

Malter

UTGÅVA NR: 7 - OKTOBER 2018 - VÄRDE: 99:-

magasin

Black Tot Day

THE LAST HURRAH

Macallan 1926

VÄRLDENS DYRASTE WHISKY

Francis Cuthbert

DAFTMILL DISTILLERY

Journalisten och författaren

DAVE BROOM

Vinjournalen reder ut:

VITT ELLER RÖTT TILL FISKEN?

Lilla whiskyskolan

MALTS, GRAINS OCH BLENDS

Bekanta dig med

MICKEY HEADS - ARDBEG DISTILLERY



INNEHÅLL NR.7 OKTOBER 2018

02 Innehåll

04 Ord från Redaktören

06 Nyheter

14 **Michael Heads - Ardbeg**
Vi har pratat med Mickey Heads om Ardbegs nutid och dåtid!

24 **Dave Broom**
Vi har pratat med journalisten och författaren Dave Broom om hans senaste bok och den kommande whiskydokumentären.

32 **Världens dyraste whisky**
Macallan 60 år 1926 Valerio Adami såldes nyligen på auktion för 9,9 miljoner!

38 **Francis Cuthbert - Daftmill**
Vi har pratat med Francis Cuthbert som tillsammans med sin bror Ian har grundat Daftmill Distillery

46 **Lilla whiskyskolan**
Vi går igenom begreppen Malts, Grains och blends med mera.

50 **Vilken whisky väljer du?**
Har du svårt att hitta rätt whisky på Systembolaget? Vi har gjort en guide som hjälper dig!

52 **Rött eller vitt till fisken?**
Ska det alltid vara vitt till fisken? Jeanette Gardner från Vinjournalen tipsar om olika intressanta recept.

60 **Provade drycker**
Vi har provat allt från Ardbeg till Karuizawa!

72 **The Last Hurrah!**
Efter 300 år slutade den brittiska flottan att dela ut rom till sina besättningsmän, Black Tot Day.



24

DAVE BROOM

Vi har pratat med journalisten och författaren Dave Broom om hans senaste bok och den kommande whiskydokumentären



32

VÄRLDENS DYRASTE WHISKY!

Macallan 60 år 1926 Valerio Adami såldes nyligen på auktion för 9,9 miljoner!



50

VILKEN WHISKY VÄLJER DU?

Har du svårt att hitta rätt whisky på Systembolaget? Vi har gjort en guide som hjälper dig!



52

RÖTT ELLER VITT TILL FISKEN

Ska det alltid vara vitt till fisken? Jeanette Gardner från Vinjournalen tipsar om olika intressanta recept.



38

DAFTMILL DISTILLERY

Vi har pratat med Francis Cuthbert som tillsammans med sin bror Ian har grundat Daftmill Distillery



46

LILLA WHISKYSKOLAN

Vi går igenom begreppen Malts, Grains och blends med mera.



14

MICHEAL 'MICKEY' HEADS

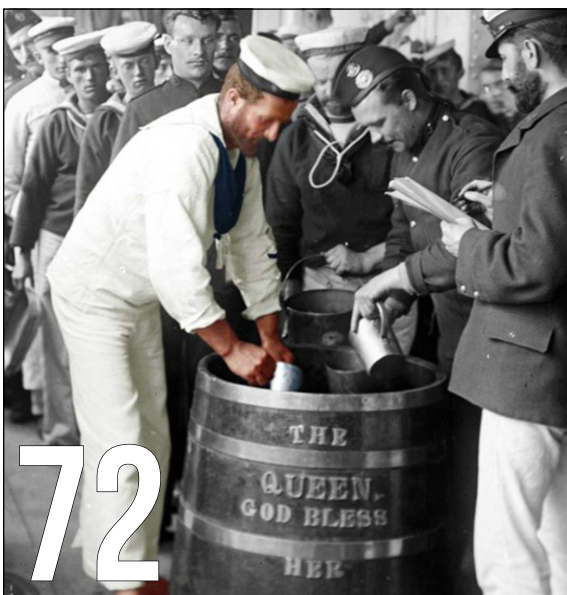
Vi har pratat med Mickey Heads om Ardbegs nutid och dåtid!



60

PROVADE DRICKER

Vi har provat allt från Ardbeg till Karuizawa!



72

THE LAST HURRAH!

Efter 300 år slutade den brittiska flottan att dela ut rom till sina besättningsmän, Black Tot Day.



Vem bestämmer vad som är dålig whisky?

OM MAN ÄR MED I whiskygrupper på facebook eller följer whiskyfolk på instagram så är det ibland en ganska hård jargong bland kommentarerna.

Om någon har köpt sig en flaska Famous Grouse och lägger ut en bild på denna så kommer det ganska snart kommentarer om att den såsen knappt är värd papperet som etiketten är tryckt på. Och inte sällan så fortsätter diskussionen om exakt hur dålig Famous är egentligen.

För om det är en billig blended i flödet så måste man ju kritisera valet och påpeka hur dålig den är. Eller?

Kan pris spela in vad som upplevs vara gott? Är dyr whisky alltid godast? Inför detta nummer så provade vi två styckena Karuizawa som vardera går loss på £6000. Rent smakmässigt så skulle jag hellre välja en Glengoyne 25 år som är mycket mer balanserade och komplex än de svindyra japanerna.

Hade jag publicerat bilder på dessa Karuizawa så hade hyllningsropen skallat, även om det bara är en promille av de som ser inlägget någonsin provat dessa buteljeringar. Men whiskyn är dyr och sällsynt och måste därför vara extremt bra. Eller?

Om man tycker sig känna till ett destilleri väldigt bra och så provar man

en whisky som skiljer sig helt från vad man är van vid från den producenten är whiskyn dålig då, eller är det bara en annan smakprofil? Ardbeg kokade ett tag en sprit med endast 8 ppm rökighet, i motsats till deras vanliga 23 ppm. På provningar så hörde man ganska ofta att det var den sämsta Ardbegen någonsin. Men var den dålig? Tekniskt sett så var det samma whisky som den tioåriga, bara med en annan smakprofil.

En av mina 'vardags'-whisky som jag gärna har hemma är den helt vanliga Johnnie Walker Black. Den är inte lagrad på några speciella fat och den har ingen speciell hög ålder. Tar den slut så grämer jag mig inte utan jag är ganska säker på att det finns en exakt likadan butelj på Systembolaget imorgon. Den är varken dyr eller sällsynt, men jag tycker att den är ganska god.

De single malt som ingår i JW Black är de samma som ofta fladdrar förbi i flödet, bara i oblandad form.

Är det då sämre whisky för att någon har blandat samma dessa? Visst, det är en annan smak men kvalitén är den samma. Eller?



HENRIC MADSEN
Chefredaktör

nyheter

BUSHMILLS



Proper No. 12

Conor McGregor, den irländska MMA fighter, har tillsammans med David Elder – Bushmills förra Distillery Manager, skapat en ny irländsk whiskey de kallar "Proper No. 12".

Proper No.12 är en blended Irish Whiskey som är kokad hos Old Bushmills Distillery. Den släpps genom Conor's egna spritmärke Eire Born Spirits.

-Vi skapade nästan 100 versioner innan vi kom fram till den som vi kände verkligen var proper, säger Conor

Den har fått sitt namn efter det postdistrikt i Dublin som Conor är uppvuxen i. Whiskeyn är trippeldestillerad och lagrad på ex-bourbon fat. Den är buteljerad vid 40%.

Den kommer till en början endast finnas tillgänglig i USA och Irland, men kan under 2019 lanseras globalt.

BOX



Ny marknadschef på BOX

Box Destilleri AB med varumärket High Coast Single Malt Whisky har anställt Henrik Persson som sälj- och marknadschef med uppgift att utveckla och etablera det svenska kvalitetsvarumärket på den internationella marknaden.

Henrik har en gedigen erfarenhet från ledande positioner inom marknads- och säljfunktioner på bolag som Diageo, Carlsberg, SAB Miller och nu senast danska Mikkeller i Köpenhamn, där han ansvarat för internationaliseringen av det högt profilerade ölvarumärket. Henrik har arbetat med flera av de starkaste varumärkena i dryckesbranschen, som exempelvis Smirnoff, Lagavulin, Guinness, Staropramen, och Pilsner Urquell.

– Vi är mycket glada över att Henrik valde att börja hos oss, säger vd Thomas Larsson. Han tillför bolaget värdefulla kompetenser som vi kommer att ha stor nytta av när vi nu tar nya steg i vår internationalisering, som bland annat innefattar USA-lansering i höst.

Henrik började sin anställning vid månads-skiftet och är huvudsakligen stationerad på kontoret i Stockholm.

– Det här är en utmaning som jag verkligen ser fram emot, både för att få ingå i ett så starkt team och för att få jobba med ett varumärke som möter så stor uppskattning varhelst det presenteras. Det känns mycket stimulerande att få komma "hem" till whiskyn igen, säger Henrik Persson.

BRORA



Brora har fått grönt ljus!

Den 9/10 godkände Highland Council Diageos bygglov för att renovera Brora Distillery. Enligt bygglovet så kommer de att montera ned den befintliga byggnaden där pannorna ska vara för att bygga upp det igen, sten för sten. De kommer att bygga upp det igen identiskt, men de måste säkra konstruktionen så att den håller för spritproduktion igen.

Stewart Bowman, Brora Distillery project implementation manager, kommenterade detta beslut på följande sätt: "Detta är en historiskt markör på vägen mot att åter blåsa liv i Brora och kunna starta produktionen igen."

Det var i oktober förra året som Diageo släppte nyheten att de planerade en nyöppning av kult destilleriet. Det hade då varit stängt i 35 år. Nyheten mottogs med glädje både lokalt såväl som globalt bland alla whiskyälskare.

Tidigare i år så bjöd teamet som arbetar med renoveringen in lokalbefolkning där de fick dela med sig av minnen och historier om de gamla tiderna. Diageo passade då på att dela med sig av skisser och ritningar av hur den tänka renoveringen kommer att se ut.

Om allt går enligt plan så kommer produktionen återupptas på Brora år 2020.

ANNONS:

Upplev • Smaka • Handla • Träffa



Välkommen
till Quality
Hotel Galaxen
Borlänge
9-10/11

Köp din biljett och läs mer på
www.borlangeolwhisky.se

BALVENIE



The Balvenie Peat Week 14 år Vintage 2003

Nu lanseras The Balvenie Peat Week Aged 14 Years (2003 Vintage) som en uppföljare till fjolårets premiärsläpp (2002 Vintage). Whiskyn destilleras under sju dagar varje år och årgångsbetecknas. Nu har årgång 2003 kommit till Sverige.

Balvenie är den mest hantverksmässiga Single Malt som tillverkas i Skottland. Redan förra året lanserades (2002 Vintage), en tappning som förändrade bilden av hur en klassisk whisky från Speyside kan smaka. Nu lanseras nästa årgångstappning av den rökiiga whisky: The Balvenie Peat Week Aged 14 Years (2003 Vintage).

När väldigt få Speyside-distillerier använde torv i sin produktion, gjorde Balvenie en sats med extra rökiig malt som fick ligga och mogna på destilleriet i Dufftown., Skottland. Det hela övervakades av branschens längst aktiva maltmästare, David Stewart MBE. Sedan dess har The Balvenie dedikerat en vecka

varje år till att enbart använda 100 procent malt som torkats över glödande torv. Projektet heter Peat Week och handlar om att, med stor hantverksskicklighet, tillverka en ny variant av The Balvenie, med förhöjda rökiiga toner.

The Balvenie Peat Week Aged 14 år 2003 Vintage

The Balvenie Peat Week Aged 14 Years 2003 Vintage med nummer 40351-01 säljs på Systembolaget från och med den 2 november 2018 och kostar 799 kronor.

Prins Charles skänkte ett fat med 30-årig Royal Lochnagar

Den 16 oktober besökte Prins Charles destilleriet Royal Lochnagar och vid besöket skänkte han ett fat med 30 årig whisky som ska auktioneras ut där överskottet ska gå till hans välgörenhetsfond 'The Prince's Foundation'.

Fatet kommer att buteljeras den 14 november, på Charles 70-års dag, och kommer att säljas via The Whisky Exchange.

Prins Charles fick fatet 1988 i samband med firandet av Drottning Victoria och Prins Alberts första besök hos destilleriet 140 år ti-

digare. Det var vid detta besök år 1848 som Lochnagar destilleriet också fick sin Royal Warrant och kunde därefter titulera sig 'Royal' Lochnagar.

Prins Charles fick en rundtur av destilleriet och hälsade på alla anställda. Han fick också ett nytt fat som fylldes denna dag och som han signerade fatändan på.

Prins Charles fick också ett nytt fat som han signerade och som nu ska lagras i minst 30 år.



ROYAL LOCHNAGAR

JOHNNIE WALKER

50-årig Johnnie Walker

Den 17 oktober presenterade Diageo nyheten att de släpper en 50-årig utgåva av Johnnie Walker.

‘The John Walker Master’s Edition’ är en kombination av sex exceptionellt ovanliga, enligt Diageo, whisky som alla har lagrats i minst 50 år vardera.

Det är första gången Johnnie

Walker-serien får en 50-årig medlem och det släpps enbart 100 flaskor.

Whiskyn som ingår i denna buteljering kommer från några av de äldsta faten som Diageo har till förfogande från de nedlagda destillerierna Glen Albyn och Glenury Royal. De har också använt ålderstigen whisky från Blair Athol. Grainwhiskyn i denna blend kommer från destillerierna Caledonian, Cambus och Port Dundas.

Hundar flaskor släpps globalt och de kostar \$25,000 styck.



TLDC



Första whiskeyn från London på över 100 år!

För första gången på 100 så finns det nu en whiskey producerade i London! Det är The London Distillery Company som släpper en 4-årig råghisky, buteljerade vid 54,3%

The London Distillery Company ligger längs ‘The Beer Mile’ i närheten av Tower Bridge. Denna första buteljering är en hyllning till Lea Valley Distillery som öppnade 1767 och stängde tidigt på 1900-talet. TLDC kallar denna första utgåva för LV-1767.

Man kan boka en flaska idag men de buteljerar den först efter att whiskeyn har fyllt fyra år den 31 oktober. Varje butelj kostar £251.

PERNOD RICARD



Pernod Ricard investerar 1,5 miljarder i Cork och Dublin

Det har länge surrats om att Pernod Ricard planerar att bygga ett nytt destilleri i Irland.

Häromdagen kom nyheten som förmodligen tystar det surret. Idag presenterade nyheten att de kommer att investera drygt 150 miljoner euro i Cork och Dublin.

130 miljoner euro läggs på uppgraderingar

och en expansion hos Midleton destilleriet samt hos lagerhusen utanför Cork.

20 miljoner euro går till uppgraderingar vid buteljeringslinan Fox & Geese i Dublin

De bygger åtta nya lagerhus utanför Cork som var för sig kommer att kunna lagra 16800 fat.

nyheter

GOOSE ISLAND



Goose Island i Sverige!

Chicagobryggeriet Goose Island tar plats på den svenska marknaden och lanserar ny tre nya ölsorter i Sverige; Goose Honkers Ale, Goose IPA och Goose 312 Urban Wheat Ale.

Goose IPA kommer till Systembolagets beställningsassortiment den 23 oktober, medan Honkers Ale och 312 Urban Wheat Ale finns att beställa från och med idag. Alla tre ölsorter finns redan att köpa på utvalda barer och restauranger i Sverige.

Allt började när Goose Islands grundare, ölälskaren John Hall, åkte på en inspirationsresa till Europa under 80-talet. Med sig tillbaka till Chicago hade han inte bara tanken om att USA förtjänade en bättre öl, utan även en nyfikenhet kring hantverksbryggd öl och hur det skulle funka i praktiken. Han startade ett

litet lokalt bryggeri i Chicago med namnet Goose Island och bryggeriet har sedan dess bara vuxit sig starkare. Idag har Goose Island världens största humlefarm och brygger årligen över 45 olika typer av öl.

Goose Honkers Ale, 4,3% alkohol, är Goose Islands mest ikoniska öl och det första som tillverkades i Chicago på 80-talet. Ölet, som är döpt efter Johns fru Patricia Honkers, är ett så kallat 'English bitter' med smaker som påminner om en klassisk engelsk pale ale. Honkers Ale vann guld i kategorin Everyday Ale British Style på årets upplaga av Stockholm Beer & Whiskey festival.

Finns i Systembolagets beställningsassortiment från och med nu.

SIGTUNA BRYGGHUS



Sigtuna Bryggghus och Captain Lawrence samarbetar

Med det lyckade resultatet för Hops n' Sap i färskt minne var både Sigtuna Bryggghus och Captain Lawrence väldigt sugna på en uppföljare.

I slutet av september var Captain Lawrence Head Brewer och grundare Scott Vaccaro på besök på Bryggeriet utanför Sigtuna och det märskades in vad som skulle bli en total motsats till den stora NEIPAn som bryggdes sist. Namnet på den nya brygden kom passande nog att heta "Dry but Swede".

Dry but Swede lanseras i systembolagets beställningsassortiment 2018-11-05 och säljs som 6-pack med ett styckpris om 27,90kr/st.

GORDON & MACPHAIL



Nya G&M hos Symposion

Det är svårt att tänka sig dagens whisky-marknad utan de insatser som George Urquhart och Gordon & MacPhail gjorde under förra århundradets första hälft.

Som pionjärer kan de knappast överskattas. Gordon & MacPhail är på många sätt den aktör som betytt mest för den moderna whiskybranschens utveckling. I sommar har detta manifesterats i ännu ett monument – en relansering av klassiska serien Distillery Labels.

Sommaren 2018 upgraderades seriens design, men de vackra historiska etiketterna finns kvar och så även de klassiska whisky-sorterna.

LINKWOOD 15 YEARS OLD DISTILLERY LABEL

Säljstart: 2 november
Artnr: 40346-01
Pris: 898 kr

MORTLACH 15 YEARS OLD DISTILLERY LABEL

Säljstart: 2 november
Artnr: 40347-01
Pris: 898 kr

ARDMORE 1998 DISTILLERY LABEL

Säljstart: 2 november, utvalda butiker + webb
Artnr: 40348-01
Pris: 1 249 kr

GLENBURGIE 21 YEARS OLD DISTILLERY LABEL

Säljstart: 16 november, utvalda butiker + webb
Artnr: 40349-01
Pris: 1 395 kr

HIGH COAST



Ny High Coast med Sherrytoner!

Dálve Sherry Influence är uppföljaren till Box Dálve Signature Malt som är en av toppsäljarna på Systembolaget.

