

Malter Magasin

WHISKY

UTGÅVA NR: 43 | 2023

ROM & ÖL

Smakbomb från Jamaicas Grand Cru

HAMPDEN ESTATE RUM 8YO

Grönstedts Le National

XO SINGLE CRU FRÅN BORDERIES

En unik whisky för den svenska marknaden!

DAFTMILL DISTILLERY SINGLE CASK

Old School Speyside!

BENROMACH DISTILLERY SINGLE CASK

Mike Harrison berättar om

BERRY BROS & RUDD'S FÖRÄNDRING

Ida har byggt en retro whisky racer!

THE BALVENIE MOTORCYCLE!

Distillery Manager Graham Omand

ARRAN'S NYA DESTILLERI: LAGG!

Svalka dig i sommar med smaker från Staterna!

JACK DANIEL'S COCKTAILS!



INNEHÅLL

NR.43 2023

REDAKTÖREN HAR ORDET 4

WHISKY BATTLE AWARDS 6
Jakten på smaker tar oss under jord!

LAGG DISTILLERY 8
Lär känna Arrans nya destilleri!

DAFTMILL DISTILLERY SINGLE CASK 24
En unik whisky för den svenska marknaden!

BALVENIE MOTORCYKEL 26
Ida har byggt en retro whisky racer!

BENROMACH DISTILLERY SINGLE CASK 36
Old School Speyside med fruktiga toner!

JACK DANIELS COCKTAILS 38
Svalka dig i sommar!

GRÖNSTEDTS LE NATIONAL 48
XO Single Cru från Borderies!

BERRY BROS & RUDD 50
Mike Harrison berättar om deras förändring!

HAMPDEN ESTATE RUM 8YO 62
Smakbomb från Jamaicas Grand Cru

MALTER MAGASIN NUMMER 43
Utgivning 9 juni 2023
www.maltermagasin.se

Postadress:
Malter Magasin
Rommedsläget 7
784 63 Borlänge
kontakt@maltermagasin.se

Omslagsbild:
Jack Daniel's & Coke
Foto: Henric Madsen



LAGG
Disti
berä



THE BALVENIE MOTORCYCLE
Ida har byggt en retro whisky racer!



G DISTILLERY
 Distillery Manager Graham Omand
 berättar om Arrans nya destillereri!

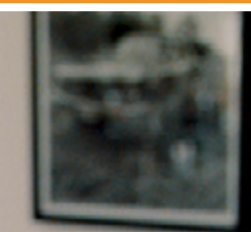
8



JACK DANILE'S COCKTAILS!
 Svalka dig i sommar med smaker
 från Staterna!

38

W



26



BERRY BROS & RUDD
 Mike Harrison berättar om BB&R
 förändring till vad de är idag!

26

THE WHISKY BATTLE AWARDS 2023
 ALLT OM WHISKY & MALTER MAGASIN

WHISKY BATTLE AWARDS
 Nu går startskottet för en av Sveriges största whiskytävlingar!

4

JAG PRATADE NYLIGEN MED EN BEKANT som också har ett stort whisky-intresse och samtalen gled in på Japansk whisky. Vi både är stora fans av whisky från det landet men tillgången på de droppar som vi saknar allra mest är ju tyvärr stark begränsad.

Vi surrade om vintage utgåvor från Hanyu och Karuizawa där prislappen har stigit till nivåer som man inte ens ser från toppen av Mount Fuji. Men allt var inte nattsvart konstaterade min vän. Han hade nämligen några flaskor av Hibiki 17 år kvar i sin samling. Visserligen så var det inte den godaste av de Japanare han har provat men den var helt klart njutbar – om än lite dyr nu, kanske för dyr för att öppna till och med.

För dyr för att öppna. Detta var något som stannade kvar hos mig efter vårt samtal. När är en whisky för dyr för att öppna?

Jag vet att min vän har inga som helst planer på att sälja sin whisky. Han är en konsument och ingen samlare eller flipper. Under åren har han köpt whisky som han har tyckt om och oftast två eller tre flaskor av varje. Detta har gjort att han har byggt upp en ganska stor samling av vad han, och de flesta andra av oss också, tycker är god whisky.

Där finns Brora, Port Ellen, Rosebank men också gamla utgåvor av Balvenie 12 år och Glenfiddich. Hans whiskykällare spretar åt alla håll då han köpte det han tyckte var gott för stunden, utan någon plan på att bygga upp en samling egentligen. Det blev en samling av bara farten.

Men om man inte har en tanke på att sälja en whisky, hur kan den då bli för dyr för att öppna? När han köpte sina Hibiki's så betalade han drygt 400

kronor styck för dom – idag går de på auktioner för kanske tio gånger pengarna. Men för min vän bör värdet på flaskorna fortfarande vara 400 kronor och då absolut inte för dyra för att öppna.

Jag har vid två tillfällen provat Ardbeg 1815 – en whisky som släpptes 2015 som en del i firandet av destilleriets 200-årsjubileum. Den är 33 år och kostade 38,500 kronor när den fanns 2017 via Systembolaget. Pris idag? En arm, ett ben och minst ett av dina barn. Men problemet med den är att den inte god, tycker jag. Och denna whisky är långt ifrån ensam att ha ett brutalt högt pris som den aldrig kan leva upp till.

Denna typ av whisky var ju dyr redan när den släpptes och har susat i väg än mer genom åren och i grunden har den aldrig varit prisvärd.

Jag mötte min vän igen kort efter vår lilla diskussion och då kom det fram att även han hade funderat på det här med värdet på sin whisky när det kom till inköpspris kontra dagens auktionspriser. Han hade kommit fram till att då han aldrig kommer att sälja en whisky så tänker han se på sin samling som ett skafferi i stället. "Jag har väl aldrig i mitt liv funderat på om jag ska öppna en mjölpåse eller inte när jag är sugen på att baka bullar", sade han lite skämtsamt.

Han bjöd hem mig på stående fot för att dricka en whisky som han precis hade öppnat och som han köpte 2002 för "nästan inga pengar alls". Han vet att det är en whisky som jag håller högt, kanske högst – en Bunnahabhain Auld Acquaintance 1968.

En buteljering som med hans nya syn på whisky inte är för dyr för att öppna!



HENRIC MADSEN
Chefredaktör



ÖL &
SPRIT
MÄSSAN

Inspireras av världens
öl och destillat

6 - 7 oktober 2023

Stockholm Waterfront

INFO / BILJETTER

www.olochspritmassan.se

Åldersgräns: 20 år

THE WHISKY BATTLE AWARDS 2023

ALLT OM WHISKY & MALTER MAGASIN

Nu drar vi igång årets supertest!

Vilken är den bästa whiskyn? Allt om Whisky och Malter Magasin ska i ett unikt samarbete prova över 100 whiskies i jakten på den bästa whiskyn 2023. Häng med!

Nu går startskottet för en av Sveriges största whiskytävlingar – The Whisky Battle Awards!

I tävlingen ingår whiskies från hela världen och under 2023 kommer över 100 olika whiskies att provas av den rutinerade panelen.

Chefredaktörerna Emma Andersson och Henric Madsen har valt ut en van whiskyprovningspanel för tävlingen.

– Det känns skönt att ha en rutinerad och professionell panel i ryggen

på en sådan stor tävling som det här är, säger Emma.

– Det faktum att vi provar samtliga bidrag 100 % blint gör att alla whiskies tävlar på samma premisser, säger Henric.

Startskottet har gått och provningarna är igång. Testpanelen har börjat nosa och smaka sig igenom de över 100 olika whiskysorterna.

Följ tävlingen på webben och Facebook så får ni kontinuerligt se vilka whiskies som är med och tävlar – plus att ni får lära känna vår panel lite närmare.

Må bästa whisky vinna!



Emma Andersson är
chefredaktör på
Allt om Whisky.



Henric Madsen är
chefredaktör på
Malter Magasin.



Helena Hugo
driver Bredaryds
Wårdshus, en av
landets bästa whiskyrogar.



Susan Stenström är
ordförande i
Svenska Whiskyförbundet.



Frida Birkehede är
före detta AOW stipendiat,
whiskybloggare och
mycket van provare.



