



Avesta Whiskysällskaps provning nr 51 2011-02-05

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg samt från Presentationen

Efter att föreningens årsmöte hade klarats av så genomfördes också årets första provning. Enligt traditionen (sedan 2005) så är årsmötesprovningen en vertikalprovning, d v s man provar olika utgåvor från samma destilleri. Så också denna gång. Ämnet för dagen var Lagavulin och provningsledare var Anders Gjörling.

Provningen hade sammanlagt 105 deltagare varav 3 gäster.

Generell information

Innan provning och föreläsning började informerade styrelsen kortfattat deltagarna om

- Kommande provning med Blackadder

Föredrag

Anders Gjörling presenterade sig själv och förklarade kort lite om sin klädsel. Han är en av få i Sverige som fått utmärkelsen *Keeper of The Quaich*, och därmed har rätt att bära just det tartanmönster som han har på sin dräkt. För Anders del så började det med skotsk musik under slutet av 1960-talet där han bland annat var med och grundade Sveriges första säckpipeband. Det var dock långt senare intresset för whisky tog fart. 1989 började han hålla i provningar och sedan 1997 arbetar han heltid med whisky och kanske mest som skribent i tidningar. Han är journalist för tidningen Whisky & Bourbon samt driver det egna företaget World of Whisky.

Anders började sin föreläsning med att ta oss djupare in i rökighetens värld än någon annan gjort tidigare.

Varför har skottland rökig whisky?

Anders pratade inledningsvis lite om utvecklingen av whisky, hur den kom till Skottland och hur den traditionellt tillverkades lokalt och småskaligt och även då konsumerades lokalt relativt kort tid efter tillverkningen. Anders menar att det finns en del historieförfalskning när det berättas om skotsk whisky.

Destillering var något som många ägnade sig åt. I hela Skottland tror man det har funnits ca 40 000 små illegala destillerier.

Sedan var det detta med rökigheten i whiskyn. Söderut destillerades vin, men i norr där inga vindruvor fanns fick man ta vad man hade, det vill säga säd. För elden fick man ta det bränsle man hade såsom spillning och torv. När det gäller hur whiskytillverkningen kom till Islay så följde den troligtvis med när klanen MacBeatha flyttade från norra Irland till Islay. Det fanns en tradition att röka maten, bl.a. fisk, på öarna så den vanan hade man redan.

Vad är rökighet?

Rökighet mäts i skalan parts per million (ppm) i form av fenolhalt. Fenol är detsamma som karbolsyra (C_6H_5OH – att jämföra med C_2H_5OH = alkohol). Fenolen följer med i hela processen, inklusive lagringen. Rökigheten i whiskyn tillförs i samband med torveldningen vid mältning av kornet - och inget annat.

Det finns olika grader av rökighet.

- Lätt rökighet, ca 1 - 5 ppm (exempel från Lowlandsdestillerier)
- Meledrökighet, ca 10 – 20 ppm (Talisker på 19 ppm är ett av få exempel på detta)
- Kraftig rökighet ca 30 – 50 ppm (exempel från Highlands, Skye och Islay)

Sedan finns givetvis även helt orökt singel malt, exempelvis Glengoyne och Tobermory.

Torvmossen

Om man tar det hela från början så får man ställa frågan varifrån kommer då en torvmosse. Jo, det vanligaste är att sjöar växer igen och växtdelar samlas på botten av vattensamlingarna. Vartefter vattnet sakta försvinner så börjar en förmultningsprocess. En Torvmosse beräknas växa med ca 1 cm på 100 år.

Nu har man efter några tusen år en torvmosse. Torven byter man i limpor med hjälp av en speciell spade. Man lägger sedan limpor i stackar för att de ska torka. Torven ska vara lite fuktig när den används.

Torven ligger i tre lager där man inte använder det översta lagret, *turf*, utan de två undre *first peat* och *black peat* som ligger längst ned.



Bilder på torvbrytning, torvstack och förbränning från Anders presentation

Torvrökning

Man förvärmer normalt den blöta malten tills den når ca 25% fuktighet. Sedan tillsätts torvrök för att ge önskad fenolhalt och torkningen avslutas sedan åter med varmluft utan rök.