–Dálve Sherry Influence får smak och karaktär av klassisk olorosossherry som lagrats under lång tid på 250 och 130 liters sherryfat. Drygt hälften av all whisky som ingår kommer från dessa hyllade sherryfat, säger Henrik Persson, som är sälj- och marknadsdirektör. Ytterligare en dimension i Dálve Sherry Influence är att all ingående sherrylagrad whisky är rökig.

Dálve Sherry Influence 48 %. Säljstart 19e oktober kl 10.00. Artikelnummer 1184801
Pris 499 kr

MACALLAN



Macallan Exceptional Cask till Sverige!

The Macallan presenterar Exceptional Single Cask – en unik samling Single Cask whiskys som representerar den mångfald i uttryck som ryms inom The Macallan.

Flaskorna släpps på utvalda marknader och i limiterad upplaga. Whiskyn från de första sju faten släpptes i USA och Asien under 2017 och nu släpps nästa sju i Europa. Systembolaget har fått äran att lansera den 13:e whiskyn i serien, en unik 14-årig single malt.

Alkoholvolym: 60 %, antal flaskor: 48, lanseringsdatum: 11 oktober 2018. Pris: 2895:-

BOWMORE



Bowmore i samarbete med Amazon

Bowmore har lanserat en 19-årig whisky som är 100% lagrad på 'French Oak' exklusiv på Amazon.co.uk.

Det är första gången Bowmore har lagrat whisky enbart på franska Chateau Lagrange-fat. Dessa fat har lagrats under alla år i Bowmores historiska 'No.1 Vaults'

Den är buteljerade på 48,9% och kostar £129. Tillgången är "begränsad" och Amazon skickar dessvärre inte alkohol till Sverige.

BOUTIQUE-Y



That Boutique-y utökar med Rom

Atom Brands som äger That Boutique-y Company utökar nu portföljen med ytterligare en gren, That Boutique-y Rum Company.

Sedan tidigare så har de både Whisky och Gin i portföljen men nu lanserar de också en range med exceptionella fat med rom som de buteljerar vid fatstyrka.

Fokus kommer att ligga på att buteljerar rom från både annars lättillgängliga så väl som nu stängda destillerier. De första flaskorna innehåller rom från Trinidads legendariska Caroni destillery och från det Jamaicaiska Monymusk.

Alla etiketter görs av den digitala konstnären Jim'll Paint It som gör alla sina konstverk uteslutande i Microsoft Paint.

Det kommer också att tydligt stå på etiketten hur rommen är producerad, om den kommer från en traditionell kolonnpanna eller en enkel panna.

GLENFARCLAS



Glenfarclas i samarbete med Dictador Rom!

Idag presenterades nyheten att Glenfarclas har samarbetat med Dictador Rum och tillsammans har de tagit fram en helt ny och spännande rom!

Dictador lanserar en serie ytterst exklusiva buteljeringar där de har samarbetat med dryckesproducenter över hela världen. Dictador har valt ut fat som har varit exceptionellt bra och skeppat dessa till de bästa producenterna av Cognac, Whisky, Champagne, Armagnac, Bordeaux- och Sauternesviner där de har fått vidare lagring i deras källare eller lagerhus.

Glenfarclas fick ett fat med rom från 1972 – 45 år. Rommen hade redan fått en mellan lagring på portvinsfat. Glenfarclas vidareförädlade rommen genom att lagra den ytterligare sju månader i ett fat som tidigare hade innehållit Glenfarclas 2002. Fatet hade tidigare innehållit Sherry från Jerez, Spanien.

Dictador 2 Masters Glenfarclas säljes exklusivt genom Harrods fram till slutet av 2018.

Mackmyra släpper ekologisk Gin

Lab Distillery Organic Gin är ett svar på den stora globala efterfrågan på småskalig, hantverksmässigt tillverkad gin. Drycken är skapad och tillverkad i Lab Distillery by Mackmyra utanför Gävle och tappas på flaskor i design av Acne.

Lab Distillery Organic Gin är en modern gin med en klassisk smak. Det är en gin som för de som bry sig om miljö, hantverk och råvaror. Organic Gin har en fräsch karaktär baserad på till största del svenska smaker från skogen som enbär och lingon med en exotisk twist. Smaken är mjuk och välbalanserad med nyanser av enbär och koriander, en frisk ton av citrusfrukt, bär och mango.

Lab Distillery Organic Gin

Volym: 70 cl

Alkoholhalt: 40%

Pris: 298 kr

Systembolaget art.nr: 8249501

MACKMYRA



Established 1815

Ardbeg

Text: Henric Madsen

Foto: Mot Hennessey / Glenmorangie Company



Ardbeg Distillery var vid sent 90-tal nästa uträknat från den internationella whiskyscenen. De hade länge knakat runt med endast två månaders produktion per år och destilleriet var i ett bedrävligt skick.

Men som fågel Fenix reser sig ur askan har Ardbeg vuxit under de senaste 21 åren till något makalöst. De har ett kultfölje över hela världen med fans som ser en resa till Islay som en pilgrimsresa. Idag är Michael 'Mickey' Heads Distillery Manager för Ardbeg och han har också blivit något av ansiktet utåt för hela destilleriet.

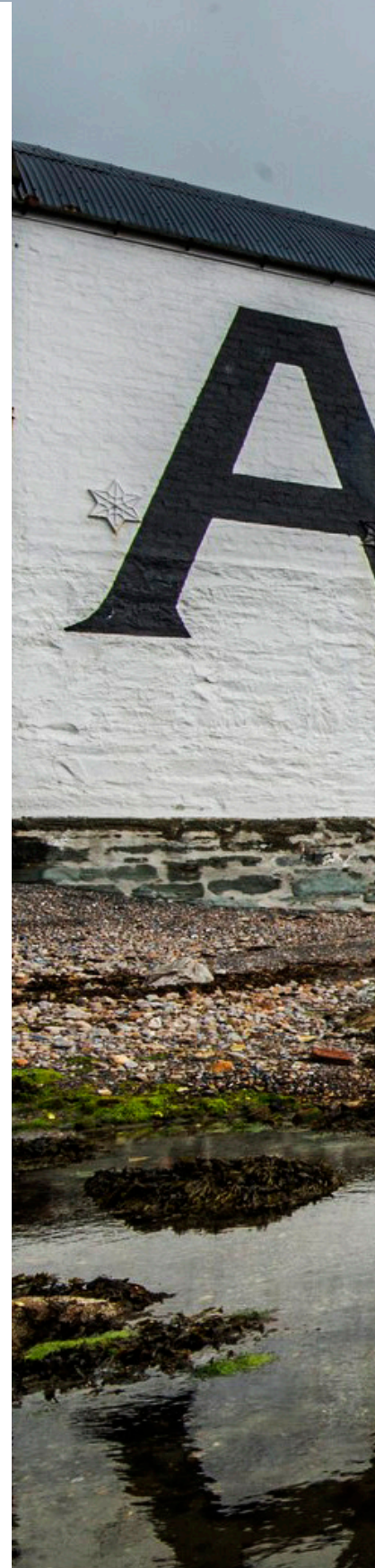
Mickey besökte Sverige nyligen i sam-

band med en kortare provningsturné med nedslag i Dalarna, Västernorrland samt Stockholm Beer & Whisky, men på grund av tidsbrist så hann vi aldrig få till en intervju.

Istället fick vi möjlighet häromdagen att ha ett långt telefonsamtal där han i lugn och ro berättade om hur livet som en Distillery Manager ter sig år 2018.

Men vi backar bandet lite grann och tar en kort historiegenomgång först.

Ardbeg har legat innästlat i viken på den södra sidan av Islay sedan sitt grundade år 1815. Det var familjen McDougall som byggde det och kring destilleriet växte det också fram en liten by. Vid början av 1900-talet så





bodde mer än 40 destilleriarbetare med sina familjer här och det fanns en liten skola med hundra elever och till och med ett växthus och en bowlingbana.

Framgången som Ardbeg hade berodde till stor del på den ökade konsumtionen av blended whisky och där just rökig whisky var en viktig beståndsdel. Familjen Hay tog över ägandet av Ardbeg år 1853 och hade några strålande år där efterfrågan var konstant hög.

Tyvärr skulle lyckan vända. Under de första 30 åren under 1900-talet så drabbades världen av både krig och depression. Familjen Hay lyckades ändå kämpa sig igenom dessa svåra år och få lönsamhet innan de beslutade att sälja destilleriet till Distillers Company Limited, DCL, och Hiram Walker 1959.

I början på 1960-talet och fram till 1970 så ökade efterfrågan igen på rökig whisky och detta ledde till att de från 1974 köpte in rökt malt från det intilliggande Port Ellen. Detta var början på slutet då Ardbeg rökte sin egna malt och 1981 så slutade de helt med att använda sin kölna.

Här anser många också att både själen och profilen av Ardbeg ändrades markant.

Vid 1979 tog Hiram Walker över ägandet till 100% och köpte ut DCL från deras femtio procent ägande för 300,000 pund. Vid den här tidpunkten hade försäljningen ännu en gång börjat gå ned för blended whisky och därmed också efterfrågan på rökig whisky. Hiram Walker tog då ett beslut och började producera örökt Ardbeg, Kildalton.

Försöket med örökt Ardbeg fungera-

de en kort stund men under 1981 så lades destilleriet i malpåse. Först åtta år senare startades det upp igen och då under nya ägare, Allied Distillers, som då också ägde Laphroaig.

Mellan 1989 och 1996 så var Ardbeg igång med produktionen, men blev lagt ännu en gång i malpåse mellan 1996 – 1997.

GLENMORANGIE KLIVER IN

1997 köper Glenmorangie Ardbeg för sju miljoner pund och då ingår allt i affären, både destilleriet och det kvarvarande lagret. Ardbeg hade redan vid det här laget nått kultstatus och fått ett följande av fans och det var nu upp till Glenmorangie att förädla dess rykte, vilket skulle visa sig bli svårare än man hade kunnat ana.

Både själen och profilen ändrades när Ardbeg slutade med att röka sin egna malt menar några

Faktum var att skicket på byggnaderna och utrustningen var så dålig att det innan försäljningen fanns långt gångplaner på att riva alltsammans. Det enda som räddade Ardbeg var den förmodade dåliga pressen som Allied Distillers skulle få.



Ardbegs välkända A
Ardbeg och dess välkända logotyp registrerades redan 1911.

Dr Bill Lumsden, som jobbade på den här tiden som Distillery Manager för Glenmorangie, var involverade till en början i arbetet med att försöka få Ardbeg på fötter igen. Men på grund av andra åtaganden hos Glenmorangie föll det istället på Ed Dodson Distillery Manager på Glen Moray, som också ägdes av The Glenmorangie Company.

Ed Dobson var den enda inom koncernen som hade erfarenhet av att jobba med så gammal utrustning som det fanns hos Ardbeg.

Efter att et stod klart i februari 1997 att Glenmorangie skulle köpa Ardbeg begav sig Ed Dobson till Islay för att inspektera och komma fram med en tidsplan för projektet. Han satte en deadline på fem månader och körde igång med arbetet.

De upptäckte ganska snart att det var fler problem än de trodde. För det första så var det deklarerat att det skulle finnas sex washbacks, men väl på plats fanns bara fem och två av dessa läckte rikligt. De insåg också att både tanken för upphettnings samt mäsktunnan var av gjutjärn och att den senare bara var belägen ca 50 centimeter från marken. Detta betydde att om man skulle behöva reparera den under så blev man lov

att krypa under denna extremt tunga koloss.

Begagnade washbacks köptes in från Pauls Malts som i sin tur hade tidigare köpt dem från Glenesk. Dessa byggdes om för att passa hos Ardbeg och skeppades sedan till Islay.

Ett annat problem de hade var att det inte fanns någon strikt disciplin när det kom till destilleringen utan de skar av lite när de kände för det.



Detta var något som Bill Lumsden ändrade på och införde strikta skärpunkter vid destilleringen.

Ed Dobson jobbade fjorton timmar om dagen tillsammans med hantverkare från fastlandet för att hinna med att få allt att fungera innan den första juli 1997. Faktum är att de hann klart med lite marginal.

Den 20 juni 1997 så sippade de första dropparna fram av råsprit producerade av de nya ägarna. Detta skedde dock utan någon större uppmärksamhet från omvärlden.

Under de följande åren så var mindre stopp mer eller mindre vardag för Ardbeg då de bytte ut den gamla mäsktunnan i gjutjärn, de bytte ut spritpannan och drog ny el i hela destilleriet.

På grund av hur lagret de hade köpt såg ut så beslutade de att den första buteljeringen de skulle släppa var en batch från 1978. Den första buteljeringen med en ålderangivelse som de lanserade var en 17 åring. Ardbeg's 10 åring, som vi är vana vid att se idag, dök inte upp förens år 2000.

Den första januari år 2000 på det nya millenniets första dag, så grundades 'The Ardbeg Committee' - Ardbegs Fanclub. Här kunde destilleriet kommunicera med sina fans via en broschyr de gav ut som de kallade 'Momentous Times' och här kunde de också erbjuda sina medlemmar exklusiva

buteljeringar.

I Mars 2007 kunde man läsa i Nr 8 av 'Momentous Times' att nu var det dags att välkomna Ardbegs nya Distillery Manager, Michael Heads.

MICKY HEADS - DISTILLERY MANAGER

Michael, eller Mickey som de flesta och även han själv säger, är född och uppvuxen på Islay. Både hans far och farfar jobbade på Port Ellen.

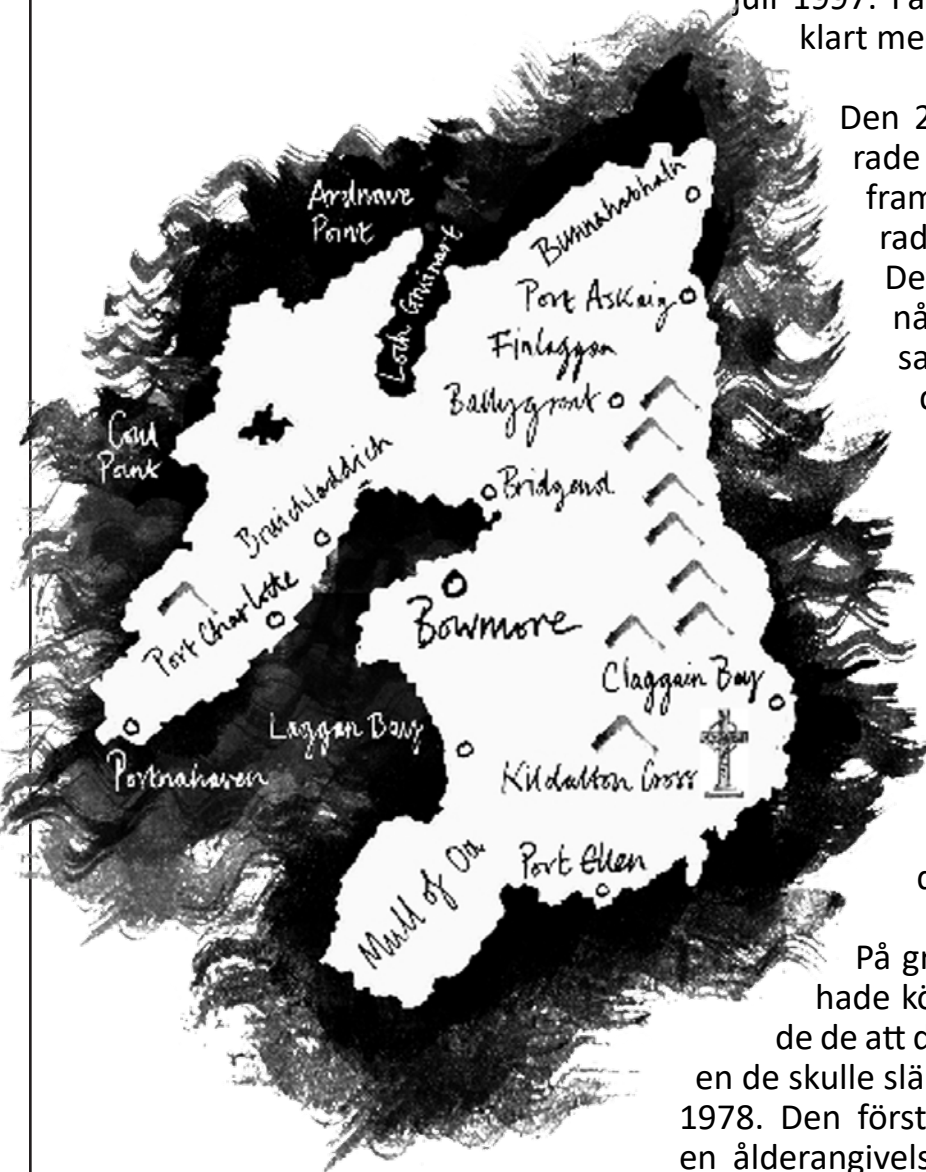
- När jag var fem-sex år så jobbade min pappa först som Maltman sedan som Stillman på Port Ellen Di-

"Ardbeg kördes bara två gånger per år och då hjälpte vi från Laphroaig till"

stillery, men innan dess var han sjöman vid den brittiska flottan, berättar Mickey. Sanningen är att både min far och min farfar jobbade Port Ellen från 1967 till dess att det stängdes 1983. Min farfar jobbade som Head Maltman.

- Men även om whisky var en stor del av livet redan då så hade jag mitt sikte på först och främst flottan och efter det att bli polis, säger Mickey.

Efter skolan så sommarjobbade han på Laphroaig och skulle göra det i sex månader för att dels få ihop lite extra pengar dels för att få tid med ansök-



ningspapperen till flottan.

När halvåret var över så blev han erbjuden en fast tjänst hos Laphroaig och den 1 oktober 1979 gjorde han sin första riktiga arbetsdag.

- De där sex månaderna blev till fyrtio år ganska snabbt, skrattar Mickey.

I början var han mest en allt-i-allo som hjälpte till med småsysslor men fick ganska snart ge sig ut på fälten och gräva fram torv.

- Jag jobbade med att skära torv i ungefär ett och halvt år tills Destillerichefen, då Ian Henderson, erbjöd mig möjligheten att komma in och lära mig hur man arbetar med pannorna. Efter det flöt det bara på, skrattar Mickey. Jag fick senare frågan om jag ville lära mig flera steg i processen och det ville jag ju självklart, så jag jobbade med allt som går att jobba med på ett destilleri.

Efter något år som både Stillman, Mashman och Warehouseman så fick han frågan av Ian om han ville utbildas till bryggare, och självklart ville han det.

- Jag jobbade som bryggar-trainee under något år samtidigt som jag gick ledarskapsutbildningar.