Håkan Dahlberg
driver whiskysajten
I love whisky och
Facebookgruppen
"Vi som älskar
whisky".



Jonas Gyllenpanzar
Stjerna är före detta AOW
stipendiat och
rutinerad provare.

LAGG

Där röken ligger tät!

Text: Henric Madsen

Bilder: Isle of Arran Distillers & Symposion AB

1995 invigdes Arran Distillery på ön med samma namn och det blev snart ett skolexempel på hur man startar ett nytt destilleri. Efter drygt 20 år av framgångar så insåg man att man behövde en större och annorlunda kostym. Arran Distillers ville öka produktionen av rökig whisky men inte göra det på bekostnad av deras orökiga whisky – lösningen blev ett nytt destilleri på den södra änden av ön: Lagg Distillery!





Platsen som de byggde Lagg Distillery på är snudd på magisk. Runt om destilleriet finns bara böljande ängar med korn och baksida av destilleriet vetter ut mot Firth of Clyde. Vid klart väder kan man med lätthet se Kintyre halvön och Davar Island till väster och South Ayrshire till öster. Snudd på rakt söderut anar man den mäktiga ön Ail-sa Craig.

Även om man i folkmun alltid har kallat 'Arran Distillery' för just det så har det faktiskt alltid hetat Lochranza Distillery. Detta har man nu gjort än mer tydligare när Lagg också finns.

Som Distillery Manager för Lagg så sökte man någon inom den egna personalen – och valet föll på Graham Omand. En äkta Ileach som har whisky flytande i blodet.

- Min släkt på min mammas sida kommer från Islay och den går tillbaka flertalet generationer, vi har bott och verkat på ön i flera hundra år, säger Graham. Halva min släkt jobbar också med whisky på ön så det var väl helt naturligt att även jag började jobba med det. Men det är väl som i många andra små samhällen. Alla har koppling på något sätt till bruket eller fabriken som verkar på orten och precis så är det på Islay också. Om man själv inte jobbar på ett destilleri så känner man definitivt någon som gör det.

Och även om man inte direkt jobbar på ett destilleri så är ändå whiskyn ständigt närvarande på Islay.

- Min mamma drev ett Bed & Breakfast och det var ju nästan bara whiskyturister som bodde hos oss. Så redan när jag var runt fyra år så förstod jag att dessa turister var viktiga för oss och för ön, säger Graham. Och jag minns att jag redan då var fascinerad över att människor från hela värld-

den kom till vår lilla ö. Vi hade gäster från Sverige, Norge, Frankrike, Spanien men de flesta var japaner.

Detta var tidigt 90-tal och Suntory hade precis köpt Bowmore så det var mycket personal från Japan som var till Islay för att lära sig mer om destilleriet i synnerhet och whisky i allmänhet.

- För mig så var det normala att vi hade ett destilleri bakom varje hörn, det var inte förens jag reste runt lite som jag insåg vilket otroligt inflytande Islay har. Våra destillerier fanns hos varenda bar runt om i hela världen och det var under min studietid på universitetet jag insåg att jag kanske skulle styra min karriär åt whisky jag också.

När Graham började på universitetet så hade han fokus på en examen inom biologi men insåg sedan att med sin bakgrund hade han ett unikt scenario och bestämde sig för att ändra inriktning och sträva mot något som hade med destillering att göra i stället.

- Jag ändrade inriktning på mina studier en aning och tog en examen inom bioteknologi. Min idé var att jag kunde jobba på den analytiska sida av branschen som i ett labb och analysera malt med mera. Men efter examen så kunde jag inte få jobb någonstans i hela Skottland, suckar Graham. Jag reste runt och sökte jobb en längre tid.

Han tog sin examen 2010 och det var precis då finanskrisen hade slagit till på allvar. Han gav sig alltså ut på jobb-jakt då de flesta företag höll på att säga upp sina anställda.

Räddningen kom från Arran

När Graham berättar att många inom hans släkt jobbar med whisky så berättar han inte hela sanningen. Det råkar vara så att James Mactaggart är hans farbror och James hade flyttat till Arran några år innan och var Distillery Manager på Arran Distillery.

James visste att han hade pluggat klart och att han sökte jobb, så han ringde Graham och sa att han hade eventuellt ett jobb till honom, men det var inte något glamoröst labbjobb det handlade om. Han behövde någon som kunde börja på Arran Distillery som skiftgående operatör och jobba främst nätter.

- Jag tackade ja på stående fot och har sedan 2011 varit kvar på företaget, säger Graham stolt. Då var det en lösning på mitt jobbproblem, men med tiden så föll jag ordentligt i för-

älskelse med själva destilleringen och framförallt Arran.

Att han hittade sin passion kan man väl ana då han jobbade som skiftgående Stillman och Mashman i nio år hos Arran Distillery innan han blev erbjuden tjänsten på Lagg Distillery 2018.

Lagg Distillery

Lagg Distillery ligger på öns södra ände och är designat av arkitektbyrån Denham / Benn. Anledningen till att det byggdes på andra sidan ön från Lochranza Distillery är att de hade problem med att köpa mark för att bygga lagerhus.

- Vi hade jobbat med en bonde under flera år som försåg oss med korn och han hade några åkrar som

Graham är en äkta Ileach och hans släkt har funnits på Islay i hundratals år.



Graham Omand - Distillery Manager
Graham är född och uppvuxen på Islay men har nu flyttat till Arran.





Mariella Romano

Vi är vana att se Mariella berätta om Arrans whisky - men oftast då från Lochranza Distillery - nu kommer hon också att arbeta med Lagg's whisky.



Gott om ytor att växa i

När de byggde Lagg Distillery så tog de höjd för att kunna bygga ut det inom 10 år.



han inte använde, säger Graham. Så vi fick köpa mark från honom.

Innan de gick vidare med köpet så gjorde provborrningar och upptäckte då att det fanns bra tillgång till vatten vilket var viktigt då de använder vatten för att späda ned faten till korrekt alkoholhalt för lagring.

Men när de ansökte om bygglov så knorrades det en del bland lokalbefolkningen om att det bara skulle byggas några lagerhus. Det ger inte särskilt många jobbtillfällen och de är inte de vackraste byggnaderna att titta på heller. Arran Distillers tänkte då om och började planera för ett nytt destilleri i stället – något som togs emot helhjärtat från byn.

- Det blev lite av ett win-win scenario. Vi fick bygga lagerhusen och ett till destilleri och med det så skapade vi mängder med arbetstillfällen i en del av Arran som har väldigt få. Ett annat skäl till att vi ville ha ett destilleri på södra sidan av ön är att det är många turister som bara besöker Arran över dagen och då beger de sig ofta söderut. Genom att ha ett i söder och ett i norr så fångar vi in de flesta turisterna, säger Graham.

Just byn Lagg var tidigare också känd för att dels ha det sista lagliga destilleriet innan Arran Distillery byggdes på 90-talet, dels för sina mängder av olagliga pannor. Runt om i bergen så kokades det sprit i lönndom i generationer.

Innan byggnationen av Lagg Distillery var klar så fick Graham frågan om han ville börja jobba där i stället för på Lochranza Distillery och då i rollen som Distillery Manager. Även denna gång så behövde han ingen större betänktid. När Graham anslöt till projektet så fick han direkt sätta tändar i designen på pannorna och volymerna på deras washbacks.

- Det är ungefär det vi som stillmans kan göra, och vi skulle vara med att designa hela destilleriet så skulle inget fungera, skrattar han. Det får ingenjörerna sköta.

Graham och teamet arbetade också fram volymerna på deras filling tanks och genom att räkna på det så fick de också fram hur de skulle skära spriten när det var dags för destillering.

”Lösningen var en win-win situation. Vi kunde bygga både ett destilleri och lagerhus och samtidigt skapade vi mängder med jobb.”

100% rökig whisky

Lagg Distillery producerar enbart rökig whisky och när de körde igång sin produktion 2019 så accepterade de enbart malt som hade en ppm halt på minst 50.

- 50 ppm är i samma nivåer som de flesta Islay destillerier och orsaken till att vi enbart producerar rökig whisky är för att avlasta Lochranza Distillery, säger Graham.

