

Malter Magasin

# WHISKY

UTGÅVA NR: 45 | 2023

ROM&ÖL

*Nästa del i serien Doubles*

**HIGH COAST COGNAC CASKS**

*Stright Rye Whiskey från Arboga!*

**BLIND SEAL RYE WHISKEY**

*'Old School' whisky från Speyside!*

**BENROMACH 15YO**

*Katter var länge ett naturligt inslag på destillerierna*

**NÅGRA RIKTIGA JAMARE!**

*Exklusiv lansering endast för den Svenska marknaden*

**SINGLE CASK FRÅN MILK & HONEY**

*Det händer grejor i Småland!*

**BREDARYDS WÄRDSHUS!**

*En kraftfull Jack Daniel's som levererar!*

**JACK DANIELS BONDED**

*Snart släpps historisk whisky i Sverige!*

**LINDORES ABBEY DISTILLERY**

# INNEHÅLL

## NR.45 2023

REDAKTÖREN HAR ORDET

6

JACK DANIEL'S BONDED

*En kraftfull Jack Daniel's som levererar!*

10

BENROMACH 15YO

*'Old School' whisky från Speyside!*

18

LINDORES ABBAY DISTILLERY

*Whisky från platsen där whisky föddes*

20

HIGH COAST DOUBLES COGNAC CASKS

*Nästa del i serien Doubles*

32

BREDARYDS WÄRDSHUS

*Det händer grejor i Småland!*

34

BLIND SEAL RYE WHISKEY

*Stright Rye Whiskey från Arboga!*

40

SINGLE CASK FRÅN MILK & HONEY

*Exklusiv lansering endast för den Svenska marknaden*

42

KILKERRAN HEAVILY PEATED BATCH 8

*Fatstark och rökig Kilkerran!*

48

NÅGRA RIKTIGA JAMARE!

*Katter var länge ett naturligt inslag på destillerierna*

50

MALTER MAGASIN NUMMER 45

*Utgivning 31 augusti 2023*

[www.maltermagasin.se](http://www.maltermagasin.se)

Postadress:

Malter Magasin

Rommeledsläget 7

784 63 Borlänge

[kontakt@maltermagasin.se](mailto:kontakt@maltermagasin.se)

Omslagsbild:

Lindores Distillery

Foto: Lindores Distillery



BRE  
Det



JACK DANIEL'S BONDED

En kraftfull Jack Daniel's som levererar!



**DARYDS WÄRDSHUS**  
*händer grejor i Småland!*

**34**



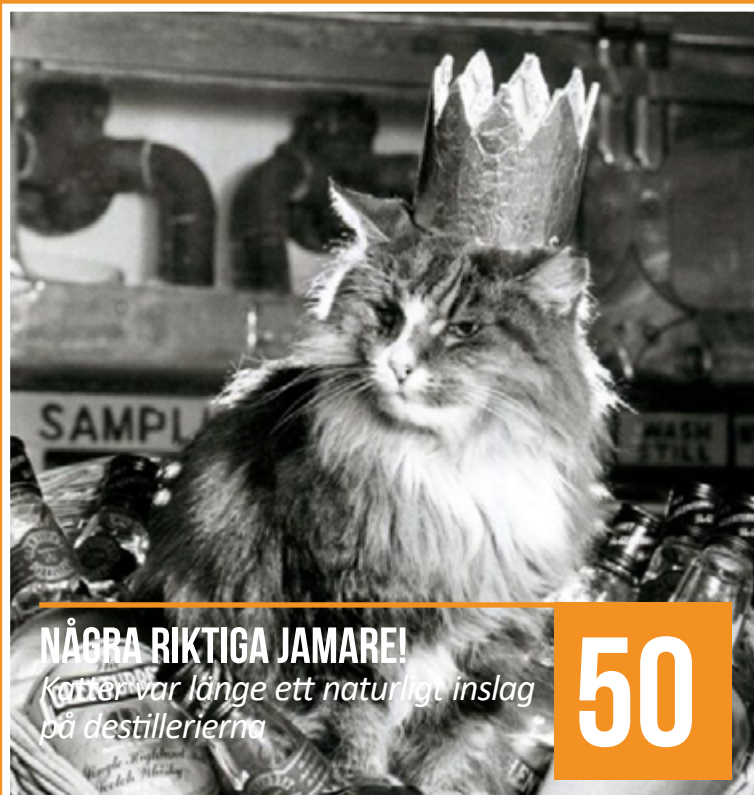
**LINDORES ABBAY DISTILLERY**  
*Whisky från platsen där whisky föddes - snart kommer den till Sverige!*

**20**

# W



**10**



**NÅGRA RIKTIGA JAMARE!**  
*Katter var länge ett naturligt inslag på destillerierna*

**50**



**SINGLE CASK MILK & HONEY**  
*Exklusiv lansering endast för den Svenska marknaden*

**42**



ÖL &  
SPRIT  
MÄSSAN

Inspireras av världens  
öl och destillat

---

6 - 7 oktober 2023

---

Stockholm Waterfront

INFO / BILJETTER

[www.olochspritmassan.se](http://www.olochspritmassan.se)

Åldersgräns: 20 år

# BOTTLED-IN-BOND

SINGLE DISTILLERY

SINGLE DISTILLING SEASON

50 %

CARAMEL, RICH OAK & SPICE



INTRODUCING

# JACK DANIEL'S BONDED

TENNESSEE WHISKEY

ART. 55731-01 ◆ 493 KR ◆ 50 % ◆ 70 CL



VÄNLIGEN DRICK ANSVARSFULLT

Jack Daniel's är ett registrerat varumärke. ©2023 Jack Daniel's.