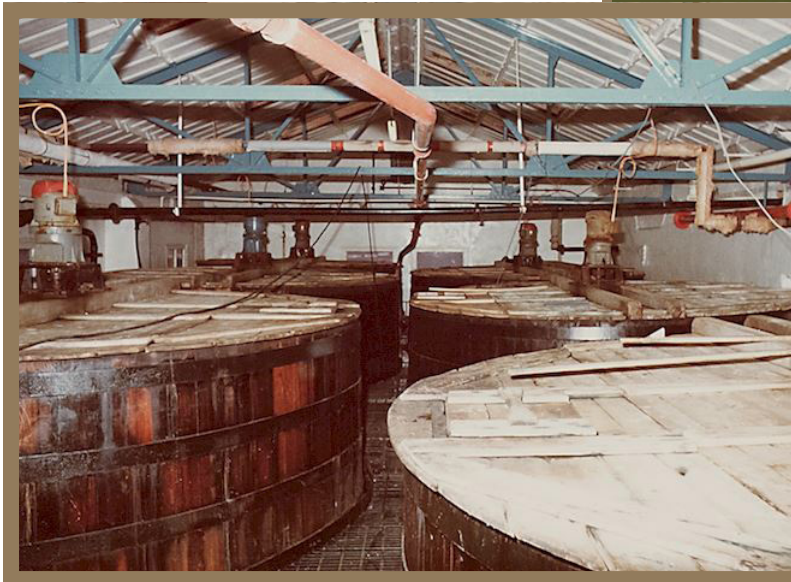
På den här tiden hade Laphroaig och Ardbeg samma ägare, Allied Distillers, och de hade ett utbyte med personal mellan dessa två destillerier.

- Ardbeg kördes bara två månader om året så då hjälpte vi till med personal från Laphroaig. Vi jobbade så under hela 90-talet, berättar Mickey.

I slutet på 90-talet så fick Mickey ett erbjudande att ta över som Manager på Jura. Han behövde inte tänka länge innan han tackade ja till erbjudandet och begav sig över sundet till grannön Jura. Här blev han kvar i åtta år tills



Ardbeg 1996
Slitet och oälskat var destilleriet då.



Fem slitna washbacks.
På papperet stod det att det skulle finnas sex washbacks, men det fanns bara fem och två läckte...



Lagerhusen var intakta
Lagerhusen var intakta men var långtifrån lika ståtliga som de är idag.

erbjudandet från Glenmorangie dök upp om att ta över Ardbeg efter Stuart Thompson.

TOLV ÅR HOS ARDBEG

Idag är Mickey Heads starkt förknippad med Ardbeg och har blivit något av ansiktet utåt för hela varumärket. Mickey själv har inget emot det och när han blir tillfrågad om han kan hålla i provningar eller åka iväg på mässor så tackar han oftast ja.

- Jag har varit här på Ardbeg i 12 år nu i februari och träffat enormt mycket folk, både här på destilleriet såväl som ute på provningar runt om i världen. Det är ju en helt annan aspekt av jobbet att få komma ut och hålla provningar och det är ju något som var helt otänkbart för några år sedan.

Även om han fortfarande reser en del så är det inte i närheten av hur det var runt 2008 – 2009 då Ardbeg skulle återintroduceras på den internationella marknaden.

- Även om jag reser generellt mindre nu än förut så har det varit extra lite just detta år i och med ombyggnationerna vid destilleriet. Det så mycket som händer vid destilleriet med expanderingen så i år har jag bara varit borta totalt i tre veckor under detta år, vilket är väldigt lite. En sväng till USA och ungefär en vecka i Sverige.

Mickey, som också bor på destilleriet bara cirka 100 meter från sitt kontor, gillar rutiner.

- Även om jag är en vane-människa så har jag kommit till freds med att den planen som är satt för dagen kl 09:00 kanske inte håller längre än till 09:15, skrattar Mickey, men det är bara kul.

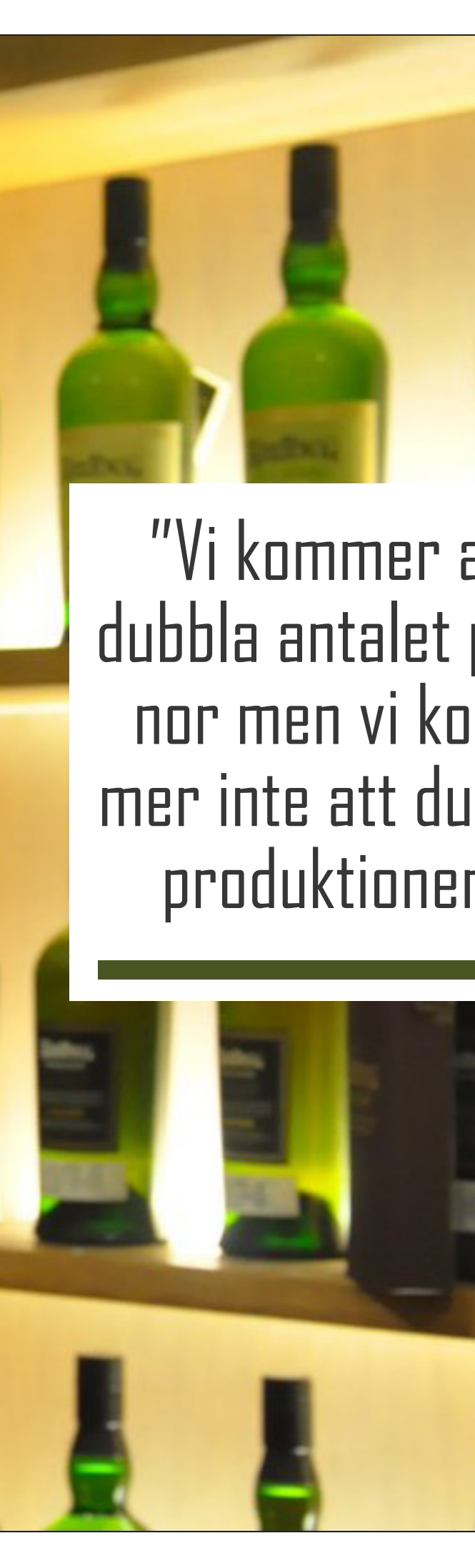
"Dagens plan håller oftast bara fram till kl 09:15, men det är bara kul"

Michael 'Mickey' Heads

Distillery Manager för Ardbeg sedan 2007.







"Vi kommer att dubbla antalet pannor men vi kommer inte att dubbla produktionen"

Arbetsuppgifterna för en Distillery Manager innefattar allt som rör den dagliga driften inklusive allt från personalfrågor till produktionstatus och produktionsmål.

- Varje morgon kl.07:30 så är jag plats och stämmer av med personalen att allt har gått bra under natten med destillationen och mäsningen.

Vid niotiden så börjar byggarbetarna komma in och då har vi möten med dem och ser om vi kan hjälpa till med något eller om det är något speciellt de behöver.

Just nu är det extra mycket då de är halvvägs in i sin expansion av destilleriet. De har precis byggt ett nytt pannrum med en ny panna, och de håller på med sitt nya Stillhouse, där de har börjat med att gjuta grunden.

- Vi kommer att dubbla antalet pannor från två till fyra och vi kommer att sätta in fler washbacks men då vi inte kommer att byta ut eller bygga en till mashtun så kommer kapaciteten ändå vara något begränsad, förklarar Mickey. Så även om vi dubblar antalet pannor så kommer vi inte att dubbla produktionen utan vi kommer att öka med ungefär 70 procent.

- Vi arbetar nära med konstruktionsfirmorna både här på ön men också på fastlandet då vi måste hålla koll på att allt material kommer till Islay i rätt tid, säger Mickey. Så just nu tar detta upp mycket av min tid.

Förutom byggnation så är det också regelbundna möten om kvaliteten och kvantiteten på det som produceras i destilleriet.

- När man är mitt uppe i alla mö-

ten så är det skönt ibland att få bryta av med en tur eller två med besökare eller ta en tur ut i lagerhusen där det är tyst och lugnt. Men det är ju ett fantastiskt kul jobb med så mycket variationen där nästan ingen dag är den andra lik.

Idag är Islay som bekant ett turistmål med flera tusen besökare per år men under 90-talet så var det knappt någon som besökte destillerierna.

- Jag kommer ihåg den första besökaren som jag guidade runt, berättar Mickey. Det var när jag jobbades om Stillman på Laphroaig. Då kom det in en kille i destilleriet som undrade om han kunde få en tur runt och detta var någon gång runt 1990. Det var jag och Ian Henderson som delade på de få turer vi gav då. Vi såg att intresset för att besöka oss ökade och vi öppnade en liten butik, men efter det har det ökat lavinartat.

- Idag är ju besökare en stor del av det vi gör vid destilleriet. Vi på Ardbeg har ju en stor butik och en väldigt uppskattad restaurang och det är fullt nästan varje dag.

Även om mycket av Ardbegs whisky lagras på fastlandet så försöker de att lagra så mycket som möjligt på plats på Islay.

- Vi är lite trångbodda och våra lagerhus är välfyllda, men så fort vi har möjlighet så försöker vi lagra här intill destilleriet. Vi har inte riktigt fått klartecken ännu med alla planer, men en del av det pågående projektet är att vi också ska försöka bygga nya lagerhus.

Mickey firar 40-år i branschen under 2019 men säger själv att han inte har något särskilt planerat.

- Så länge jag har hälsan och kan gå till jobbet varje morgon så är jag nöjd, skrattar han avslutande.



DAVE BROOM

TEXT: HENRIC MADSEN
FOTO: KOHEI TAKE

VI LEVER I EN FANTASTISK WHISKYTID!

Dave Broom är den högproduktiva journalisten och författaren som snart har ägnat ett halvt liv på att skriva om whisky och dess gåtor. Få kan ha missat Dave Brooms texter kring ämnet whisky då han publiceras ofta i *Whisky Magazine*, scotchwhisky.com eller näst intill var som helst annars det finns möjlighet att läsa om ämnet.

Han är en flitig författare och en popu-

lär talare och konferencier på mässor och festivaler runt om i världen. Han, liksom majoriteten av Storbritanniens dryckesjournalister, bor i Brighton vilket är en kuststad söder om London.

Vi från Malter Magasin har sprungit på Dave ett flertal gånger på mässor och provningar runt om i Skottland och Storbritannien och har alltid imponerats av hans kunskaper och hans blyga sätt att dela med sig av dessa.

Dave är en äkta Glaswegian, det vill säga att han är född och uppvuxen i Glasgow. Kopplingen till whisky kom tidigt för den unge Dave då hans farbror jobbade med blended märket Black & White.

- Jag har honom att tacka för att jag fick in en fot i industrin, säger Dave. Han hjälpte mig att få ett av mina första jobb på buteljeringslinan hos Black & White Whisky. Även om jobbet mest innebar tunga lyft och en massa tomflaskor, skrattar han. Det kanske inte var det mest glamorösa yrket inom whisky, men det var så jag började.

Efter sina universitetsstudier som journalist så började han jobba hos den välkända vinkedjan Oddbins samtidigt som han gick kurser på WSET

början på 90 och det var precis när Single Malt började öka i intresse på den globala marknaden. Det fanns nästan ingen som skrev om whisky på den tiden och det fanns ingen som utbildade folk i ämnet.

- Så jag började skriva om whisky mer frekvent i tidningen och när jag valde att bli frilansare år 1995 så specialiserade jag mig i ämnet. Man kan säga att jag var verkligen på rätt plats vid rätt tid, skrattar Dave. Även idag så handlar den stora majoriteten av det jag skriver just om whisky men jag har berört andra spritsorter också, säger Dave.

Här är han lite blyg då faktum är att han har skrivit böcker om både rom, gin och en massa annan sprit. Bland annat så har han släppt en serie på tre

"NÄR JAG SKREV 'THE WORLD ATLAS OF WHISKY' SÅ FANNS DET 117 DESTILL
NÄSTA ÅR KOMMER DET ATT VARA FLER ÄN 140"

ända upp till diplomnivå.

- Även om jobbet på Oddbins var intressant och roligt så var det ju som journalist jag egentligen ville jobba, att få skriva om drycker. Men det fanns liksom inga jobb att söka på den tiden, berättar Dave. Under tiden som jag letade så drev jag istället en pub under ett år, fortsätter han.

SKRIVANDET BÖRJAR

Efter ett år som pubägare så fick han äntligen ett jobb på branschtidningen 'Drinks Trade Weekly'.

- Det var här jag verkligen fick upp ögonen för whisky, säger Dave.

Vi är nu framme vid slutet av 80-talet

böcker som kallas 'The Manual' – manualen. I den triologin går Dave i genom allt man bör kunna om Rom, Gin och självklart också whisky. Han har också författat 'How to drink whisky' och 'The Complete Bartenders Guide'.

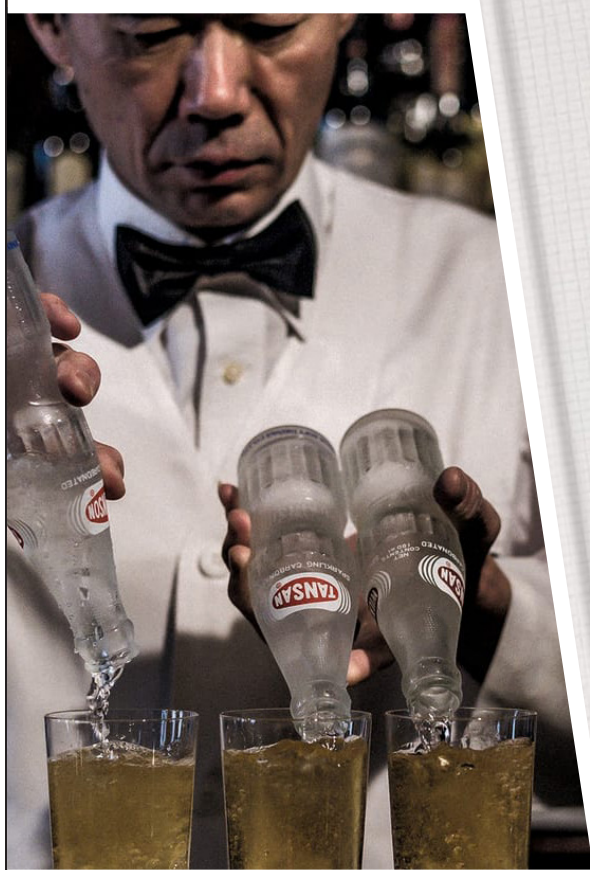
THE WORLD ATLAS OF WHISKY

2010 släppte Dave en mycket hyllad bok 'The World Atlas of Whisky'. Det var en tegelsten på nästan 400 sidor som var fullproppad med information och bilder från de flesta av världens destillerier. 2014 släppte han en reviderad upplaga, något han känner att det är dags för igen.

- När den första utgåvan släppte så var det drygt 117 destillerier i



ERIER I SKOTTLAND.



The Way of Whisky

A journey around Japanese whisky

Dave Broom

Photography by Kohei Take

ウイスキー道

Skottland som var i drift och nästa år så kommer minst 140 vara i drift, så ja, den behöver en uppdatering, skrattar Dave. Men riktigt hur jag ska gå till väga veta jag inte. Boken heter ju 'The World Atlas' och där i ligger problemet. Det är nämligen inte bara i Skottland som destillerier poppar upp, det sker över hela världen. Bara i USA finns det idag fler än 250 destillerier och att försöka få in alla dem är näst intill omöjligt, förklarar Dave.

Om man ska följa några av alla dessa nya destillerier så tipsar Dave om ett par som man bör hålla ett extra vakande öga på.

- Om vi börjar i Skottland så är Ardnamurchan riktigt intressant, säger Dave. Inte bara för deras ekologiska produktion men också deras tankar kring blockchain tekniken är verkligen i framkant.

Utanför Skottland rekommenderar Dave en rad intressanta och innovativa destillerier.

- I norra England, strax söder om Carlisle, har vi det relativt nya destilleriet Lake Distillery. Dhavall Gandhi är deras Chief Whiskymaker och han har tidigare jobbat på Macallan, berättar Dave. Lakes producerar just nu näst intill magisk whisky och det kommer vara intressant att följa destilleriet i framtiden.

- Men vi ska inte glömma Skandinavien med Box och Smögen bland andra. Myken Destilleri i Norge är också ett intressant destilleri som kanske inte har släppt så många buteljer ännu men som definitivt är en riktigt uppstickare.

THE WAY OF WHISKY

Förra året kom också Dave's bok 'The Way of Whisky' ut. Det är en stilfull

och mer personlig whiskybok där vi som läsare får följa med Dave på en resa genom Japans kultur och dess whiskydestillerier.

Från början var det tänkt att detta skulle vara en del till i hans 'The Manual'-serie, men under arbetets gång så insåg Dave att han vill göra en helt annan bok med en helt annan infallsvinkel.

- Jag har skrivit en hel del böcker där fakta har stått i första rummet och mina personliga reflektioner har fått kliva åt sidan, så jag kände att nu kanske det var dags för en mer reflekterande whiskybok, förklarar Dave.

- Och om jag ska vara helt ärlig så fick jag också reda på att Stefan Van Eycken, Chefredaktör på bloggen nonjatta.com, också jobbade med en bok om just japanska whisky destillerier

"VAD ÄR DET SOM GÖR JAPANSK WHISKY JAPANSK?"

och med kunskapen om hans otroliga vetskap om japan och dess destillerier så kände jag att vi fick tänka om med min bok, skrattar Dave.

Något som Dave alltid har funderat på är vad är det som gör Japansk Whisky just japansk och boken är en del av den resan för att hitta svaret.

- För att komma japansk whisky närmare så begav vi oss ut på en resa där vi inte bara träffade destillerifolk utan även kockar och vanligt folk som beskrev japansk kultur och dess smaker och dofter, säger Dave. Och på så sätt så kom jag och min fotograf, Kohei Take, den japanska whiskyn ett steg närmare på ett mer filosofiskt plan. Jag vet att det låter flummigt, skrattar Dave, men det var ett fantastiskt kul projekt och vi är väldigt nöjda med re-

sultatet, säger han.

THE AMBER LIGHT

Under 2018 blev Dave engagerad i ett filmprojekt där de har spelat in en dokumentär de kallar 'The Amber Light'. Det är en 90-minuters dokumentär som lyfter fram själen av den skotska nationaldrycken.

Projektet kom till av att Adam Park, som driver det onlinebaserade matmagasinet The Gannet gjorde en intervju med den välkända bartendern och kocken Ryan Chetiyawardana, en god vän till Dave. Under samtalet så kom de in på ämnet whisky och om Adam var intresserad så tyckte Ryan de verkligen borde göra en intervju med Dave. Någon vecka efteråt så möttes Dave och Adam för en intervju

Under 2018 så har de rest runt hela Skottland och intervjuat destilleriarbetare, barägare, historiker, bönder med mera och i oktober hade de äntligen filmat klart och projektet gick in till klippning och postproduktion. Den planerade premiären var i december 2018, men enligt Dave så var den prognosen lite väl optimistisk.

