



Avesta Whiskysällskaps provning nr 36 2009-03-07

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Lillan Magnusson

Årets andra provning var också föreningens första superspecialprovning. Provningen hade en första anmälningstid redan i oktober 2008 och ett pris på 1000 SEK, vilket därmed gör den till den dyraste provningen i föreningens historia, så nog var det en speciell provning alltid.

För en speciell provning av det här slaget så behöver man också en speciell provningsledare. Det var ingen mindre än Frank McHardy, Director of Production, J. & A. Mitchell & Co Ltd. Han hade kommit till Sverige i onsdags och höll då samma dag en provning i Uppsala. Därefter höll han en provning på fredagen hos SMAD i Borlänge, och nu som sista anhalt kom han till oss i Avesta.



Frank McHardy, doftar sig genom glaset innan provningen

45 deltagare var samlade denna dag för att genomnjuta Springbank Limited Edition (Millennium Collection).

Generell information

Innan mötet informerade styrelsen kort om de två kommande provningarna

- AWS Provning 37, "Skottlandsresan 2008"
- AWS Provning 37, Japansk whisky med Suntory.

Föredrag och Provning

Ordet lämnades nu över till Frank McHardy som började med att presentera sig själv och vad han sysslat med sedan 1963.

Det var det året han började arbeta på grain-destilleriet *Invergordon*. Arbetet omfattade då alla möjliga sysslor vilket han fortsatte med, fram tills 1967 då han slutade för att istället börja arbeta hos *Tamnavulin*. Där lärde han sig bland annat mer om processerna kring mäsning, jäsning och destillering. 1973 var det sedan dags för nästa steg då han for till Islay för att arbeta som Assisting Manager vid *Buichladdich*. År 1977 kom han första gången till *Springbank* och arbetade då som Distillery Manager fram till 1986 när han lämnade Skottland för Nordirland och tog anställning hos *Bushmill*. Där lärde han sig mer om fat- och lagerhantering och även om den finansiella sidan. 1996 var det dags för återgång till *Springbank* där han fortfarande är kvar, nu som Director of Production för *Springbank* och *Glengyle*.

Frank har helt klart haft en lång och intressant karriär med ungefär 45 år i whiskybranschen.



Springbank Limited Edition

Vi tittade nu närmare whiskyn vi hade framför oss. Frank förklarade att det var en ära även för honom att få komma hit och hålla i provningen och smaka av den här omtalade serien. Han hade själv aldrig fått möjligheten att smaka av den. Vi gick därför raskt in på det första provet

Prov 1 – Springbank Limited Edition – 25 år



Frank nämnde här att han bland annat fann smaker såsom toffee och vanilj och att han fann den mycket välbalanserad och fyllig.

Campbeltown

Vi fick oss en kort historik om staden *Campbeltown* och dess bakgrund uppgång och fall som whiskystad och region. Frank berättade också att Scottish Whisky Association (SWA) åter anser Campbeltown vara en whiskyregion, nu när där finns tre destillerier. Detta efter att J A Mitchell hade startat upp destilleriet *Glengyle*. Det tredje destilleriet i Campbeltown förutom Springbank och Glengyle är *Glen Scotia*. Man kan dock inte kalla whiskyn som produceras för Glengyle eftersom Glen Scotia äger rättigheten till det namnet, så whiskyn som kommer från Glengyle kommer att gå under namnet *Kilkerran*, vilket är det gamla namnet för Campbeltown.

Sedan började en gedigen genomgång av produktionen hos Springbank där Frank berättade och visade bilder för de olika stegen i processen att tillverka whisky. Han menade på att Springbank är som ett whiskymuseum då man arbetar efter traditionella metoder och med äldre utrustning. Som han sade, det är inte bara han som är gammal i gemet, detsamma gäller utrustningen på destilleriet.



En man med erfarenhet och traditioner

En annan viktig sak att poängtera var att Springbank gör allt på plats, från mältning till buteljering. Andra destillerier gör en del av detta men ingen annan gör som dem, nämligen "allt".

När det gäller kornet så använder de endast skotskt korn. De skulle kunna köpa in korn från annat håll, exempelvis Sverige, men de har som princip att ta in råvarorna så lokalt som möjligt.

Prov 2 – Springbank Limited Edition – 30 år



Frank delade med sig av de dofter och smaker han kunde finns. Det var frukt, fikon och doften av en speciell hostmedicin, marsipan, mango, russin samt fruktkaka.

Helt klart kommer detta från ett sherryfat.