**Alkohol kan skada din hälsa.**

# EFTER REGN KOMMER WHISKY

**JAG MINNS LITE SKAMSET OM HUR JAG RALJERADE OM SOMMAREN** som stundade och om hur whisky intaget sjönk när temperaturen steg. Riktigt så blev inte den svenska sommaren i år.

Även om vi mer eller mindre har blivit dränkta i år så måste man ändå tänka positivt – efter regn kommer whisky. Under några år så har vi haft torra somrar som har gjort att kornet inte riktigt har trivts och skördarna har blivit lidande. Och när skördarna slår fel så får destillerierna problem då priset på korn stiger och det som det köper håller inte tillräcklig hög kvalitet.

Man glömmer lätt av att whisky är mångt och mycket en produkt från jordbruket. Utan bönder så skulle vi inte ha någon whisky, men på något sätt så pratas det väldigt sällan om hantverket på fälten som ligger bakom malt som blir whisky.

Det är inte sällan som det pratas om hur viktiga faten är eller vilken jäst som används, hur pannorna sköts eller hur länge destillerierna fermenterar. Snudd på aldrig pratas det om bönderna som levererar kornet till mälterierna.

Några av de destillerier som jag känner till som verkligen lyfter fram de bönder de samarbetar med är Springbank, Kilchoman, Bruichladdich, Benromach, Daftmill och Waterford. Den senare gör det mer än någon annan

då varje gård lyfts fram separat genom att de destillerar varje gårds korn separat och lagrar denna whisky separat.

Det finns ett självklart svar varför inte fler destillerier lyfter fram sin kornleveratörer – de vet helt enkelt inte vem det är som odlar kornet. De sex destillerier som jag nämnde är relativt små producenter eller så gör de batcher med whisky där de producerar den med korn från sin direkta närhet – Local Barley.

Förra året besökta jag det väldiga mälteriet Crisp Maltings som ligger strax öster från Elgin i norra Skottland. De levererar tusentals ton av mältat korn varje år till destillerier och bryggerier runt om hela världen. De köper också in korn från hela världen – även från Sverige.

Självklart har de en spårbarhet genom hela sin process där de vet exakt vart deras korn kommer ifrån men då informationen blir svår att föra över på ett vettigt sätt till en etikett på baksidan av en whiskyflaska.

Kanske behövs det inte ens – fråga bara dig själv, är du intresserad av att veta var kornet kommer ifrån? Jag, personligen, kan tycka att det är extra trevligt om jag vet och känner till alla råmaterial och processer som ingår i den whiskyn jag dricker. Men jag förstår också att det är snudd på ett nöderi som inte är hälsosamt.



**HENRIC MADSEN**  
Chefredaktör



RICHARD SIZER LIMITED

ENGINEERS

PORTELLUS

MALT MILLS

HULL

ENGLAND



WÄRDSHUSET  
BREDARYD

# Möt höstens smaker i hjärtat av Småland!

Mitt i Småland, en stenmur från Värnamo och Jönköping, ligger Wårdshuset. Här vill vi ta hand om dig, rå om dig och överraska dig med mat och dryckesupplevelser, sköna sängar, service och omtanke som gör att du vill komma tillbaka om och om igen.

## ÅRETS WHISKYKROG FÖR TREDJE GÅNGEN!



Varje år deltar över 6 000 personer i våra dryckesprovningar. Kanske är det en av anledningarna till att vi har kammat hem det prestigefyllda priset, Årets Whiskykrog, inte mindre än tre gånger. Det är med stolthet vi fortsätter att leverera smakresor, skraddasydda just för dig!

– Boka in ditt besök på vårt Småländska lilla wårdshus.

0370 - 803 20 | bokning@wardshusetbredaryd.se | wardshusetbredaryd.se







HEPBURN'S CHOICE

THE ENGLISH WHISKY CO



A.D. RATTRAY Whiskies of Distinction



ELEMENTS of ISLAY



AMRUT INDIAN SINGLE MALT WHISKY



# Clydesdale

## Sveriges bredaste sortiment

[www.clydesdale.se](http://www.clydesdale.se) 08-6810095



HYDE



FABLE WHISKY

HIGHLAND QUEEN



Tullibardine HIGHLAND SINGLE MALT

PENNY BLUE



The maltman SINGLE MALT SCOTCH WHISKY





**BONDED**

IS A BIG, BOLD TENNESSEE WHISKEY  
WITH LAYERED NOTES OF  
**CARAMEL, RICH OAK, & SPICE**  
GIVING WAY TO A PLEASANTLY  
LINGERING FINISH

**BOTTLED-IN-BOND**

DISTILLED BY A SINGLE DISTILLER,  
DURING A SINGLE SEASON & MATURED IN  
A GOVERNMENT BONDED WAREHOUSE  
FOR AT LEAST 4 YEARS

**100 PROOF**

**JACK DANIEL'S**

**BONDED**

**TENNESSEE WHISKEY**

AGED IN SELECT BARRICADES  
ADDED DEPTH AND COMPLEXITY

**BOTTLED-IN-BOND**

**50% Vol.**

# JACK DANIEL'S BONDED

Text: Henric Madsen

Bilder: Henric Madsen / Jack Daniel's Distillery

År 1897 trädde en lag i kraft i USA som skulle göra det enklare för konsumenterna att kunna köpa whiskey som var ärlig och rak - det som etiketten lovade fanns också i flaskan. Stod det 'Bottled-in-Bond' så bevisade det att producenten fyllde lagens kriterier och att det var en äkta whiskey av högsta kvalitet!

Nu i september släpptes Jack Daniel's Bonded på Systembolaget – en del av deras core range som vi tidigare inte har haft tillgång i Sverige!