- Det är många delar, fler än man kan ana, som ska samspela här så vi kommer att ha premiären förmodligen i mars – april nästa år, lagomt i tid tills dokumentär- och whiskyfestivalerna kör igång, förklarar Dave.

Innan de lanserar filmen officiellt så ska de först ut på en mindre turné där de ska besöka en del av alla dem som har finansierat filmen.

- Kickstarter funkar som så att

"DEN HANDLAR OM DEN KULTURELLA DELEN AV SPRIT I ALLMÄNHET ME

hemma hos Dave.

- De kom hem till mig och filmade en intervju och under samtalet så kom vi in på den kulturella delen av sprit i allmänhet men whisky i synnerhet, berättar Dave.

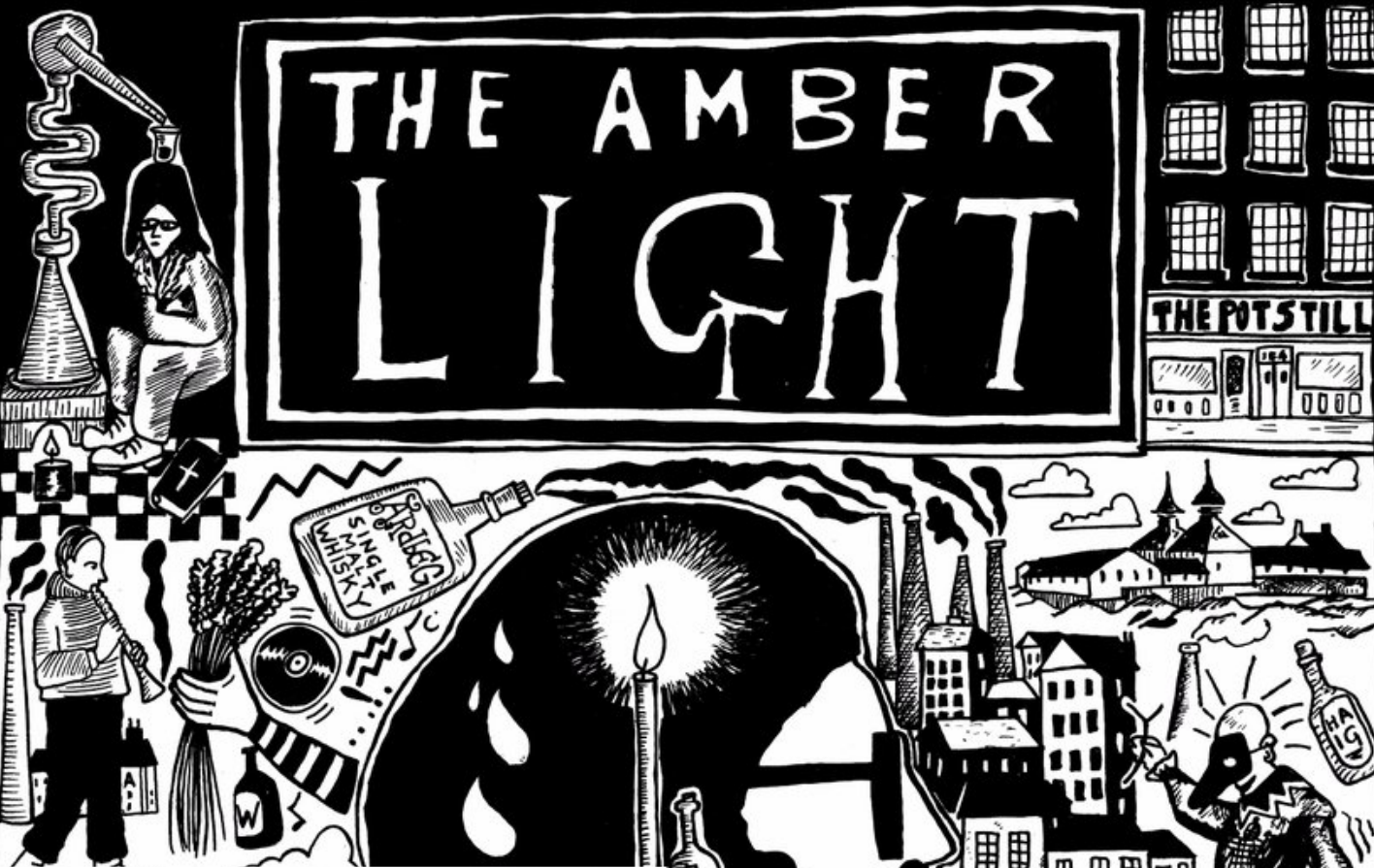
Efter intervjun så insåg Adam att det definitivt fanns en historia att fördjupa sig i och han kontaktade Dave och frågade om han var intresserad av att göra en dokumentärfilm i ämnet.

De bollade idén ett tag och så beslutades det att Adam, tillsammans med Dave Broom och den Londonbaserade videostudion Blueprint.tv, skulle starta en Kickstart-insamling där de skulle begära in minst £39,000 för att projektet skulle bli av. Intresset skulle visa sig vara stort och de fick in mer än £43,000.

du som privatperson kan gå in och hjälpa olika projekt och då sätter personerna bakom projektet upp olika summor, förklarar Dave. Varje summa innehåller sedan olika unika saker som du som finansiär får om projektet blir av. I vårt fall så fick man en poster och ett unikt whiskyglas på de lägre nivåerna men om du valde de högre summorna så fick du en privat visning av filmen inklusive en whiskyprovning.

De sitter just nu i samtal med olika möjliga distributörer men de ser helst att den visas på tv eller i allra bästa fall Netflix.

- Alla vill ju hamna hos Netflix numer, skrattar Dave, och det är kanske inte helt omöjligt att den dyker upp där också så småningom, avslutar han lite hemligt.



EN WHISKY I SYNNERHET"







The
MACALLAN[®]

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Världens dyraste whisky, hittills...

Text: Henric Madsen

Foto: Getty Images / Macallan

Den fjärde oktober i år så var whisky helt plötsligt på allas läppar. Media över hela världen publicerade nyheten att dagen innan hade Bonhams i Edinburgh auktionerat ut världens dyraste flaska whisky, Macallan 60 år 1926 Valerio Adami.

Macallan Distillery är beläget i Speyside i Skottland och är en av världens mest igenkända single malt whisky. Detta globalt välkända varumärke har också gjort att priser på äldre Macallan är de högsta på alla whiskyauktioner. Om man tittar på Rare Whisky Icon 100 Index så är Macallan listade med 18 flaskor av de hundra som ingår och man kan också se att Macallan är det varumärket som köps och säljs mest på auktioner.

Att just denna buteljering står ut och blev världens dyraste whisky beror på flera olika faktorer. Dels så är det dess ålder. Det finns självklart andra destillerier som har buteljerat whisky som är 60 år och äldre, även Macallan själva, men just att den är från "det glada 20-talet" gör denna flaska lite mer intressant. En annan aspekt är dess antal. Macallan producerade endast 12 flaskor av denna och det gör den till en sann raritet för samlarna.

I Maj i år så såldes faktiskt en annan av dessa tolv flaskor i Hong-Kong, och den var redan då världens dyraste så man kunde ana att priset skulle sticka iväg lite ytterligare i Edinburgh.

Willie Philips är idag styrelseordföran-



de för det planerade Ardgowan destilleriet som kommer att ligga strax söder om Glasgow. Men under hela 80-talet var han VD för Macallan och det var delvis han som skapade denna unika whisky.

- Jag måste börja med att säga att efter auktionen den 3 oktober så har jag aldrig varit mer populär, skrattar han. Det kommer epost och det ringer från hela världen.

Willie fick tjänsten som VD 1978 och i samma veva så anlätades en ny Marknadschef, Hugh Metcalf. Genom rykte så hade Hugh fått reda på att Macallan nyligen hade köpt tillbaka en mängd gamla fat från Glen Grant.

- Han var advokat i grunden och hade en väldigt bra fantasi och var enormt kreativ, mycket mer än mig, säger Willie. Jag, Hugh och vår produktionschef kom väldigt bra överens, fortsätter han. Hugh dök ned i lagerhusen och kom tillbaka med en lista på alla gamla fat vi ha i lager och han var chockad.

- Vi visste ju att vi hade fat med riktigt gammal whisky, men för Hugh öppnade sig en helt ny värld där man kunde imponera världen med whisky som höll både en fantastisk kvalitet och ålder.

Man ska komma ihåg att innan 1981 så var Macallan knappt känt utanför branschen. De buteljerade extremt lite som single malt istället gick majoriteten av whiskyn till blandingföre-

tagen. Macallans whisky var klassad som "Top Class" bland blenders, en utmärkelse som bara nio andra destillerier delade. Det var först under 70-talet som Macallan började lansera sin whisky som single malt efter att Glenfiddich hade haft enorma framgångar.

- Vi beslutade att vi skulle använda några av faten som en del av marknadsföringen, fortsätter Willie. Vi hade ju redan vårt standardutbud med en 10, 12 och en 18 årig och det var Hugh som kom med idén att

vi skulle släppa en 25 åring då vi hade några väldigt bra 25 åriga fat från 60-talet. Vi beställde upp prover och efter att ha provat dessa beslutade vi att dessa skulle bli vår 'Anniversary Malt'.

- Vi hittade också några väldigt bra fat från 30-talet, och nu pratar vi 50-årig whisky, säger Willie. Då på 80-talet hade ingen buteljerat så gammal whisky så vi visste inte riktigt hur vi skulle närma oss marknaden. Hugh kontaktade därför David Holmes på Holmes Knight and Ritchie i London, den firma som skötte all vår reklam, och frågade honom om han kunde skapa något unikt för denna unika whiskyn.

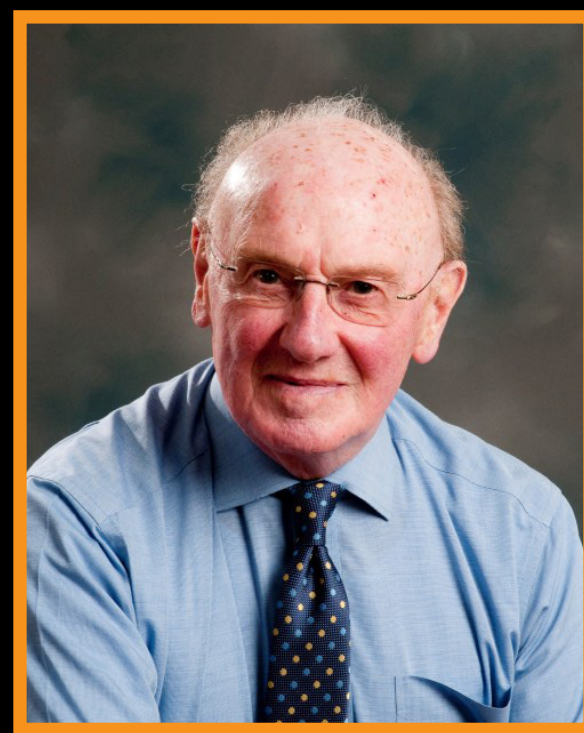
- Just att det var så sällsynt med så gammal whisky gjorde att varje gång vi släppte en buteljering så stod det i alla tidningar runt om i världen, skrattar Willie. Hugh's idé fungerade perfekt!

- Men när vi hittade fatet från



The
MACALLAN[®]

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



Willie Phillips

Macallans VD 1978-1996

Willie var med i trion som upptäckte fatet och beslutade om att buteljera det.

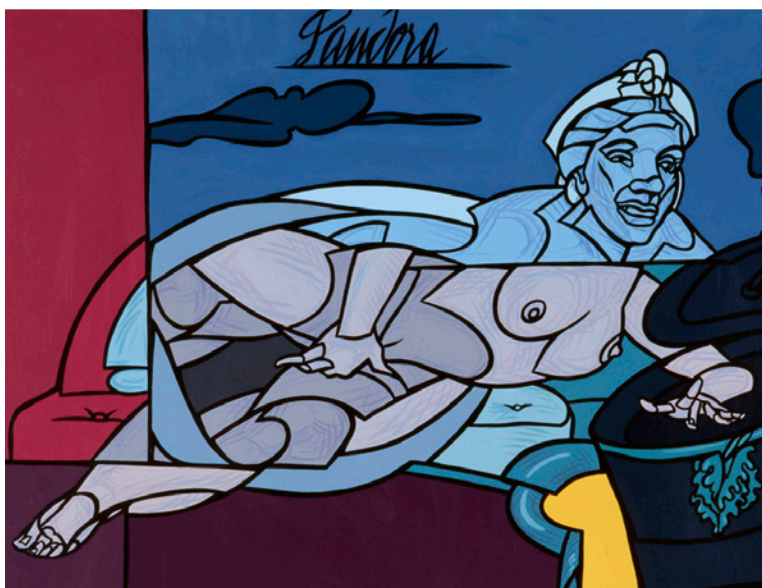
Fantastisk kvalitet
och fantastisk
ålder.



Valerio Adami

Valerio Adami, född 1935 är en italiensk konstnär. Han är utbildad vid Accademia di Brera i Milan, han har sedan dess jobbat både i London såväl som Paris.

Adami föddes i Bologna. Redan som tioåring 1945 så började han studera måleri hos Felice Carena. 1951 så kom han in på Brera Akademin och studerade till tecknare under Achille Funi. 1955 flyttade han till Paris där han träffade och blev influerad av Roberto Matta och Wifredo Lam. Adamis första utställning skedde i Milano 1959.



Pandora. 1999. Valerio Adami

1926 så blev vi chockade alla tre. Vi testade det och kom fram till att även efter 60 år i fat så var det en fantastisk whisky, säger Willie. Vi beslutade att buteljera den.

De visste ju sedan tidigare att det inte skulle vara något problem att sälja flaskorna, men de kände att denna gång kommer det att vara extra speciellt. De kontaktade David Holmes ännu en gång men bad honom att verkligen vara kreativ denna gång.

- Vi sade till David att denna whisky är "a work of art, treat it that way", och det måste man väl säga att han gjorde.

En exceptionell whisky behöver en exceptionell etikett och David anlät två världskända popkonstnärer nämligen den brittiska Peter Blake som hade designat The Beatles Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band 1962 och den italienska Valerio Adami.

Whiskyn från 1926 buteljerades endast i endast fyrtio exemplar där några få såldes av Macallan själva och några gick till väldigt speciella kunder. 24 flaskor ställdes åt sidan så att tolv flaskor fick Peter Blakes etikett och

tolv flaskor fick Valerio Adamis. Tjugofyra kabinett tillverkades som skulle efterlikna Macallans Sprit Safe.

Försäljningen av dessa tjugofyra flaskor skedde via lotning. Om man var

intresserad av att köpa en flaska så ringde man till Macallan och meddelade att man ville vara med i utlottningen.

Genom åren så har dessa flaskor skingrats över världen och ingen har haft koll på var alla har tagit vägen. Enligt ett rykte så gick en flaska sönder i Japan i samband med jordbävningen 2011. Så när det dök upp två flaskor för auktion, en av varje konstnär, i Hong-Kong tidigare i år så gick det ett sus genom whiskyvärlden. Dessa två ropades hem för rekordsummor.

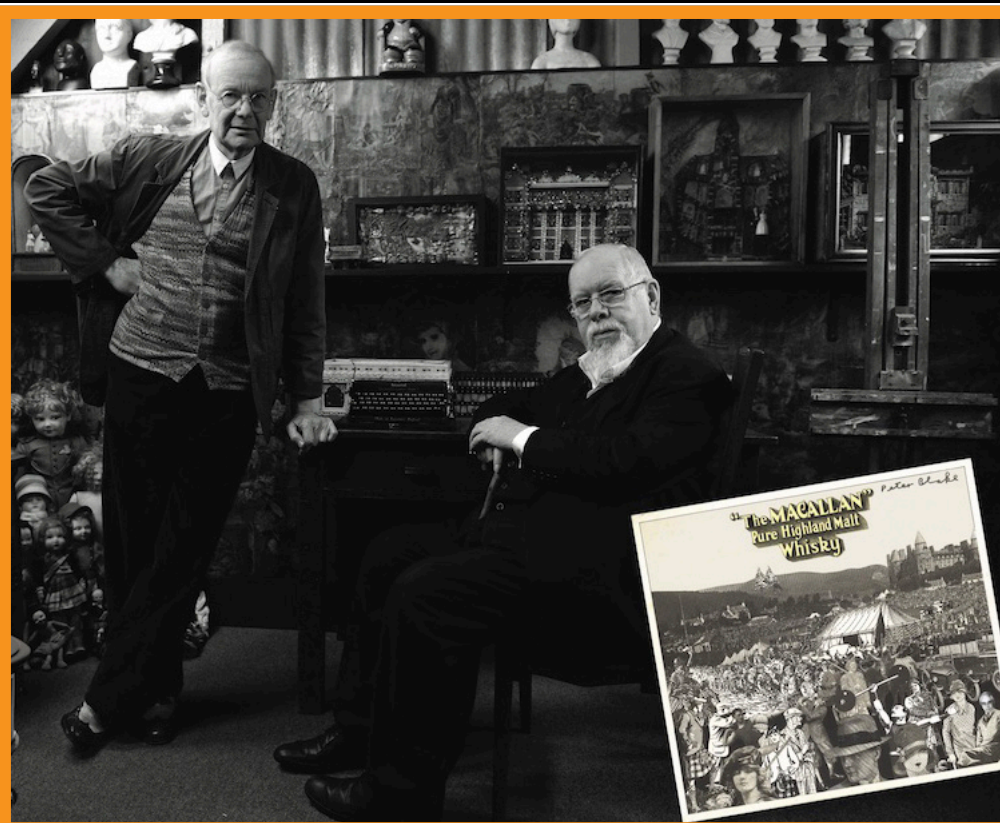
Såld för 9,9 miljoner

Stärkt av denna auktion så kunde man ana att intresset skulle vara stort när ytterligare en dök upp och skulle säljas hos Bonhams i Edinburgh.

När auktionen var över stod det klart att flaskan hade gått för £848,750, drygt 9,9 miljoner kronor, och var då världens dyraste flaska whisky såld på öppen auktion.

Men i november i år så kommer Christie's i London att auktionera ut en ännu mer sällsynt Macallan. Då är det en 1926 Macallan som har ett motiv, handmålat av den irländska konstnären Michael Dillon, föreställande Macallans Easter Elchies House. Flaskan finns bara i ett exemplar i hela världen och såldes 1999 av Fortnum & Mason.

Man tror att denna buteljeringen kommer att säljas för mer än en miljon pund!



