillers Ltd destilleriet.

Destilleriet ligger vackert vid Dumgoyne Hill en kort biltur från Glasgow (ca 30 minuter, 60minuter från Edinburgh). Loch Lomond, Skottlands största sjö ligger också precis i närheten. Destilleriet som är det sydligaste av highlands destillerierna överskuggas delvis av snöbeklädda Ben Lomond.

Närheten till Glasgow gör att destilleriet tar emot 40.000 besökare varje år. Glengoynes marknadsföring inriktar sig på det faktum att den är "unpeated" dvs kornet som används har inte utsatts för någon rök utan det har torkats i endast varmluft (airdried).

### **Utgåvor:**

Glengoyne har standardutgåvorna 10, 12, 17 och 21 år. De har också på senare tid gett ut ett antal Single Cask buteljeringar såsom 19, 21, 32 och 37 år. Man har också gett ut tre utgåvor av vare serie som kallas "Stillmen's Choice", "Mashmen's Choice" och "Manager's Chioce".

### **Källor och hänvisningar:**

- [www.systembolaget.se](http://www.systembolaget.se)
- [www.whiskyguiden.se](http://www.whiskyguiden.se)
- [www.glengoyne.com](http://www.glengoyne.com)
- Malt Whisky Yearbook 2007

För mer information om Glengoyne, se även [www.glengoyne.com](http://www.glengoyne.com)

För mer information om Chieftan's, se även [www.ianmacleod.com](http://www.ianmacleod.com)

## Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

<b>Glengoyne 10 år</b>		Pris 349 SEK
Nr 416 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 40 %
Färg	Gyllene	
Doft	Nyansrik, fruktig doft utan rökighet med fatkaraktär och inslag av sherry	
Smak	Smakrik, avrundad whisky utan rökighet, med en viss sötma och lång eftersmak	

<b>Glengoyne 17 år</b>		Pris 569 SEK
Nr 80429 - Beställningssortimentet		Alkoholhalt 43 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

<b>Glengoyne 21 år - gamla</b>		Pris 849 SEK
Nr 80799 - Beställningssortimentet		Alkoholhalt 43 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

<b>Glengoyne 21 år - nya</b>		Pris 799 SEK
Finns inte i sortimentet ännu		Alkoholhalt 43 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

<b>Glengoyne 21 år – Single Cask 1985</b>		Ca pris 1000 SEK (om den fanns tillgänglig i Sverige)
Saknas i sortimentet		Alkoholhalt 53 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

<b>Tormore 13 år – 1990 – Chieftain's</b>		Pris 479 SEK
Nr 10424 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 53 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

<b>Springbank 36 år – 1969 – Chieftain's</b>		Ca pris 2000 SEK (om den fanns tillgänglig i Sverige)
Saknas i sortimentet		Alkoholhalt 57,3 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

<b>Smokehead</b>		Pris 369 SEK
Nr 451 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 43 %
Färg	Gyllengul färg.	
Doft	Stor, bränd, påtagligt rökig doft med inslag av tjära, läder och halm.	
Smak	Robust, torr, påtagligt rökig whisky med inslag av tjärpastiller, halm och torv.	