



Avesta Whiskysällskaps provning nr 34 2008-11-22

Sammanfattning

Årets sista provning gick av stapel lördagen 2008-11-22 med 85 deltagare. Provningens tema var Mackmyra och vi hade Hans Sundquist och Jimmy Lindberg som provningsledare.

Generell information

Styrelsen hälsade deltagarna välkomna och informerade om följande.

- SWF buteljering, leverans inom kort, beställare meddelas så snart vi har besked.
- AWS buteljering, information om inbetalning kommer att skickas ut inom kort.
- AWS Årsmöte 2009-02-07
- AWS Provning 35, i samband med årsmötet 2009-02-07 med tema Longrow

Föredrag och Provning

Hans berättade om bakgrunden till föreningen och förklarade att tillkomsten av föreningen också är sammanlänkad med beställning av ett fat från Mackmyra, vilket initierades av Jimmy Lindberg.

Jimmy presenterade sig själv och förklarade att det var ett tag sedan han var med på en provning. Han tyckte sig se en del kända ansikten i alla fall.



Hans Sundquist och Jimmy Lindberg

Han berättade om en sen kväll på Burning Duck där han frågat om intresse för ett whiskyfat vilket därmed hade dragit igång det hela. Jimmy ser sig själv som "en Mackmyranörd uti fingerspetsarna".

Föreningens namn Avesta Whiskysällskap bygger i mycket på namnet på det 30-litersfat av Mackmyra Reserve som Jimmy Lindberg tillsammans med 9 andra personer beställde 2002. Då receptet var den rökiga varianten (på bourbonfat) dröjde det till september 2003 innan fatet blev fyllt, som det sjätte fatet det året. Något ska ju stå på plaketten så Jimmy tyckte att Avesta Whisky lät bra.

Det fatet hade han tagit med sig till provningen och visade upp tillsammans med flaskor och böcker från Mackmyra.

Föreningens Mackmyrafat

Föreningens andra provning för fem år sedan var just en Mackmyraprovning. Då provades rådestillat samt två fatprov, då endast 1 år och 7 månader gamla. År 2004 köptes två nya fat (rök/svensk ek samt elegant/sherry) i föreningens namn vilka båda har buteljerats tidigare i år. År 2005 köptes en låda rök/sherry på whiskymässan i Stockholm och på årets mässa gick några medlemmar ihop och köpte extra rök/bourbon där fatet blir fyllt i dagarna. Samtliga nämnda fat/buteljeringar kommer att provas vad tiden lider.

Mackmyra – Bakgrund och Historia

Jimmy berättade bakgrunden till hur Mackmyra kom till. Det var de åtta vännerna som vid en träff i samband med en skidresa fann att de alla hade tagit med sig var sin Singel Malt Whisky. Utifrån detta började de diskutera vad man tyckte om whisky och varför det inte tillverkades någon sådan i Sverige. De kom på tanken att de kanske skulle göra det själva. Att dricka whisky och komma på bra idéer framåt kvällen är det kanske många som upplevt, men det ovanliga den här gången var att alla tyckte att det fortfarande var en bra idé dagen efter.

Kamratgänget började undersöka vad som krävdes för att börja tillverka whisky.

De förlade semester till tider och platser som hade med whisky att göra. År 1998 reste man till Skottland för att studera tillverkning och lära sig mer kring whiskyhantering. De hade väntat sig att man skulle få se en del men att vissa delar av tillverkningen skulle vara "hemliga". Till deras överraskning så var de välkomna att ta del av det mesta. Här fanns inget som var dolt utan man fick ett öppet bemötande och hela processen utan förbehåll.

1999 hade Mackmyra lyckats få alla tillstånd (vilket var många) för att börja tillverkning.

Man gick också ut med erbjudande att teckna andelar i verksamheten och hade fått ihop ca 300 andelsägare, vilket var tillräckligt för att man skulle börja försöksverksamheten. När deras verksamhet uppmärksammades i en artikel i Dagens Industri så fick de snabbt 200 delägare till.

År 2001 var det dags att planera hur man skulle sälja fat. En fråga man då ställde sig var varför man skulle använda sig av traditionella fat på 200 – 700 liter. Utifrån detta föddes konceptet med Mackmyra Reserve, där man kan teckna sig för egna fat av 30 liters storlek.

Utifrån provanläggningen hade man tagit fram två "recept" med eller utan rök

Mackmyra – Preludium / Bibliotek

Mackmyra släppte under 2006 och 2007 sex olika buteljeringar i en unik serie som de gav namnet *Preludium*, vilket angav att detta var en försmak till det som komma skall.



