



Avesta Whiskysällskaps provning nr 95 2017-02-04

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg, Bilder: Arne Hellberg

Årets första provning hölls lördagen den 4:e februari i Korskrogens Bygdegård. Provningsstartade efter att föreningens årsmöte hade genomförts. Provnings temat var **anCnoc** och provningsledare var Arne Hellberg, AWS. Provnings hade 105 deltagare, varav 5 hade valt småflaskor.

Generell information

Styrelsen informerade kortfattat deltagarna om

- Utrymningsvägar och Avdukningsrutin, där styrelsen som vanligt bad om frivilliga att hjälpa till.
- Bussturlistan, med avgång 19:00 och 20:00
- 2017-03-04, Provning med Jim McEwan i Borlänge, 35 platser för AWS, inbjudan kommer inom kort.
- 2017-03-11, Rosella-kryssning, inbjudan gick ut i veckan.
- AWS-07, Kort status för leveransläget.
- SWF-25, Den är på gång, mer information framöver i samband med erbjudandet

Extra punkt på programmet

Innan provningen drog igång önskade medlemmarna Stefan Bratt och Göran Östman ordet. Stefan förklarade att de var några medlemmar som genomfört en insamling där många medlemmar bidragit. De tycker att styrelsen gör ett jättejobb och ville på detta sätt visa sin uppskattning. Det hade samlats in 9000 kr som de fördelat mellan både nuvarande och en del tidigare styrelsemedlemmar. Presentkort överlämnades till hans Sundquist, Arne Hellberg, Anita Envall, Anders Lundberg, Mia Steinbach och Helena Widd. Pigge Sundberg och Göran Bylund deltog inte på årsmöte/provning och kommer att få sina presentkort senare. Detta kom som en överraskning för de flesta i styrelse vilket kanske bäst sammanfattas i Hans kommentar "Det var en dj-a kupp" ☺. Mottagarna som var mycket tacksamma för visad uppskattning.

Föredrag och Provning

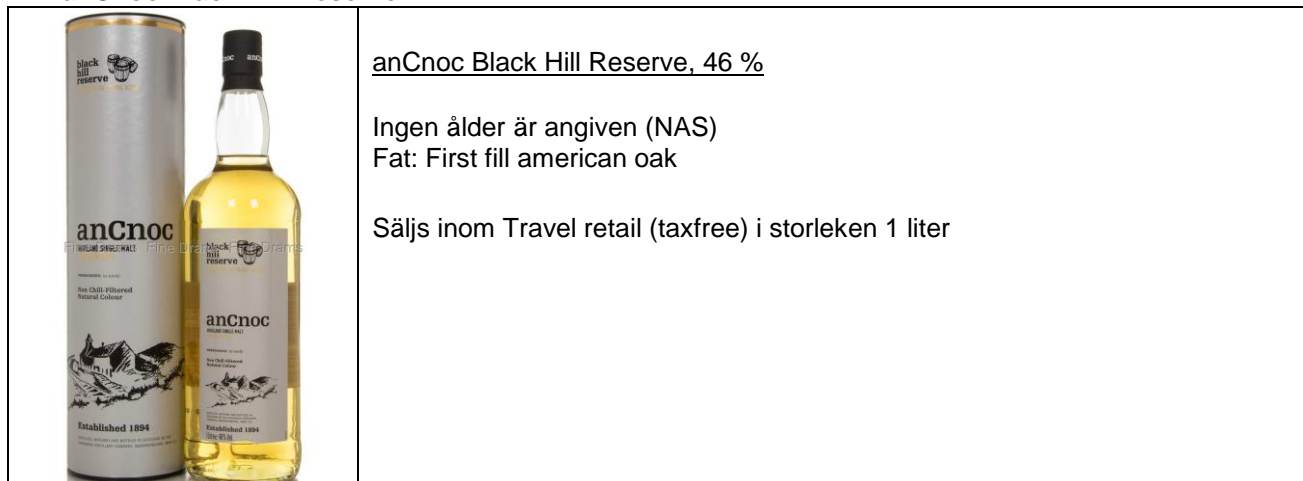
Så drog provningen igång med Arne Hellberg, AWS, som provningsledare.

anCnoc
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Om destilleriet

Vi började med information om destilleriet Knockdhu, var det ligger i Skottland och dess historia. Under tiden så provades det första glasat. Fastän Knockdhu ligger när de andra destillerierna i regionen Speyside så räknas destilleriet tillhöra regionen Highland. anCnoc uttalas "a-nock" enligt destilleriets hemsida.