Genom att dela upp produktionen så blir det mindre mer jobb med att rengöra Lochranza mellan produktionen av rökig och orökt sprit.

- På Lochranza så producerade vi ju från 2011 den rökiga spriten som vi kallar för Machrie Moor och det



Trio som första släpp

Lite ovanligt är det att släppa en trio som första whiskyn - ingen annan har gjort det innan!



har vi i mångt och mycket tagit över. Det är svårt att få anläggningen helt ren efter att man har producerat rökig whisky och ibland så har det dykt upp svagt rökiga toner där det kanske inte ska finnas, säger Graham. Det problemet har vi nu löst med Lagg.

Byggt för att kunna växa

De har en mashtun som rymmer fyra ton och de har fyra wash backs där använder två olika fermenteringstider.

- Då vi inte destillerar på helgerna så har vi kortare fermenteringstider på veckorna och längre över helgerna, men vi använder också olika jäststammar, säger Graham. På helgerna använder vi en jäst som jobbar lite långsammare. Men i slutändan så mixar vi ändå samman de olika destillaten så jag skulle säga att vår genomsnittliga fermenteringstid ligger på sjuttio timmar.

Idag har de ett par pannor med en wash still på 10 000 liter och en spirit still på 7000 liter. Men destilleriet har utrymmen för många flera.

- Vi har planerat byggnaden för att kunna rymma fler av allt, säger Graham. Vi har plats för ytterligare fyra wash backs och ett till pann par. Man ska komma ihåg att Lochranza Distillery körde med ett pann par i 23 år innan de uppgraderades till dagen fyra.

Det finns en plan att de ska uppgradera Lagg inom en tioårs period och då var det kostnadseffektivt att redan vid byggnationen göra plats för framtiden.

- Vi tog mycket lärdom från Lochranza som vi nu applicerar på Lagg och det känns skönt att veta att kostymen kommer att passa om åtta år då vi skalar upp, säger han.

Den första destillationen

De gjorde den första destillationen den 19 mars 2019. Men man ska veta att vid den första destillationen så är det som kommer ur pannorna odrickbart.

- Vi hade ju ingen low wines eller feints de där första gånger så man måste omdestillera spriten för att bygga upp volymer och det gjorde vi under den dagen, säger Graham. Jag spenderade de första två veckorna efter uppstart med huvudet i vårt spirit safe för att samla new make från olika skärningspunkter, skrattar han. Det var en intensiv period där vi lärde oss anläggningen och pannorna. Vi landade i att 63% och med 11,3 liter per minut var den magiska ekvationen som gjorde att Lags new make var fantastisk.

Lite oväntat så visade det säg att vattnet de använde ställde till det en aning.

- Vattnet vi använde 2019 var lite för hårt och lite för surt för att jästen skulle må riktigt bra så redan 2020 installerade vi en filtreringsanläggning som delvis förändrade smaken på vår new make. Men det i sig gör att de första tre buteljeringarna som vi lanserade nyligen är ännu mer unika då de är producerade innan vi installerade filtreringsanläggningen – så de har en aningens annorlunda smakprofil än vad som kommer i framtiden, men bara en aning, flinar Graham.

De första släppen

Lagg släppte nyligen sin första whisky och de gjorde det med en trio! Whiskyn är rökig och kraftfull och de tre olika buteljeringarna är lagrade på tre olika fattyper för att visa vad som komma skall!







Lagg Distillery | Inaugural Release Batch 1 Ex-Bourbon Cask | 50% | 700 ml | Art nr: 41375-01 | Pris: 995,-

Lagg

Inaugural Release

Batch 1 Ex-Bourbon Cask

89/100



| DOFT:

POW! En tydlig rökig touch möter näsan med först en viss sötma med sedan drar den åt det torrare hållet. Här finns en tydlig ungdomlighet med en pigg och alert närvaro. Malen svartpeppar som samsas med vanilj, banan och svagt torrt hö. Precis på slutet finns en touch av kryddnejlika.

| SMAK:

Mjuk med en rund och pigg rök. Väl avrundad fruktighet och med en tydlig vanilj not. Kryddig med ett torrt slut.

| FINISH:

Medellång med en torr finish. En tydlig mentolnot dröjer sig kvar på tungspetsen.

| HELHET:

Här får vi Lagg i den mest avskalade versionen – bara destillatet rätt ner i fatet.

Lagg

Inaugural Release
Batch 2 Ex-Oloroso Sherry
Cask

86/100



| DOFT:

Denna är först lite sluten i doften. Den levererar mörkare och lugnare toner än Batch 1. Här finns en fruktigt i form av nyanser av russin och dadlar men med en torr rökslöja över. Kryddiga och ekiga toner som har en finstämd kal-kighet över sig.

| SMAK:

Lätt och pigg. Bre-dare i smaken än Batch 1 med tydligt fruktigare smaker som drar åt torra och kryddiga dadlar och russin. Torra och rullande rökno-ter.

| FINISH:

Medellång med en torr rök som hänger kvar.

| HELHET:

Denna har fått en extra lagring i sex månader på Ex-oloro-sofat och dessa har tonat ned den där kaxiga och skrikiga rökigheten som fanns i batch 1 här till höger.

Lagg

Inaugural Release
Batch 3 Ex-Red Wine Char-
red Cask

88/100



| DOFT:

Krämig och fyllig doft med massor av röda frukter. Ung och frisk med pigg rök men ändå med inslag av äldre noter – svaga nyanser av möbelpolish. Här finns också stråk av ladugårds-toner och i bakgrunden träder en tydlig doft av kol fram.

| SMAK:

Lugnare och mer nedtonad än Batch 1 och 2. Rund fruktighet med söta mogna röda äpplen och torkade russin. Återhållsam men tydligt närvaran-de rök.

| FINISH:

Medellång med en fruktig not och eftersläpan-de mentol

| HELHET:

De kolade Riojafaten har gjort ma-giska saker med Laggs destillat. Kryddigheten tillsammans med de rökiga tonerna och de svaga kolny-anserna gör detta till den perfekta grillwhiskyn!

THE BALVENIE[®]

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



**Alkohol är
beroendeframkallande**

LYNCHBURG LEMONADE



INGREDIENSER

- 4 cl Jack Daniel's Old No. 7
- 2 cl Triple sec
- 2 cl Citronjuice
- 8 cl Sprite

GÖR SÅ HÄR

1. Fyll ett highballglass med is
2. Häll Old No. 7 över isen
3. Häll i övriga ingredienser och rör om
4. Garnera med citron

JACK DANIEL'S OLD NO.7

ART. 585 - 700 ML - 40 % - 338 KR

VÄNLIGEN DRICK ANSVARSFULLT

JACK DANIEL'S, LYNCHBURG LEMONADE, och OLD NO.7 är registrerade varumärken.
©2023 Jack Daniel's. Alla rättigheter förbehålls.

Alkohol kan skada din hälsa.

Daftmill Single Cask - enbart för Sverige!

Den 9 juni släppte Clydesdale en unik whisky för den svenska marknaden – en Single Cask från hyllade Daftmill Distillery i Fife!

Daftmill Distillery har kanske Skottlands underligaste namn. Ordet 'Daft' är ett slang ord i engelska som betyder dum eller konstig. Anledningen till att destilleriet har det namnet har att göra med att den ån som rinner i närheten ser ut som den rinner upp för kullen. Så lokalborna kallade den för 'Daft Burn' – den konstiga ån. När det byggdes en kvarn intill ån så fick den naturligtvis namnet 'Daft Mill'.

Destilleriet är grundat 2005 av bröderna Cuthbert, Francis och Ian. Men det är Francis som sköter det mesta kring själva produktionen. De byggde sitt destilleri hemma på familjegården som är belägen i dalgången River Eden.

Marken som gården står på har en rik historia som sträcker sig ända tillbaka till den tidiga bronsåldern. Mer i 'nutid' så ägdes den av Baronerna av Pitlair, 1200-talet, och ingick i Pitlair Estate.

