



Avesta Whiskysällskaps provning nr 30 2008-04-19

Sammanfattning

Avesta Whiskysällskap höll sin tredje provning för året lördagen den 19:e April: Detta var en extrainsatt provning som arrangerades då föreningen fick möjligheten att ha Jim Murray, en av whiskyvärldens största profiler, som föreläsare. Det var nu första gången någonsin han skulle ge föreläsningar för svenska whiskyklubbar.

Först var det tänkt att vi tillsammans med Borlängeklubben SMAD skulle ha ett gemensamt arrangemang i Borlänge på fredagen den 18:e, men då intresset var stort och Jim kunde stanna ytterligare en dag kunde vi dela upp oss så Borlänge hade sin provning på fredagen med 100 personer och vi hade en egen på lördagen med 70 platser.

Inför de provningar som Jim håller så ger han ut speciella regler som ska följas. Då han betonar doft och smak och vill undvika något som stör upplevelsen så fanns det också regler om att man inte fick ha någon doft av mat i lokalen, inte ha servering av andra drycker vid dian av whiskyn än vatten, deltagarna ska hålla användning av parfym och rakvatten till ett minimum. Vatten får inte användas i whiskyn utan bara för att skölja ur munnen. Is är totalförbjudet på Jims provningar.

Provningen startade klockan sju på lördagskvällen, men redan vid ett-tiden började föreningen med sina förberedelser. Då anlände en bil lastad med extra inlånade provningsglas, delar av den whisky som skulle provas samt huvudpersonen själv, Jim Murray. Efter att han givits en kort visning av provningslokalen så skjutsades han till hotellet för att få möjlighet att duscha, ta det lugnt och få i sig en bit mat. Jims syn på mat inför en provning visar att han lägger stor vikt vid att inte störa sina doft- eller smaksinnen, eftersom han då vill ha så smaklös mat som möjligt.

Förberedelserna innefattade en del ommöblering och dukning men mesta tiden gick åt att hålla upp och bära ut 12 whiskyglas till varje deltagare. Normalt sett försöker föreningen hållas sig till 5-6 sorter per provning, så detta vare ett rekord i sig.



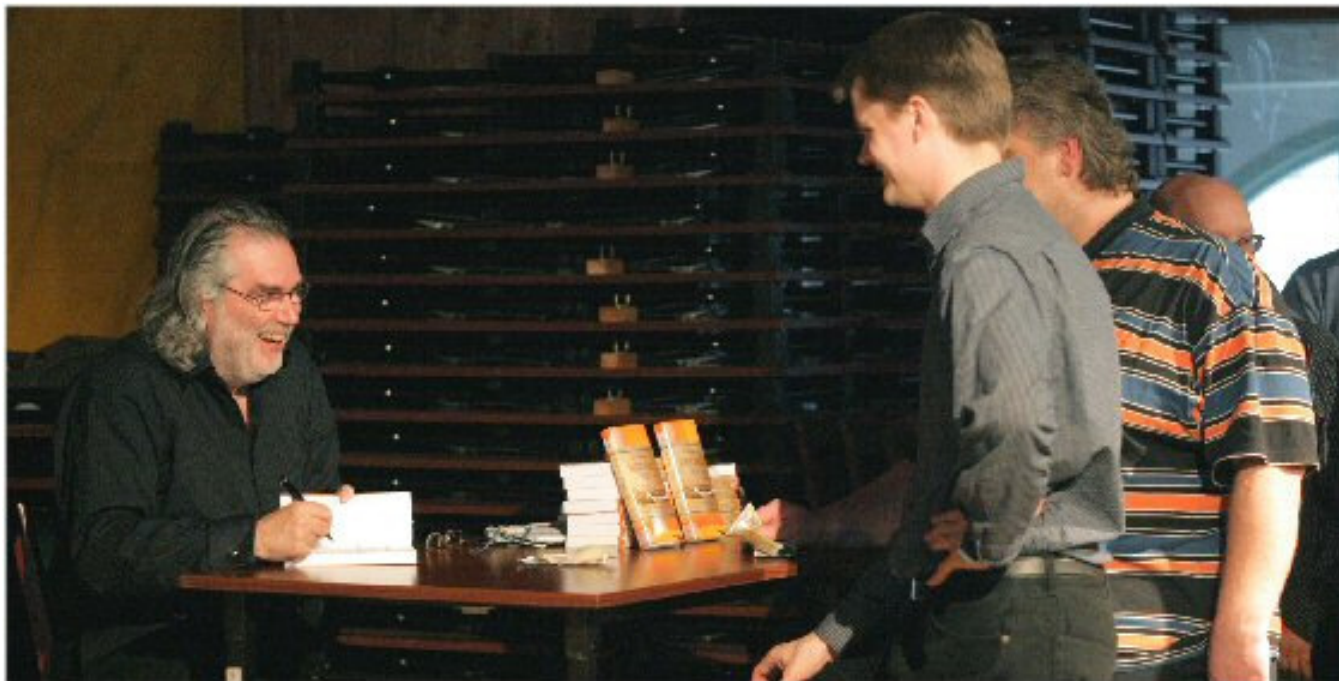
Glasparad – 12 sorter provades – Foto: Lillan Magnusson