1 – anCnoc Black Hill Reserve



anCnoc Black Hill Reserve, 46 %

Ingen ålder är angiven (NAS)

Fat: First fill american oak

Säljs inom Travel retail (taxfree) i storleken 1 liter

Namnet på destilleriet, **Knockdhu**, kommer från det gaeliska **Cnoc Dubh** vilket står för **Kulle Svart**. Destilleriet ligger i närheten av Knock Hill, känt som Black Hill.

Namnet på whiskyn **anCnoc** betyder mer specifikt **kullen** på högsotska.



Destilleriet och Knock Hill

Tillgång till bra vatten, torv och att det låg alldeles vid en järnvägsstation på sträckan mellan Elgin och Aberdeen var viktiga parametrar när man beslutade att bygga destilleriet. Det började byggas 1893 och produktionen startade 1894.

Under andra världskriget låg produktionen nere eftersom lokalerna användes som förlägningsplats för ett indiskt arméförband. 1947 fick man elektricitet till destilleriet så man kunde då avveckla ångpannan man hade använt fram till dess. Destilleriet stängdes 1983 och efter ägarbyte så startades produktionen åter i mars 1989.

1990 släppta man whisky under namnet **Knockdhu** för att från och med 1993 använda sig av namnet **anCnoc**. Likheten med destilleriet **Knockandu** gjorde att man behövde byta namn på sin whisky.


Destilleriets utgåvor

Arne visade vilka utgåvor av anCnoc som finns tillgängliga i nuläget.

Det är Black Hill, Vintage 2001, 12 år, 18 år, 22år som ersätts av 24 år, Vintage 1975 och 35 år.

Efter att ha tittat på bilder på dessa flaskor tyckte Arne att det var dags att prova ännu ett glas.

2 – anCnoc 12 år

	<p><u>anCnoc 12 år, 40 %</u></p> <p>Whiskyn är destilleriets standardprodukt. Den är kylfiltrerad.</p> <p>Ca 15 000 lådor säljs till Sverige varje år (1 låda brukar vara 6 flaskor)</p>
---	--


Sedan visades också vilka utgåvor av anCnoc som har funnits men inte längre finns att köpa.

AWS besökte destilleriet under skottlandsresan 2015, vilket beskrevs i den reseberättelseprovning som hölls 2016-05-21 som provning nr 90). Under denna provning visades det en hel del bilder från det besöket.

AWS har provat anCnoc vid två olika provningar, nr 81 (2015-11-04) och nr 90, där det ställt mot whisky från andra destillerier. Båda gångerna kom whiskyn anCnoc på andra plats.

Efter att ha fått se en del bilder från destilleriets utsida innan det var dags för nästa glas.

3 – anCnoc Vintage 2000

	<p><u>anCnoc Vintage 2000, 46 %</u></p> <p>Destillerad: 2000 Buteljerad: 2014 (september) Fat: Bourbon (ca 75%) och sherryfat (ca 25%) Antal flaskor: Två olika uppgifter har hittats 1000 och 6000 Inte kylfiltrerad eller färgad.</p> <p>Den har i huvudsak gått till den tyska marknaden.</p>
---	--

Nu visades en bilder från destilleriets gamla kölna, där man tidigare torkade kornet, och på mäsckar och jäskar.