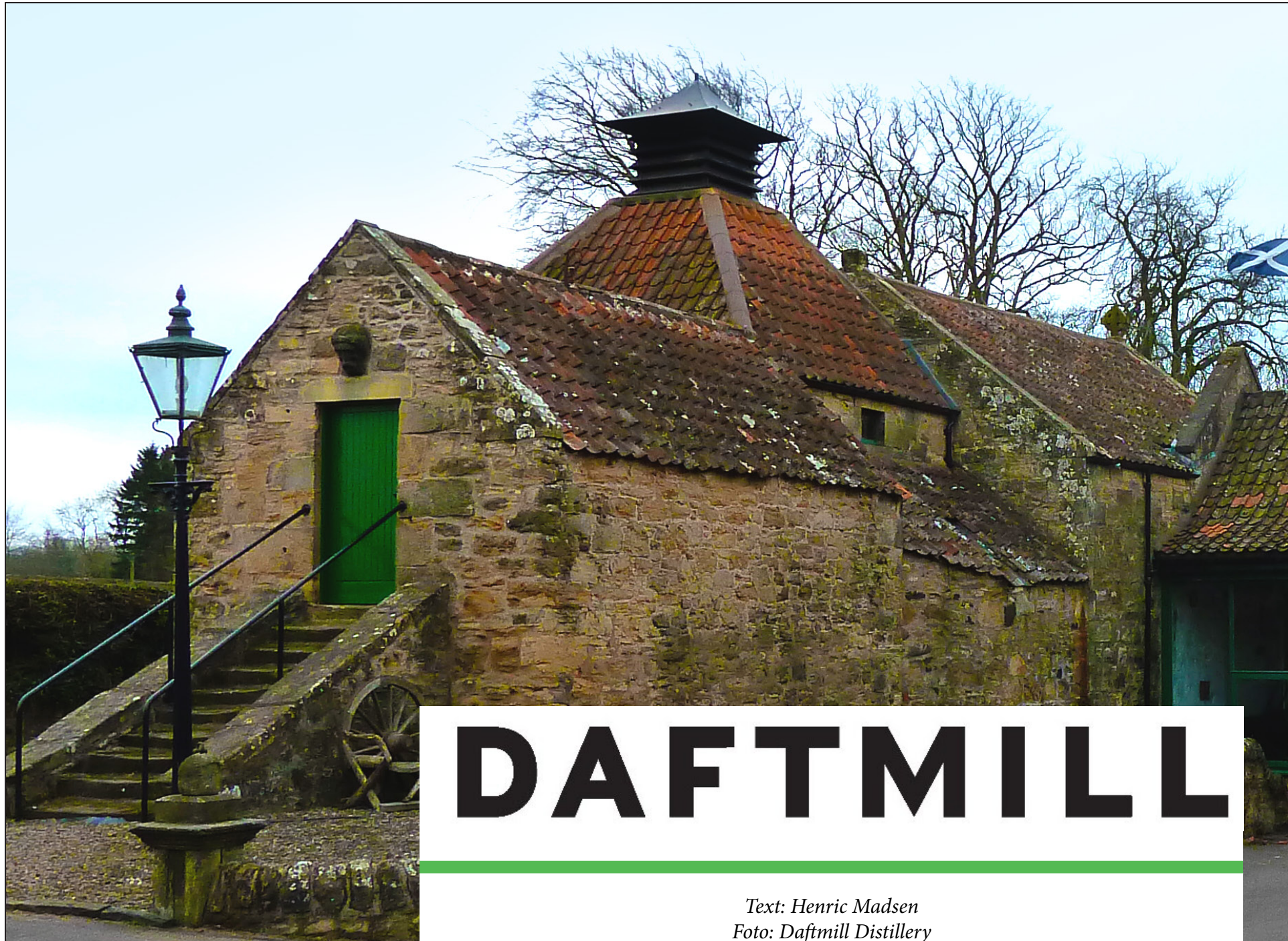
David Holmes & Nick Salaman
Holmes Knight Ritchie

David och Nick var kollegor som jobbade med all marknadsföring kring Macallan.



3 Oktober 2018, Edinburgh

Bild från pågående auktion hos Bonhams där Macallan 1926 Vaerio Adami ropades hem för £848,750.



DAFTMILL

*Text: Henric Madsen
Foto: Daftmill Distillery*

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 arrenderade 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.

På gården idag föder de upp nötkreatur, odlar potatis och naturligtvis korn.

- Vi odlar mestadels kornsorten Concerto men vi har en del Laurette

"Det stående skämtet är att vi ville betala mer skatt"

och Sassy också, säger Francis Cuthbert när vi pratade med honom.

Kornet är också anledningen till att de startade ett destilleri. Destilleriet är ett sätt att skapa mer värde ur kornskörden.

- Vi brukar säga att vi startade Daftmill för att vi ville betala mer skatt, men för att vara mer precis så var det för att få ut mer värde på grödorna vi skördar. Detta är också exakt samma syfte de hade för två hundra år sedan, att öka värdet på det de skördade. Jag är egentligen en vanlig bonde som bränner whisky när tillfälle ges, skratrar Francis.

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.

Detta är väldigt unikt för nya

destillerier! Oftast vill man få ut en produkt så fort som möjligt för att få tillbaka en del av sin investering, men i Daftmills fall så fanns det inga sådana tankar över huvud taget, något som fick många whiskynördar att klia sig i huvudet.

- Vi började destillera 2005 och redan efter två och ett halvt år så började frågorna komma när vi skulle släppa vår första whisky, suckar Francis. Alla som fick prova sa att detta måste ni ju släppa direkt, men jag visste ju själv att det var inte bra nog vid tre år, inte ens bra nog vid fem eller sex. Whisky behöver tid på sig, och vi hade gott om tid, så vi beslutade att vänta tills whiskyn var klar, och det tycker jag att den är vid tolv år.

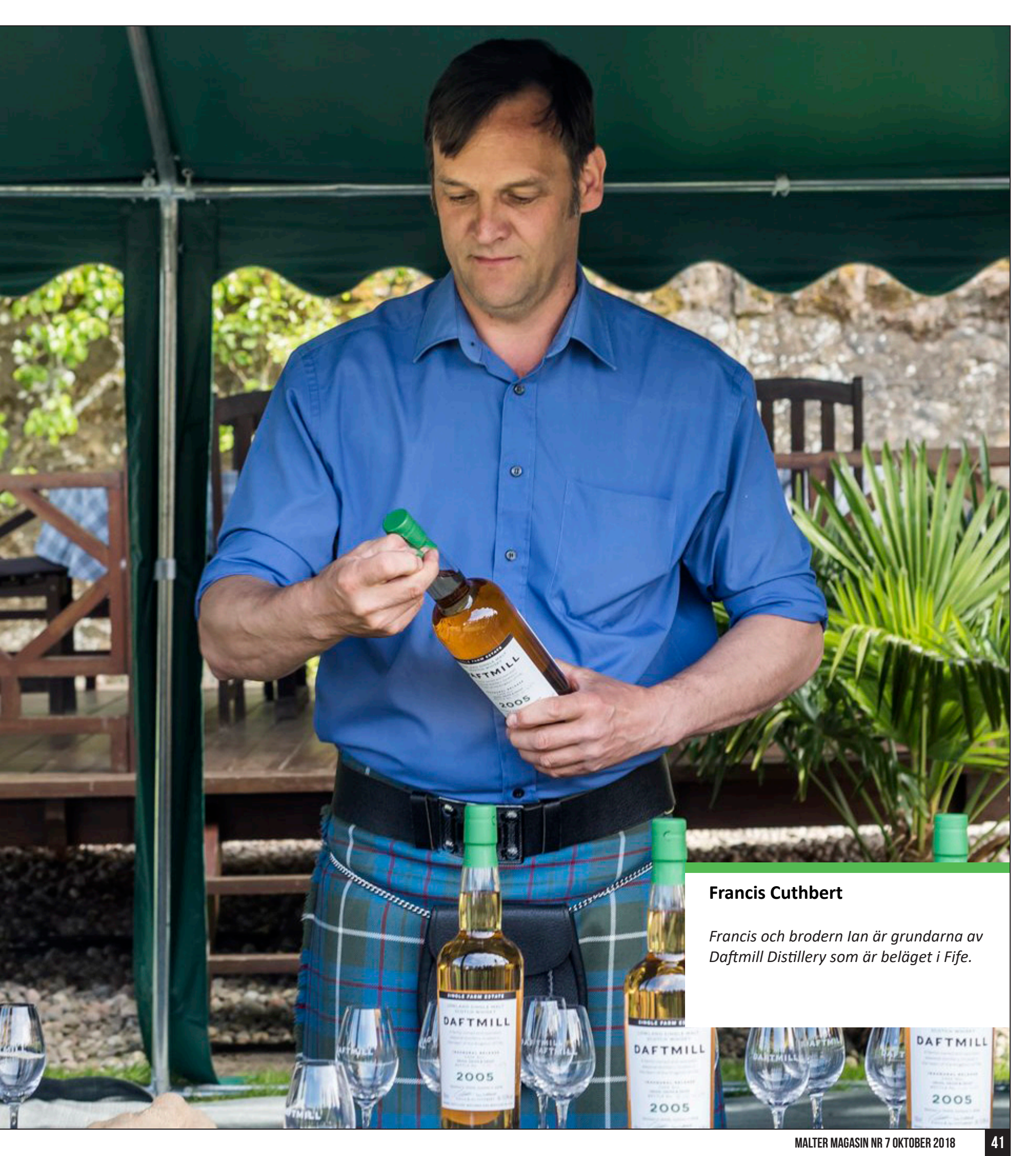
Daftmill ägs och drivs av familjen utan några utomstående finansiärer. Förutom gården så har familjen ett väldigt framgångsrikt stenbrott och har på så vis självfinansierat detta projekt.

- En stor fördel är att vi inte hade någon annan intressent inom destilleriet utan det är bara familjen som beslutar, och då både gården och stenbrottet gå bra så kunde vi låta whiskyn mogna i fred, berättar Francis.

Till allas stora glädje så beslutades det under våren 2018 att Daftmill äntligen skulle ge ut en Single Malt och de hade startat ett samarbete med Berry, Bros & Rudd i London.

- Det fanns aldrig någon fast plan på en lansering utan vi fokuserade på att producera och tänkte aldrig på hur vi skulle gå tillväga vid en framtida lansering, förklarar Francis. Vi kände ju redan Jonny McMillan som jobbar på Berry Bros & Rudd så det kändes naturligt att börja samarbete med dem.

Daftmill är ett väldigt litet destilleri med en årsproduktion som rymms i



Francis Cuthbert

Francis och brodern Ian är grundarna av Daftmill Distillery som är beläget i Fife.



Pannor från Forsyths

Förutom pannorna så är all utrustning tillverkad av lokala företag i och omkring Fife.

hundra fat, så varje ren liter alkohol de producerar är väldigt dyr. På så vis kan de inte lanserar en billig instegs whisky utan hamnar rent automatiskt i 'premium segmentet'.

- Med de höga priserna som vi måste ta för vår whisky så kände vi att vi ville ha en produkt som verkligen kunde reflekteras i priset, säger Francis. Även om vi har en dyr produkt så kan vi ganska lätt sälja en flaska till en kund, men om man vill att den kunden ska köpa en till så måste ju kvaliteten vara hög.

De hade kunnat släppa en whisky redan för två år sedan, men det tar tid för familjen att besluta sig för något förklarar Francis.

- Om jag ska vara helt ärlig så hade vi kunnat släppa en 10-åring, men det tar tid för oss oavsett vad vi ska göra, så planerna drog helt enkelt ut på tiden och då blev whiskyn automatiskt 12 år.

Med en sån liten produktion som Daftmill har så lagras allt de producerar hemma på gården.

- Vi producerar bara ca 100 fat per år så vi beslutade att vi lagrar allt på plats vid destilleriet.

Årets skörd – katastrof

Vädermässigt 2018 var en katastrof för familjen Cuthbert. Våren började med stora mängder nederbörd som resulterade i att de var tvungna att flytta fram sådden. Men med mycket fukt i marken så växte grödorna ikapp det bortfall de hade haft tidigare. Men så slog värmen till och flera månader med bara sol och inget regn gjorde att de var tvungna att skörda mycket tidigare än vanligt.

- Vi åkte på en riktig smäll i år med en otroligt dålig skörd av korn, berättar Francis. Vi är historiskt en torr gård i ett torrt landskap och denna sommar var extremt tung för oss.

En bekant till mig har en gård utanför Stirling och han hade den bästa kornskörden på flera år, men där så har de mer lera i marken också, förklarar Francis. Men då är också han undantaget, överlag i Skottland så är det ett fruktansvärt år för korn i Skottland.

Att årets skörd blev mindre än vanligt är inte så farligt för själva destilleriet,

"Vi är riktigt småskaliga då vi producerar endast cirka 100 fat per år"

men den dåliga kvaliteten är ett huvud bry.

- En normal sommar så skulle årets skörd klassas som spannmål, men just att skörden är dålig över hela landet så tillåts den i alla fall för whiskyproduktion., säger Francis. Så produktionsmässigt så kommer vi inte att känna av den dåliga sommaren, men kvalitetsmässigt så finns det en viss risk att, Vintage 2018, blir en något sämre produkt, men vi är ju inte heller på något sätt ensamma om denna situation, det är ju samma över stort sett hela Skottland.

Francis förklarar också att det är inte höstens produktion som blir påverkad av sommarens väder utan att det är 2019 – 2020 års new make som eventuellt kommer att påverkas.

- Årets skörd kommer inte att bli mältad förens april – maj 2019, och vi kommer att destillera det först un-

der sommaren det året. Den whisky vi har släppt nu är ju gjord på skörden 2003 – 2004, så kornet måste få vila en stund innan vi använder det i produktionen.

Då Francis är en bonde på heltid så körs destilleriet bara när det finns tid över på gården.

- Vi destillerar vanligtvis under de lugna månaderna på gården, säger Francis. Vi börjar runt Novem-

"Det här med whisky är lite av en helt ny värld för mig"

ber – December och så fortsätter vi in i Februari. Vi kan också fortsätta in i våren, men mycket beror på vilket vårväder det och om vi kan köra igång tidigt med gårdsarbetet.

För lagring används gamla beprövade kombinationer, alltså bourbon och sherryfat.

- Vi använder 90% bourbonfat och så några få sherryfat, men inga andra typer av fat, klargör Francis. Vi använder inga "exotisk fat" eller gör några experiment, utan vi fyller fat som vi vet matchar bra vår sprit och på så vis bygger både lager och varumärke.

Med två slutsålda buteljeringar så vill alla whiskyfans ha mer Daftmill och Francis får frågor varje dag när nästa buteljering släpps.

- Vi har ju tidigare släppt två buteljeringar, vår först 'Inaugural release' och vår Summer-release, nästa

som kommer är en Winter release. Det är väldigt många som frågar när den kommer och vi försöker förklarar att vintern i Fife är mellan November och Mars, säger Francis skämtsamt. Så någon gång då kommer vi att släppa vår nästa buteljering.

Deras 'Inaugural release' var en kombination av tre ex-bourbonfat som gav totalt 629 flaskor som alla såldes via utlottning hos Berry Bros & Rudd. Deras Summer var en kombination av fler fat som gav totalt 1665 flaskor.

- Vår Winter Release blir förmodligen uppdelad i tre olika batcher, en för USA, en för UK och en för Europa med ungefär 1500 flaskor i varje batch. Vi kommer att använda ungefär 5 – 6 fat per batch.

Vi undrar avslutande hur livet har förändrats från att vara en bonde i Fife till att stå i fokus i Lonond på The Whisky Show.

- Det är lite av en ny värld, det här med att sälja och prata om whisky, säger Francis. I London så kan man väl säga att jag inte direkt var i min 'comfort zone', skrattar Francis. Om jag ska vara helt ärlig så är det roligare att göra whisky än att sälja whisky avslutar han.

Daftmill i Sverige

I Sverige hittar du Daftmills whisky hos Clydesdale.se



Daftmill Inaugural Release

Tre fat gav totalt 629 flaskor. Dessa sål-
des via lottning hos Berry Bros & Rudd.

Lilla Whiskyskolan

BLENDS, GRAIN & MALTS

För den som precis har börjat intressera sig för whisky så kan alla begrepp man stöter på till en början verka röriga men faktum är att även den mest inbitne whiskynörden kan ibland blanda ihop dessa begrepp.

Om en flaska innehåller whisky från bara ett enda destilleri så kallas det en single malt. En Blended whisky är å andra sidan en blandning av flera olika Single Malts och Grain (sädeswhisky) från fler olika destillerier. Man blandar dessa destillat för att skapa en unik doft och smak.

För att en whisky från Skottland ska få kallas 'Scotch Single Malt' så måste den följa vissa regler. Bland annat måste den vara tillverkad i Skottland och den måste lagras i minst tre år i ekfat.

Destillatet som produceras på ett destilleri är alltså tekniskt sett inte whisky, utan spriten som kommer ur spritpannan kallas 'New Make' – Råsprit.

Det finns en rad faktorer som påverkar smak och doft på whisky där den främsta är vilket fat whiskyn har lag-

l:
NS



rats på. Den vanligaste fättypen är ex-Bourbon, fat som tidigare har innehållit Bourbon whiskey från USA, vilket ger whiskyn en gyllene färg och en doft fylld med vanilj och ek. Man lagrar ofta också whisky på Sherryfat vilket då ger en gyllene rödbrun färg och aromen är då oftast istället söt och russinfruktig. Detta är naturligtvis en ganska grov förenkling av dofterna och utseendet, men det ger en fingervisning.

Förutom faten så påverkas smaken också av vilken jäst man använder, vilken form på pannorna, vilket vatten man använder i processen osv. osv.

SINGLE MALT

Single Malt whisky är som sagt whisky från ett enda destilleri. Den är lagrad på ekfat i minst tre år. Om det finns en åldersangivelse på etiketten, till exempel 12 år, så är den yngsta whiskyn i flaskan 12 år. Producenterna får använda sig av äldre whisky men inte yngre än det som står på etiketten. I sällsynta fall så används äldre whisky för att få en fylligare whisky, men det är som sagt sällsynt.

NAS

En Single Malt utan åldersangivelse eller en årgång kallas 'NAS' – No Age Statement. Här har producenten valt att blanda till en utgåva av sin single malt, men har valt att inte skriva ut åldern på den yngsta beståndsdelen.

EN BLANDNING AV FAT

Många tror att en single malt som det står att den är tolv år på är en begränsad andel fat som är just tolv år. Som vi har gått igenom tidigare så behöver ju inte detta stämma, man ska också komma ihåg att en utgåva från ett destilleri alltid är en blandning av flera fat från detta destilleri. Som ett exempel kan vi ta Highland Park 12 år. För att göra en batch av Highland Park 12

år används ca 1500 fat av varierande ålder, men aldrig yngre än 12 år dock.