Jim har varit på en månads lång världsturné och har haft ett hektiskt schema. När föreningen haft kontakt med honom inför den här provningen har man fått kontakt på hotellrum i både Tyskland och USA. Tillslut fanns han nu här redo att starta provningen i Avesta.

Antal deltagare var 71, varav 9 gäster. För denna provning kunde vi inte erbjuda möjligheten att välja småflaskor.

Detta var en helblind provning. Bara Jim Murray och Hans Sundquist visste vad som hade hållts upp i glaset.

Före och efter provningen signerad och sålde Jim sin bok "Jim Murray's Whisky Bible 2008" vilket var den 5:e utgåvan av denna bok. Den är fylld med noteringar och bedömningar från de tusentals whisky han provat. Till den här upplagan hade det tillkommit 950 stycken. Föreningen har köpt några böcker extra böcker som kan säljas till intresserade medlemmar eller kommer att användas i lotterier under året.



Boksignering före provningen – Foto: Lillan Magnusson

Generell information

Styrelsen hälsade deltagarna välkomna och informerade om följande

- Kort påminnelse om reglerna inför provningen och lite praktiska om var toaletterna fanns - eftersom provningen sker i ett långt svep utan paus.

Därmed lämnade man över order till vår föreläsare, Jim Murray

Föredrag

Jim Murray och hans bakgrund

Jim började med att kort presentera sig själv och förklarade snabbt att han inte är någon som beskriver whisky med ett överdrivet språk om dofter och smaker såsom man kan finna på när det recenserar viner. Den som förväntade sig något sådant hade nu chansen att dra sig ur. Självklart satt alla kvar och lyssnade vidare på denna underhållande engelsman.

Under kvällen fick vi höra om en del av Jims olika möten med whiskypersonligheter eller branschaktörer eller med whiskyintresserade entusiaster som oss själva. Jim har funnit att en del personer kan nedvärdera sig själva då de läser smak- och doft recensioner och sedan inte kan finna på dessa dofter eller känna igen sig i dem. Han poängterade tydligt att var och en av oss närvarande är bättre än dessa recensenter att beskriva vad man själv upplever.

Han startade sin bana med en provning på Chelsea Hotel i London för 100 – 150 personer och fann att det var en lång kö av deltagare som ville prata med honom och skaka hans hand. Den sista i kön kom fram efter ca 45 minuter och sade till honom "I've never heard so much bollocks in my whole life" (Jag har aldrig hört så mycket skitsnack i hela mitt liv).

För ungefär 16 år sedan började han sin bana som whiskyskribent. Han ser ett stort problem med den enorma mängd information som sprids om whisky då mycket också är desinformation eller på andra sätt helt uppåt väggarna eftersom den oftast kommer från whiskyindustrin. Han säger sig därför vara den som berättar det som industrin inte vill att vi ska höra.



Jim Murray – Foto: Lillan Magnusson

Han frågade oss om vi vet hur vi ska få vår whisky att sjunga för oss, hur vi talar whiskys språk?

Om hur man doftar och smakar på whisky

Hur många brukar vattna sin whisky?

En stor del av deltagarna räckte upp händerna. Varför gör man det? Förklaringarna var att man vill minska ner alkoholstyrkan. Om vi inte är vana med alkoholstyrkan så ska han lära oss ett trick under kvällen och lovade också att han ska få oss förvirrade.

En viktig del av provningsproceduren var att vi också använde oss av spottkopparna. Varför smakar den sista whiskyn på kvällen bättre? Jo för att våra smaklökar har tagit stryk och blivit "suddiga" och att vi har fyllnat till. Jim provar mellan 1750 till 3000 whisky per år och säger "spit out – stay in control" (Spotta ut – behåll kontrollen), då kan man finna ut vad man tycker om, lära sig och minnas det efteråt.