Även om denna utgåva påminner om deras Old No 7 så är det endast på utseendet de möjligen kan förväxlas. Bonded är en större och fylligare whiskey på alla sätt och vis!

Namnet 'Bonded' kommer från den amerikanska lagen 'Bottled-in-Bond' från

1897. Det var en lag som trädde i kraft för att tvinga producenter att leverera en rak och ärlig produkt och som var ivrigt påhejade av de redan etablerade destillerierna. Innan denna lag så var begreppet whiskey lite yvigt, något som mängder med spekulativa individer passade på att utnyttja.

Tänk bara på alla de barscenerna i gamla westernfilmer där en cowboy kommer in i saloonen och har precis parkerat hästen utanför. Han knallar fram till bartendern och smäller ned det där tunga silvermyntet på bardisken och beställer en whiskey.

Vad denna trötta och lortiga cowboyen faktiskt fick för whiskey, om det ens var whiskey var något som denna lag säkerställde. Moonshiners producerade en illegal sprit som de sålde till alla som ville köpa. För att dryga ut denna sprit så blandade och färgade många den med allt möjligt och sedan satte på en etikett att det var 'whiskey'.

Detta var något som naturligtvis inte sågs väl på varken av myndigheterna eller av de producenter som hade en licens att producera högkvalitativa produkter. En bourbons stora namn, Colonel Edmund Haynes Taylor Jr, var den som kanske var mest drivande att få fram ett sätt där man kunde på ett tydligare sätt kommunicera med sina kunder vad som var en 'riktig' whiskey och vad som var skräp. Han hade tröttnat på att se produkter som inte var lagrade utan färgade för att se ut som de hade spenderat tid i fat. Så ett steg i att få stopp på denna illegala marknad så drevs lagen 'Bottled-in-Bond fram.

#### **Bottled-in-Bond**

En whisky som uppger på etiketten att den är 'Bottled-in-Bond' är en American Straight Whiskey och måste uppfylla en rad olika kriterier inom denna lag. All ingående whiskey i buteljeringen måste vara destillerad på ett och samma destilleri och under samma destillations säsong. Förutom detta måste den även vara lagrad i minst fyra år i ett licensierat 'bonded warehouse'. Den måste också vara buteljerad vid exakt 100 proof, det vill säga en 50%-ig alkoholhalt.

#### **Samma recept men större smak och doft**

I grunden så är flaggskeppet Jack Daniel's Old No 7 och Jack Daniel's Bon-

ded samma whiskey. De tillverkas bägge enligt det recept som Jack Daniel skapade för sin Old No 7 år 1866 och det i sin tur är samma recept som de använder idag. 80% majs, 12% korn och 8% råg. En mix som enligt Jack skapade de bästa smakerna.

Även kvaliteten på ingredienserna var viktigt och Jack Daniels använder bara den högsta kvaliteten på sin majs för att få den bästa sötman. De följer sedan upp detta med en andel råg för runda av sötman och för att få fram lite pepprighet och krydda i sin whiskey. Malten är där för att knyta ihop smakerna och skapa den krämiga munkänslan.

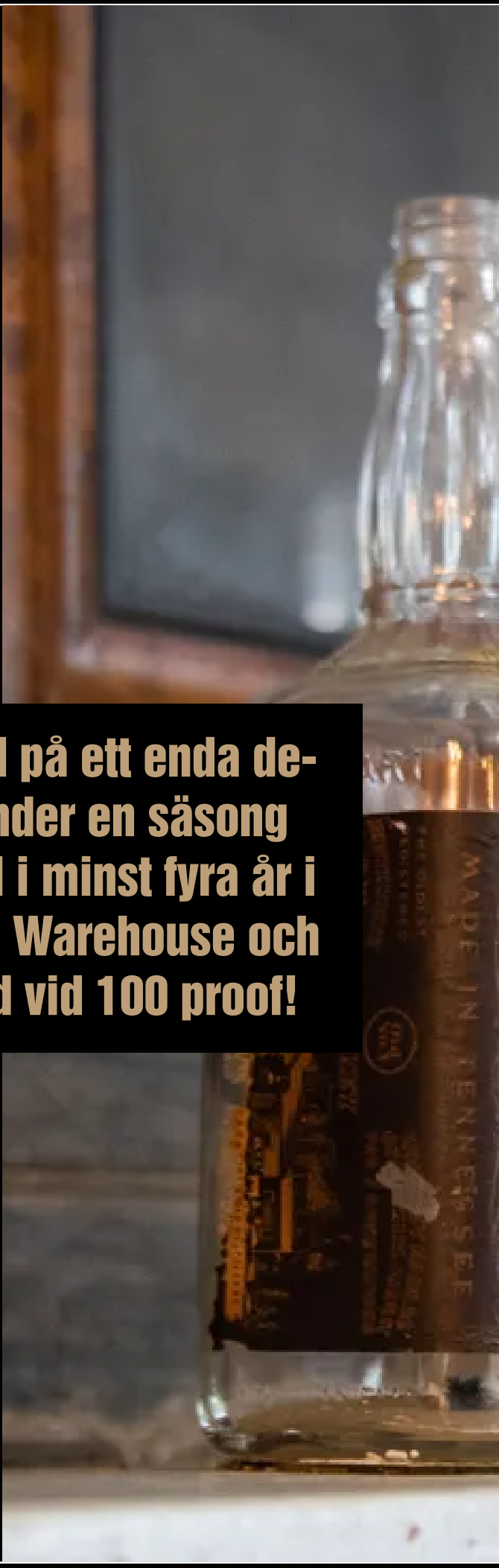
#### **Högre alkoholhalt, mera smak**

Vi är ganska vana med att Jack Daniel's Old No 7 buteljeras vid 40%, deras Jack Daniel's Single Barrel som också finns i Sverige kommer i styvare 45%. Men Jack Daniel's Bonded är hela 50% - det i sig borgar för större doft och mer smak.