SINGLE CASK

Om det står Single Cask på etiketten så är det ett enskilt fat som är buteljerat. Man ser oftast Single Cask buteljeringar från de oberoende buteljerna, alltså de som inte är direkt anslutna till något enskilt destilleri.

BLENDED MALT

Detta är när man blandar enbart Single Malts, utan inblandning av Grain whisky.

BLENDED SCOTCH WHISKY

En Blended Scotch whisky innehåller whisky från olika singel malt och grain destillerier. För att få kallas 'Scotch' så måste de olika delarna som ingår vara destillerat, lagrat och buteljerat i Skottland. Whiskyn måste ha legat på ekfat i minst tre år. Oftast innehåller en Blended Scotch ca 20 – 30% Single Malts och resten är den billigare Grain whisky.

SINGLE GRAIN

En Single Grain whisky är samma sak som en Single Malt, all whisky i flaskan kommer ett och samma destilleri.

SINGLE CASK SINGLE GRAIN

Det finns naturligtvis även Single Cask Single Grain och detta är något man ska hålla ögonen öppna efter, framförallt äldre versioner. Gammal grain blir oftast flytande godis när den passerar 40 år.

BLENDED GRAIN

En Blended Grain innehåller whisky från flera olika grain destillerier. Dessa buteljeringar är sällsynta och det är få buteljerare som ger ut Blended Grain.

Om man

Den må



Blended Scotch Whisky
Single Malt och Single
Grain whisky blandade.

En
Gra



VAD ÄR SCOTCH WHISKY?

ska förenkla det så är Scotch Whisky tillverkad i Skottland under ett antal rådande lagar. Dessa lagar gör att Scotch Whisky siljer sig från all annan whisky i hela världen. De flesta produceras, lagras och buteljeras i Skottland. Den måste lagras i minst tre år i ekfat och den får endast innehålla malt, vatten och jäst.

Maltwhisky

är gjord på mälat korn som destilleras i en enkel kopparpanna.

Grainwhisky

är destillerad i en kolonnpanna och tillverkas av till stor del vete eller majs med bara en liten del malt.



Blended Grain
blandning av Single Grain whisky från fler än ett destilleri.



Single Grain
Grainwhisky från ett destilleri.



Blended Malt
En blandning av Single Malt whisky från fler än ett destilleri.



Single Malt
Maltwhisky från endast ett destilleri.



VILKEN SINGLE MALT WHISKY GILLAR DU?

BÖRJA HÄR ►►►

GILLAR DU RÖKIG WHISKY?

JAG ÄLSKAR RÖK!

I VISSA FALL, MEN BARA
LITE I BAKGRUNDEN

ABSOLUT INTE!

SÖT ELLER TORR RÖK

VANILJIGA TONER ELLER
FRUKTIG SHERRY?

HIGHLAND
PARK
18 ÅR

STOR ISLAY
RÖK

MASSOR AV VANILJ!

SHERRY
SHERRY
SHERRY

VANILJ
MEN MED
ELEGANS!

ARBEG
10 ÅR

SÖT OCH
SNÄLL

GLENKINCHIE
12 ÅR

KAN MAN INTE
FÅ BÄGGE?

MACALLAN
12 ÅR

GLENMORANGIE
THE ORIGINAL
10 ÅR

ÄNNU
KRAFTIGARE?

LAGAVULIN
DISTILLERS
EDITION

MED HONUNG?

BALVENIE
12 ÅR

LITE MER ÅLDER
OCH LITE MER
SHERRY?

LAPHROAIG
10 ÅR

SÖT OCH
KRAFTIG

FÖR SNÄLL?
PROVA EN
LITE STARKARE

GLENGOYNE
21 ÅR

ARBEG
UIGEADAIL

ABERLOUR
a'BUNADH

ALLA FINNS PÅ SYSTEMBOLAGET



LAPHROAIG
10 ÅR

Nr: 571
Pris: 439 KR



LAGAVULIN
DISTILLERS
EDITION

Nr: 40121
Pris: 819 KR



BALVENIE
12 ÅR

Nr: 10477
Pris: 469 KR



GLENMORANGIE
THE ORIGINAL
10 ÅR

Nr: 417
Pris: 423 KR



ARBEG
10 ÅR

Nr: 513
Pris: 499 KR



ABERLOUR
a'BUNADH

Nr: 445
Pris: 649 KR



DALWHINNIE
15 ÅR

Nr: 572
Pris: 459 KR



GLENKINCHIE
12 ÅR

Nr: 83823
Pris: 433 KR



ARBEG
UIGEADAIL

Nr: 10407
Pris: 715 KR



HIGHLAND
PARK
18 ÅR

Nr: 437
Pris: 799 KR



MACALLAN
12 ÅR

Nr: 478
Pris: 529 KR



GLENGOYNE
21 ÅR

Nr: 20488
Pris: 1299 KR

PRISMÄSSIGT



4 2 3 k r >

< 1 2 9 9 k r

Rött eller vitt vin till fina fisken?



Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

Text: Jeanette Gardner

www.vinjournalen.se

De allra flesta frågor om mat och vin som Vinjournalen.se får handlar definitivt om att hitta rätt vin till fisken. Men tänk på att man faktiskt inte alltid måste välja ett vitt vin...

I fina vinkretsar idag är det inte längre lika strikt att endast välja vitt till fisk och man nu tittar något utanför boxen och sneglar åt röda viner som är medelfylliga. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris är traditionella vita viner men samtliga viner har också ganska olika karaktärer. Några skillnader kan vara krispiga eller fylliga, krämiga och smöriga eller blommiga, med eller utan ekfatslagring.

Valet är förstås helt beroende på vilken fiskrätt man lagar. En torr vit torsk, en fetare laxbit eller en mycket fet ål? I Sverige skiljer vi på magra och feta fiskar och torsk, gädda, abborre är exempel på magra fiskar medan sill, öring, sardin och lax är feta fiskar. Men sedan finns ju också skaldjuren

som räkor, hummer, krabba, ostron.

Rödvin och fisk

Det finns röda viner och röda viner och det finns fisk och fisk. Om man väljer ett rött vin så man tänka på att välja ett lätt och medelfylligt rött vin. Serverar du exempelvis en fisk med en syrlig citronsås så vill du inte ha några bittra tanniner i vinet som fyller gommen med en mineralisk, besk eftersmak efter varje klunk. Viner som då kan passa skulle kunna vara en Beaujolais, en Gamay eller en Pinot Noir.

Men om vi vänder på steken den här gången och bestämmer vinet först och därefter fiskrätten? Här har jag olika viner som jag har parat med olika fiskrätter. Låt oss titta lite på de druvorna som vi har valt: Sauvignon Blanc, Chardonnay, som vita alternativ och en Pinot Noir som representant för de röda vinerna. Varsågod! Tre druvor och tre läckerheter från havet!



Sauvignon Blanc

Det hörs att den ljusa, gröna druvan Sauvignon Blanc kommer från Frankrike och närmare bestämt från Bordeaux men den odlas även flitigt i hela övriga vinvärlden. Fantastiska viner av Sauvignon Blanc hittar du på Nya Zeeland, i Sydafrika och Kalifornien, för att nämna några exempel. I de franska vinregionerna Sancerre och Pouilly-Fumé i Loire dalen har man förfinat tekniken med att göra smakfulla Sauvignon Blanc viner. Ofta används druvan till 100% eller paras den tillsammans med andra druvor som exempelvis Semillon.

Ett Sauvignon Blanc vin är ett enkelt vin. Inget krux, inga överraskningar och druvan är därför ganska lätt att känna igen. Men den som tror att en Sauvignon Blanc endast har gröna äppelaromer bedrar sig. Vad sägs om dofter som gräs, sparris, nässlor, krusbär eller kanske flinta?

En Sauvignon Blanc kan mycket väl

vara både spännande och komplex. Den är lättodlad och trivs i en mängd spännande miljöer och i både varmare samt något kyligare klimat. Som matvin är det ett exceptionellt vin! Den trivs lika bra med en grillad sparris som mängder av eller en vit fisk i krämig sås.

Detta är en Sauvignon Blanc från den Nya Världen, Nya Zeeland och vinregionen Marlborough en region som är känd för att göra intensiva och enastående Sauvignon Blanc viner. Idag står Sauvignon Blanc för cirka 85% av Nya Zeelands vinexport.

Just ett sådant vin är Stoneleigh Wild Valley Sauvignon Blanc från Marlborough på Nya Zeeland. Detta är ett vin som till 100% är tillverkat av druvan Sauvignon Blanc. Storproducent men faktiskt en mycket kvalitativ och druvtypisk Sauvignon Blanc. Den långa härliga aromatiska doften av intensiva och charmiga fruktiga aro-

mer som gröna päron och exotiska frukter, lite gräs och grädde. Känns intensivt på grund av en fin ekfatskaraktär. Detta vin kan sluka fetare grillade fiskar riktigt lätt eftersom det är ett komplext och fräscht vin med en läcker syra, perfekt balanserat.

Här har man lyckats bra med att göra ett snyggt vin av en ganska så neutral druva. Trevligt lättdrucket vin att se på i glaset, glimrande ljusgult åt det gröna hållet. Nu paras det med en skaldjursrätt med lite klös i.



Stoneleigh Wild Valley
Art nr: 2529
Pris: 121 kr.

...till fina fisken?



Meny Rostade tigerräkor

I denna rätt samsas tigerräkor med pikanta smaker som vitlök, citron och timjan, perfekt med en Sauvignon Blanc.

- 5-6 kvistar färsk timjan
- 6 vitlöksklyftor
- olivolja
- 1 kg tigerräkor av bästa sort
- 1 citron, både saften och rivet skal
- salt och riven svartpeppar

Sätt ugnen på 200 grader.

Rör ihop olja, vitlök, timjan i en ugnsfast form och stek i 10 minuter tills vitlöken har blivit något rostad.

Lägg in räkorna i formen och rör om så att alla blir indränkta i olja, vitlök och timjan.

Sätt in hela formen men räkor och allt ugnen igen, sådär en 12 – 15 minuter tills räkorna är kokta.

De ska vara rosa och fasta.

Ta ut formen ur ugnen, strö på lite rivet citronskal samt citronsaften.

Salta och peppra.

Servera gärna med lite ris och en ångkokt grönsak som till exempel blomkål, broccoli, zucchini eller aubergine.

IGH™
lley™
LANC
TED
LAND

Mery Grillad hel Sea Bass

Till denna grillade fisk passar det att servera en Meursault och gärna lite råstekt potatis samt en egen mortlad gremolata.

Beräkna en hel fisk per person och kanske för 2 personer om fisken är stor. Fjälla, rensa och skölj ur fisken.

Ta en hel fisk med skinn, ben och huvud och skär några skåror i skinnet på fisken.

Gnid in den med citron.

Fyll fisken med färska örter, exempelvis timjan, persilja, rosmarin och några citronskivor.

Smartast är om du använder ett fiskhalster och klämmer fast den om du grillar ute, men den kan med fördel grillas i ugn.

Räkna med att grilla kraftigt i 5-6 minuter och eftergrilla i några minuter tills fisken är genomstekt.

Pensla den med lite smält citronsmör, salta och peppra.



Chardonnay

Nästa druva är Chardonnay, en druva som verkligen finns i en mängd olika stilar. En Chardonnay kan vara allt från frisk och krispig till komplex och ekfatslagrad eller lättare och kanske lite mer åt det blommiga hållet. Druvan har verkligen allt och den växer nästan överallt, de tål skiftande klimat och olika typer. Det är den mest odlade gröna druvan som vi har, för den odlas globalt.

Många anser att de främsta Chardonnay-vinerna kommer från vingårdarna i södra Bourgogne och främst då kring Beaune-trakten. Här görs det rika viner, viner som är komplexa och oftast lagrade på riktigt gamla ekfat. Denna ekiga "Beaune-stil" är känd genom vinmakarna i områden som Meursault, Montrachet och Pouilly-Fuissé.

Meursault Pierre Bourée Fils

Därför har vi valt just en sådan elegant och ekad Chardonnay, Meursault Pierre Bourée Fils, från topproducent med samma namn och som strävar

kontinuerligt efter att få göra några av världens mest spännande och komplexa viner, däribland denna stilfulla Chardonnay. Observera att detta är en halvflaska på 375 ml men den är värt varenda öre!

En mycket typisk Meursault som man kan njuta av, full av frukt, surhet, ek och med en läcker härlig och smörig konsistens. Detta vin har en förfinad smakprofil med mängder av trevliga fruktaromer som äpplen, förstås, men här i en symbios av lena, smöriga, nötiga och mjukt kryddade toner som bildar ett graciöst vin med en skön, frisk syra med läckra mineraltoner.

Ett frodigt och fylligt vin med skön blommig doft. noga balanserat med en trevlig pulserande syra och fin, anständig längd. Till en sådan liten flaska sofistikerad aromrik vinjätte passar det med en grillad sea bass, på svenska säger vi braxen.



Meursault Pierre Bourée Fils

Art nr: 2505

Pris: 249:-/halvflaska

Pinot Noir

Och nu har turen kommit till vår blåa druva! Pinot Noir. Kärt barn har många namn. Pinot Nero, Blauburgunder eller Spätburgunder kan den också kallas lite beroende på var den växer.

Druvan används både till att framställa mousserande och stilla viner och den kommer från Bourgogne-regionen i Frankrike. Pinot Noir viner hör nog till de viner som de senaste åren har fått en trendig profil och ofta höjs ofta till skyarna, kanske eftersom druvan ofta står bakom de riktigt stora och dyra röda vinerna i Bourgogne i Frankrike.

Detta är inte direkt en lättodlad druva. Den har svårt att växa och kräver rätt balans mellan varma dagar och kalla nätter för att mogna helt perfekt. Idag odlas den över nästan hela Europa även i varmare trakter som Australien, Nya Zeeland och Kalifornien. En utmärkt matdruva som passar mängder av olika rätter, bland annat grillad fisk och skaldjur.

Denna rubinröda och ekologiska Pinot

Noir kommer från en familjeproducent i Burgenland i Österrike.

Heinrich Pinot Noir

Full av mogna svenska sommarbär som lingon, jordgubbar och hallon, några stänk av färska örter som riven muskot och allt avslutas med en tydlig fatton.

Mycket läckert och finessrikt vin som bara smakar mer då den har en bra balans och en mycket fin längd. Kort: ett mjukt rödvin med bra kropp med snygg mineralitet och ett vin som visar upp den typiskt stora Pinot Noir känslan smed sin fina stil men utan att därför dominera över maträtten. Det här är ju en lätt Pinot Noir med härlig friskhet som passar bra att para tillsammans med ostron, krabba, hummer som har en utpräglad havssmak som har en dressing av citron.



Heinrich Pinot Noir

Art nr: 90050

Pris: 139 kr.



Mery Pilgrimsmusslor i smör

En Pinot Noir till pilgrimsmusslor? Precis, det är den höga fruktsyran och de mjuka lena tanninerna som gör detta möjligt.

- 8-9 kammusslor
- 3 msk osaltat smör
- gourmetsalt och nymalen svartpeppar
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 citron, pressad
- 1 dl hackad persilja

Rensa och ta bort den lilla muskeln från varje kammussla.

Skölj musslorna ordentligt i kallt vatten och torka av.

Salta och peppra musslorna.

Smält 1 msk smör i en stekpanna och stek musslorna på medelvärme tills de fått färg. Det går fort och tar en minut eller två. Vänd en gång.

Lägg musslorna i en eldfast form och håll dessa varma i ugnen på mycket låg värme, sådär 70°.

Smält 2 msk smör i stekpannan på låg värme och tillsätt vitlök.

Rör i citronsaft. Salta och peppra.

Lägg nu i kammusslorna och sleva över lite sås.

Garnera med persilja.

Servera med citronklyfta och en fräsch sallad.

輕井沢

KARUIZAWA

29
YEARS

Murasaki Geisha





PROVADE DRYCKER

Här har vi samlat ett urval av de drycker som vi har provat. Malter Magasin poängsätter inte dryckerna utan vi beskriver hur vi upplever att de smakar och doftar. En del av dessa är varuprover som leverantörer har skickat till oss, en del har vi köpt för att vi var intresserade av hur de smakade, en del har vi smakat vid provningar.



NIKKA SUPER - RARE OLD

43%

Detta är ren välkänd bland från det japanska företaget Nikka. Whisky som ingår i denna whisky kommer till stor del från de japanska destillerierna Yoichi och Miyagikyo.

DOFT: En försiktig rökighet blandad med honung och en hel del fat.

SMÅK: Den har en väldigt lätt smak med honungstoner, en del citrus, och en väldigt angenäm kryddighet.

FINISH: Ganska kort finish men med en hel del kryddighet och ett bra avslut.

SUMMERING: Nikka Super Rare Old är en bra startpunkt när man ska börja lära sig om Japansk Whisky. De traditionella "japanska" smakerna finns där att utforska!

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 499:-
SYSTEMBOLAGS NR: 455



NIKKA COFFEY GRAIN

45%

Det blir ofta diskussioner kring denna whisky när den ställs fram. Många förväntar sig att hitta kaffetoner i denna pga namnet men Coffey syftar här på mannen som utvecklade kolonnpannan. Denna whisky är nämligen en grain och tillverkas i en kolonnpanna.

DOFT: En helt makalöst bra doft som är fylld med banan, inte skumbanan utan banan. Persikor och vanilj finns här också.

SMÅK: Fruktigheten fortsätter i smaken och här krägar exotisk frukt såsom banan, papaya, mango mot vaniljen och eken.

FINISH: Långt avslut med mycket frukt och en del mjölkchoklad.

SUMMERING: Första gången man smakar denna är ett Wow-ögonblick! Den är nästan som ingen annan whisky som finns. Sprängfylld med frukt! En riktigt efterrättswhisky!

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 599:-
SYSTEMBOLAGS NR: 11423



LINKWOOD - GORDON & MACPHAIL

15 år - Distillery Label, 43%

Denna buteljering ingår i Gordon & MacPhails nya range Distillery Labels. Denna 15-åring är en blandning 1st Fill och Refill Sherry fat.

DOFT: En ganska komplex doft som kräver både luftning och vatten för att komma till sin rätt. Men med några droppar vatten och 10 minuter luftning så träder en behagligt blommig och maltig doft fram som är fylld av söta sherrytoner och balanserade ek

SMÅK: Sherrytoner med en hel del beska. Det finns också en nöthet. Rundade ektoner och väldigt balanserad.

FINISH: Medellång finish men med en hel del torr sherry som dröjer sig kvar.