Frågor om vad vi tycker om för typ whisky resulterade i att han kallade oss för "The Sherry Boys" då det var ett bra tag sedan han träffat på en grupp som höll sherryn högst.

Nu började vi själva provningen med att dofta på det första glaset. Redan här tyckte han att det fanns utrymme för förbättringar. Han lät oss prova att dofta alternerande med en näsborre i taget. Eftersom människan oftast har en näsborre mer eller mindre blockerad så blir det skillnad om vi också drar in luft och därmed mjukar upp doften som vi tar in.

Nu hade vi doftat på whiskyn när den var "kall". Vi fick nu värma upp whiskyn genom att hålla om den och lägga andra handen över öppningen och även gärna hålla den mot kroppen. Vi skulle undvika att röra om eller skaka glaset - "The whisky will come alive in your hands" (whiskyn kommer att få liv i era händer). Medan vi väntade på att whiskyn skulle värmas upp så frågades det om vilka dofter vi funnit på. Efter ett tag kunde man se viss kondensering i glaset.

Vad försvinner först? Alkohol! Därför ska man inte sätta dit näsan direkt efter att handen tas bort. Nu tog vi bort den och doftade igen. Var det samma doft och arom? "Not even close!" (inte ens in närheten!).

Hur mycket vatten hade vi nu lagt till?

Svaret var - Inget alls! Jim ville att vi skulle komma ihåg att skottarna har i vattnet åt oss. I en 40-procentin whisky är redan 60% vatten. Eftersom lagen säger att whisky måste innehålla minst 40% så vad händer om vi tillför vatten, Jo vi dricker då inte whisky utan ett starkt vatten.

Nästa steg var att smaka av whiskyn. Jim förklarade att han före en provning vill dricka en eller två koppar kaffe. Svart kaffe tar bort alla spår av sötma ur din mun. En whisky ska enligt Jim vara balanserad. Om vi redan har sötma i munnen och därför inte finner den som finns i whiskyn så kan den inte uppfattas som balanserad.

Även hur vi ska smaka förklarade han. Man tar först ett litet smakprov och spottar ut det snabbt. Sedan visade han att man tar in en lite större mängd i munnen, lutar huvudet aningen bakåt och agerar som en fisk. Fisken simuleras genom att man öppnar och stänger munnen regelbundet. Därefter spottar man ut, eller sväljer om man nu vill det. Det är sedan vår tunga som är nyckeln. Tungan anser Jim är kroppens mest nyfikna organ. Den letar runt efter allt som inte brukar finnas i munnen för att undersöka det.

Innan alla genomförde smakandet på detta sätt doftade vi än en gång och kunde konstatera att doften återigen på vår uppvärmda whisky hade förändrats.

Nu smakade vi alla tillsammans och Jim frågade oss om vilken ålder vi trodde provet hade, vilken region det kom ifrån o s v. När han sedan tog fram flaskan och visade att vi provat en ung 4-årig whisky från Wales så kunde man ana vart kvällen var på väg. De flesta hade nog alla haft en skotsk whisky av ålder 10 till 15 år i vår tankar. Sedan fick vi förklarat hur whiskyn kunde uppfattas som så gammal redan efter fyra år. Häpnadsväckande!

Om färgtillsats i whisky (sockerkulör)

Vi gick raskt vidare till provglas nummer två och genomförde samma procedur även där. Medan vi doftat en första gång och nu värmden upp den frågade Jim om vi alla har hört att sockerkulör som används som tillsats till whisky för att färga den inte påverkar whisky? Det är inte sant! Om Jim bara kunde skulle han i lag förbjuda det. Den skotska whiskyindustrin säger att det inte påverkar whiskyn. När vi i andra sammanhang använder tillsatsen så ändrar det aromen, vilket då ofta också är meningen. Har vi upplevt skillnader i sherrylagrad whisky av samma sort som köpts vid olika tillfällen? Det kan bero på att färgen från faten kan variera så att mängden tillsats varierar eftersom målet hela tiden är att ha samma färgnyans.

Efter en andra doft och sedan avsmakning enligt vad vi lärt oss, frågar om vad vi trodde vi hade smakat, fick vi den här gången veta att vi hade en 3-årig Indisk whisky i glaset. I Indien är det så varmt att man inte kan lagra whisky på fat i mer än tre till fyra år innan den blir förstörd. Jim förklarade att om man gör sig en stuvning på ca 40-50 pennor så kan man få en uppfattning av hur whisky som lagrats för länge i varmt klimat smakar. Detta var en äkta whisky medan merparten av all whisky som produceras i Indien egentligen är en typ av rom.