Mältning

Eftersom de är en av få som mältar på det traditionella sättet på ett mältningsgolv var det kanske extra intressant att höra berättas om den just den delen av processen. Vi fick stifta bekantskap med begrepp som "Steeping", "Laying the floor", "Grubbing" och "Chitting".

Som korn används sorten "Optic" och man låter kornet ligga i blöt i 36 timmar där man blötlägger i 12 timmar, låter det torka av i 6 timmar, blötlägger åter i 12 timmar för att slutligen torka en sista gång i 6 timmar. Det tar ca 5-6 timmar att tömma mältningsgolvet.

Kornet läggs på olika tjockt beroende på temperaturen, så exempelvis på vintern kan det vara en halvmeter medan på sommaren är tjockleken närmare decimetern. Processen i kornen som startats genom blötläggningen avger en värme som man vill hålla kring 15-20 grader. Detta regleras då genom dels tjockleken och del möjligheten att ha dörrar och fönster öppna eller stängda samt arbetet med att flytta och vända på kornet. Det viktiga här är att se till att kornen inte gror ihop. Då får man istället en stor gröt som inte är användbar till whiskytillverkning.

Det ställdes en fråga om hur många arbetare som fanns på Springbank och Frank förklarade att det är två destillerier men ett gemensamt kontor och att det finns folk i produktionen, på kontoret och i butiken. Om man ser till traditionella "arbetare" så räknar han med 21 stycken.



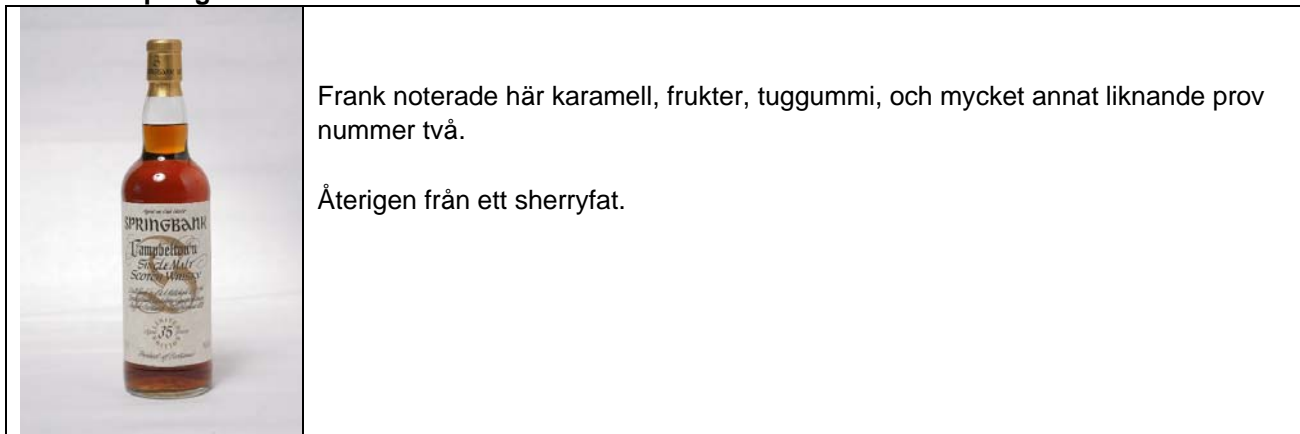
Blandade bilder från provningen

Torkning

Malten ska sedan torkas i kölnan så läggs den ut på en golv av metallnät varigenom man låter röken och varmluft passera genom malten. Då torkas den samtidigt som den ges den rökighet som önskas beroende på vilken whisky som ska produceras.

För Springbank så är det 30 timmar varmluft och 6 timmar torvrök i denna process vilket ger en fenolhalt på ca 8-10 ppm. Longrow som är den rökiga varianten har 40 timmar torvrökning och kommer då upp i 50 ppm. Hazelburn torkas bara med varmluft och får följaktligen 0 ppm. Kilkerran torkas på samma sätt som Springbank.

Prov 3 – Springbank Limited Edition – 35 år



Frank vattnar normalt ut den whisky han dricker till ca 25% alkoholstyrka.

Han ville göra oss uppmärksamma på att man bara tillverkar ren sprit (British Plain Spirit) och att whisky först uppstår efter lagringen i fat. Han berättade också om traditionen där medarbetarna fick sig en del av denna *Plain Spirit* under arbetets gång. På morgonen kunde man exempelvis få sig ett halvt dricksglas vid klockan 8, sedan vid klockan 12 fick man ett till och sedan när man slutade skiftet vid 17 så fick man ett tredje.