Preludium kom i papprör med en färgton per utgåva, vilket också går igen i flaskornas etiketter.

Antalet flaskor som släpptes för varje buteljering varierade, likaså fördelningen mellan hur mycket som hamnade hos Systembolaget, restauranger eller utomlands. Länga köer uppstod i samband med släppen på Systembolaget.

Antal flaskor producerade per utgåva anses vara som följer

- Preludium:01 ca 9 600 st
- Preludium:02 ca 8 400 st
- Preludium:03 ca 17 000 st
- Preludium:04 ca 16 500 st
- Preludium:05 ca 24 000 st
- Preludium:06 ca 30 000 st

Ett sätt att vara säker på att få en hel serie var att teckna sig för ett s.k. Whiskybibliotek. Där ingick förutom Preludium nr 1 till 6 även en serie som kallades *Privus*, även den med sex buteljeringar.

Privus gick dock bara att få tag på genom whiskybiblioteket som släpptes i 1000 exemplar. I whiskybiblioteket ingick även en bok om Mackmyra.



En flaska Privus samt en bild på hela serien, boken och fatet (fatet ingick inte i biblioteket).

Nu var det så dags att börja prova oss fram i glasen. Först ut var som sig bör nummer 1.

Prov 1 – Mackmyra Preludium:01



Preludium:01 – Tema "De första dropparna"

Detta var den inledande utgåvan i Mackmyra Preludiumserie.

Detta är en ung whisky, i begränsad upplaga från de allra första destilleringarna. Här ingick både de första faten från deras pilot-destilleri (1999-2002) samt de första faten från produktionen från det nuvarande destilleriet (invigt i oktober 2002).

Kort sagt är det de första dropparna av svensk maltwhisky.

När vi smakat av denna första Mackmyra, som genom det stora intresset och speciellt med de köer som bildades gav stort genomslag i media, så gick vi vidare till nummer 2.

Prov 2 – Mackmyra Preludium:02



Preludium:02 – Tema ”Den svenska eken”

Smakbasen i denna utgåva utgörs av whisky lagrad på svenska ekfat från den kungliga ekskogen på Visingsö.

Smaken är ung och fruktig med kryddiga toner av ceder- och sandelträ och stora inslag av ek, honung och torkad frukt.

Sedan var det dags att avsluta med den 3:e innan det var dags för en kortare paus.

Prov 3 – Mackmyra Preludium:03



Preludium:03 – Tema ”Sherry och svensk rök”

Smakbasen utgörs här av whisky slutlagrad på sherryfat, kryddad med rökighet från enris- och torv.

Inför pausen fick deltagarna frågan om vilken av de tre som de ansåg var bäst. Där fanns det lite olika synpunkter med en viss övervikt på för den 3:e.

Under pausen var det många som gick fram för att titta på flaskorna och tala med föreläsarna, men det mest intressanta på bordet var ändå det 30-litersfat som Jimmy hade behållit efter buteljeringen nu tagit med sig. Det var första gången man kunde känna och dofta på (och i) ett whiskyfat på någon av föreningens provningar.

Svensk Whiskytillverkning

Efter pausen tog Hans upp ämnet om whiskytillverkning i Sverige. Mackmyra är ju inte först eller ens ensam med detta.

Tillverkning som är nerlagd

Den första svenska whiskyn hette **Skeppets Whisky** och tillverkades av Vin & Sprit i Södertälje. Man började destillera den i september 1955. Resultatet blev sedan en blended whisky med en kraftig röksmak. Den bestod av 45 % maltwhisky och 55 % grainwhisky. Med namnet ville man få en koppling till regalskeppet Vasa som bärgades 24 april, 1961. Skeppets Whisky lanserades nämligen samma år.



Svenska folket var nyfiket på den svenska whiskyn och det första partiet på 130 000 liter såldes slut redan efter några veckor. När nyfikenheten hade stillats så sjönk försäljningen drastiskt. Skeppets ansågs vara alldeles för rökig och ha en oangenäm, från bismak.

En kritisk röst menade att man redan efter ett glas Skeppets hest kvider: "Gånge denna kalk ifrån mig!"

I tidningen Expressen var domen ännu hårdare: "Inget har mindre att göra med whisky än denna förfärliga dekott. Vad säger Hälsovårdsnämnden? Och giftstadgan?"

Det berättas om en strejk på 60-talet som ledde till uteblivna leveranser till systembutikerna. Detta ledde till att det mesta blev slutsålt i butikerna. Men det sista som den gången lämnade systembolagets hyllor var Skeppets whisky. Det sägs att folk hellre avstod från alkoholhaltiga drycker än att köpa någon av de kvarvarande flaskorna...