#### **Tennessee Sour Mash Whiskey**

De börjar sin produktion med att mixa samman de tre spannmålen tillsammans med järnfritt vatten som de tar från källan som ligger precis intill destilleriet – Hollow. Vattnet har passerat lager på lager av kalksten som har filtrerat ut järnet.

Precis som man bakar surdegsbröd där hemma så använder de samma teknik för att sätta i gång sin mash, de tar en 'starter' det vill säga att de



**Destillerad på ett enda destilleri under en säsong och lagrad i minst fyra år i ett Bonded Warehouse och buteljerad vid 100 proof!**

CHAP. 379.—An Act To allow the bottling of distilled spirits in bond.

Be it enacted by the Senate and House of Representatives of the United States of America in Congress assembled, That whenever any distilled spirits deposited in the warehouse of a distillery having a surveyed daily capacity of not less than twenty bushels of grain, which capacity or not less than twenty bushels thereof is commonly used by the distiller, have been duly entered for withdrawal upon payment of tax, or for export in bond, and have been gauged and the required marks, brands, and tax-paid stamps or export stamps, as the case may be, have been affixed to the package or packages containing the same, the distiller or owner of said distilled spirits, if he has declared his purpose so to do in the entry for withdrawal, which entry for bottling purposes may be made by the owner as well as the distiller, may remove such spirits to a separate portion of said warehouse which shall be set apart and used exclusively for that purpose, and there, under the supervision of a United States storekeeper, or storekeeper and gauger, in charge of such warehouse may immediately draw off such spirits, bottle, pack, and case the same:

Provided, That for convenience in such process any number of packages of spirits of the same kind, differing only in proof, but produced at the same distillery by the same distiller, may be mingled together in a cask provided for that purpose, but nothing herein shall authorize or permit any mingling of different proofs, or of the same products of different distilling seasons, or the addition or the subtraction of any substance or material, or the application of any method or process to alter or change in any way the original condition or character of the product except as herein authorized; nor shall there be at the same time in the bottling room of any bonded warehouse any spirits entered for withdrawal upon payment of the tax and any spirits entered for export: Provided also, That under such regulations and limitations as the Commissioner of Internal Revenue, with the approval of the Secretary of the Treasury, may prescribe, the provisions of this Act may be made to apply to the bottling and casing of fine brandy in special bonded warehouses.

Every bottle when filled shall have affixed thereon and pasted over the mouth of the same such suitable adhesive engraved strip stamp as may be prescribed, as hereinafter provided, and shall be packed into cases to contain six bottles or multiples thereof, and in the aggregate not less than two nor more than five gallons in each case, which shall be immediately removed from the distillery premises. Each of such cases shall have affixed thereon a stamp denoting the number of gallons therein contained, such stamp to be affixed to the case before its removal from the warehouse, and such stamps shall have a cash value of ten cents each, and shall be charged at that rate to the collector to whom issued, and shall be paid for at that rate by the distiller or owner using the same.

And there shall be plainly marked on the side of each case, to be known as the Government side, the proof of the spirits, the registered distillery number, the State and district in which the distillery is located, the real name of the actual bona fide distiller, the year and distilling season, whether spring or fall, of original inspection or entry into bond, and the date of bottling, and the same wording shall be placed upon the adhesive engraved strip stamp over the mouth of the bottle. It being understood that the spring season shall include the months from January to July, and the fall season the months from July to January.

And no trade-marks shall be put upon any bottle unless the real name of the actual bona fide distiller shall also be placed conspicuously on said bottle.

SEC. 2. That the Commissioner of Internal Revenue, with the approval of the Secretary of the Treasury, may, by regulations, prescribe the mode of separating and securing the additional warehouses, or portion of the warehouse heretofore occupied

to be set apart, the manner in which the business of bottling spirits in bond shall be carried on, the notices, bonds, and the process conducting such business, the mode and time of inspection of such spirits, the accounts and records to be kept and returns made by the Government officers, and all such other matters and things, as in his discretion, he may deem requisite for a secure and orderly supervision of said business; and he may also, with the approval of the Secretary of the Treasury, prescribe and issue the stamps required.

The distiller and may, in the presence of the United States storekeeper or storekeeper and gauger, remove by straining through cloth, felt, or other like material any charcoal, sediment, or other like substance found therein, and may whenever necessary reduce such spirits as are withdrawn for bottling purposes by the addition of pure water only to one hundred per centum proof for spirits for domestic use, or to not less than eighty per centum proof for spirits for export purposes, under such rules and regulations as may be prescribed by the Commissioner of Internal Revenue with the approval of the Secretary of the Treasury; and no spirits shall be withdrawn for bottling under this Act until after the period shall have expired within which a distiller may request a regauge of distilled spirits eighteen hundred and ninety-four.

SEC. 3. That all distilled spirits intended for export under the provisions of this Act shall be inspected, bottled, cased, weighed, marked, labeled, stamped, or sealed in such manner and at such time as the Commissioner of Internal Revenue may prescribe; and the said Commissioner, with the approval of the Secretary of the Treasury, may provide such regulations for the transportation, entry, reinspection, and landing of such spirits for export as may from time to time be deemed necessary; and all provisions of existing law relating to the exportation of distilled spirits in bond, so far as applicable, and all penalties therein imposed, are hereby extended and made applicable to distilled spirits bottled for export under the provisions of this Act, but no drawback shall be allowed or paid upon any spirits bottled under this Act.

