



Avesta Whiskysällskaps provning nr 59 2012-03-17

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg

Avesta Whiskysällskap höll sin andra provning för året. Denna gång med temat **Glenmorangie**. Provningsledare var Hans Sundquist, AWS.

Provningsen var fullsatt med 119 deltagare varav 5 gäster. 14 medlemmar valde småflaskor.

Generell information

Innan provning och föreläsning började informerade styrelsen kortfattat deltagarna om

- Programmet för 2012.
 - 2012-04-20 Tjeiproving
 - 2012-05-11 Glengoyne, ändrat datum
 - 2012-06-09 Sommarprovning och BBQ med Janne Groth, Diageo
- Styrelsen hörde sig för om intresset för AWS-tröjor. Information om tröjor och beställningar av dessa kommer att skickas ut framöver.

Föredrag och Provning

Hans förklarade att han hade en röd tråd som han skulle följa genom provningen, och det var fatlagringar.

Till att börja med fick vi veta mer om destilleriet Glenmorangie som ligger i de norra högländerna.

De har bland annat de högsta pannorna i Skottland, vilket Hans försökte förklara genom att ta upp tre deltagare som fick resresentera olika pann typer. Efter att deltagarna fått gissa så avslöjade Hans att de var som fullvuxna giraffer, 5,14 meter höga.

Det var nämligen före detta gin-pannor som man köpte in begagnade när destilleriet startades 1843, och man har behållit ursprungsdesignen på pannorna sedan dess. Långa höga pannor gör att det bara är de lättaste och finaste spritångorna som tar sig upp genom pannhalsen.

Destilleriet har 10 pannor med kapacitet på ca 6 miljoner liter alkohol per år. Ovanligt nog verkar mäs- och sprit-pannorna vara av samma storlek. Normalt brukar spritpannan vara mindre.

På bilden till höger kan vi njuta av provningsledarens härligt skotska klädsel.

Nog om pannor, det var dags för det första glaset.



Prov 1 – Glenmorangie 10 år



Glenmorangie 10 år, 40%

Detta är Glenmorangies standardwhisky.

Innehållet är först lagrat på bourbonfat som används för första eller andra gången.

Utgåvan heter nu *Original* och har ersatt den tidigare *Glenmorangie 10 år*. Original är fortfarande 10-årig även om det inte framkommer lika tydligt.

Fatlagring - del 1

Glenmorangie var tidigt ute med att lagra sin whisky på olika typer av fat. Man gav 1994 ut en whisky som slutlagrats på portvinsfat. Och sedan fortsatte man med flera andra fatlagringar. Sedan dess har fler tillverkare tagit efter och nu är det ett ganska vanligt sätt att bredda sortimentet. Det är nog destillerierna Glenmorangie, Benriach och Glendronach som idag har flest utgåvor av olika slutlagringar.

Vad är då det här med slutlagring? Jo det innebär att först lagrar whiskyn i en typ av fat för att sedan, mot slutet av lagringstiden, flytta över den till en annan typ för att få en annan smakbild. Mest vanligt är att man avslutar lagring på bourbonfat med en kortare period på sherryfat. Slutlagring kallas också **finish** eller **double matured** där det senare ofta indikerar att den lagrat på annat fat i två år eller längre.

Vi fick också veta lite mer om sherry och dess olika typer. Sherry är ett starkvin från Spanien som fått sitt namn efter det engelska namnet på staden *Jerez de la Frontera* i provinsen *Cadiz* i sydvästra Spanien. Detta är ett torrt basvin som får en mindre tillsats av druvsprit och sedan tappas på ekfat. De mest kända typerna där faten används för whiskylagring är **Oloroso** och **Pedro Ximinez**.

Prov 2 – Glenmorangie Lasanta



Glenmorangie Lasanta, 46 %

Innehållet är lagrat 10 år på bourbonfat som används för första eller andra gången och därefter 2 år på Oloroso sherryfat.

Har ej kylfiltrerats

Lasanta är Gäliska för värme och passion.


Fatlagring - del 2

Vilka andra drycker lagras på fat som används för att få till en slutlagring då? Annan sprit än skotsk whisky är exempelvis, Bourbon (inte så vanligt som andra lagring, mer normal som första), Rom, Cognac, Armagnac och Calvados. Under rubriken starkvin finner vi Sherry, Madeira, Port och Marsala. För viner finns det exempel på Bordeaux (benämns ofta som Burgundy), Amarone och Sauternes.

Sedan finns det också nya ekfat som inte använts för annan lagring tidigare samt en del mer udda varianter såsom strömning ("Fisky") och bär såsom lingon, hjortron och blåbär vilket Mackmyra har provat på.

Dags att lämna faten igen och titta på innehållet istället. Glas nr 3 väntade.


Prov 3 – Glenmorangie Quinta Ruban

	<p><u>Glenmorangie Quinta Ruban, 46%</u></p> <p>Innehållet är lagrat 10 år på bourbonfat som används för första eller andra gången och därefter 2 år på Ruby port pipes (portvinsfat).</p> <p>Har ej kylfiltrerats</p> <p>Quinta betyder något i stil med farm eller egendom, så här betyder det nog mer vingård.</p>
---	--

Direkt efter paus så uppmärksammade Hans en viktig kugge i maskineriet. Det var busschauffören Göte som ställer upp och kör medlemmarna till och från provningarna som fick en välförtjänt applåd. "Om han hade jobbat på SJ hade säkert även tågen gått i rätt tid" menade Hans. Ett stort tack till Göte från hela föreningen alltså!