Runt mitten av 60-talet upphörde produktionen av Skeppets och 1970 såldes de sista flaskorna på Systembolaget. Tyvärr, säger många idag eftersom det vid den tidpunkten började bli en bra whisky.

Idag kan en flaska oöppnad Skeppets Whisky vara värd mellan 50 och 70 000 SEK.

1985 lades Södertäljefabriken ner och de två stora pannorna flyttades då till Gärdsbränneriet i Skåne. Den mindre pannan står idag i entrén till Vin & Sprithistoriska Museet. I utställningen får man framförallt se bilder av hur tillverkningen i Södertälje gick till på 60-talet.

Tillverkning som är igång

En mer nytillkommen whiskytillverkare är **Hven Whisky** som invigdes 7 maj, 2008.

Man räknar med att ha den första produkten redo tidigast 2011. Destilleriet som kallas "Spirit of Hven" består av tre pannor och man har i dessa tänkt sig tillverka whisky över hela skalan, från lätt och fruktig till tung och rökig (upp till 80 ppm). Man tänker också producera Vodka och Gin. Man har tänkt arbeta med långa jästtider och egna jäststrängar. Produktionen är inte bestämd utan man har tänkt sig producera så mycket man orkar och hinner med.

Tillverkning som är planerad

Box Whisky (Marieberg Destilleri AB)

Det här är det företag som kommit längst in arbetet.

Marieberg Destilleri AB startades 2007 med sikte på ett nytt svenskt destilleri i Ådalen. Med kapital från drygt hundra aktieägare har projektering genomförts och offerter inhämtats. Kopparpannornas design har tagits fram och delar av utrustningen har köpts in. Finansieringen av projektet ska nu slutföras och den resterande utrustningen beställas. Sedan kvarstår arbetet med att anpassa lokalerna. Det är den vackra tegelbyggnaden Box Kraftverk i Bjärträ, Kramfors, som ska omvandlas till ett hantverksdestilleri. Produktionen beräknas starta hösten 2009 och kommer vid maximal kapacitet att uppgå till ca 90 000 liter ren alkohol per år

För att öka marknadsföringsmöjligheterna så finns en serie Box Utvalda Single Malt på Systembolaget med följande single casks:

- 1999 Bowmore,
- 1996 Royal Lochnagar,
- 1992 Bruichladdich (Bästa Bourbonfatslagrade Maltwhisky vid Stockholm Beer & Whisky Festival 2008)
- 1989 Tullibardine.
- Box Vatted Malt (En single malt blandning som tagits fram av whiskylegenden John McDougall)

Grythyttan Whisky (Grythyttan Whisky och Brännvin)

Man får anse att Grythyttan ligger lite efter Box i arbetet.

Anläggningen ska placeras i Grythyttan nära övriga besöksmål där. Man har tänkt sig ett upplägg med tre olika whiskytyper (fruktig elegant, fyllig och aning rökig, smakrik och kraftigt rökig). Faten kommer att köpas in från Speyside Cooperage Ltd och pannorna kommer från Forsyths i Skottland. Precis som Mackmyra vill man ha lager i olika delar av landet.

Hos Grythyttan Whisky har några tongivande personer utbildat sig på Springbank Distillery. Man har också knutit till sig Frank McHardy från Springbank som en av sina rådgivare.

Den som är intresserad kan teckna aktier i företaget eller bli fatägare.

Gotland Whisky (Grythyttan Whisky AB)

Gotlands Whisky ligger, helt enligt vad namnet antyder, på Gotland. Företaget bildades 2004 och man köpte en gård i Klinte samma år. Tanken var att ha ett gårdsdestilleri. 2005 tillkom nya aktieägare och man fann att anpassning av ladugården skulle bli för dyr. 2006 beslöt man sig att flytta verksamheten till lokaler i före detta Roma Sockerburk istället.

Att man ligger på en ö med lite annat klimat än övriga Sverige gör att man ser möjligheten att göra en annorlunda whisky med lite Islay-känsla. Den får vara lite tuffare, lite rökigare och lite oljigare. Med ett kalkrikt vatten ser man möjligheten att ge whiskyn en egen "gotländsk" dialekt.

Om man lyckas få in kapital under 2008 som planerat så ska produktionen kunna starta under första halvåret 2009.

Gammelstilla Whisky (Gammelstilla Whisky AB)

Gammelstilla Whisky AB grundades första september 2005. Man fann efter ett tag att Gammelstilla bruk var en lämplig plats för ett destilleri. Tegelmagasinet på bruket är tänkt att härbärgera det nya destilleriet.