Dessutom fann det som arbetare på ett destilleri många sätt att få med sig lite av varorna hem. Vi fick nu ta del av anekdoter om både vådliga cykelfärder och välgrävda trädgårdar.

Arbetsstyrkan jobbar i nuläget med en process i taget. Man kör först mältningen tills man har färdig malt i stora behållare. Därefter grå man över till mäsningen för att sedan återgå till att mälta upp en ny omgång o s v..

När malten ska malas så har man funnit en bra blandning där man har ca 20% lite grövre malet, ca 70% av mellanstorlek och 10% finmalet, som mjöl.



40-, 45- och 50-åringarna väntar på sin tur

Prov 4 – Springbank Limited Edition – 40 år



Här fann Frank på lite mer rökighet och kunde associera till spånet från pennvässaren efter man vässat sin blyertspenna.

Det här kommer troligtvis från ett re-fill sherry fat.

Vatten

Källan som Springbank använder sig av heter *Crosshill Loch* och används endast av destillerierna samt den lokala tillverkaren av ost.

Jäsning (Fermentation)

De fyller sina jäskar (washbacks) vid ca 15 grader, efter 30 – 40 timmar så är man uppe i ca 25 grader. Jäsningen tar minst 40 timmar, men om man fyllt karen under onsdag till fredag så sträcker den sig även över helgen och kan då pågå upp till 120 timmar.



Frank i berättartagen

Springbank använder sig av en "switcher", en beprövad mekanisk metod att slå isär skummet som bildas i samband med jäsningen. Detta för att undvika att det jäser över i karen. Som svar på frågan hur de destillerier som inte använder sig av en "switcher" hanterar detta förklarade han att det finns en silikonbaserad produkt som inte har annan påverkan än att den tar ner ytspänningen och därmed minskar ner produktionen av skum och bubblor. Tidigare använde man sig av tvål, där man täljde ner bitar av tvål för att få samma effekt. Vi fick nu också höra historien om killen som hade haft i hela tvålen. Kortfattat kan man väl säga att det inte blev bra.

Prov 5 – Springbank Limited Edition – 45 år



Frank talade återigen om ett re-fill sherryfat.

Här fann han ljung, honung, vaniljglass, "American Cream Soda" och i smaken konfektyr, toffee och smör

Destillering

Frank förklarade med hjälp av en bild av pannorna hur de olika processtegen och hanteringen av *low wines*, *middlecut*, *feints* och hur detta hanteras mellan pannorna. Springbank varierar ju detta beroende på om man tillverkar Springbank, Longrow eller Hazelburn. Man har både dubbel och trippeldestillering och också det man kallar 2 ½ destillering.

En ovanlighet till med Springbank är att de har fortfarande en panna som värms med direkt eld. Normalt har man intern värme men den här pannan (den för *low wines*) värms på båda sätten.

Likaså har man för avkylningen av destillatet olika metoder för de olika pannorna. Dels har man för kylning/kondensering för de yttre pannorna medan mittenpannans destillat kyls med hjälp av klassisk Worm-Tub (man låter rören med destillatet gå runt i cirklar i stora vattenkar).

Fatlagring

För hög alkoholhalt i faten är för aggressiv mot faten, 63,5% är en bra nivå. Om man börjar med att lagra vid 63,5% så har man efter ca 10 år en styrka på 57%, vilket enligt äldre skalor var detsamma som 100 proof (British proof)

Prov 6 – Springbank Limited Edition – 50 år



Frank tror inte man finner en annan 50-åring av den här kvalitén. Den här saknar helt den ofta tydliga påverkan från trä som man kan finna i riktigt gammal whisky.

Mycket lugn och mogen, doft av ett franskt äpple, mycket fruktig, viss parfym m m

Den har lagrats på en Puncheon-fat som användes första gången under tidigt på 1920-tal. Det här var tredje gången det fyllts (3rd fill). Springbank har fortfarande kvar fatet.

Efter att ha smakat så sade Frank att 50-åringen var mycket bra. Han hade inte förväntat sig att den skulle vara så bra. Det är inte sällan whisky av den här åldern tappar en hel del i kvalitet. Den här var dock mycket välbevarad för sin ålder.

Fat och lagerhållning

Vi fick oss en kort genomgång av olika typer och storlekar av fat, deras ursprung och vad de bidrar med i samband med lagringen. Springbank använder faten högst tre gånger. Han berättade att det nu inom whiskyindustrin också förekommer att man bränner ur faten ännu en gång (re-charring) så att de kan användas ytterligare några gånger.

En *sherry butt* går idag loss på ca £500, en *bourbon barrel* på ca £60 och ett *hogshead* på ca £80 så det är en skaplig investering som görs i dessa fat. Man kan förstå att destillerierna vill använda dem så mycket man kan.