Det är viktigt att komma ihåg att rökigheten för en whisky mäts i rökigheten i det torkade kornet och inte i flaskan. Anders säger att ca 60-75% av rökigheten i kornet följer med till buteljeringen men också att en whisky på 40 ppm kan ha kanske 8-9% fenolhalt i flaskan. Ju högre ppm-halt från rökningen desto större andel av rökigheten försvinner i processen.

[AWS Not: man får alltså tänka på utspädning till 40%alkohol och annat som spär ut rökigheten i flaskan].



Anders Gjörling – En man som kombinerar musik och whisky

Typer av torv och eldning

Anders förklarade också att det finns olika typer av torv,

- Ljungtorv (vanlig i Highlands)
- Skogstorv (vanlig i Speyside)
- Vitmossetorv (vanlig på öarna på västkusten)

Hur man eldar torven har också en påverkan på resultatet. Om man eldar torven med en öppen låga får man en råare och mer fenolisk smak medan en dämpad låga ger en mildare och mer tobakslig smak.

Han pratade också om Västra Skottland som ett kärnområde för den gaeliska kulturen och där whiskytillverkning gynnades av att man hade svårt att avyttra överblivet korn samtidigt som det där var lättare att komma undan myndigheterna, speciellt på öarna.

Islay

I och med att Anders nu gick in att prata specifikt om ön Islay så närmade vi oss kvällens kärna. Han pratade mycket väl om Islay och rekommenderade de som inte varit där att åka dit. Islay är den sydligaste av ögruppen Hebriderna och består av 15% torvmossar. Där finns två huvudnäringar, fåravel och whiskytillverkning. Det har funnits 23 destillerier på ön och i dagsläget finns där åtta. Varför just Islay fick så många destillerier berodde mycket på att man i den första versionen av lagen "The Wash Act" helt enkelt "glömde bort" att innefatta Islay, vilket gjorde det whiskyn som kom därifrån skattebefriad. Den som förhandlade fram avtalet om detta var Hertigen av Argyll som själv eller via släkten hade en del intressen på ön.


Provning

Anders gick igenom vilka whiskyn som skulle provas under kvällen och berättade sedan lite om destilleriet Lagavulins historia. Lagavulin betyder "sänkan vid kvarnen". Det var egentligen tre destillerier som med årens lopp har byggts ihop till ett. De ursprungliga hette *Kildalton*, *Ardmore* och *Malt Mill*. Malt Mill byggdes för att kopiera Laphroaig men lades senare ned.

Lagavulin tar kornet från Port Ellen Maltings och det är då rökt till en halt av 35-40 ppm. Nyspriten håller ca 68,5% alkohol och då har också rökigheten gått ner till ca 16-18 ppm. Man lagrar sin sprit med en styrka 63,5% (industristandard) i huvudsak på fat av typen bourbon Hogsheads. Endast en mindre del av faten lagras på Islay. Man har tillsammans med Diageos andra destilleri på ön, Caol Ila, en gemensam kapacitet att lagra ca 16 000 fat på Islay.

[AWS Not: Provnöteringarna nedan kommer från Anders Gjörlings presentation]


Prov 1 – Lagavulin 16 år

	<p><u>Lagavulin 16 år, 43%:</u></p> <p>Färg: Mörk bärnsten mot guld</p> <p>Fyllighet: Full</p> <p>Doft: Intensiv torvig rökighet (tjära) med jod och sjögräs samt en rik sötma i bakgrunden.</p> <p>Smak: Lite torr rökighet växlar till en mild sötma följd av maritim sälta och åter till en aning fatkänsla</p> <p>Eftersmak: Lång elegant torvig avslutning med inslag sälta och sjögräs</p>
---	--

Först visade han oss att om man håller i lite vatten i glaset så ser man att det inte blandar sig direkt – ”Tacka f-n för att de gör motstånd”.

Lagavulin hade precis som de flesta andra destillerier problem under krisen i början av 80-talet. Många destillerier stängdes på den här tiden och många av dem har inte återkommit. Lagavulin gick då ned till 3-dagarsvecka i produktionen vilket man fortsatte med under 7 år. Detta medförde att man 16 år senare hade problem att leverera 16-årig whisky igen. Först 2003 var man tillbaka och kunde leverera som planerat igen.