Så här långt har man arbetat med att söka de tillstånd som behövs och samtidigt göra i ordning byggnaden "Vita magasinet" som är tänkt att innehålla pilotanläggningen. Man ska nu påbörja processen med att finansiera utrustningen och påbörja provdriften. Kapitalet från nya aktieägare ska användas till handpenning för ny produktionsutrustning.

Precis som Mackmyra kommer man att prova fram olika recept och lagringar för att sedan bestämma hur den stora anläggningen ska se ut och drivas.

Lodhian Whisky

Lodhian är ett svenskt bolag som också tänkt sig utveckla en egen maltwhisky vid sin anläggning på en gård i Grangärde utanför Ludvika.

Företaget startades redan 1995 med planer på att bli den första svenska whisky-tillverkare. För att finansiera det hela buteljerade man och sålde Skotsk whisky under namnet Lodhian. Man hade planer för destilleri, besökscenter m m. Efter diverse svårigheter gick till slut företaget i konkurs i slutet av 2003. Detta skedde då innan man hade byggt någon anläggning. 2005 fanns det skulder på 1,1 miljoner SEK och åklagare skulle undersöka fallet.


I samband med konkursen så florerade det, felaktigt, rykten att Mackmyra hade gått i konkurs. När det angavs det i media att "en svensk whisky-tillverkare" så var det ju få som kände till Lodhian överhuvudtaget. Den enda allmänt kända var ju Mackmyra.

Den whisky som såldes (en blend och en 10-årig vatted malt) finns fortfarande att köpa hos Systembolaget.

Därmed var det dags att återgå till trevligare saker, nämligen fortsatt provning av whisky som producerats i Sverige.

Nästa på tur var nummer 4.

Prov 4 – Mackmyra Preludium:04

	<p>Preludium:04 – Tema "Gruvlagrad elegans"</p> <p>Detta ser Mackmyra som en hyllning till deras lager i Bodås gruva med lagring av whiskyfat 50 meter under markytan.</p> <p>Smakbasen är här det eleganta receptet på first fill bourbon-fat med inblandning av whisky lagrad på champagnefat, svenska ekfat och sherryfat.</p>
---	---

Därefter var det bara att fortsätta med det 5:e glaset för att sedan avsluta serien med Preludium:06.

Prov 5 – Mackmyra Preludium:05



Preludium:05 – Tema "Smakrika småfat"

Detta var den första utgåvan där innehållet kommer enbart från det nuvarande destilleriet. Tidigare utgåvor hade också delar från pilotdestilleriets pannor.

Smakbasen är elegant recept lagrat på 200-literfat varifrån man sedan flyttat över den avslutande lagringen till mindre fat.

Prov 6 – Mackmyra Preludium:06



Preludium:06 – Tema "Frisk svensk rök"

Den sista utgåvan i serien bygger på det rökiga receptet, kryddat med enris som blandats med det eleganta receptet från fyra års lagring på first fill bourbonfat. Lagring både i Bodås och på Fjäderholmarna.

Sedan har man lagt till delar från 100-liters nya amerikanska ekfat och bourbonfat samt några fat från den tidiga pilotstillverkningen.

Den första standardutgåvan från Mackmyra fick bli den sista i raden för dagen.

Prov 7 – Mackmyra Första Utgåvan



Större delen i "Den Första utgåvan" kommer från 100-litersfat, av typ first fill bourbon. En mindre del har lagrats på svensk ek (ca 5 %).

Man har använt sig av elegantreceptet och lagringen har skett i Bodås.

Blandad information

Hans berättade att det fat som Jimmy beställde från Mackmyra har buteljerats under namnet "The Smoky Duck" och att Jim Murray fick smaka av det när han var på besök i April. Därför finns nu en smaknotering av denna whisky i "Jim Murray's Whisky Bible 2009" där den fick betyget 93 poäng.

Annat värt att notera om Mackmyra och deras fat är att de fyller på Sherry i sina nya fat istället för att köpa begagnade sherryfat. Begagnade bourbonfat bygger de om till 100-litersfat som bättre passar deras verksamhet.

Namnet Mackmyra betyder i översättning från den äldre lokaldialekten "knottmyren"

Hans, Arne och några till har i höstas beställt ytterligare ett Mackmyra-fat. Denna gång är temat "extra rök". Fatet kommer att fyllas nu innan årsskiftet. Detta är nu inte föreningens fat men Hans räknar med att några flaskor från fatet kommer att finnas tillgängliga för föreningen.