SEC. 4. That when, upon inspection at the bonded warehouse in which the spirits are bottled as aforesaid, the quantity so bottled and cased for export is less than the quantity actually contained in the distiller's original casks or packages at the date of withdrawal for that purpose the tax on the loss or deficiency so ascertained shall be paid before the removal of the spirits from such warehouse, and the tax so paid shall be receipted and accounted for by the collector in such manner as the Commissioner of Internal Revenue may prescribe.

SEC. 5. That when, upon reinspection at the port of entry, any case containing or purporting to contain distilled spirits for export is found to have been opened or tampered with, or where any mark, brand, stamp, label, or seal placed thereon or upon any bottle contained therein has been removed, changed, or willfully defaced, or when upon such reinspection any loss or discrepancy is found to exist as to the contents of any case so entered for export, the tax on the spirits contained in such case at the time of its removal from warehouse shall be collected and paid.

SEC. 6. That any person who shall reuse any stamp provided under this Act after the same shall have been once affixed to bottles as provided herein, or who shall reuse a bottle for the purpose of containing distilled spirits which has once been filled and stamped under the provisions of this Act without removing and destroying the stamp so previously affixed to such bottle, or who shall, contrary to the provisions of this Act or of the regulations issued thereunder remove or cause to be removed from any bonded warehouse any distilled spirits inspected or bottled under the provisions of this Act, or who shall bottle or case any such spirits in violation of this Act or of any regulation issued thereunder, or who shall, during the transportation and before the exportation of any such spirits, open or cause to be opened any case or bottle containing such spirits, or who shall willfully remove, change, or deface any stamp, brand, label, or seal affixed to any such case or to any bottle contained therein, shall for each such offense be fined not less than one hundred nor more than one thousand dollars, and be imprisoned not more than two years, in the discretion of the court, and such spirits shall be forfeited to the United States.

SEC. 7. That every person who, with intent to defraud, falsely makes, forges, alters, or counterfeits any stamp made or used under any provision of this Act, or who uses, sells, or has in his possession any such forged, altered, or counterfeited stamp, or any plate or die used or which may be used in the manufacture thereof, or who shall make, use, sell, or have in his possession any paper in imitation of the paper used in the manufacture of any stamp required by this Act, shall on conviction be punished by a fine not exceeding one thousand dollars and by imprisonment at hard labor not exceeding five years.

SEC. 8. That nothing in this Act shall be construed to exempt spirits bottled under the provisions of this Act from the operation of chapter seven hundred and twenty-eight of the public laws of the fifty-first Congress, approved August eighth, eighteen hundred and ninety.

Approved, March 3, 1897.





tar en del från föregående batch och tillsätter det till sin nya mash för att klick starta i gång jäsningen. Detta är orsaken till att Jack Daniels är en Sour Mash Whiskey.

Idag har Jack Daniels 64 mäsckar som klarar av en total volym runt omkring 40,000 gallons – 180 000 liter. De fermenterar under sex dagar innan de destillerar i sina kopparpannor av kolonmodell. Även om de tekniskt sett endast destillerar sin whiskey en gång så använder de en doubler som kan ses som ytterligare en destillation.

Om man, efter att spriten har kylts ned, skulle lägga

den på fat skulle det vara en bourbon, men Jack Daniel's använder sig av ytterligare några steg för att kalla sin whiskey för Tennessee Whiskey – de använder kol för att runda av whiskyn ytterligare – något som kallas för The Lincoln County process.

Råsprit, som de kallar för white Whiskey pumpas i stället över till tankar som är fyllda med kol från sockerlön. Här får spriten sippra ned genom 3,5 meter av hårt packad kol som gör att den filtreras och blir således ännu rundare.

#### De viktiga faten

I USA så finns en lagstiftning som gör att faten som användes inom den amerikanska bourbon- och whiskey tillverkningen endast får användas en gång. Bakom denna lag finns en tanke att ha så många anställda som möjligt

inom det amerikanska tunnbindarskrået. Detta är ju till Skottarna och alla andra whisky, öl, rom- och såsproducenters stora glädje då de får möjlighet att köpa dessa mättade fat.

Jack Daniels använder enbart fat som är byggda av stavar som kommer från amerikansk vitek, Quercus Alba. Faten sätts ihop helt utan lim eller spik, det är bara trycket av de 33 trästavarna och ringarna av stål som håller ihop tunnan och håller den tät.

Innan faten fylls med den kolfiltrerade whiskyn så rostas och kolas de på insidan för att locka fram och karamalisera träets naturliga socker. Dessa sockerarter

är så viktiga för smaken hos Jack Daniels så de har utvecklat egna, unika, arbetssätt för att rosta sina fat.

#### Från shot till zipper

Länge har Jack Daniel's varit lite av en 'shot whiskey' men nu med Bonded och deras Single Barrel's så bör man utforska dessa whiskeys på ett mer njutningsfullt vis – de har blivit zipper's i stället.

Här finns nu en lysande möjlighet att anordna en provning som förr var omöjlig – samla ett gäng vänner och upplev skillnaden själv mellan de olika utgåvorna!

## En större och fylligare Jack Daniel's än vad vi är vana vid - en given Tennessee Whiskey att bjuda på!







Jack Daniel's | Bonded 100 Proof | 50% | 700 ml | Art nr: 55731 | Pris: 493,-



**Jack Daniel's**  
Bonded 100 proof

87/100

**| DOFT:**

Låter ju lite schablonmässigt men det första man mötts av är en stor och kraftfull vaniljton som är invaggad i en pepprig ekighet. Det finns en väl avrundad sötma i doften som samsas med ett sting av citrus. Svaga nyanser av mogna röda frukter i bakgrunden men även de har en touch av ekpöls över sig.