Genom åren så byttes och ärvdes marken fram till 1701 då familjen Walker köpte den. Familjen Cuthbert arren-

derade gården i över 100 år innan de i sin tur köpte loss den 1984 av Sir William Walker. Det är mycket möjligt att familjen Cuthberts är bara den tredje ägaren av marken på över 1000 år.

Det unika med Daftmill Distillery är att de fick sin licens för att producera sprit redan 2005 av det brittiska skatteverket, Her Majesty's Revenue & Customs. Men de släppte sin första whisky först under våren 2018.

Att de kunde vänrta beror mycket på att Daftmill ägs och drivs av familjen utan några utomstående finansiärer. Förutom gården så har familjen ett väldigt framgångsrikt stenbrott och har på så vis självfinansierat detta projekt.

Daftmill är ett väldigt litet destilleri med en årsproduktion som ryms i hundra fat, så varje ren liter alkohol de producerar är väldigt dyr. På så vis kan de inte lansera en billig instegs whisky utan hamnar rent automatiskt i 'premium segmentet'.

Daftmill Single Cask Sherry Butt är destillerad 2011 och buteljerad 2022 och lagrats på ett ex-oloroso fat. Den är buteljerad vid 60,3% och fatet grav ifrån sig 646 flaskor.





Daftmill Distillery | Single Cask Sherry Butt | #100 | 60,3% | 700 ml | Art nr: 41453 | Pris: 1679,-



Daftmill Distillery

Single Cask Sherry Butt
#100

92/100

| DOFT:

Stor och krämig med tydlig sherry-sötma med russin och dadlar. Fyllig oloroso med svaga noter av mint med varm ek. Här finns också nyanser av jordkällare och lagerhus. Söta noter av marsipan, knäck och farinsocker.

| SMAK:

Initialt ganska lätt med svaga mineraltoner men efter en stund så vräker frukter in och man är mitt i en sherrystorm. Det kommer också jordiga smaker som direkt för tankarna till dunnagelagerhusen i Skottland.

| FINISH:

Medellång finish med frukt, fat och dunnagetoner.

| HELHET:

Stor och imponerande whisky! Doften är visserligen den stora spelaren här men smaken lämnar heller ingen oberörd. Intressant och kul med en Single Cask för Sverige!

Handcrafted at
THE BALVENIE®
Distillery, Banffshire

HANTVERK PÅ TVÅ HJUL!

Text: Henric Madsen

Bilder: The Balvanie Distillery & Nigab AB

Hantverk och The Balvenie Distillery går lite hand i hand. Ni som läser detta magasin känner ju redan till att de beställde en specialdesignad Morgan för något år sedan. Nu har de, tillsammans med motorcykelbyggaren Ida Olsson, tagit fram en specialdesignad motorcykel – The Balvenie Motorcycle Royal Enfield 650.

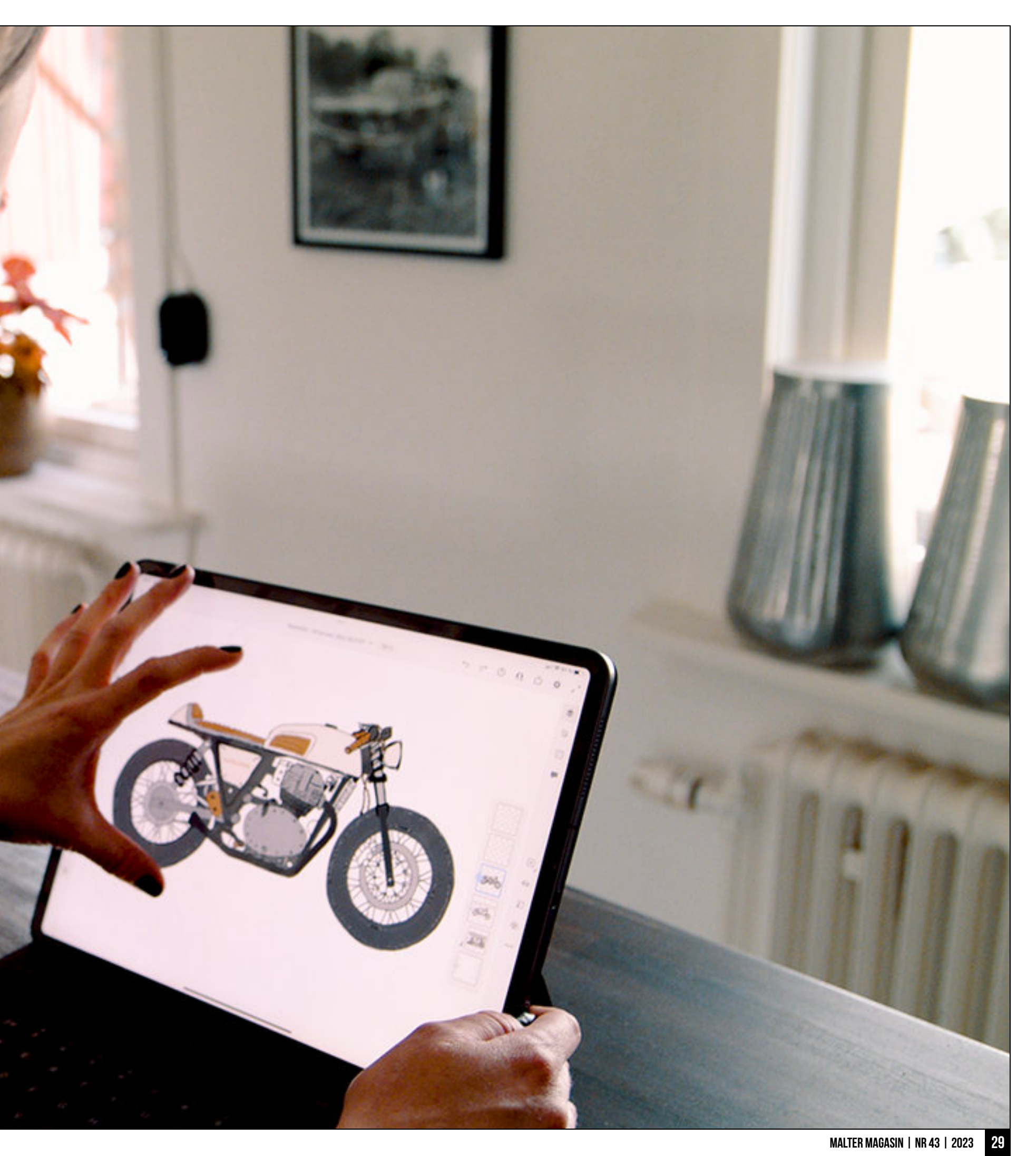
Ida är en välkänd custom byggare som har hyllats genom åren för hennes kreationer. Så när The Balvenie kontaktade henne med en förfrågan om hon kunde tänka sig att ta åt sig detta uppdrag så tackade hon ja på stående fot.





Ida Olsson planerar

Tidigt i arbetet så gjorde Ida en skiss över vad hon skulle fokusera på.



Hon hade nyligen byggt om en annan Royal Enfield 650 och hon kunde den modellen väldigt väl så valet blev att bygga just en sådan igen – men nu med fokus på att inkorporera The Balvenie och whiskytemat i bygget.

Tidigt så bestämde hon att vissa detaljer på bygget skulle vara av ek och då helst från använda whiskyfat från The Balvenie. Hon kontaktade då träkonstnären, tillika mc-fantasten, Peter Atteson. Han förstod direkt vad hon var ute efter och satte i gång med arbetet att skapa de olika ekdetaljerna.

För att få ännu mer inspiration till bygget och för att lära sig mer om whisky så reste Ida över till Storbritannien. Det första stoppet var hos Royal Enfields tech center i Leicester. Här fick hon träffa designteam hos Royal Enfield och de var imponerade över hennes tankar och idéer när det kom till att göra vissa detaljer av ek.

Efter England så fortsatte resan norrut till Edinburgh där hon, tillsammans med teamet, kvitterade några Royal Enfields som skulle föra dem under två dagar norr i Skottland och mot deras slutliga destination – The Balvenie Distillery.