[AWS notering: Maltwhisky definieras av att den tillverkas av mältat korn o s v].



Deltagarvy – Foto: Lillan Magnusson

Nu gick vi vidare till det tredje glaset och nu var det mer tveksamt bland deltagarna att svara på frågor om ursprung, ålder och annat som Jim kastade ur sig. Vi hade insett att här kunde vad som helst dyka upp, vilket det också gjorde. Den här gången var det en Grants – en blend whisky.

Jim förklarade att han normalt brukar dricka en Grants (som en av tre whiskysorter som han använder som referens) varje morgon för att kontrollera att hans smaklökar fungerar som de ska. Han vet ju exakt hur whisky förväntas smaka.

Om skillnader i resultat mellan olika produktions-/buteljeringstillfällen

Producenterna brukar hävda att de säkerställer att deras whisky smakar och doftar exakt likadant som förra omgången. Jim säger att det är omöjligt. Det kommer alltid att finnas skillnader, även om de ibland kan var små.

I samband med att vi provade oss vidare från glas fyra till tolv frågade Jim en hel del om varifrån whiskyn kommer, land och regioner, ålder, sherry eller rök, destillerier o s v. Ibland fick han bestämda svar från någon deltagare men allt som oftast satt vi tysta och inväntade svaret. Vi hade insett att det Jim verkligen höll vad han lovat om att göra oss förvirrade ikväll.



Jim Murray, en engagerad föreläsare – Foto: Lillan Magnusson

Om kall eller varm whisky

Under tiden vi värmdes vår whisky tog han upp olika frågor och påståenden. Han frågade om varför whiskyn förändras när den värms upp.

Här åskådliggjorde han det hela med ett exempel där en kvinna står i duschen, det är vinter och trettio graden kallt ute. Det knackar på dörren, hon tar på sig en handduk och öppnar den. Med en vind utanför som lägger till femton grader till kylan finner hon en granne som vill prata om något för henne helt ointressant. Vad gör hon, jo hon är mer eller mindre otrevlig och stänger snabbt dörren. Om samma sak hände på sommaren, 20 grader varmt, hon öppnar i sin handduk och finner sin favoritgranne på farstun så blir konversationen mycket annorlunda. Jim menar på att man blir sig själv vid sin normala temperatur.

Vid kyla så dras molekylerna samman medan värme gör att spänningen tänjs ut och molekylerna släpps igenom på ett annat sätt. Man kan exempelvis lyssna på hur vatten låter då det träffar botten på diskhon eller duschen och finna att kallt och varmt vatten låter olika.

Om Irländsk whisky

Vi fick reda ut vad som verkligen kännetecknar irländsk whisky Det är inte som man först kanske tror att det är örökt och trippeldestillerat. Jim förklarade också hur han efter att 1994 skrivit en bok om irländsk whisky hamnade i diskussion med Jameson och därefter fick dem att återgå till det mer traditionellt irländska sättet att producera.

Om Sherryfat

Vi fick också höra hur man har problem med sherryfat. När sherryn buteljeras i Jerez så ligger faten sedan tomma i värmen och bakterierna frodas i dem. För att ta kål på dessa bakterier så bränner man svavelstickor i faten. Det fungerar eftersom det dödar bakterierna, men tyvärr även dödar whiskyn som sedan lagras i faten. Det finns för närvarande många dåliga svavelpåverkade sherryfat i omlopp. Numera har man, sen omsider, för att undgå problemet börjat skicka faten till destillerierna på vintern när det är kallt och sedan fylls de mer eller mindre direkt vid ankomst.

Om skillnader trots samma förutsättningar

Om man har alla andra parametrar lika i förutsättningar för två fat, såsom det enskilda trädet som användes till fatet, när det fylls med bourbon, när det lagras och tappas ur, när fatet sedan skeppas till Skottland och fylls med skotsk whisky, placeras i samma lagerhus och har samma lagringstid. Allt detta är alltså detsamma men ändå smakar den färdiga whisky olika. Hur kan det komma sig?

Svaret var temperatur. Det är en stor skillnad i temperatur för fat som ligger längst ner i lagerhuset jämfört med det som ligger i toppen, kanske flera våningar högt. Äldre lagerhus med den traditionella lagringen med högst tre fat på varandra klarar sig bättre vad gäller dessa skillnader jämfört med stora höglager. Med detta vill Jim visa på att ålder i fat egentligen är irrelevant.