Mackmyra har ca 1200 fat där ägarna har betalat in i snitt 15 000 SEK per fat. Mackmyra får i nuläget in mer pengar från fathanteringen än försäljningen via systembolaget.

Intressekontroll

Styrelsen ville pejla intresset hos medlemmarna för att vara med och dela på ett nytt Mackmyra-fat. Genom en enkel handuppräckning kunde vi räkna in ca 12 intresserade av en elegant Mackmyra och ca 8 för en rökig variant. Detta visade att ett visst intresse finns och styrelsen kommer någon gång efter jul att skicka ut en intresseanmälan till alla medlemmar.

Omröstning:

Vid omröstningen fick vi följande resultat.

Prov	Whisky	Antal röster
Prov 1	Mackmyra – Preludium 01	1
Prov 2	Mackmyra – Preludium 02	2
Prov 3	Mackmyra – Preludium 03	20
Prov 4	Mackmyra – Preludium 04	35
Prov 5	Mackmyra – Preludium 05	7
Prov 6	Mackmyra – Preludium 06	15
Prov 7	Mackmyra - Första utgåvan	1

Här kunde vi utse Preludium 04 som vinnaren.

Lotteri och avslutning

Lotteriet omfattade den här gången även några Mackmyra-glas att hänga runt halsen, boken om Mackmyra och årsprenumerationer av tidningen Allt om Whisky.

Efter provningen var det dags att gå ner och få en matbit för dem som hade beställt mat. Helstekt fläskfilé med pepparsås och klyftpotatis fick vi i oss innan vid skingrades för det här året.

Källor och hänvisningar:

- Föreläsarna
- www.mackmyra.se
- www.hven.com
- www.boxwhisky.com
- www.grythytanwhisky.com
- www.gotlandwhisky.se
- www.gammelstilla.se
- www.lodhian.se

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Mackmyra Preludium:01	439 SEK (50 cl)
4000 flaskor släpptes 2006-03-06 (slutsåld)	Alkoholhalt 55,7 %
Färg	Ljusbul färg.
Doft	Ungdomlig, fruktig, maltig doft med inslag av fat, halm, torkad frukt och vanilj.
Smak	Ungdomlig, fruktig, maltig smak med liten rökighet, inslag av fat, torkad frukt, vanilj och anis.

Mackmyra Preludium:02	431 SEK (50 cl)
4536 flaskor släpptes 2006-08-07 (slutsåld)	Alkoholhalt 54,2 %
Färg	Gyllengul färg.
Doft	Stor, ung doft med inslag av fat, anisfrön, päron, nötter och vanilj.
Smak	Smakrik whisky med fatkaraktär, inslag av vanilj, halm, päron, anisfrön och paranötter.

Mackmyra Preludium:03	489 SEK (50 cl)
9096 flaskor släpptes 2006-12-04 (slutsåld)	Alkoholhalt 52,2 %
Färg	Gul färg.
Doft	Nyanserad, något rökig doft med liten jordton, inslag av sherryfat, malt, ljung, choklad och korint.
Smak	Nyanserad, balanserad, rökig smak med inslag av sherryfat, rökt korv, tjärpastill, rostade nötter och mandel.

Mackmyra Preludium:04	469 SEK (50 cl)
9096 flaskor släpptes 2007-05-02 (slutsåld)	Alkoholhalt 53,3 %
Färg	Halvgul färg.
Doft	Fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av vanilj, kola och päron.
Smak	Fruktig, balanserad whisky med fatkaraktär, inslag av kola, vanilj, päron och gräs.

Mackmyra Preludium:05	449 SEK (50 cl)
11096 flaskor släpptes 2007-09-01 (slutsåld)	Alkoholhalt 48,4 %
Färg	Ljus, gyllengul färg.
Doft	Fruktig, ungdomlig doft med fatkaraktär, inslag av päron, halm och vanilj.
Smak	Fruktig, smakrik whisky med fatkaraktär, inslag av päron, vanilj, honung och lakritsrot.

Mackmyra Preludium:06	508 SEK (50 cl)
12000 flaskor släpptes 2007-12-01	Alkoholhalt 50,5 %
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.

Mackmyra Den Första Utgåvan	543 SEK (70 cl)
Nr 409 – Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 46,1 %
Färg	Ljus gyllengul färg.
Doft	Stor, maltig, aningen rökig doft med fatkaraktär, inslag av honung, torkade aprikoser, gråpäron, vanilj och mandelmassa.
Smak	Smakrik, balanserad, fruktig whisky med fatkaraktär och ton av rök, inslag av gråpäron, vanilj, honung och mandelmassa.