**| SMAK:**

Mycket mer intensiv smak än vad vi är vana vid från Jack Daniel's Old nr 7. Här är faten mer drivande och levererar en fruktig ekighet med inslag av torkade fikon, läder nyanser av lakrits. I bakgrunden finns citrusen med från doften men den är av ett sötare slag. Stor och fyllig smak!

**| FINISH:**

Lång finish med rullande toner av ek som fångas upp av en snygg vaniljnot med mycket frukt i bakgrunden.

**| HELHET:**

En väldigt trevlig whiskey som passar bra in i Jack Daniel's familjen. Vid 50% så levererar den mycket som har saknats i Old No 7 – större kropp och mer doft och smak. En njutningsfull zipper från Staterna!

# 'Old School' whisky från Speyside!

**Nu återkommer äntligen Benromach 15 yo till Sverige och Systembolaget! Benromach 15 yo har lagrats på en kombination av 1st Fill Sherry och Bourbon barrels där tyngdpunkten har legat på Sherry.**

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

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

En annan egenhet som Benromach, oss veterligen, är ensamma om är att man endast buteljerar på förstagångsfat. Den hårdnackade fatpolicyn är naturligtvis mycket kostsam men resultatet av de nya faten ger en mer smakrik och, enligt många, mer kraftfull whisky. I dag är det

vanligt att fat i den skotska whiskyindustrin används både tre och fler gånger.

Och nu återkommer en av deras Core Range whiskys till Systembolaget – en robust 15 åring som levererar makalös doft och smakupplevelse där sherrytonerna och maltigheten är två drivande karaktärer!

När Benromach stängdes 1983 var det få som vågade hopas på att destilleriet någonsin skulle öppna igen. Historien talade minst sagt emot. Det lilla Speysidedestilleriet hade egentligen aldrig fått luft under vingarna trots att det kämpat på sedan den legendariske Duncan MacCallum tog den lika legendariske destilleriarkitekten Charles Doig till sin hjälp byggde ett av Skottlands vackraste destillerier i slutet av 1800-talet. Branschkriser, världskrig, ägarbyten och konkurser skulle gång på gång tysta pannorna.

Gordon & MacPhail lyckades förvärva Benromach för en spottstyver 1993, vilket var ett resultat av ett mångårigt samarbete, men också av det förfallna destilleriets ringa värde. Nu vidtog en varsamt och långsam restaurering, där allt ifrån sönderfallna tak till maltgolvet, som stått oanvänt i 30 år, återställdes.

I dag är Benromach hyllat som ett hantverksmässigt och förstklassigt destilleri. Benromach blev ett craftdestilleri långt innan någon hört det ordet.





Benromach Distillery | 15 yo | 43% | 700 ml | Art nr: 41468 | Pris: 899,-



## Benromach Distillery

15 yo

# 90/100

### | DOFT:

Stor och kraftfull doft! Här samsas rökig sälta med breda sherrytoner på klassiskt sätt som vi numer inte är bortskämda med. Nyanser av tobak och tjärpastiller som integreras väl med de snygga bourbonfaten som ger en kolatona. En salig blandning av allt - men riktigt bra!

### | SMAK:

Sältan, röken och sherryfrukten rullar fram men sitter tätt ihop. Tillsammans så skapar de något snudd på metalliskt. Fruktigheten från bourbonfaten väger upp med svaga kolatoner och låter whiskyn verkligen blomma ut i glaset! Citrusfrukt med ett stänk angostura. Svaga petroleumtoner finns med också.

### | FINISH:

Medellång finish med en tydlig oljig citrusrökighet som dröjer sig kvar. Här återkommer även kolatonerna i bakgrunden samt ett sting av pepprig sherry.

### | HELHET:

En stor och kraftfull whisky som verkligen visar ett Benromach är ett destilleri som ständigt växer. År efter år levererar de dessa grymma buteljeringar där fokus ligger på kvalitet och tradition – något som verkligen märks i glaset!





# DÄR whisky FÖDDES

*Text: Henric Madsen  
Bilder: Lindores Abbey Distillery*

Den första skriftliga referensen till whisky som produceras i Skottland relaterar till Lindores Abbey. I skatterullar från 1494 så listas det att på order av kung James IV ska "åtta bolls malt" presenteras för munken John Cor för att producera "aqua vitae" – livets vatten: "To Brother John Cor, by order of the King, to make aqua vitae VIII bolls of malt."

Denna enkla rad är det första beviset som finns att whisky producerades i Skottland 1494, och platsen där John Cor verkade var just Lindores Abbey.

Det var naturligtvis inte tal om något

destilleri så som det ser ut idag. Det munkarna gjorde på den tiden var att de producerade en dryck som var baserad på malt men som också var kryddad med honung och örter. Hur länge whisky producerades på Lindores Abbey vet ingen, men man vet att klostret började plockas ned bit för bit runt 1585 - det vet man för att Edinburghs kommun köpte klostrets väldiga klocka vid den tidpunkten.

Klosterruinerna och dess marker bytte sedan ägare ett antal gånger genom århundrandena innan det slutligen köptes av Drew McKenzie Smith's farfars far för tre tusen pund 1913. Drew

ärvde sedan i sin tur ägorna 2003 och det är han och hans fru Helen McKenzie Smith som är grundare av destilleriet Linderos Abbey.

Men att klostret var en så viktig del av whiskyns historia hade de ingen aning om år 2000. Paret McKenzie Smith jobbade inom hotell och restaurangbranschen i Lake District i England under många år. De drev bland annat det mycket välkända The Samling Hotel men kände att de ville flytta tillbaka till Skottland där de hade sina rötter.