Om 19:e April 1999 (exakt 9 år sedan)

Jim berättade också varför just denna dag var lite speciell. Han har ett stort intresse för fotboll och håller på Millwall i den Engelska ligan. Det var en söndag eftermiddag och Millwall skulle för en gångs skull spela på Wembley Stadium. Jim hade köpt biljetter och planerat det hela med släkt och vänner när han insåg att han var bokad på en provning samma dag. Han försökte flytta den men det gick inte eftersom det skulle flyga in folk från ett antal olika länder till den provningen. Klockan tre på eftermiddagen, samtidigt som lagen sprang ut på gräsplanen så startade provningen. När den var över kom det fram en grupp svenskar till honom och förklarade att de tänkte starta ett destilleri i Sverige och därför var intresserade av hans synpunkter. Jims åsikt var att eftersom här finns redan klimatet, kornet, vattnet och torven så var det bara att köra på, de fick rådet "Do it!". Det här datumet ses därmed som en startpunkt för Mackmyra destilleri. Noterbart var att Millwall förlorade sin match.

Han kom till Sverige i måndags och har före provningarna besökt Mackmyra destilleri och deras lager i Bodås och på Fjäderholmarna. Han har också smakat av den nya Mackmyra-buteljeringen som kommer att släppas framöver. Jim anser att den är bra men den kanske är lite "to well behaved" (för väluppfostrad).

När vi gick igenom prov nummer åtta så förklarade han vad som är så typiskt svenskt med Mackmyra, som att man använder en del enris vid rökningen vilket är enda stället i världen man gör så.

Han har nyligen varit i USA och besökt destillerier. Där finns nu 22 micro-destillerier och fler är under uppstart. En av de bästa som han varmt rekommenderar är McCarthys 3 åriga. AWS kunde här lugnt förklara för våra medlemmar att föreningen faktiskt har den i lager för en kommande provning.

När vi på slutet av provningen kom in på rökig whisky ville Jim få oss att ange vilka destillerier på Islay som var inblandade. En del gissningar gjordes men när facit visades fram var det tydligt att han ville poängtera att det finns en hel del rökig whisky som inte kommer från den välkända ön.

Är ni nu övertygade om att man får ut mer från whiskyn om man spottar?
"Your liver thank you for spitting"! (Er lever tackar er för att ni spottar).

Om regler för beteckning av whisky

Som avslutning efter sista provglaset förklarade Jim hur förvirringen kring beteckningen "Blended" har uppstått i och med att SWA (Scottish Whisky Association) vill förändra innebörden. Han kommer nu att kämpa mot förändringen och kommer att lägga ut en protestlista på sin hemsida inom kort. Det kommer att bli intressant att se om han återigen lyckas påverka whiskyvärlden.



Foto: Lillan Magnusson

Omröstning:

Jim frågade själv om vilken som var favoriten som avgjordes via handuppräckning.

Vi kunde snabbt konstatera att vinnare för kvällen var prov 12 med prov 6 på andra plats. Om man tog bort dessa två från omröstningen om frågade igen så var det prov 5 som var favorit.

Prov 1	Panderyn	Wales – Single Malt
Prov 2	Amrut 3 år	Indien – Single Malt
Prov 3	Grants	Skottland - Blended
Prov 4	Jameson 12 år	Irland – Blended
Prov 5	Glenmorangie Original	Skottland – Single Malt
Prov 6	Glengoyne 21 år	Skottland – Single Malt
Prov 7	Amrut (Cask Strength)	Indien – Single Malt
Prov 8	Mackmyra Preludium 06	Sverige - Single Malt
Prov 9	Benriach 20 år	Skottland – Single Malt
Prov 10	Connemara	Irland – Singel Malt
Prov 11	Black Grouse	Skottland - Blended
Prov 12	Ardbeg 10 år	Skottland – Single Malt

En klar favorit var Ardbeg 10 år, med Glengoyne 21 på andra plats och Glenmorangie Original som trea.

Lotteri

Vi höll som vanligt ett lotteri. Den här gången var det dock lite annorlunda eftersom föreningen inte visste vad som skulle ingå i provningen. Därför hade man byggt upp ett blandat prisbord av vad man tyckte skulle passa in för dagen.

Avslutning:

Föreningen tackade Jim för en mycket intressant föreläsning och förärade honom en mörksugga.

Bland whiskyn som vi provade av fanns en härlig blandning av whisky från många olika håll. Vår föreläsare hade verkligen tagit oss på en ovanlig, intressant och lärorik resa i whiskyvärlden.