Buteljering

Springbank är ju ett av få destillerier som faktiskt sköter buteljeringen vid destilleriet helt i egen regi. Eftersom J A Mitchell även äger buteljeringsfirman *Cadenhead* så används buteljeringsanläggningen också av dem. Det är många moment i arbetet och varje flaska hanteras minst sju gånger. Frank gav som ett exempel att när de buteljerar 10-årig Springbank så kan de buteljera ca 330 kartongen per dag. Det är inte mycket jämfört med andra anläggningar.

Framtida Springbank

Idag finns ju 10 åringen och 15 åringen som standardbuteljeringar. Man har nu tankar på att ändra det här upplägget och framöver ha utgåvor av "Springbank CV", "Springbank 12 år" och "Springbank 18 år". Man buteljerar en 18-åring nu i år. Man provade den faktiskt i går när Frank höll provningen i Borlänge.

Springbank Limited Editon

Det här är en serie om 6 flaskor som gavs ut i en begränsad upplaga (580 stycken). Då den gavs ut i samband med sekelskiftet har den också kallats *Springbank Millennium Collection*. Det finns dock fler exemplar av de yngre flaskorna. 25 och 30-åringen buteljerades i 2500 flaskor och av 35-åringen i 1500 medan de äldre var begränsade till 580 och därmed var antalet hela serier 580 st.

Dagens provning var, vad vi känner till, den andra gången den provas i Sverige. Den första gången var det SMAD i Borlänge som genomförde en sådan här provning i september 2001.

Frank fick frågan om hur man resonerat och tänkt när man bestämde sig för att buteljera den här serien. Han sade att tanken på denna utgåva "came out of the blue". De satt en dag och såg över vad de hade i lager och fann att de hade fat som var 25, 30, 35 år o s v, så de beslutad de att buteljera dessa. Det fanns ingen uttänkt "marknadsföringsplan" bakom beslutet. De har ingenting liknande i lager idag. Det äldsta de har nu är nog från sent 1989 (ännu inte 20 år). Det finns äldre Springbank på fat men de faten har dock andra ägare.

Vid en auktion nyligen betingade flaskorna i hela serien ett sammanlagt pris på ca 60 000 SEK. Med den prislappen i bakhuvudet så var vår provning ett "fynd" och får hoppas att deltagarna också fann den prisvärd trots att det var föreningens dyraste provning hittills.



Någon som vill ha en låda Limited Edition?

Campbeltown Loch

Som extra "tillsats" till provningen hade föreningen köpt in två flaskor Campbeltown Loch 30 år som alla fick en chans att smaka på. Frank förklarade att till denna blend hade man 60% malt och 40% grain, med mycket av den gamla malten i den, kommande från Macallan, Springbank, Ardbeg och Glen Garioch. I år kunde man producera ca 300 boxar och nästa år, då man har tillgång till mer gammal grainwhisky från *Girvan*, kommer det att bli bortåt 600 boxar [En box är normalt för 6 flaskor].

Omröstning:

Vid omröstningen efter provningen fick vi följande resultat.

Prov	Whisky	Antal röster
Prov 1	Springbank Limited Edition – 25 år	1
Prov 2	Springbank Limited Edition – 30 år	7
Prov 3	Springbank Limited Edition – 35 år	25
Prov 4	Springbank Limited Edition – 40 år	3
Prov 5	Springbank Limited Edition – 45 år	2
Prov 6	Springbank Limited Edition – 50 år	7

Den här provningens vinnare var helt utan tvekan prov 3, **Springbank Limited Edition – 35 år**.

Lotteri och avslutning

Som vanligt avslutades provningen med ett lotteri. Den här gången var det ett annorlunda upplägg där lotterna kostade mer än vanligt, endast 100 lotter och max två per person.

Frank McHardy signerade både flaskor och underlägg till dem som ville ha ett minne från provningen. Det bildades till slut en lång kö för detta.

Efter provningen var det 29 deltagare som stannade kvar och åt. Då detta var en mycket speciell provning hade också materbjudandet den här gången utökats med både förrätt och kaka till kaffet. Det blev en mycket god och trevlig avslutning på dagen.

Källor och hänvisningar:

- Föreläsningen
- www.smad.se

OBS: Någon sammanställning över provad whisky finns inte i denna sammanfattning eftersom det är i stort sett inte finns någon som har noteringar eller priser på denna serie. Inte heller ges information om destilleriet Springbank. Sådan information finns i sammanfattningen från föregående provning (nr 35, 2009-02-07).