Väl på plats i Dufftown och destilleriet så fick hon en grundlig tur på destilleriet där de verkligen gick på djupet hur de gör sin hantverksmässiga whisky. Hennes guide var ingen mindre än Charles Metcalfe som är The Balvenie's Global Brand Ambassador.

Många idéer

Stärkt med intryck från Skottland så återvände hon hem och började arbetet med att färdigställa motorcykeln. Att denna motorcykel skulle vara

off-white var det första självklara valet – det är The Balvenies färger.

Då Ida bygger custom motorcyklar så ville hon också förändra utseendet mer än bara ändra färgen och lägga till trädetaljer. Hon förkortade ned ramen en aning och fick då också bygga om sätet och gjorde om stuket till en café racer i stället.

Hon tillverkade även ett lädersäte helt sytt för hand och specialdesignade bensintanken. Då den första flaska med Balvenie whisky som släpptes hade en etikett av läder så var detta något som Ida också ville inkorporera i sin design. Hon gjorde detta genom att tillverka ett exklusivt gaffelsskydd i läder.

- Att som motorcykelbyggare få skapa en unik och skraddarsydd produkt med hantverk i fokus, har varit både spännande och utmanande. Här har jag fått testa både min kreativitet och nyfikenhet. Min tolkning av motorcykeln, med inslag från The Balvenies hantverksmässiga ådra, blev om möjligt ännu bättre än jag vågat hoppas på, säger Ida.

Resultatet av hela projektet är en roststuckad whisky-racer som verkligen andas hantverk och The Balvenie.

Vill du kika på detta bygge i verkligheten så finns den att beskåda i Stockholm på hotellet At Six.

Följ hela bygget!

På YouTube finns en serie ui fyra delar där du kan ta del av hela bygget.

[Du hittar kanalen på denna länk](#)





Ett hantverk som går på grunden
Ida har kombinerat läder, ek och stål på ett fantastiskt sätt och skapat en unik motorcykel!



THE BALVENIE®
motorcycle

The Balvenie Distillery | Caribbean Cask 14 yo | 43% | 700 ml | Art nr: 85288 | Pris: 759,-



The Balvenie

Caribbean Cask 14 yo

91/100

| DOFT:

Klassisk Balvenie doft med en extra touch! Här finns allt som man brukar hitta i en vällagrad Balvenie – den fyl- lliga maltigheten med en söt och nö- tig doft och med svagt halmiga toner. Men här finns också ett inslag av ci- trus och nyanser av exotiska frukter.

| SMAK:

Smaken är lugn och balanserad med tydlig vanilj och en robust fatkarak- tär. Här finns också nyanser av exotisk frukt med citrustoner i bakgrunden.

| FINISH:

Lång finish med knäckiga toner som slingrar sig runt en snygg vaniljighet. Svaga eknoter dröjer sig kvar en stund.

| HELHET:

En stiltigt balanserad Balvenie där de har låtit romfaten ge en touch till whiskyn, men inte på något sätt har de tagit över. De har mer gett en in- fluens av tropisk frukt till whiskyn mer än något annat.



THE SECOND EXPRESSION OF
TORABHAIG SINGLE MALT

WELL- TEMPERED PEAT

THE POWER OF PEAT SMOKE,
ELEGANTLY TEMPERED
ON THE ISLE OF SKYE

ISLE OF SKYE
TORABHAIG
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

DISTILLED AT TORABHAIG, TEANGUE, ISLE OF SKYE, SCOTLAND WWW.TORABHAIG.COM

TORABHAIG ALLT GLEANN - THE LEGACY SERIES | ALKOHOLHALT: 46% | ARTIKELNUMMER: 37496 | PRIS: 752 KR

Alkohol kan skada din hälsa.



HEPBURN'S CHOICE

THE ENGLISH WHISKY CO



A.D. RATTRAY Whiskies of Distinction



ELEMENTS of ISLAY



AMRUT INDIAN SINGLE MALT WHISKY



Clydesdale

Sveriges bredaste sortiment

www.clydesdale.se 08-6810095



HYDE



FABLE WHISKY

HIGHLAND QUEEN



Tullibardine HIGHLAND SINGLE MALT

PENNY BLUE



The maltman SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Benromach First Fill Single Sherry Hogshead Old School Speyside!

Benromach är ett egensinnigt destilleri. När andra effektiviserar sina processer i jakt på pund och pence så gör Benromach närmast tvärtom. Benromach stängdes för gott trodde man 1983, men kunde tack vare Gordon & MacPhail fira sin hundraårsdag med att återuppstå.

Gordon & MacPhail och destillerchef Keith Cruickshank är närmast rigida i sitt sätt att göra whisky på gammaldags vis. Moment som fatfyllning, fatvägning, lagerhantering, blandning med mera sker för hand. Man står också med några av Skottlands längsta jästtider och kör pannorna så sakta att det snarare droppar än flödar sprit ur dem. Allt för att replikera sättet man gjorde whisky på förr i Speyside. Processen är också i flera andra delar uppbyggd kring äldre typer av utrustning, som jäskar i lärkträ och kylning av destillatet utomhus.

En annan egenhet som Benromach, oss veterligen, är ensamma om är att man endast buteljerar på första-gångsfat. Den hårdnackade fatpolicyn är naturligtvis mycket kostsam men resultatet av de nya faten ger en mer smakrik och, enligt många, mer kraftfull whisky. I dag är det vanligt att fat i den skotska whiskyindustrin används

både tre och fler gånger.

Just nu på Systembolaget finns en samling smått unika whiskys från Benromach som verkligen visar vilken vidd detta Forres-baserade destilleri kan leverera!

Den svenska importören Symposion och Gordon & MacPhail har ett mångårigt och långtgående samarbete. Det ger Symposion goda möjligheter att få del av fat som är speciella, som man kan buteljera som ett exklusivt fat för den svenska marknaden. Det är just ett sådant fat som nu finns tillgängligt för de svenska whiskykonässörerna, en härligt mättad 10-årig sherrylagring buteljerad vid naturlig fatstyrka!





Benromach Distillery | First Fill Single Sherry Hogshead | 58,6% | 700 ml | Art nr: 41379-01 | Pris: 1078,-



Benromach

First Fill Single Sherry
Hogshead, 58,6%

93/100

| DOFT:

Man mötts av en kraftfull fruktighet med en svag rökslöja. Här finns kladiga russin och krämiga fikon med en snygg vaniljtouche. En svag mineralton finns här med en tydlig kalkighet i bakgrunden. Det finns också en svag nyans av fat i bakgrunden.

| SMAK:

Stor smak med en snudd till påträngande fruktighet – på ett bra sätt! Fikonen återkommer men nu finns också dadlar närvarande. Söta torkade russin finns här också. Stråk av ek strömmar igenom i bakgrunden och mineraltonen finns också här.

| FINISH:

Lång finish med tanniner som svagt drar i kinderna och en påtaglig rusinton dröjer sig kvar.

| HELHET:

Detta är inget 'sherrymoster' till whisky men en väldigt kompetent Benromach som trivdes bra i detta ex-sherryfat!



Blandade Cocktails hemma

Single Malt i all ära, men när värmen är tryckande och termometern vibrerar så är man kanske inte direkt jättesugen på en rårökare från Islay. Då vill man ha något svalkande – men gott.

Det råder ett visst snobberi när det kommer till whisky. Man får knappt ha i vatten i sin whisky och än sämre är det att hälla i läsk i den. Många är lika skygga för elden som att bygga en cocktail på en single malt – men då finns det en lösning!

I det stora landet i väst som de kallar för USA finns det whiskey som lämpar sig exceptionellt bra för att blanda cocktails med. Och det behöver inte vara svårt.

Vem blir inte golvad när man besöker en riktigt bra cocktailbar och konstnärerna bakom bardisken briljerar med sina smakkombinationer, sina flasktrix och sina rökmaskiner. Många vågar sig

inte ens försöka sig på att göra cocktails hemma då de har blivit bländad av mixologer. Men bli inte det! Vem som helt kan svänga ihop en riktigt god och svalande drink på några minuter, och du behöver oftast inte ens en massa prylar – bara en enda ynklig shaker.