Efter fyra och en halv timmes provning, i stort sett i ett sträck kunde medlemmarna sträcka på sig. Så här lång tid kan man inte sitta på en provning utan att ha en intressant föreläsare (och väl stoppade stolar), och det hade vi verkligen! En mycket speciell provning för föreningen som gav oss många tankar och frågeställningar kring vårt kära whiskyintresse. **Helt klart var detta en kväll att minnas!**

Källor och hänvisningar:

- Föredrag av Jim Murray 2008-04-19.
- Systembolagets hemsida www.systembolaget.se
- Fondberg o Co hemsida www.fondberg.se

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

F&CO = Fondberg & Co.

Amrut - Single Malt (Indien)		540 SEK (70 cl)
Nr 80781 – Beställningssortiment		Alkoholhalt 40 %
Färg	Noteringar saknas	
Doft	Noteringar saknas	
Smak	Noteringar saknas	

Amrut - Single Malt Cask Strength (Indien)		759 SEK (70 cl)
Nr 89520 – Beställningssortiment		Alkoholhalt 61,9 %
Färg	Noteringar saknas	
Doft	Noteringar saknas	
Smak	Noteringar saknas	

Ardbeg Ten Years (Islay)		459 SEK (70 cl)
Nr 513 – Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 46 %
Färg	Ljust gul färg	
Doft	Stor, mycket rökig doft med ton av fat, tjära, jod och ljun	
Smak	Fyllig, robust, påtagligt rökig smak med inslag av fat, tjära, tång och vanilj. Smakrik	

BenRiach 20 Years (Speyside)		739 SEK (70 cl)
Nr 425 – Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 43 %
Färg	Mörk, gyllengul färg	
Doft	Komplex, rökig doft med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, tjärpastill, jod, torkade örter och nougat	
Smak	Harmonisk, balanserad, rökig whisky med fatkaraktär, inslag ljunghonung, torkade örter, halm, jod och nougat	

Connemara Single Malt (Irland)		399 SEK (70 cl)
Finns endast i F&CO's restaurangsortimentet = Privatimport		Alkoholhalt 40%
Färg	F&CO: Gyllene färg	
Doft	F&CO: Medelstor doft med inslag av torvrök, honung och ekfat	
Smak	F&CO: Mjuk och len smak med välbalanserad rökighet och inslag av fat	

Glengoyne 21 Years (Highland)		799 SEK (70 cl)
Nr 20488 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 43%
Färg	Mörk, bärnstensfärgad	
Doft	Komplex, harmonisk doft med karaktär av sherryfat, inslag av kakao, torkad frukt, nötter, lakritsrot och honung	
Smak	Komplex, smakrik whisky med karaktär av sherryfat, inslag av nötter, torkad frukt, kakao, lakritsrot och honung	

Glenmorangie Original (Speyside)		399 SEK (70 cl)
Nr 417 – Ordinarie sortiment		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	

Grant's (Skottland, Blended)		249 SEK (70 cl)
Nr 448 – Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 40 %
Färg	Gyllene	
Doft	Ganska nyansrik doft med medelstor rökighet och inslag av malt	
Smak	Avrundad och smakrik whisky	

Jameson (Irland, Blended)		279 SEK (70 cl)
Nr 498 – Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 40 %
Färg	Gyllene	
Doft	Kryddig, aromrik doft med lätt fatkaraktär	
Smak	Smakrik och fruktig whiskey med inslag av choklad och fat	

Mackmyra Preludium 06 (Sverige)		508 SEK (70 cl)
Nr 448 – Ordinarie sortiment (slutsåld)		Alkoholhalt 48 %
Färg	Lejongul färg	
Doft	Fruktig, aningen rökig doft med inslag av fat, päron, honung och halm	
Smak	Fruktig, balanserad, aningen rökig smak med inslag av fat, päron, honung, halm och vanilj	

Penderyn (Wales)		Prisuppgift saknas (70 cl)
Privatimport möjlig via "whisky4u.se"		Alkoholhalt 46 %
Färg	Noteringar saknas	
Doft	Noteringar saknas	
Smak	Noteringar saknas	

The Black Grouse (Skottland, Blended)		299 SEK (70 cl)
Nr 10447 – Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 40%
Färg	Mörk bärnsten	
Doft	Stor, nyanserad, rökig doft med inslag av malt, jod och ljunghonung	
Smak	Balanserad, smakrik, rökig whisky, inslag av malt, halm och tjärpastiller	