AWS resedeltagare på väg till kölnan med det klassiska pagod-taket

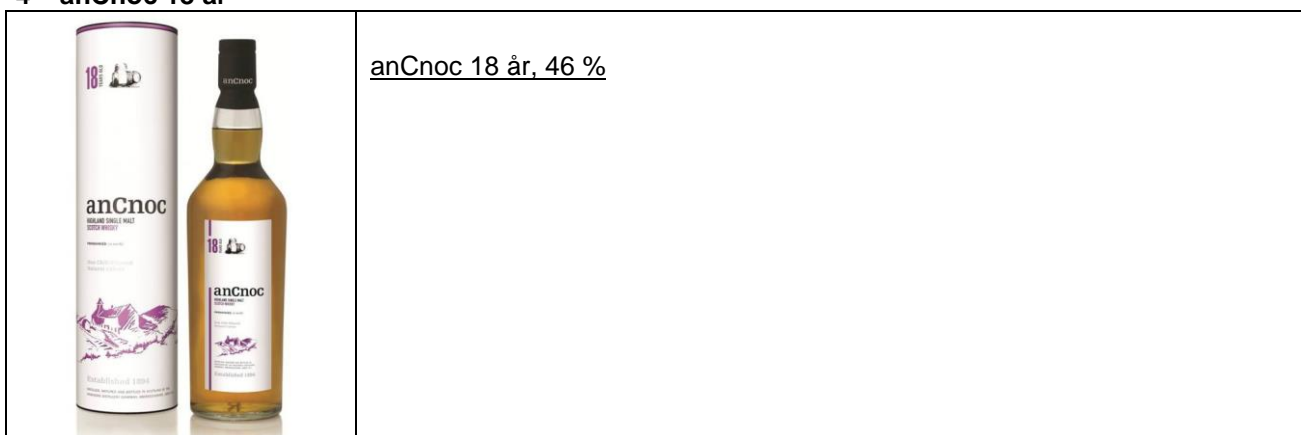
Destilleriet har 4 källor på kullen varifrån man tar sitt vatten.

Man slutade mälta kornet 1967 utan gör som de flesta andra, köper från en extern leverantör. Man är miljömedvetna och försöker samtidigt vara kostnadseffektiva. De värmer med ångpanna istället för oljepanna (körs på propangas) och de skickar ut vattnet från produktionen genom ett stort område med reningsdammar. Därmed behöver de inte heller betala för att bli av med restvattnet länge.

Destillerichefen Gordon Bruce förklarade vid AWS besök att de har kvar jäskaren av trä, för om de skulle byta till rostfria jäskar skulle processen visserligen gå fortare, men estrarna som är så viktiga för fruktigheten hos whiskyn skulle försvinna.

Nu var det dags för det fjärde glaset.

4 – anCnoc 18 år



Medan 18-åringen provades visades bilder på destilleriets pannor och worm-tub.



Destilleriets pannor, mäskpannan till vänster och spritpannan till höger.

Man säger från destilleriet att genom att ha en hög panna med bred bas ges en blommigare och fruktigare sammansättning av destillatet.

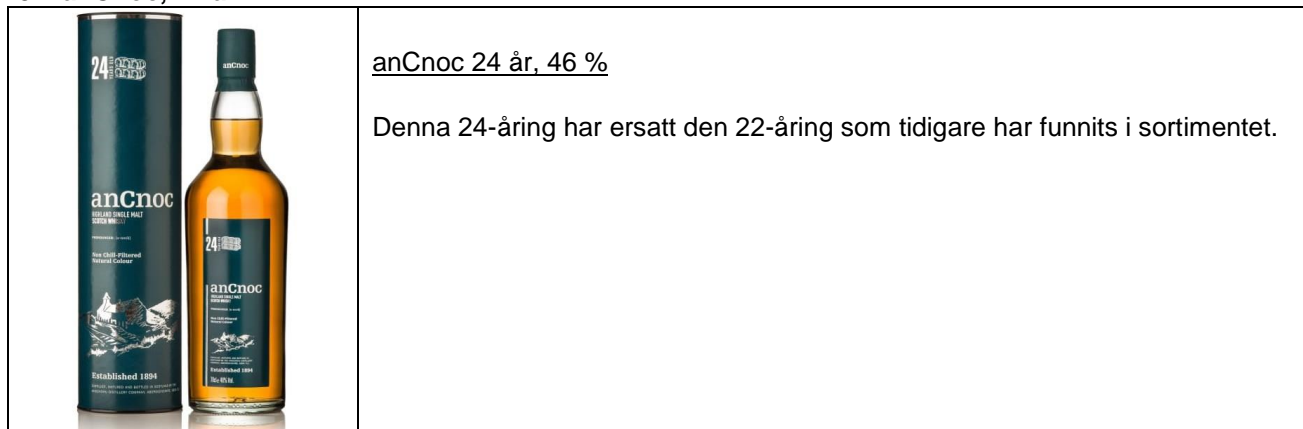


Knockdhus wormtubs finner man i en stor ståltank högt upp på väggen utanför pannorna där kopparrör som går runt i det kalla vattnet kyler ner spritångorna från pannorna.