En dag kom det en farbror och knackade på hemma hos släktingarna till Drew som bodde intill kloster-ruinen och frågade om han möjligtvis fick besöka det gamla klostret och ta lite

bilder för en bok som han höll på att skriva, och självklart fick han göra det.

Det visade sig att farbrodern var den välkända dryckesförfattaren Michael Jackson. Sex månader senare fick släktingarna ett exemplar av boken "Scotland and it's Whiskies" skickad till sig, och när de öppnade den fanns det ett personligt tack från Michael samt en text där det stod 'bläddra till sidan 170'. Det var först när de läste kapitlet om Lindores Abbey och om John Cor som de insåg vad som bokstavligen låg utanför deras köksfönster – platsen där whisky föddes.

2003 ärvde Drew klostret och ägorna runt om och då beslutade sig paret för att flyttade hem till Fife och i och med

det så började även en dröm att gro – att återföra whisky till Lindores Abbey

Men att drömma är en sak, att kunna genomföra den är något helt annat. Det tog åtskilliga år att gå från idé till handling där det största problemet var finansieringen – det är nämligen ofantligt dyrt att bygga ett destilleri.

Efter tio års idogt kämpande så hade Drew och Helen till slut fått med sig en rad finansiärer på projektet och nästa del av arbetet kunde ta vid – att planera och bygga destilleriet. Den välkända whiskykonsulten Dr. Jim

Swan anlätades och tillsammans med honom tog de fram ritningarna till Lindores Abbey Distillery.

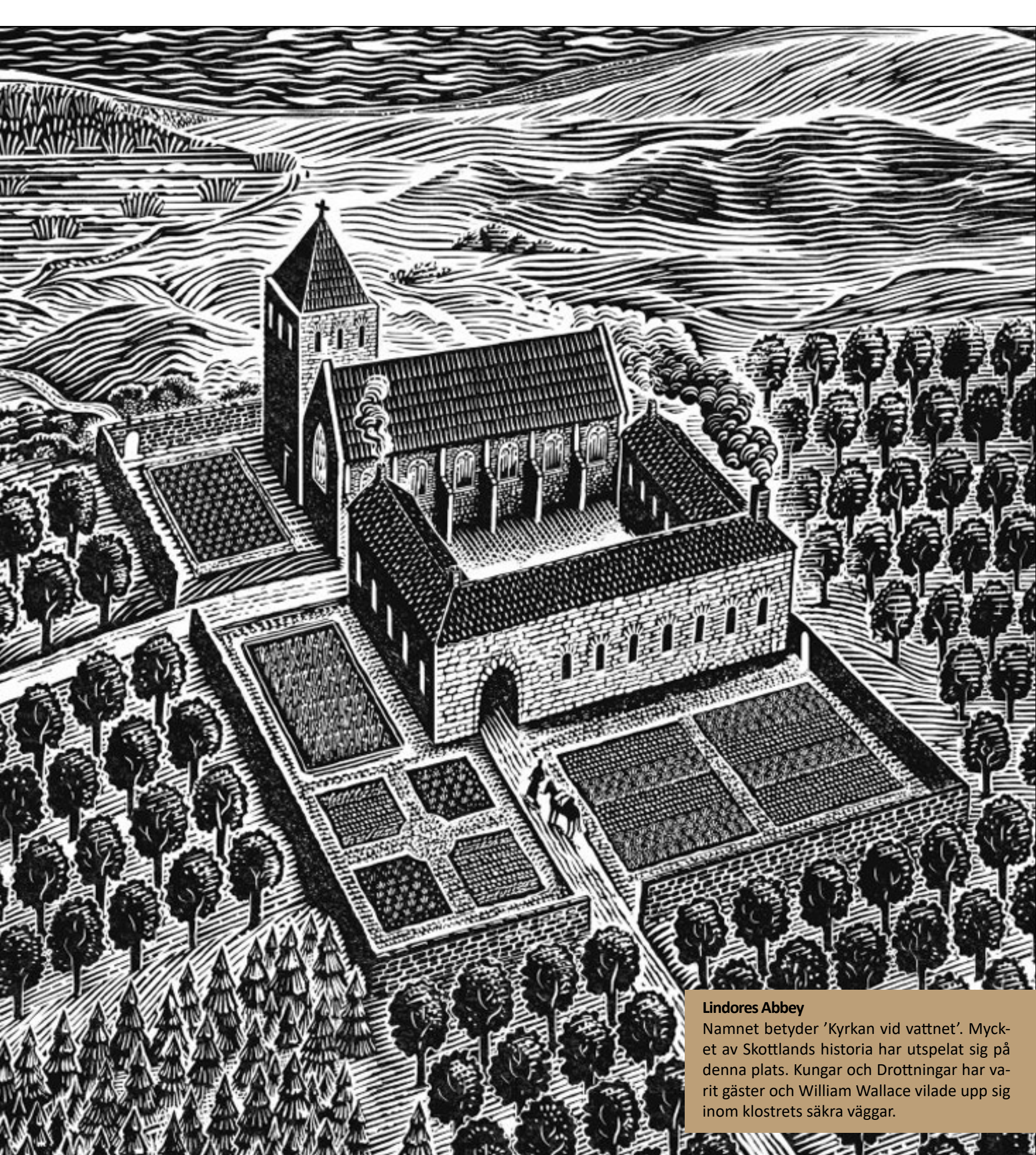
De bröt mark i februari 2016 och destilleriet

## Det var då de insåg vad som bokstavligen låg utanför deras köksfönster – platsen där whisky föddes.

stod färdigt och kunde göra sin första destillation i december 2017. Under byggnationen så gjordes fler utgrävningar på platsen och de fann bland fler bevis som berättar om att de producerade whisky vid platsen redan på 1400-talet. Bland annat så hittades ett destillations käril vilket idag finns att beskåda intill klostret.