Vi kommer att gå igenom tre lätta recept som vem som helst kan fixa hemma i köket och du behöver inte massor med konstiga ingredienser.

Du behöver några burkar med Coca-Cola och Sprite, lime och citron, Ginger ale, Triple Sec och en flaska Jack Daniel's – där har du allt du behöver till tre magiska cocktails att bjuda på i sommar!

Let's go!

sa





Lynchburg Lemonade

Lynchburg Lemonade är en modern klassiker som skapades av Tony Mason 1980. Sedan dess har den florerat på barer, pubar och nattklubbar över hela världen.

Så här gör din egen Lynchburg Lemonade!

Ingredienser

3 cl Jack Daniel's
2 cl Triple sec
2 cl färskpressad citronjuice
Sockerlag
Sprite
Citronskiva

Gör så här

Blanda Jack Daniel's, Triple sec, citronjuice och sockerlag i en shaker och fyll den med is.

Skaka shakern väl och håll sedan upp drinken i ett glas fyllt med is.

Toppa drinken med sprite och garnera med en skiva citron. There you go!

Lynchburg
made!





ca-Cola
ORIGINAL TASTE

JACK DANIEL'S
Old No. 7 BRAND
Tennessee SOUR MASH WHISKEY
70cl 40% Vol.
DISTILLED AND BOTTLED BY JACK DANIEL DISTILLERY
LYNCHBURG, TENNESSEE 37352 U.S.A.

Jack & Cola!

När len, fyllig Tennessee Whiskey mötte colans söta fizz föddes en Amerikansk klassiker bland cocktails. Jack Daniel's naturliga smak av vanilj gifter sig perfekt med cola.

Detta kan inte bli lättare, men är ändå så magiskt gott! Jack, Cola och is med en touch av citron - världsklass!

Ingredienser

5 cl Jack Daniel's Old No. 7®

Cola

Citronskiva

Gör så här

Fyll 3/4 av ett highball glas med is.

Häll Jack Daniel's över isen.

Toppa med Cola.

Garnera med en citronskiva.

Done!









Tack & Gång

En len, söt cocktailfavorit gjord på Jack Daniel's.

Vill du veta skillnaden mellan ginger beer och ginger ale? Ginger beer bryggs och jäses medan ginger ale är en kolsyrad dryck tillverkad av vatten och ingefära. Ginger beer har ofta en eldigare smak och är mindre kolsyrad än ginger ale.

Ingredienser

5 cl Jack Daniel's Old No. 7® eller Jack Daniel's Straight Rye.

Ginger Ale

Lime till garnering

Gör så här

Fyll 3/4 av ett highball-glas med is.

Häll Old No.7 över isen.

Toppa med ginger ale.

Garnera med en klyfta lime.

er!



Grönstedts Le National: XO Single Cru från Borderies

Enligt tradition lanserar nu Grönstedts årets Le National inför Sveriges nationaldag. 2023 års nationaldagscognac är något så ovanligt som en Single Cru från Borderies som dessutom enbart innehåller cognac från en årgång. För att bevara en rik och intensiv smak har en något högre alkoholhalt valts för årets utgåva.

I samband med nationaldagen den 6 juni har cognacsvarumärket Grönstedts traditionsenligt sedan år 2004 lanserat en nationaldagscognac. Med Le National vill Grönstedts förvalta det svenska dryckesarvet och skapa nya smakupplevelser genom att överraska med nytt innehåll och design på flaskan varje år.

– Innehållet i årets Le National är något utöver det vanliga. Först och främst är det en Single Cru, dessutom från Borderies. Utöver det är cognacen enbart från en och samma årgång. Som om det inte vore nog är det en unik blandning av två särskilt utvalda cognacsfat som buteljerats vid en något högre alkoholhalt för en smakrik och intensiv upplevelse, säger Sören Sörensen, produktutvecklare på Grönstedts och Galatea.

Grönstedts Le National 2023 är en Single Cru, vilket är ovanligt på Systembolaget. Den är dessutom från

Borderies vilket gör den till den enda i sitt slag i Systembolagets sortiment. All cognac till årets utgåva av Le National destillerades för elva år sedan, 2012, och den bär beteckningen XO (Extra Old). Att frångå traditionen genom att inte blanda flera årgångar gör årets utgåva extra speciell då den kommer från samma år. Cognacen har först lagrats på nya "limousinefat" från ekar som vuxit i Limoges, i nordvästra Frankrike och sedan på fût roux, så kallade röda fat, som polerat smaken ytterligare. För att bevara en rik och intensiv smak har en något högre alkoholhalt valts, 45 procent.

– Drycken kan avnjutas året om men med sin blommiga ton gör den sig bäst under sommaren och passar utmärkt att fira nationaldagen med. Drick den med andakt och upplev hur den knyter an till det franska hantverket och den svenska traditionen som grundades av Johan Daniel Grönstedt för snart 100 år sedan, säger Sören Sörensen.

2023 års Le Nationals motiv är en abstrakt tolkning av svensk-fransk flora framtagen av illustratören Manne Jallilian. Inspirationen kommer från området Borderies med en unik kalkrik jordmån och vacker, varierande flora. Här bildas varje vår en färgsprakande palett av blommor över landskapet.





Grönstedts Le National | XO Single Cru från Borderies | 45% | 500 ml | Art nr: 41403 | Pris: 849,-



Grönstedts Le National

XO Single Cru från Borderies

90/100

| DOFT:

En väldigt bred och angenäm doft som strålar med blommor och frukt. Här finns snudd på alla blommor på en sommaräng men de är väl integrerade med frukterna och med eken från faten. Här finns också en touch av citrus.

| SMAK:

Den är ganska återhållsam i smaken till en början men efter lite luft så öppnar den upp sig och då kommer noter av aprikoser och nyanser av pomerans fram på ett helt annat sätt. Här finns också mörk choklad som är svagt kryddad svartpeppar.

| FINISH:

Lång finish med klassisk druvighet som samspelar med eknoter och en härlig blommighet.

| HELHET:

En otroligt stilig och välkomponerad Cognac som passar sällsynt väl till sommarens alla festligheter!



Text: Henric Madsen

Bilder: Berry Bros & Rudd | Clydesdale AB

På den smått legendariska adressen 3 St James's Street, strax norr om Pall Mall i London, ligger den anrika vin- och sprithandlaren Berry Bros & Rudd.

Från början hette dock inte butiken Berry Bros & Rudd, faktum är att de inte ens handlade med alkoholhaltiga drycker. År 1698 öppnade änkan Bourne en livsmedelsbutik mitt emot det som samma år skulle bli den engelska monarkens officiella hem i London, St James Palace.

Man vet inte mycket om änkan Bourne. Hennes förnamn är dessvärre en gåta och man vet inte vad hennes make hette. Det enda man vet är att hon hade två döttrar. En av dessa hette Elisabeth och hon gifte sig med en man som hette William Pickering. Det är familjen Pickering som lägger grunden till den butik vi känner till idag.

Under Pickerings tid så inriktade sig butiken på att leverera kaffe till de många kaffeserveringarna som började dyka upp i området St James. Af-

färerna gick lysande och detta visade sig när familjen köpte och renoverade både 3 St James Street och Stroud's Court. De döpte om det senare till Pickering Place.

William Pickering dog dessvärre 1734 och lämnade Elisabeth ensam med två söner. Elisabeth som nu hade samma sorgsna bakgrund som sin mor, gjorde nu också exakt samma sak som min mor. Hon drev butiken vidare på egen hand!

De båda sönerna, John och William, tog till slut över verksamheten efter sin mor men dessvärre så dog John 1754 och William bjöd då in sin släkting John Clarke till företaget.

1803 anlände John Clarke's 16 åriga barnbarn George Berry till London efter en tvådagars resa från Exeter. Redan 1810 så prydde hans efternamn fasaden på 3 St James's Street. Namnet Berry har sedan dess varit en del av företagsnamnet.

George Berry blev en väldigt framgångsrik handlare och med åren så ökade hans intresse för vin. Även om de alltid hade sålt vin så utökades denna del av verksamheten nu. George hade två söner, George Jr och Henry, som tog över företaget 1845. Butiken bytte nu namn till 'Berry Brothers'. Slakten Berry drev vidare butiken, men genom åren så fasades kaffet ut och butiken omvandlades till en renodlad vin- och sprithandlare.