Efter detta var det dags för en kortare paus.

När provningen återupptogs så började man direkt att smaka av glas nummer 5.

5 – anCnoc, 24 år



anCnoc 24 år, 46 %

Denna 24-åring har ersatt den 22-åring som tidigare har funnits i sortimentet.

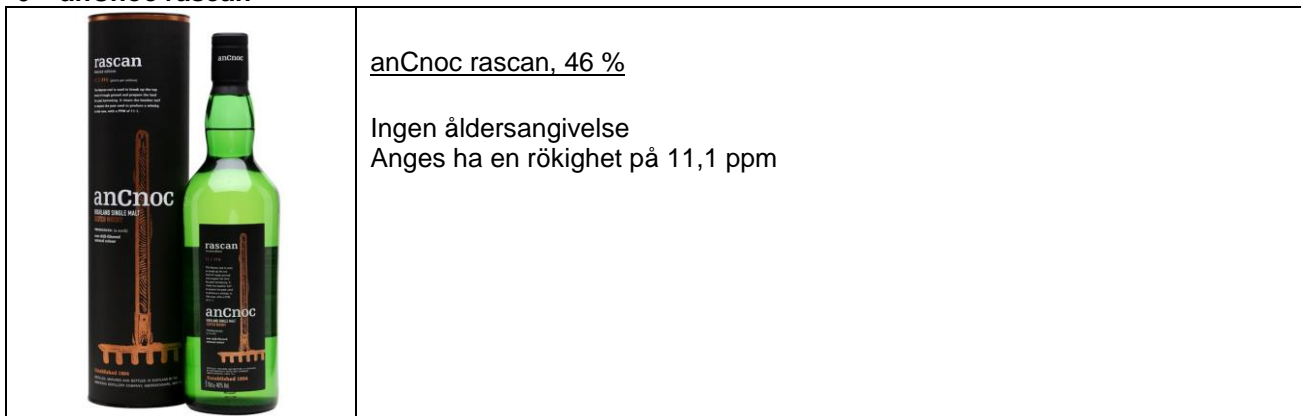
Under tiden man smakade av 24-åringen så visade Arne bilder från lagerhusen på Knockdhu. Sedan fortsatte han att presentera destilleriets rökiga utgåvor. Destilleriet bestämde sig 2004 för att återigen göra rökig whisky. Som alla destillerier hade man ursprungligen tillverkat whisky där malten röktes med torv men över tiden så ändrades produktionen och man övergick till helt orökt whisky som blev deras stil och recept och fortfarande gäller för huvuddelen av whiskyn man tillverkar. Men man har nu givit ut sju utgåvor i det man kallar "The peaty range".

Arne presenterade bilder på flaskorna där utgåvorna alla har fått namn efter någon del i arbetet som har med hanteringen av torv att göra. Här visades först,

- **anCnoc rúdhan** (del i arbetet med att skörda torven)
- **anCnoc peatlands** (benämning på områden med torvmossar i Skottland)
- **anCnoc rutter** (en typ av spade att dela upp torven i separata bitar med)

Och sedan visades även **anCnoc rascan** (ett verktyg att bryta upp det översta lagret jord för att komma åt torven man vill skörda) som var nästa glas att smaka av.