SUMMERING: Linkwood är en av Diageos arbetshästar som används flitigt i bla Johnny Walker. Det är en riktigt bra och traditionell Single Malt som levererar exakt det den ska.

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 825:-
SYSTEMBOLAGS NR: 86178



MORTLACH - GORDON & MACPHAIL

15 år - Distillery Label, 43%

Mortlach 15 har länge varit en favoritwhisky för oss här på Malter Magasin. Det är roligt att se att Gordon & MacPhail förnyar på ett retro sätt. Och det är också kul att se att de inte har rört whisky, den är lika bra nu som förut!

DOFT: Riktigt stor doft som nästan fyller rummet! Underbar balans mellan sherry och vanilj där inslag av päron dyker upp i bakgrunden.

SMÅK: Den har en kryddig och nästan lite gräsigt smak först, men det försvinner snabbt och istället dyker sköna sherrytoner fram istället.

FINISH: Ganska kort finish men med en del läder, kanel och lite apelsintoner.

SUMMERING: Detta är en riktigt elegant buteljering och den levereras numer i en riktigt prydlig förpackning också. En riktigt bra julklapp till ett riktigt bra pris!

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 846:-
SYSTEMBOLAGS NR: 40343



GLEN TAUCHERS - GORDON & MACPHAIL

2004 - Distillery Label, 43%

Glentauchers är kanske inte ett destilleri som man hör talas om riktigt varje dag. Majoriteten av all whisky som produceras går till Ballantines eller Teachers och endast 1% släpps iväg som single malt.

DOFT: En riktig godisdoft! Söt med skumbananer och kolatoner. Dessert någon?

SMÅK: Sötman fortsätter från doften till smaken också. Här återkommer den söta vaniljen och kolatonerna men följs upp av en viss pepprighet.

FINISH: Kort finish med en del vanilj och ek.

SUMMERING: Inte kanske den bästa whiskyn men kul att prova för att den kommer från ett sånt obskyrt destilleri. Den inbitna malt älskaren gillar ju sådana här buteljeringar då det inte är 'det gamla vanliga'



ARDMORE - GORDON & MACPHAIL

1998 - Distillery Label, 43%

Ardmore var länge ett av Speyside största destillerier men har ändå haft något av en undanskyld tillvaro. För några år sedan dök det upp flera nya buteljeringar och har nu mer en ganska bra närvaro på whiskyscenen.

DOFT: En fantastiskt trevlig sherry whisky som lyckas leverera en djup fruktig doft, fylld med russin och dadlar.

SMÅK: Inte enorm sherrysmak utan mer balanserad mot fatet. Det är ingen 'sherrybomb' utan här hittar man också en del malt-sötma och fatkaraktär.

FINISH: Lång fruktig finish med mycket russin och fat som dröjer sig kvar.

SUMMERING: Detta är en riktig sipper whisky som inte behöver vattnas för att blomma ut. Men du kan gott låta den stå och andas i några minuter innan du avnjuter den.



GLENBURGIE - GORDON & MACPHAIL

21 år - Distillery Label, 43%

Glenburgie är också en malt som oftast hamnar i blended whisky. I detta fall så är det en stor del i Chivas Brother's olika blends. Det är inte ofta vi ser Glenburgie buteljerad som single malt och ännu mer sällsynt med någon hyffsad ålder!

DOFT: Väldigt trevlig doft med mycket ålder. Choklad och dova lagerhustoner.

SMÅK: En härlig vaxighet i karaktären med en del frukt, persika, och mörk choklad.

FINISH: Lång finish med en svag fruktighet och en härlig avslutande nötighet.

SUMMERING: En väldigt trevlig och vällagrad Glenburgie som visar storheten i även okända destillerier.



DAFTMILL INAUGURAL RELEASE

Inaugural Release Vintage 2005, 55,8%

Detta är den första buteljeringen som Daftmill släppte någonsin! Efter tolv års väntan så var förväntningarna höga på att få smaka denna!

DOFT: En kraftfull doft som är fylld med varm ek och söta godis-toner, skumtomtar. Det är en rejäl doft där malten tar stor plats. Efter ett tag så träder citrustoner och gröna äpplen fram.

SMÅK: Mycket ek men på ett behagligt sätt. Den har en tydlig blommighet och en pepprighet med mycket honung och nougat på slutet.

FINISH: Lång finish med sötma och ek som ligger kvar en stund.

SUMMERING: Pigg! Så skulle vi beskriva denna malt med ett enda ord. Den är kraftfull och leverera enorma smaker och dofter. Inget är försiktigt i denna buteljering.

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 778:-
SYSTEMBOLAGS NR: 40345

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 1 249:-
SYSTEMBOLAGS NR: 40348-01

LEVERANTÖR: Symposion
PRIS: 1 395:-
SYSTEMBOLAGS NR: 40349-01

LEVERANTÖR: Clydesdale AB
PRIS: -
SYSTEMBOLAGS NR: -



DAFTMILL SUMMER RELEASE

Summer Release Vintage 2006, 46%

Detta är den andra utgåvan som Daftmill släppte under 2018. Här har de dragit ner alkoholen till 46% och valt att använda en större mängd fat för att kunna buteljera så många flaskor som möjligt.

DOFT: I jämförelse med den första buteljeringen så är doften mer nedtonad här, men det breor ju också på den lägre alkoholhalten. Men här finns samma runda maltighet och kryddiga ekfattoner.

SMÅK: En riktigt bra balans mellan maltsötma, ekfatskryddighet och vaniljtoner.

FINISH: Bra finish med en hel del pepprighet.

SUMMERING: Även om ett större antal fat har använts och att de har valt att vattna ned den till 46% så känner man att karaktären av Daftmill är närvarande. Riktigt intressanta saker!

LEVERANTÖR: Clydesdale AB
PRIS: Slut
SYSTEMBOLAGS NR: -



THE BALVENIE PEAT WEEK 14 ÅR

Vintage 2003, 48,3%

Detta är den andra utgåvan av Balvenies Peat Week, Vintage 2003. Rykten säger att en gång om året använder de rökgig malt i destilleriet för att träna personal inom William Grants & Sons att jobba med just rökgig whisky.

DOFT: Söt rök med tydliga toner av honung och blommor. En aning sot. I en jämförelse med Vintage 2002 så uppfattar vi den nya buteljeringen som lenare och med mindre stickig rök.

SMÅK: Man möts först av en kick på grund av den högre alkoholhalten, men så fort den försvinner kommer runda honungstoner doppade i rök. Det är en söt rök med ett torrt avslut. Naturligtvis en hel del vanilj.

FINISH: Medellång med en hel del rök. Honungen dröjer sig kvar.

SUMMERING: Ett bra alternativ för en rökgig whisky om man vill prova annat än Islay-rök!

LEVERANTÖR: Nigab
PRIS: 799:-
SYSTEMBOLAGS NR: 40351



ARBEG 10 ÅR

46%

Ardbeg 10 år. Destilleriets arbetshäst och flaggskepp. Det är denna buteljering som gör att lamporna lyser och att värmen är på hemma hos Mickey Heads. En trotjänare i 18 år.

DOFT: Härlig Islayrök som samsas med en malt och vaniljsötma.

SMÅK: Påtagligt rökgig smak men också med härliga citrustoner

FINISH: Lång finish med ett sött avslut som omfamnas av härlig rök

SUMMERING: Detta är rökgigperfektion i en flaska! Faten samsperfekt med det rökiga destillatet och tillsammans levererar de en av de bästa standard buteljeringarna från Islay.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB PRIS: 499:-
SYSTEMBOLAGS NR: 513



ARBEG UIGEADAIL

54,2%

Här har Ardbeg använts sig av sin tioåriga whisky som stomme och fyllt på med sherrylagrad Ardbeg för att ta fram ett riktigt kryddmonster!

DOFT: Enorm doft med både mustig vanilj såsom söta sherrytoner. Här finns också tjära och den klassiska Ardbeg röken. En del gummi.

SMÅK: Stor smak med mycket sötma i form av sherry men följs upp av en maltighet och naturligtvis en tydlig rökighet.

FINISH: Lång finish med mycket smak som dröjer sig kvar. Den högre alkoholhalten levererar verkligen i finishen.

SUMMERING: Vi minns första gången vi smakade denna buteljering. Ovana som vi var så blev vi nästa överväldigade över hur mycket den doftade. Denna ska kanske inte servas till den helt ovane då de kan bli bortskrämda av storheten.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB PRIS: 715:-
SYSTEMBOLAGS NR: 10407



ARBEG CORRYVRECKAN

57,1%

Denna har fått sitt namn efter malströmmen som finns norr om Islay. När den släpptes så tog den plats efter Airigh Nam Beist då den slutades att produceras.

DOFT: En väldigt mycket torrare rök än man är van vid från Ardbeg. Här finns en del fruktighet såsom persikor och mango.

SMAK: Fruktig och söt smak men med en hel del sälta och torr rök. En del citron träder fram i slutet också.

FINISH: Väldigt trevlig finish med en bra balans mellan röken och fruktigheten.

SUMMERING: Ännu en fantastisk bra buteljering från Ardbeg.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy Sverige AB **PRIS:** 859:-
SYSTEMBOLAGS NR: 10427



ARBEG AN OA

46%

An Oa ä ren whisky som är uppbyggd av en kombination av sherryfat från Pedro-Ximenez och bourbon. Den introducerades 2017 och blev en del av Ardbegs standard range.

DOFT: Ganska spretig doft som inte känns balanserad vid första nosningen, men med lite vatten och tid så blir den ganska angenäm. Röda frukter och skumbananer samsas kring röken.

SMAK: Här spretar det även efter vattning. Smakerna kan inte riktigt samsas och det blir en obalans mellan sherryfaten och bourbon. Det känns inte som de blivit riktigt ingifta.

FINISH: Lång finish med en tydlig rök så klart, men också vanilj och röda frukter.

SUMMERING: När denna whisky lanserades så mottogs den av ganska svala reaktioner och vi kan tyvärr instämna.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy Sverige AB **PRIS:** 599:-
SYSTEMBOLAGS NR: 86067



ARBEG GROOVES

46%

Detta är Ardbegs specialutgåva i samband med Ardbeg Day 2018. De har tittat tillbaka på 60-talets 'Peat & Love'. Whiskyn har lagrats i hårt kolade vinfat.

DOFT: De har en rejäl rökdoft som är fylld med charkuterier, läder och ett stänk av sälta.

SMAK: Även här är naturligtvis röken påtaglig, men det finns också mycket frukt som blandar sig med röken. En askton finns också.

FINISH: Lång finsh med mycket rök, rötkött, och en del aska.

SUMMERING: Att de använt vinfat till lagringen är inget som direkt framgår i varken doft eller smak. Här finns mest rök, sötma och en del aska. Faten de har använt har ju också varit så hårt kolade att det uppstår sprickor på insidan av fatet, så kallade 'Grooves'...De är bra på det där med marknadsföring. Kanske så bra att de har glömt av sina rötter, glömt av vad Ardbeg's själ är...kanske.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy Sverige AB **PRIS:** Slut
SYSTEMBOLAGS NR: -



ARBEG SUPERNOVA 2014

55%

Ardbeg Supernova 2014 var en buteljering som enbart erbjöds till destilleriets fanclub – 'Ardbeg Committee'. Det var den mest rökiga whisky som Ardbeg då hade gett ut och höll ett ppm värde på 100.

DOFT: Enorm rök! Rök, rök och åter rök! Det är svårt att hitta någon annan ton än rök.

SMAK: Det är så mycket smak i varje droppe så nackhåren ställer sig upp. Rökigt är det naturligtvis men det finns även ek och vanilj i bakgrunden. En viss malighet hittar också fram och en del citrus.

FINISH: Enorm finish som dröjer kvar i flera timmar!

SUMMERING: Detta är en fantastisk whisky om man älskar stora smaker, för det är det denna buteljering handlar om. Så mycket rök vid fatstyrka är nästa på gränsen vad smaklökarna klarar av.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy Sverige AB **PRIS:** Slut
SYSTEMBOLAGS NR: -



ARBEG TWENTY ONE

46%

Denna 21 åring släpptes i slutet av 2016. Den är lagrad på ex-bourbonfat och buteljerad på 46%. Dessa fat kommer från de turbulenta åren på 90-talet då framtiden var osäker för destilleriet.

DOFT: En väldigt krämig och balanserad doft som är fylld av mjuk rök. En lite pepprig ton finns också.

SMÅK: Samma rundhet som finns i doften återfinns i smaken, men här finns också marsipan, kryddor och en del kol.

FINISH: Lång och balanserad finish med en riktigt behaglig rökton.

SUMMERING: En riktigt imponerande och vällagrad whisky som har en otrolig balans mellan destillat, rök och fat.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** Slut
SYSTEMBOLAGS NR: -



ARBEG TWENTY SOMETHING 23 ÅR

45,3%

Efter att ha släppt Twenty One i slutet av 2016 så följde Ardbeg upp med denna buteljering under 2017. Dessa har nu blivit början på en serie de kallar 'Twenty Something'. Detta är en 23 åring som har lagrats både i ex-bourbon såväl som ex-sherry fat.

DOFT: En fantastiskt trevlig doft där man verkligen kan känna vilka fat som använts vid lagringen. Det kommer puffar med vanilj blandat med puffar av sherrytoner.

SMÅK: En riktigt bra sammansatt Ardbeg där bourbonfaten och sherryfaten samsas. Mycket frukt, en del pepprighet, lite citrus, mjuk Ardbeg-rök.

FINISH: Ganska kort finish men med väldigt trevliga fruktiga toner.

SUMMERING: Denna 23-åring är snäppet bättre än 21-åring här bredvid. Otroligt välbalanserad!

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** -
SYSTEMBOLAGS NR: -



ARBEG TWENTY SOMETHING 22 ÅR

46,4%

2018 års buteljering i 'Twenty Something' serie är en 22-åring som lagrats uteslutande på ex-bourbonfat. Spriten destillerades precis innan de nya ägarna, Glenmorangie, tog över och kokades i den pannan som idag står utanför destilleriet.

DOFT: Här är en helt annan whisky än 21:an eller 23:an. Mycket frukt såsom mango, papaya. Söt rök. Pepprighet.

SMÅK: Stor fruktig smak med mycket bra balans mellan faten och spriten. Apelsin, krämig peppar, söt rök.

FINISH: Bra fruktighet och söt rök om än lite kort.

SUMMERING: Hittills är det en fantastiskt bra serie med bara bra buteljeringar. De håller en väldigt hög kvalitet och vi ser fram emot vad som kommer i framtiden!

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** 4 959,-
SYSTEMBOLAGS NR: 12001



ARBEG PROVENANCE 1974

55%

Detta är en smält legendarisk buteljering av Ardbeg. De släppte den första Provenance i 1997 strax efter att Glenmorangie hade tagit över, men just denna buteljering släpptes först år 2000 och då för den amerikanska marknaden.

DOFT: Makalös doft! Det ligger tyngd i doften och finns en svag skimrande rök not. Söta fruktar och försiktig vanilj sams med varma eknoter.

SMÅK: Fantastisk smak med en bra blandning av mörkchoklad, citrus, rök, kanel.

FINISH: Lång finish med en härlig rökton som stannar kvar tillsammans med mjölkchoklad och svaga citrus toner

SUMMERING: Makalöst bra whisky! Makalöst dyr numer också, dessvärre. Dessa Provenance buteljeringar är på riktigt flytade guld! Bättre whisky får man leta efter!

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** -
SYSTEMBOLAGS NR: -



ARBEG LORD OF THE ISLES 25 ÅR

46%

Lord of The Isles är ursprungligen en Adelstitel inom den Skotska adeln, få kanske vet att dagens Lord of The Isles är Prins Charles. Denna utgåva är buteljerade 2002 och minst 25 år.

DOFT: En imponerade rökighet efter minst 25 år på fat! Extremt bra balans mellan sötma, pepprighet, citrus och rök.

SMAK: Stor smak med bra fruktighet, välbalanserad rök och en enorm tyngd. Pepprigheten och citrusen dyker upp i smaken tillsammans med kanel och choklad.

FINISH: Väldigt bra finish med riktigt bra tyngd. Perfekt fruktighet och en trevlig kryddighet.

SUMMERING: Fantastiskt bra Ardbeg helt enkelt! Det börjar bli svårt, läs dyrt, att komma över dessa buteljeringar idag men om du får möjligheten så tveka inte!



ARBEG 1965 39 ÅR

42,1%

En 39 årig Ardbeg. 39! Att få möjlighet att prova denna är numer ytterst få förunnat då denna buteljerering har rusat i pris på auktioner.

DOFT: Väldigt lätt doft med svaga nyanser av rök. En del frukt men allt är väldigt nedtonat.

SMAK: Inget som överaskar eller står ut. Nedtonat är namnet för dagen. Nästan ingen rök kvar och väldigt lite frukt.

FINISH: Kort finish med en del la-gerhustoner och svag svag frukt.

SUMMERING: Upplevelsen att få prova denna whisky är större än vad smak och doft kommer i närheten av. Tyvärr en av de riktigt stora besvikelserna från Ardbeg någonsin.



ARBEG 1974 33 ÅR

50,1%

När Ardbeg fyllde 200 år 2015 så släppte de denna buteljerering för att fira denna stora händelse. De släppte 400 flaskor och de gick åt i ett nafs. De använde sig av två fat, ett bourbon från 1974 och ett sherryfat från 1975. Dessa fick gifta ihop sig under åtta år innan man buteljerade dem.

DOFT: Mycket bättre doft än 1965 här bredvid. Mer påtaglig rök även om den är ordentligt nedskruvad. Citrustoner och en antydning till frukt.

SMAK: Väldigt försiktig smak med svag rök och svag frukt. Även här har åren gjort whisky nedtonad.

FINISH: Väldigt bra finish med en hel del ek och svag rök.

SUMMERING: Är det stora smaker du söker så ska du inte lägga en halv förmögenhet på denna whisky. Här är det stillsamma smaker som får luras upp ur glasen. Bra, men tyvärr inte magisk.

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** -
SYSTEMBOLAGS NR: -

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** -
SYSTEMBOLAGS NR: -

LEVERANTÖR: Moët Hennessy
Sverige AB **PRIS:** -
SYSTEMBOLAGS NR: -



BLACK TOT 40 YEARS

44,2%

Detta är den extremt vällagrade och sällsynta Black Tot 40 år. Vi fick möjlighet att prova denna buteljering i London i samband med The Whisky Show och det är verkligen en imponerande rom!

DOFT: Kärv, komplex, viss sötma men samtidigt tung och rökig. Vi har ju tidigare provat Äkta Navy Rum från 70-talet och denna är verkligen lika, fast lite snällare.

SMÅK: Bitter och kärv smak men med en del sötma som träder fram. Den har en lätt rökig ton

och en del källarnoter.