Namnet Rudd lades till efter 1920 då Hugh Rudd anslöt sig till företaget. Hugh's familj hade varit vinhandlare sedan 1850 i Norwich, men efter Första Världskriget hade handeln med vin koncentrerat sig till London och Hugh

hade inget val än att flytta dit. Innan kriget hade han skaffat sig en stor kunskap om viner från Bordeaux men också specialiserat sig i tyska viner. Med denna expertis kunde nu Berry Bros & Rudd utöka sin verksamhet.

Mike Harrison

En av de som har jobbat med det mesta som rör whisky hos Berry Bros & Rudd är Mike Harrison. Mike är en äkta Londoner och kommer från Greenwich. Han jobbade förr med logistik på ett tobaksbolag men när han blev uppsagd så hittade han en annons i en av dagstidningarna att Berry Bros & Rudd sökte en logistikansvarig för just Cutty Sark.

- Det är lite märkligt med just Cutty Sark och min egna bakgrund. Jag växte upp där hon hade sin hemma hamn och där hon idag står som ett museum. På väggen hemma i föräldrahemmet hängde alltid en plansch med Cutty Sark. Så när jag sökte tjänsten och blev kallad på intervju så var det som att komma hem när jag klev in i Berry Bros & Rudd styrelserum. Där på väggen hängde originalet av den plansch jag hade vuxit upp med. Så jag tog det som ett bra omen, ler Mike.

Det var våren 1986 som Mike var på intervju som en av de sista som sökte men fick ändå tjänsten – ett jobb som tog honom ut i världen.

- Jag började jobba med logistik men genom åren så har min roll förändrats och till slut så landade jag på positionen som Commercial Manager på exportsidan.

Cutty Sark

Cutty Sark är en blended whisky som skapades 1923 av Berry Bros & Rudd med en klar plan att ta marknadsan-

delar i USA. Namnet tog de från de då mycket omtalade klipporn Cutty Sark som precis anlöpt London från Kina. Även om förbudstiden pågick i USA vid denna tid så växte varumärket snabbt då whiskyn smugglades in i landet och var ett klart bättre alternativ än den lokala hembrända spriten – moonshine, som fanns att tillgå.

Dessa framgångar gjorde att när förbudstiden slutade så var Cutty Sark ett stort och etablerat märke på den amerikanska kontinenten och det var det första whiskymärket som sålde mer än en miljon lådor i USA.

Det finns även i svensk koppling till denna whisky – illustrationen på etiketten är ritad av den svenska artisten Carl Georg August Wallin och den har varit en självklar del av Cutty Sark sedan 1955.

Cutty Sark växte från år till år och under 60- och 70 talet så var det en av de tongivande blended märkena i USA och artister såsom Frank Sinatra var nära vän med delar av familjen Rudd.

- Under 80-talet när jag började jobba med Cutty Sark så ändrades skattereglerna i Spanien och det gjorde att försäljningen rusade och gjorde Spanien till vår största marknad, berättar Mike.

Efter Spanien så ökade också försäljning i Grekland och Asien och sedan följde Afrika – ett tufft men kul jobb för Mike.

- I början så jobbade jag på kontoret i London och tog emot ordnarna som alla försäljare hade med sig eller skickade in via telegram. Ibland så var det handskrivna på en servett som lämnades in eller på baksidan av menyer från alla olika håll i världen. Det



Cutty Sark

En blend som skapades i styrelserummet hos Berry Bros & Rudd 1923 och som tog världen med storm!



3 St James's Street

Extreiören hos Berry Bros & Rudd har sett lika ut de senaste hundra åren.

P WINE MERCHANTS BERRY BROS & RUD

BERRY BROS & RUD D LTD
Wine Merchants

Established in the XVII Century

BERRY BROS &
Wine Merchants

Established in the

var ett helt annat tempo då än nu. Orderna kom in via fax eller brev oftast men nu är det mail som man ska svara på så snabbt man bara kan.

Mike började på försäljnings sidan först under tidigt 2000-tal, men även då var det ett evigt resande kors och tvärs över världen.

- Jag låg nog på runt nittio resdagar per år på den tiden och besökte de flesta länder i världen. John Rudd som då var ordförande för Berry Bros & Rudd ville att Cutty Sark skulle finnas över hela världen, och det var delvis mitt jobb att se till att det införlivades. Idag är vi något mer fokuserade, skrattar Mike.

En annan tid

På den tiden så låg fokus på att sälja Blended whisky och även om de hade någon flaska med single malt till försäljning så var det inget som någon ägnade många minuter på per år.

- Till slut så briserade vad jag kallar för 'the blend bubbel' och folk fick upp ögonen för single malt på en helt annan nivå än vad de tidigare hade haft, säger Mike. Även vi på Berry Bros & Rudd såg över vad vi faktiskt hade.

Det var runt 1993 som Berry Bros & Rudd's dåvarande ordförande vände sig till Edrington och påpekade att de hade ett destilleri i Speyside som producerade bra whisky men som inte fick någon större kärlek. Han undrade om inte Berry Bros & Rudd kunde få ta över försäljningen och marknadsföringen av Glenrothes.

- Så Edrington ägde destilleriet och vi skötte försäljningen av whiskyn på den tiden, vilket vi gjorde riktigt bra om jag får säga det själv, säger Mike. Vi arbetade fram designen på

flaskan och att den skulle komma en delvis öppen kartong så man såg flaskan, vilket är precis så som den ser ut än idag.

Det var så Berry Bros & Rudd ändrade sin inriktning när det kom till whisky – att gå ifrån ett fokus på blended scotch till single malt.

- Den främsta orsaken till vi ändrade inriktning var för att kunna erbjuda ett större utbud i vår butik i London, säger Mike. Vi hade redan alla våra viner och Cutty Sark men genom att kunna erbjuda Glenrothes och några andra single malts som vi

”Vår ordförande ville att Cutty Sark skulle finnas över hela världen och det var delvis mitt jobb att se till att det verkställdes”

buteljerade så kunde vi locka fler och framför allt nya kunder till butiken. Det i sin tur utvecklades sedan till att vi började exporterar även det vi buteljerar själv och det har ju växt något helt otroligt.

Cutty Sark säljs

2010 så sålde Berry Bros & Rudd Cutty Sark till Edrington och skälet till det var enkelt berättar Mike.

- För att förklara läget så kan man tänka sig att vi satt vid samma pokerbord som Diageo och Pernod Ricard men de spelade med 100 dollar pokermarken och vi spelade med 10 dollar marker, vi kunde inte slå dem så

i stället drog i oss ur och lade vår energi på bättre och roligare saker, förklarar Mike.

De hade redan ett långtgående samarbete med Edrington där de delade vissa kostnader kring Cutty Sark så de köpte resterade andelar av varumärket och Berry Bros & Rudd fokuserade på Glenrothes och sin egen gin – No 3.

- Pengarna från Cutty Sark gjorde att vi kunde fokusera på dels vår egen gin som vi skapade då men vad vi verkligen kunde göra var att satsa enormt på Glenrothes, säger Mike. Vi tog verkligen Glenrothes ut i världen.

Två magiska upplevelser

De hade en ganska väl tilltagen budget för att nå ut med Glenrothes och detta gjorde att de kunde göra några av de mest exceptionella event som kanske whiskyvärlden någon sin hittills har sett.

- Vi tog bort ålderangivelsen på flaskorna och fokuserade på årgångar i stället vilket öppnade upp en helt ny värld när det kom till att prata om whisky, säger Mike. Vi kunde använda whisky i nya sammanhang där inte ålder spelade någon roll.

Det är två särskilda upplevelser som ligger närmast Mikes hjärta – den ena är när de gjorde ett event tillsammans med BBC Radio 6 i det välkända det välkända St Barnabas House i Regency i London.

- Där fick gästerna lämna all sin elektronik i dörren och sedan sätta sig framför ett ljudsystem som kostade väl över en halv miljon pund. De fick reda på att de skulle få sitta ned med en ögonbindel och ett glas med The Glenrothes 1978 samtidigt som de skulle få lyssna på albumet The Dark Side of the Moon från början till slut.