6 – anCnoc rascan

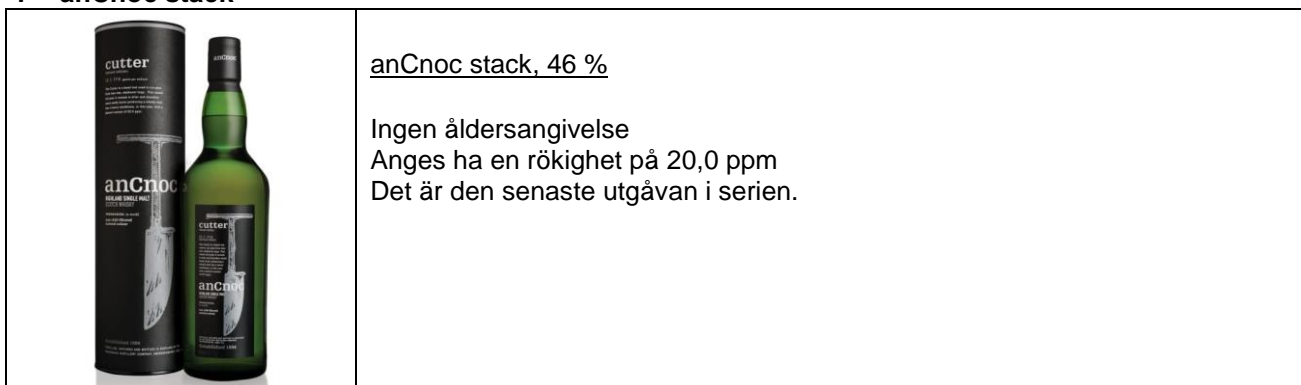


Därefter visades även

- **anCnoc barrow** (en skottkärra i trä som man kör bort den skördade torven med)
- **anCnoc flaughter** (en typ av spade att ta upp den övre delen av torven med)
- **anCnoc cutter** (verktyg att skära torven från mindre blöta och grundare delar av mossen)

Avslutningsvis visades sedan **anCnoc stack** (den hög med torvblock man staplar upp för torkning) som också var det sista glaset som skulle smakas av.

7 – anCnoc stack



Det är mycket troligt att det kommer fler utgåvor i den här serien. Antalet verktyg och begrepp som har med torvbrytning verkar vara stort.



Har vi sett en mörksugga på en bättre plats?

Arne tackade för sig och avslutade kvällens provning.



Flaskorna från provningen

Omröstningsresultat:

Kvällens bästa whisky röstades fram genom handuppräkning. Man röstar på vilket glas som deltagarna anser kommer 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	anCnoc Black Hill reserver	0	1	8	10
Prov 2	anCnoc 12 år	1	0	5	8
Prov 3	anCnoc Vintage 2000	17	12	22	97
Prov 4	anCnoc 18 år	11	30	19	112
Prov 5	anCnoc 24 år	42	17	9	169
Prov 6	anCnoc rascan	13	16	12	83
Prov 7	anCnoc stack	13	18	18	93

Kvällens vinnare, var med all tydlighet **anCnoc 24 år**, med **anCnoc 18 år** på en tydlig andra plats medan tredje platsen var rätt jämn mellan **anCnoc Vintage 2000** och **anCnoc stack**.

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde ett sedvanligt lotteri innan provningen avslutades. Det var ca 50 deltagare som stannade kvar och åt mat. Kvällens meny bestod denna gång av Fläskfilégryta med ris eller potatis, grönsaker, kaffe o kaka.

Källor och hänvisningar:

- Skotsk Whisky, Per Ellsberger, 2007
- Malt Whisky Yearbook 2017
- Allt om Whisky: nr 2, 2016 / nr 4, 2014.
- <http://ancnoc.com/>
- Besök på destilleriet 2015-09-09

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

anCnoc 12 år	371 SEK (70 cl)
Nr 429 Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Gyllengul färg.
Doft	Nyanserad, elegant doft med fatkaraktär, inslag av persika, ljunghonung, gula päron, apelsin och örter.
Smak	Nyanserad, elegant smak med fatkaraktär, inslag av persika, ljunghonung, gula päron, apelsin och örter. Serveras rumstempererad som avec.

anCnoc 18 år	852 SEK (70 cl)
Nr 85981 Beställningssortimentet	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

anCnoc 24 år	1499 SEK (70 cl)
Nr 40479 Beställningssortimentet	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

anCnoc Vintage 2000 (2013)	649 SEK (70 cl)
Slutsåld på SB	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

anCnoc Black Hill Reserve (Travel Retail)	483 SEK (100 cl) inköpt på TallinkSilja 2016
Finns ej i Systembolagets sortiment	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

anCnoc Stack	502 SEK (70 cl)
Nr 11419 Tillfälliga sortimentet	Alkoholhalt 46 %
Färg	Ljus, gul färg.
Doft	Nyanserad, påtaglig rökig doft med fatkaraktär, inslag av gula päron, halm, nötter, honung och vanilj.
Smak	Nyanserad, påtaglig rökig smak med fatkaraktär, inslag av gula päron, halm, nötter, honung och vanilj. Serveras rumstempererad.

anCnoc Rascan	549 SEK (70 cl)
Slutsåld på SB	Alkoholhalt 46 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>