FINISH: Lång finish med en del mörk 95%-choklad. Bitter i eftersmaken också. En riktigt koloss till rom!

SUMMERING: Detta är ju inte Single Cask utan det är en komponerad rom där man har blandat till den av en mängd olika fat. Detta märks då romen har fått en något snällare framtoning än hur äkta, ren, Navy Rum smakar. Riktigt intressant!

LEVERANTÖR: Clydesdale AB
PRIS: 15 221:-
SYSTEMBOLAGS NR: 83168



BLACK TOT ROYAL NAVAL RUM

54,3%

Här är lillebror till Black Tot 40 år. Men denna är istället buteljerade vid fatstyrka på 54,3%. Detta är inte rom som man kanske är van med, det vill säga sötslig rom med tillsatt socker. Detta är kraftfull kärv rom!

DOFT: Här känns kärvheten igen. Svag rök och bittra toner, men också en del sötman och frukt.

SMÅK: Till vissa delar påminner denna mycket om en Caroni med sina lite brända noter. Det finns mycket frukt och mycket vanilj, men med ett lock över. Allt är lite nedtonat.

FINISH: Lång finish med mycket choklad och frukt. Bitterheten håller sig kvar i kinderna en stund efter.

SUMMERING: Det är otroligt kul att dessa buteljeringar finns kvar och att man får möjlighet att köpa och prova. Detta är flytande historia!

LEVERANTÖR: Clydesdale AB
PRIS: 6989:-
SYSTEMBOLAGS NR: 83401



GLENALLACHIE 10 ÅR CASK STRENGTH

Batch 1, 57.1%

GlenAllachie går just nu igenom samma uppvaknande som GlenDronach och BenRiach gjorde för några år sedan. Billy Walker har nu sitt fokus på GlenAllachie och direkt så märker man en höjning i kvalitet! Denna whisky är en del av den nya range som destilleriet har släppt. Den har lagrats på en kombination av ex-bourbon, Pedro Ximénez, Oloroso och helt färska ekfat.

DOFT: En riktigt trevlig, fruktig och fräsch ton! Först kommer vaniljen som sedan följs av russin.

SMÅK: Russin, en del honung, choklad. Riktigt bra!

FINISH: Mycket honung med en del fat och russin.

SUMMERING: Detta var den första buteljeringen som släpptes efter att Billy Walker hade tagit över som ägare och den visar verkligen att de visar allvar med denna ny-lansering. GlenAllachie har verkligen vaknat!

LEVERANTÖR: Ingen i Sverige
PRIS: -
SYSTEMBOLAGS NR: -



GLENALLACHIE 18 ÅR

46%

GlenAllachie har många fat i lager och detta är den 18 åring som släpptes i år. Här har de kombinerat tre olika fattyper ex-bourbon, Pedro Ximénez och Oloroso.

DOFT: Sherryfaten lyser igenom i doften men balanseras bra med vaniljen från bourbonfaten.

SMAK: Maltig smak med en hel del sötma och en viss del fruktighet i form av russin och dadlar, men väldigt försiktigt.

FINISH: Trevlig finish med mycket frukt och en del ek.

SUMMERING: Detta är ingen whisky som man springer benen av sig för att köpa direkt. Det är absolut inget fel på den men det är heller inget riktigt wow-ögonblick. Den bra 18-åring helt enkelt.

LEVERANTÖR: Ingen i Sverige
PRIS: -
SYSTEMBOLAGS NR: -



GLENALLACHIE 25 ÅR

48%

Detta är 25-åringen i den nya rangen från GlenAllachie och de har använt samma fat kombination som till 18-åringen.

DOFT: Här finns en tyngre sherryrånävaro än i den 18 åriga. Mer russin och dadlar och mindre vanilj. Lite kärvare och bittrare.

SMAK: Lite nötig i smaken med en riktigt bra vaxighet. Ålderstigen ek kan kännas och en väldigt trevlig choklad ton.

FINISH: Bra finish med mycket choklad och en torr fruktighet.

SUMMERING: Om man ska välja en av de nya buteljeringarna så bör man nog ta denna. Är den för dyr så välj då den 10-åriga istället. Notera dock att detta är bara det första som kommer GlenAllachie, vi skulle inte bli förvånade om vi kommer att se en hel rad med single cask buteljeringar i en väldigt snar framtid.

LEVERANTÖR: Ingen i Sverige
PRIS: -
SYSTEMBOLAGS NR: -



KARUIZAWA 31 ÅR

60 bottles, 60,1%

Detta är del två i serien som ingår i The Whisky Exchanges serie 'The Geishas'. Denna gång är det ett fat med 29-åring Karuizawa och ett fat med 31-årig Karuizawa som har buteljerats.

DOFT: Stor doft som påminner en hel del på Single Cask buteljering- en Vintage 1977. Enorm sherry med citrus noter följt av en del kanel, en del fat, kraftfull.

SMAK: Väldigt söt till en början följt av lite kärvare sherry noter. Kolasmaker med en del frukt såsom röda äpplen och en del russin.

FINISH: Lång finish med en otroligt kompakt sherrydoft som avutas med en karamellsötma.

SUMMERING: Hade upplevelsen varit lika stark vid en blind provningen då man inte vet hur dyr/sällsynt denna whisky är? Förmodligen inte. Detta är bra sås, men kanske inte så magisk som man vill att den ska vara.

LEVERANTÖR: Ingen i Sverige
PRIS: -
SYSTEMBOLAGS NR: -



KARUIZAWA 29 ÅR

60 bottles, 58,6%

Denna 29-åring skiljer sig markant mot den äldre 31-åringen och detta är något vi har märkt med flera Karuizawa tidigare. De verkar ha haft en ganska spretig fatpolicy då nästan alla fat skiljer sig markant ifrån varandra.

DOFT: Här mötts man av en stor fatdoft med mycket varm ek och dämpade lagerhus. Julkaka med russin och dadlar träder fram.

SMAK: Stor härlig sherrysmak med mycket russin och dadlar. Den är krämig och kraftig, nästan fantastisk!

FINISH: Lång finish med mycket frukt och fat.

SUMMERING: Whisky från Karuizawa har de senaste åren stuckit i pris rejält på auktioner vilket har resulterat i att det nästan är omöjligt att prova nya buteljeringar då de aldrig öppnas. I London öppnades en av varje av dessa och resten lottades ut via The Whisky Exchange.

LEVERANTÖR: Ingen i Sverige
PRIS: -
SYSTEMBOLAGS NR: -

THE LAST HURRAH

Historien om rom, sjömän och slutet på
en 300-årig tradition!

Text: Henric Madsen

Foto: Royal British Navy / The Whisky Exchange

Den 31 juli 1970 var en sorgens dag för den mäktiga brittiska flotten. Det var nämligen den sista dagen som en 'tot' delades ut till dess besättning. I över trehundra år så hade denna tradition vidhållits men förändringens vind blåste och ett beslut om avskaffandet hade slagits fast i det brittiska underhuset. Denna dystra dag blev kallad 'Black Tot Day'

Kopplingen mellan den brittiska flottan och rom kan spåras ända tillbaka till år 1655 och Vice-amiral William Penn och hans expedition till Västindien. Utöver sitt eget flaggskepp bestod Penns flotta av 37 krigsskepp med mer än 3 000 soldater. Hans uppgift var att driva igenom Cromwells aggressiva politik för kolonial expansion i Karibien mot spanjorerna som också försökte genomföra en liknande politik.

Efter att Penn lade till vid Barbados, som då var en brittisk örlogsbas, för att lasta på fler män och proviant fortsatte han mot Hispaniola där han mobiliserade en attack för att försöka få kontroll över den då Spanskkontrollerade ön San Domingo.

Attacken blev en katastrof för Penn och det såg ut som han skulle bli tvungen att vända hem tomhänt. Men istället bestämde han sig för att attackera Jamaica.

Han tog det säkra före det osäkra denna gång och bombardera landets befästningar innan han landsteg med sin armé och inom loppet av en månad hade han intagit ön.

Skeppsliv

Livet ombord på dessa fartyg var ganska bistert, detta gällde också provianten. Maten bestod huvudsakligen av





**ROYAL
NAVY**

THE
QUEEN.
GOD BLESS
HER



Hårda förhållanden

Livet ombord på dessa fartyg var ganska bister. Långa seglatser med undermålig proviant och brist av färskt vatten.

osmaklig gröt och saltat kött. Vatten och öl var det som fanns att dricka och bägge förvarades i trätunnor. Färskvatten kunde bara fyllas på vid enstaka hamnar eller när man hade ankommit sin destination. Ofta var vattnet dåligt redan från början, och även om det inte var det så efter någon månad till havs så blev vattnet till slem och alger började växa i tunnorna.

Redan på denna tid så fanns en öl-ranson där varje besättningsman fick en gallon öl om dagen. Först när ölet var slut började de dricka vatten.

För flottan som trafikerade Europa var detta naturligtvis inte ett problem då de alltid var relativt när land där man kunde fylla på med förnödenheter, men på de långa seglatserna över till Västindien var detta ett problem. Inte bara för moralen utan också för den allmänna hälsan på besättningen. Fler män dog av skörbjugg och feber än i strid!

Rom hade fördelen att det inte blev förstört av att ligga på fat en längre tid. Tvärtom faktiskt! Så det är inte överraskande att, trots att det inte sanktionerades av den brittiska flottans, efter att Penn intog Jamaica, där romproduktion var vanlig, ersattes ölet ombord på skeppen med rom.

Den brittiska flottans användning av rom som ett alternativ till öl i Västindien erkändes officiellt år 1731 då nya regler trädde i kraft att i stället för öl skulle en daglig ranson av en halv pint eller 2 gills (275 ml) rom utfärdas.

1739 var kriget mot spanjorerna helt nytt och den dagliga romransonen hade blivit praxis inom den brittiska flottan som fanns i Västindien. Ransonen innebar dock en hel del problem som var kopplat till fylla såsom olydnad och romrelaterade olyckor i rig-

gen.

Det är nu Amiral Vernon gör entré!

Edward Vernon var en mycket beundrad ledare främst för sin fasta men mänskliga behandling av sina mannar, men också för att efter att de hade intagit den spanska befästningen Porto Bello i Panama så delade han ut guld och silver till besättningen.

Den 21 augusti 1740, i ett försök till att stävja den utbredda fyllan som rådde på skeppen, utfärdade han sin nu ökända order nr 349 till alla Kaptener. Ordern innebar att den dagliga romransonen på en halv pint rom vid fatstyrka, ca 57%, skulle skäras ned till en kvarts pint och delas ut vid två tillfällen under dagen, en ranson på förmiddagen och en på kvällen. Ransonen skulle också spädas med fyra delar vatten mot en del rom.

Amiralens order bestämde också att rommen skulle spädas ute på däck och i närvaro av en Officer. Rommen och vattnet skulle blandas i en öppen trätunna som var ämnad just för detta ändamål och alla besättningsmän som var tilldelade en ranson fick ställa sig i kö på däck och vänta på sin romranson, sin tot.

85 år efter att Jamaica hade intagits

För varje dag i veckan fanns det skäl för en skål:

Måndag

För våra skepp till havs!

Tisdag

För våra män till havs! Detta ändrades till 'För våra sjömän till havs' 2013 för att också inkludera de många kvinnorna som finns inom flottan.

Onsdag

För oss!

Torsdag

För ett krig eller sjukdom! För att bli befodrad krävdes ofta ett krig eller sjukdom för att tjänster skulle bli lediga.

Freitag

För en frivillig fiende och ett öppet hav!

Lördag

För våra älskarinnor och fruar, låt de aldrig träffas! Detta ändrades också 2013 till 'För våra familjer' istället.

Söndag

För frånvarande vänner!

och romransoner började delas ut så blev det nu varje en rättighet för alla besättningsmän vid den brittiska flottan att få en tot varje dag. En rättighet som levde kvar i ytterligare 230 år.

Amiral Vernons smeknamn var "Old Grogam" på grund av den vattentäta grogram (en hård väv av mohair och silke) kappan som han ofta hade i dåligt väder, så blandningen av rom och vatten han introducerade blev känd som "grog".

Den öppna trätunna med lock ersattes snart med ett ekfat som hade mässing- eller kopparband. På sidan av faten i stora mässingsbokstäver

stod det 'The King God Bless Him'. Detta fat kallades 'Grog Tub'.

Navy Strength

Vid den här tiden fanns det inget enkelt sätt att mäta alkoholhalten på romen. Skeppets purser använde sig av en tumregel. Med hjälp av några krutkorn i en del ren, utspädd, rom så använde man solens strålar genom ett förstöringsglas. Om blandningen antände så var det bevis, proof, på att romen hade rätt alkoholhalt. Om den inte antände så var den utspädd. Om blandningen exploderade så var den 'overproof', för stark.

Det var inte förens år 1816 som Bartholomew Sikes uppfann en hydrometer i stål som det gick att mäta alkoholstyrkan med. Hans idé var att man sänkte ned hydrometern i den sprit man ville mäta, läste av denna och mätte sedan temperaturen på spriten. Sedan kunde man se i tabeller vilken styrka som spriten hade. Sikes fick fram att 100 proof var motsvarande 57%.

Den brittiska flottan var skeptiska till

dessa nymodigheter och tog prover ur 100 olika fat som hade blivit bedömda att hålla proof nivån med hjälp av krutmetoden. De mätte sedan dessa 100 prover med Sikes hydrometer och kom fram till att medianvärdet var 95,5 proof, alltså 54,5% alkohol per volym. Och så beslutades att 54,5% skulle vara standardvärdet på märkt 'Navy' Strength.

British Naval Rum

Det Londonbaserade företaget E D & F Man var de som officiellt levererade rom till flottan. Vid år 1810 hade de tagit fram en rom som höll en hög och jämn kvalitet, vilket också uppskattades av sjömännen. Denna nya blandning accepterades och godkändes av The Admiralty, den myndighet som ansvarade för den brittiska flottan fram till 1964.

Skapandet av denna nya officiella British Naval Rum var lika mycket ett laborerande med olika romstilar och smaker som en politisk blandning där det var viktigt att använda rom från de brittiska territorierna Guyana, Jamaica, Barbados och Trinidad. Basen var rom från Guyana och detta blandades med mer fyllig rom från Jamaica och lättare rom från Trinidad och Barbados.

Förändringens vind

Intresset för att få en tot svalnade under åren och vid 1950 var det bara en tredjedel av besättningen vid den brittiska flottan som ställde sig i kö för att få sin ranson. Det var också vid den här tiden som alkotestaren med hjälp av utandning uppfanns och en brittisk tidning gjorde ett reportage som visade att efter en ranson så var sjömännen klassade som fulla om de körde bil på land, men de fick fortsätta att jobba med avancerade vapensystem.

Efter reportaget tilltog en hätsk de-

UP SPRITS!

'Up Spirits!' var benämningen på tiden på dagen som ransonen delades ut. Detta skedde mellan klocka 11 och 12 mitt på dagen. När klockan slog för 'Up Spirits' så svarade manskapaet med att ropa 'Stand fast the Holy Ghost' - då visste alla ombord att det var dags att samlas utanför spritrummet ombord på skeppet för att få sin tot - sin ranson.



Amiral Edward 'Old Grog' Vernon
Porträtt av Thomas Gainsborough

Amiral Vernons smeknamn var "Old Grogram" på grund av den vattentäta grogram (en hård väv av mohair och silke) kappan som han ofta hade i dåligt väder, så blandningen av rom och vatten han introducerade blev känd som "grog".



Keramikkrus med flätning som skydd.

Tusentals krus fanns över hela världen, undanstoppade i stora underjordiska lagerhus. Ett krus rymmer 4,5 liter rom.

Fatbegravning den 31 juli 1970

Över hela världen bar de en svart armbindel för att symbolisera denna sorgens dag. På vissa håll hölls 'begravningar' där det sista fatet med rom lades till vila.



batt i det brittiska underhuset där man kom fram till att de besättningsmän som valde att få ut sin ranson inte skulle få fortsätta att arbeta med kärnvapen eller de högteknologiska vapensystemen.

Den 28 Januari 1970 så togs till sist beslutet, efter en debatt som blev kallad 'The Great Rum Debate, att ransonen skulle slopas helt.

Black Tot Day

Den 31 Juli 1970 var sista dagen då romransonen delades ut till de brittiska sjömännen. Över hela världen bar de en svart armbindel för att symbolisera denna sorgens dag. På vissa håll hölls 'begravningar' där det sista fatet med rom lades till vila.

Vid Pearl Harbor var den brittiska jagare HMS Fife förtöjd, vilken var det närmaste brittiska fartyget till datumlinjen och således det sista fartyget att dela ut en tot på. Efter sista skålen så kastades tot-kopparna i havet i en symbolisk gest.

Istället för rom så beslutade det brittiska underhuset att staten skulle starta en fond till sjömännen där de gick med 2,7 miljoner pund, motsvarande två års leverans av rom till flottan. Denna fond skulle göra livet ombord mer drägligt med utflykter, biografier och diskotek i utländska hamnar.

Över hela världen så hade den brittiska flotta stora lager med rom på fat. Efter 'The Black Tot day' så överfördes denna rom till flätklädda keramikurs. De förvarades i stora underjordiska lagerhus över hela världen.

Vid statliga banketter eller kungliga bröllop, såsom vid giftermålet emellan Sarah Furguson och Prins Andrew 1986, så hämtades några krus med rom och presenterades till gästerna. I slutet på 1980-talet så behövdes nya

pengar till fonden och man beslutade att börja sälja det kvarvarande lagret av rom. Romkrus började nu dyka upp hos militära överskottsbutiker i främst Antwerpen, Munster och Bellefield.

Majoriteten av dessa krus köptes upp av ett och samma företag, Speciality Drinks, för att blandas till buteljeringen "Black Tot: Last Consignment".

Då och då dyker dessa krus upp på auktioner runt om i världen, och faktum är att till 2018 års rommässa ombord på Birka så gavs det möjlighet att prova rom från just ett originalkrus. De har nämligen köpt in två sådan för att kunna erbjuda på provningar och mässor.



Black Tot: Last Consignment

I Sverige har du möjligheten att köpa ett stycke historia via Clydesdale. De har några flaskor kvar i lager och begär 6989:- styck för dessa. Ett mer än rimligt pris!



NYTT NUMMER UTE DECEMBER 2018:

**PAUL JOHN FRÅN PAUL JOHN WHISKYS
RICHARD BENGTSSON - SPENDRUPS BRYGGMÄSTARE
GEORGIE YOUNG - FULLERS BREWERY
NYHETER OCH REPORTAGE FRÅN WHISKYVÄRLDEN
PLUS MYCKET MER!**

FÖLJ OSS PÅ SOCIALA MEDIER!

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

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

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