Prov 2 – Lagavulin Distillers Edition 1993


	<p><u>Lagavulin Distillers Edition 1993, 43%:</u></p> <p>Färg: Rödaktig bärnsten</p> <p>Fyllighet: Full</p> <p>Doft: Sötma av typen russin, blandat med torvig rök.</p> <p>Smak: Kryddiga toner som hålls tillbaka av en silig söt och fruktig smak</p> <p>Eftersmak: Lång torr med en lätt chokladsmaak</p>
---	--

Serien *Distillers Edition* skapades av Diageo. Den innehåller utgåvor med dubbellagring [AWS Not: där whiskyn lagrats på olika typer av fat]. Tidigare hade man lanserat sin serie *Six Classic Malts*, med whisky från sex av sina destillerier, som senare utökades och numera kallas *Classic Malts*. Alla destillerier som fanns med i *Classic Malts* fick nu en utgåva av *Distillers Edition*. Diageo valde att precisera vilken typ av sherry som passade till respektive whisky. För att matcha tjärigheten i Lagavulin valde man sherryfat som innehållit *Pedro Ximenes* (PX) sherry då den är både stark och söt.

Anders tog för varje whisky som provades ett litet smakprov ("a wee sip") först innan han sedan försiktigt vattnade ut den.

Deltagarna fick en fråga om de tyckte bäst om 16 åringen eller om *Distillers Edition*. Det visade sig vara fler som tyckte om DE (sötma) än den 16 åriga (Rök)


Prov 3 – Lagavulin 12 år CS (Special Release) 2007

	<p><u>Lagavulin 12 år, 56,4%:</u></p> <p>Färg: Ljust guldfärgad</p> <p>Fyllighet: Medium lätt oljig</p> <p>Doft: Mycket lätt doft med viss rök och nästan mintig känsla. Lite örtighet finns och efter ett tag framkommer mer fruktiga toner.</p> <p>Smak: Frisk och ren. En del sötma fast en fräsch sådan. Lite syrlighet som övergår i rök, en lätt sjögräston samt en örtig kryddighet.</p> <p>Eftersmak: Lätt kryddig och lite torr. Typisk Lagavulinkänsla</p>
---	--

När Diageo 1989 skapade serien *Six Classic Malts* så skapade man två serier till. Den ena var *Rare Malts* som fick bli utgåvor av äldre whisky och serien *Flora & Fauna* för alla destillerier som inte ingick i *Six Classic Malts*. Dessa två serier lades ner år 2000. Istället skapades en ny serie som kallas *Special Releases* (speciella utgåvor) där varje destilleri fick ge förslag med utgåvor av fatstyrka och i mindre upplagor. För Lagavulins del så hade man en begränsad del 16 årig whisky men en hel del som var 12 år. Anders säger att den troligtvis lagrats på second fill boubonfat.

Anders föreslog att man skulle låta det som är kvar i glaset stå en stund och gå tillbaka till det lite senare och jämföra.

Prov 4 – Lagavulin 21 år

	<p><u>Lagavulin 21 år, 56,5%:</u></p> <p>Färg: Bärnsten</p> <p>Fyllighet: Full</p> <p>Doft: Först en rik sötma med inslag av toffee, bivax och möbelpolish. Sedan mer maritima toner med tjärig rök.</p> <p>Smak: En stark munfyllande känsla med en fin balans mellan torv och sötma, mycket silkig.</p> <p>Eftersmak: Lång med en komplex känsla av peppar, torv och nytt läder.</p>
---	--

Troligtvis kan det finnas en stor andel sherryfat i denna whisky. Det är en komplex whisky med bra balans med sötma och rökighet. Den här har samma styrka som den 12 åriga. Det är troligt att man lade sprit på 70% alkohol i faten på den tiden.

Anders säger att standardwhiskyn kommer att bli bättre och bättre eftersom destillerierna blir bättre på att förstå sig på fathanteringen.

Hur identifierar man bärnsten jämför med guldgul färg? Jo, om man tittar igenom whiskyn mot en ljuskälla på en guldgul whisky så bryts ljuset rakt igenom medan en bärnstensfärgat whisky har brytningen så att man får se en andra ljuskälla.