No. 3 Gin

Berry Bros & Rudd har satsat rejält på sin egna Gin - No.3. Den finns tillgänglig på Systembolaget.



Storsatsning på egna märken

De senaste åren så har Berry Bros & Rudd satsat stort på sina egna märken och för att få nå ut med sitt namn.

Här är serien de kallar för 'The Classic Range' - Sherry och Speyside finns tillgängliga i Sverige!





Ny butik runt hörnet från No. 3
Berry Bros & Rudd har en ny butik, runt hörnet från den gamla.



Det var en fantastisk sensorisk upplevelse, säger Mike, men det var bara genrepet.

Huvudakten var när de lanserade en 1969 vintage från The Glenrothes och de gjorde det i Abbey Road Studios – samma upplägg, men denna gång var det The White Album som de fick lyssna på i studion där den spelades in.

- Dessa var de två starkaste upplevelserna som jag har varit med om när det kommer till whisky och jag har svårt att se hur man skulle kunna toppa det. Det var roligt och ett unikt sätt att marknadsföra dessa två magiska drycker, säger Mike.

2017 så kom ett beslut från ledningen av Berry Bros & Rudd att de skulle sälja The Glenrothes tillbaka till Edrington och det kom lite av en chock för både whiskyfans och för Mike samt de flesta andra som jobbade på Berry Bros & Rudd.

- Det var mycket som pågick just i den tiden på företaget och det bytte ut lite folk här och där, men det var verkligen överraskande att de beslutade att sälja The Glenrothes, men nu i efterhand så var det försåtligt. Vi ägde inte själva destilleriet utan bara whiskyn och vi hade nått en gräns för vad vi kunde göra med varumärket. Satsar på varumärket Berry Bros & Rudd

Berry Bros & Rudd använde pengar från försäljningen på liknande sätt de hade gjort med Cutty Sark försäljningen – de investerade i sina egna varumärken och att utöka sina positioner när det kom till att vara en oberoende buteljerare av Single Malt.

- Idag så har vi whisky i lager som ger oss en möjlighet att planera minst tio år fram i tiden, säger Mike.

Jag vill inte gå in i detaljer hur mycket och vad vi har, men det ger en fingerisering av antalet fat som vi idag äger.

Det som Berry Bros & Rudd ständigt strävar efter är säkra företagets framtid för kommande generationer av ägarfamiljerna.

- Det är en ständig lindans hur vi jobbar med vårt lager av fat, säger Mike. Vi har fått ärva fat från tidigare generationer och vi vill lämna fat till de kommande generationerna men samtidigt så ska vi sälja whisky och hålla företaget i gång och det krävs en viss finess.

Det betyder att de ständigt köper fat från både etablerade destillerier, mäklare och från nya destillerier – allt för att få en balans på lagret både vad det kommer till ålder och mognad.

- Vi köper whisky från en mängd olika håll, men det absolut viktigaste för oss är att kvaliteten alltid är den bästa. Om whiskyn kommer från Skottland, Irland, England, Sverige eller Japan spelar ingen roll men kvaliteten måste finnas där annars är vi inte intresserade, säger Mike.

- Även om jag har jobbat här i snart 40 år så trivs jag väldigt bra. Jag har alltid gillat små företag där man känner alla och beslutsvägarna är korta. Men det är mer än så, det handlar också om att våra kunder lär känna oss som jobbar här och då vi trivs så bra så stannar vi länge och det gör att man blir väldigt nära kunderna. Och om man trivs med varandra så fortsätter man gärna att göra affärer med varandra, avslutar Mike.

Smakbomb från Jamaicas Grand Cru!

Vid Hampden Estate har det destillerats rom i nästan 300 år. Plantagen grundades 1753 i Trelawny, ett område som ibland går under benämningen Jamaicas Grand Cru och som varit hemvist för klassiska romdestillerier såsom Long Pond, Vale Royal, Oxford, Cambridge med flera.

Hampden producerar traditionell, estertung, potstill-rom utifrån genuina hantverksmetoder som använts vid destilleriet sedan starten. Det skulle dock dröja ända till 2009 innan Hampden själva började mogna den egna rommen istället för att sälja den på rot för vidare lagring eller buteljering.

En ny era inleddes samma år, när familjen Hussey förvärvade destilleriet sedan det statliga jamaicanska sockerbolaget lagt ut det till auktion. Istället för att producera rom i bulk, som man gjort i alla år, började man nu långlagra fat och låta sockerrörsdestillaten utvecklas till sin fulla mognad. År 2018 lanserades de första officiella buteljeringarna av destillerilagrad Hampden-rom.

Smakrik högester-rom i brittisk stil är Hampdens signum. Den tillverkas utslutande i potstills och man använder sig av surmäsk, så kallad "dunder", där

mäsk- och drankrester från föregående körningar sätts att jäsa om och om igen. Jäsningen sker i gamla orörda jäshus där de vilda jästcellerna sitter i jäskar, luft och väggar.

Hampden Estate lyfter fram fem hörnspelare som avgörande för att ge rommen dess karaktär: Egendomens klara källvatten, spontanjäsning med "dunder", potstilldestillering, tropisk lagring och att man aldrig eftersötar eller färgar någon rom.

Rommen har ekfatslagrats på Jamaica i åtta år, vilket Hampden menar är jämförbart med 25 års kontinental lagring i europeiskt klimat.





Hampden Estate | Pure Single Jamaican Rum | 8 yo | 46% | 700 ml | Art nr: 41438-01 | Pris: 749,-



Hampden Estate

Pure Single Jamaican Rum
8 Years

91/100

| DOFT:

Stor doft med massor av mogen banan och övermogen ananas. Det finns en svag not av målarfärg. En härlig doft som påminner om när man vandrar runt i ett lagerhus och man anar vätan bland faten – lite som en skog precis efter ett sommarregn. Svaga och härliga estrar.

| SMAK:

Ganska torr men med en fruktig och tropisk fruktig smak i form av ananas och mango. Förvånansvärt bra värme med tanke på att den enbart ligger på 46%.

| FINISH:

Lång finish som dröjer sig kvar – en äkta 'sippin' rum!

| HELHET:

Dessa åttaåringar från Hampden är alltid otroligt bra. De bjuder på stora romupplevelser till en förhållandes skälig peng. Och denna buteljering är absolut inget som helst undantag – här finns allt som man kan förvänta sig i en Hampden!

HAMPDEN
ESTATE
PURE SINGLE JAMAICAN RUM
AGED 8 YEARS

The High Esters Art

Produced using the same unique and secret methods since the 18th century, the result is a spirit with an unmistakable aromatic profile thanks to a very high level of esters.

Fully Matured in the Tropics

Aging for 8 years in a tropical climate produces an aged spirit equivalent to 25 years aging in Europe.

Trelawny Endemic Rum

Trelawny is famous for its biodiversity. In Cockpit Valley, its most remote area, there are 26 species of native Jamaica birds, the largest butterfly in the Western hemisphere, and the last Jamaican crocodile. This rum, produced a few miles from Cockpit Valley using a centuries-old savoir faire, is unique and unreplicable anywhere else.

Wild Fermentation

Extremely extended fermentation with natural yeasts.

Only Pot Still

100% artisanal distillation in copper double pot stills.

Spring Water

Throughout the production process we use solely water flowing from a natural source that collects rain in uncontaminated reservoirs.

Natural Colour

There is no need to add anything to our rum. Genuine with no maccage.

No sugar added

70cl e

Distilled at Hampden Distillery
Trelawny - Jamaica, W.I.

46% vol.



**NYTT NUMMER UTE
JUNI/JULI 2023**

FÖLJ OSS PÅ SOCIALA MEDIER!

[FACEBOOK.COM/MALTERMAGASIN](https://www.facebook.com/maltermagasinet)

[INSTAGRAM.COM/MALTERMAGASIN](https://www.instagram.com/maltermagasinet)

[WWW.MALTERMAGASIN.SE](http://www.maltermagasinet.se)