Sedan ställdes frågan vad det var för likhet mellan Glenmorangie Finealta och Tingshuset i Krylbo. Om man tittar upp på fasade på tingshuset så får man en ledtråd. Där finner man året 1903. Glenmorangie Finealta grundar sig nämligen på ett recept från 1903.


Prov 4 – Glenmorangie Finealta

	<p><u>Glenmorangie Finealta, 46%</u></p> <p>Innehållet är lagrat både på bourbonfat av amerikansk vitek och på spanska sherryfat som innehållit oloroso-sherry.</p> <p>Har ej kylfiltrerats</p>
--	---

Många destillerier har samarbeten med spanska bodegor för att säkerställa att man har tillgång till spanska sherryfat.


Glenmorangie har gått lite längre då de även säkrat tillgången till bourbonfat. Glenmorangie äger skog i Missouri, USA. Skogen används till att göra fat vilka sedan lånas ut till bourbondestilleriet *Heaven Hill* som använder dem i fyra år innan de sedan fraktas till Skottland. De använder aldrig faten mer än två gånger. Andra destillerier använder faten fler gånger, kanske ibland upp till fem eller sex.

Prov 5 – Glenmorangie 18 år

	<p><u>Glenmorangie 18 år, 43%</u></p> <p>Innehållet är lagrat på bourbonfat i 15 år.</p> <p>Därefter tar man undan ca 30% av whiskyn och låter den lagras i sherryfat som innehållit oloroso-sherry.</p> <p>Efter tre år blandas whiskyn som endast lagrats i bourbonfat ihop med den som nu lagrats tre år på sherryfat.</p>
---	---

Inför det sista glaslet förklarade Hans att designen kommer från en sten från 700-talet, *The Cadboll Stone*. Destilleriet har låtit tillverka en kopia av stenen då den ursprungliga, som sedan många år står på museum, med tiden blivit rätt sliten.

Prov 6 – Glenmorangie Signet

	<p><u>Glenmorangie Signet, 46%</u></p> <p>Innehållet är en blandning av destilleriets äldsta whisky med ålder över 30 år. På den tiden mätlade man kornet på destilleriet.</p> <p>En femtedel av malten som använts har varit av typen Chocolate malt, vilket normalt används för tillverkning av öl såsom porter och stout.</p> <p>Har ej kylfiltrerats</p>
---	--

Innan deltagarna skulle fundera inför omröstningen så gav Hans en genomgång av vad whiskygurun Jim Murray har haft för bedömning om dessa utgåvor. Han gav betyg mellan 79 och 94 på 100-poängsskalan. Det finns många åsikter om Jim Murray och hans bedömningar, men det är alltid intressant att se vad han har för tankar.



Flaskorna på rad i den tidiga vårsolen

Omröstningsresultat:

Kvällens bästa whisky röstades fram genom handuppräckning. Man röstade på vilket glas som deltagarna ansåg komma på 1:a, 2:a och 3:e plats. Rösterna viktas sedan så att en röst för första platsen ger 3 poäng, en andra plats ger 2 poäng och tredje ger 1 poäng. Vinnare är den whisky som får flest poäng totalt

Prov	Whisky	Antal 1:a	Antal 2:a	Antal 3:a	Total poäng
Prov 1	Glenmorangie Original	0	3	9	15
Prov 2	Glenmorangie Lasanta	3	5	16	35
Prov 3	Glenmorangie Quinta Ruban	11	16	17	82
Prov 4	Glenmorangie Finealta	10	16	32	94
Prov 5	Glenmorangie 18 år	13	25	14	103
Prov 6	Glenmorangie Signet	56	27	3	225

Här var det ingen diskussion om saken. Solklar vinnare var Glenmorangie Signet med 18 åringen och Finealta på pallplats men tydligt distanserade.

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde ett sedvanligt lotteri där det även denna gång fanns tröjor och skjortor från Laphroaig samt en del whiskyböcker på vinstbordet. Maten efter provningen bestod av Kycklingfilé med Ulla-Britts goda sås, ris och grönsallad, kaffe o kaka.

Källor och hänvisningar:

- Föredraget
- Malt Whisky Yearbook 2012
- www.glenmorangie.com

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Glenmorangie Original	399 SEK (70 cl)
Nr 417 Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Gyllengul färg
Doft	Nyanserad, maltig doft med fatkaraktär, inslag av apelsin, vanilj, gräs och nougat
Smak	Nyanserad, maltig smak med fatkaraktär, inslag av apelsin, honung, gräs, vanilj och nougat.

Glenmorangie Lasanta	510 SEK (70 cl)
Nr 84915 Beställnings Sortimentet	Alkoholhalt 46 %
Färg	Ljus, gulbrun färg
Doft	Maltig, nyanserad doft med tydlig karaktär av sherryfat, inslag av nötter, örter, torkad frukt, choklad och pomerans
Smak	Maltig smak med tydlig karaktär av sherryfat, inslag av torkad frukt, örter, valnötter, lakrits och pomerans.

Glenmorangie Quinta Ruban	529 SEK (70 cl)
Nr 84916 Beställnings Sortimentet	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Glenmorangie Finealta	599 SEK (70 cl)
Nr 85807 Beställnings Sortimentet	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Glenmorangie 18 år	849 SEK (70 cl)
Nr 70707 Beställnings Sortimentet	Alkoholhalt 43 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Glenmorangie Signet	1499 SEK (70 cl)
Nr 86107 Beställnings Sortimentet	Alkoholhalt 43 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>