Varför är en whisky godare att dricka i ett provningsglas på en provning eller på en restaurang mot att dricka den ur en pappmugg på en toalett? Upplevelsen sker inom oss, i våra huvuden.

Prov 5 – Lagavulin 25 år



Lagavulin 25 år, 57,2%:

Färg: Bärnsten

Fyllighet: Full

Doft: Doften startar sött med rom och toffee samt lite fruktighet typ päron. Efter ett tag framkommer lite mer brända och rökiga toner som dock aldrig tar över.

Smak: Smaken tål en hel del vatten och är varken torr eller söt. Det finns en viss maltighet och sötma men också salta och en viss rökighet.

Eftersmak: En torr kryddighet med lite rök. Mycket lång avslutning och framförallt, god!

Här har vi ännu en whisky med hög alkoholhalt. Anders förklaring är att man här måste man ha funnit på rejält tätta fat. Anders finner här en hel del "maltighet" som man kanske heller ska kalla "brödighet" eller "sädesslag".

Här fick vi gå tillbaka till 12 åringen igen (prov nr 3) och jämföra. Det var tydligt hur mycket mer rökighet som finns i den yngre whiskyn jämfört med den äldre.

På frågan om vad whisky kostar så visade Anders en bild med priser som antingen kommer från systembolaget eller vad priset ligger på hos butiken *The Whisky Exchange* vilket översatts till svenska kronor. Priserna han presenterade var som följer,

Lagavulin 16 år	- 549 SEK
Lagavulin DE 1993	- 584 SEK
Lagavulin 12 år CS	- 749 SEK
Lagavulin 21 år	- 5845 SEK
Lagavulin 25 år	- 9573 SEK

[AWS Not: Jämför gärna med föreningens inköpspriser så ser man att föreningen lyckats köpa in dyrgriparna i tid innan de blev svårare att få tag på.]

Omröstningsresultat:

Så var det dags för omröstning om kvällens bästa whisky. Resultatet blev som följer,

Prov	Whisky	Antal röster
Prov 1	Lagavulin 16 år	1
Prov 2	Lagavulin Distillers Edition 1993	15
Prov 3	Lagavulin 12 år CS (Special Release) 2007	7
Prov 4	Lagavulin 21 år	50
Prov 5	Lagavulin 25 år	14

En tydlig vinnare kunde vi finna, Lagavulin 21 år med 25 åringen och Distillers Edition kämpande om andra plats.

Anders rekommenderade att man går med i Friends of Classic Malts för att få mer information och utskick. Man anmäler sig detta genom att logga in och anmäla sig på www.malts.com

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde sin vana trogen ett lotteri efter provningen.

För de som ville fanns det möjlighet att köpa en rom innan man reste hem eller till kaffet efter maten.

Källor och hänvisningar:

- Föredraget och Andes Gjörlings presentation
- <http://www.whiskyworld.se>

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Lagavulin 16 år		549 SEK (70 cl)
Nr 400 Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 43 %
Färg	Gulbrun färg	
Doft	Komplex, maltig, påtagligt rökig doft med fatkaraktär, inslag av pomerans, choklad, nötter, apelsin, jod och smörkola.	
Smak	Komplex, maltig, påtagligt rökig smak med fatkaraktär, inslag av pomerans, choklad, nötter, apelsin, jod, tjära och smörkola.	

Lagavulin Distillers Edition 1993		699 SEK (70 cl)
Slutsåld på Systembolaget.		Alkoholhalt 43 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Lagavulin 12 år CS (Special Release) 2007		659 SEK (70 cl)
Inköp gjorda via Systembolaget under 2010, slutsåld		Alkoholhalt 56,4 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Lagavulin 21 år		2040 SEK (70 cl)
Inköp gjorda via Systembolaget under 2008 och 2009 (snittpris)		Alkoholhalt 56,5 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	

Lagavulin 25 år		2600 SEK (70 cl)
Inköpt privat.		Alkoholhalt 57,2 %
Färg	<i>Notering saknas</i>	
Doft	<i>Notering saknas</i>	
Smak	<i>Notering saknas</i>	