Då det är en långsam process att tillverka whisky, spriten man kokar måste ju lagras i tre år innan man får kalla den whisky, så väljer många producercenter att även producera gin för att snabbt få in pengar.

Drew ansåg inte att det skulle vara i klostrets anda att producera en gin, i stället så valde de att ta fram en Aqua



### Lindores Abbey

Namnet betyder 'Kyrkan vid vattnet'. Mycket av Skottlands historia har utspelat sig på denna plats. Kungar och Drottningar har varit gäster och William Wallace vilade upp sig inom klostrets säkra väggar.







### Dagens klosterruin

Flera utgrävningar har gjorts och fynden stärkt tesen att detta var en av de första platserna där de kokades Aqua Vitae, livets vatten, i Skottland.



**Lorena Baez**

Lorena är utbildad livsmedelsvetenskaplig ingenjör i Chile och hamnade i Skottland av en slump - nu är hon produktansvarig och Master Blender på Lindores Abbey Distillery.



Vitae – den sprit som producerades på denna plats redan år 1494. Deras moderna Aqua Vitae kokas i deras kopparrännor och kryddas sedan med frukt och örter från den gamla klosterträdgården som ligger precis på andra sidan vägen från destilleriet.

### Kommer till Sverige

Nu, så här sex år efter den första destillationen så har en hel del av deras lager hunnit fylla whisky och de har släppt en rad olika buteljeringar – några av dessa kommer nu glädjande nog till Sverige! Det är genom den svenska importören Melmac Liquids som vi nu i september – oktober kommer att kunna köpa en palett av det Lindores Abbey har att erbjuda. De whiskys från Lindores Distillery som kommer är **Lindores Abbey MCDX-CIV Bourbon**, **Lindores Abbey 'Cask of Lindores' STR Red Wine Barrique**, **Lindores Abbey The Friar John Cor** samt **Lindores Abbey 'Cask of Lindores' Bourbon II**. Även deras Aqua Vitae kommer att finnas tillgänglig inom kort.

### Master Blender Lorena Baez

Inför denna lansering så fick vi möjlighet att prata med Lindores Abbey's Master Blender Lorena Baez. Som man kanske anar så kommer inte Lorena från Skottland. Hon växte upp i Chile och det var hennes makes jobb som gjorde att de flyttade till Skottland - inte bara en gång, utan två.

- Jag är utbildad livsmedelsve-

tenskaplig ingenjör och min make är specialutbildad inom fiskodling, berättar Lorena när vi mötts via Zoom.

Hennes make fick en tjänst som skulle sträcka sig över två år på Orkney 2005 och de beslutade att göra den långa flytten från södra Chile till nordligaste Skottland.

- Det var ett stort projekt att flytta hela familjen till Orkney, men det var helt klart rätt beslut, säger Lorena. Vi bodde där i två år innan vi flyttade tillbaka Chile, men väl tillbaka så saknade vi Skottland så mycket

så redan 2009 flyttade vi tillbaka, skrattar hon.

Denna gång så var Lorena mammaledig samtidigt som hennes make reste runt Skottland och Europa för att

jobba med olika fiskodlingar. Men hon höll sig ändå aktiv i samhället genom att anordna kurser i spanska och starta ett matlag som fokuserad på kryddstarkmat. Hon gick också en massa olika kurser på universitetet. I Chile hade hon jobbat på ett läkemedelsföretag men också inom matindustrin och då på flera olika laboratorier där sensoriska analyser tillhörde vardagen – något som hon verkligen älskade och saknade.

En dag så var hon ute och cyklade runt Newburgh och när hon passerade Lindores Abbey så såg hon att de höll på att bygga något intill klosterruinerna. Hon stannade och frågade vad de byggde och fick då reda på att det

**”Vi bodde två år på Orkney och flyttade sedan hem till Chile. Men saknade var för stor så vi återvände till Skottland, nu för gott”**

skulle bli ett destilleri.

- Jag bestämde mig där och då att jag ville där, skrattar Lorena. Så jag skickade direkt in mitt CV och en jobbsökansökan, men fick inget svar tillbaka. Efter några månader när de var klara med byggnationen så försökte jag igen, men denna gång tog jag kontakt direkt med Helen McKenzie Smith som var en av ägarna.

Helen meddelade att tyvärr så sökte de ingen ingenjör vid detta tillfälle. De hade precis byggt klart destilleriet och hade ännu inte börjat producera något, men det stoppade inte Lorena.

- Vi pratade fram och tillbaka om vilka möjligheter det fanns och till slut så berättade Helen att de faktiskt sökte någon som kunde job-

ba i köket på deras lilla restaurang som de hade i sitt besökscentrum, men att hon tyckte att jag var överkvalificerad för den tjänsten. Den de skulle anställa behövde också ett certifikat att de fick jobba med råvaror. Och tro det eller ej så hade jag precis nyligen fått det certifikatet då när jag skapade matlaget, skrattar hon.

Hon fick tjänsten där och då och hon började jobba redan nästa dag med att sköta köket. Hon var inne – hon jobbade på ett destilleri!

Även om hon jobbade i köket så pratade Lorena ofta med de som jobbade med att skapa destilleriets Aqua Vitea. Hon frågade ofta hur det gick och

vilka framsteg de hade gjort.

- Jag var väldigt nyfiken och frågvis, säger Lorena, men det är ju min bakgrund – att jobba med sensorik och nya produkter. Och faktum är att alla var jätte trevliga och uppskattade min nyfikenhet.

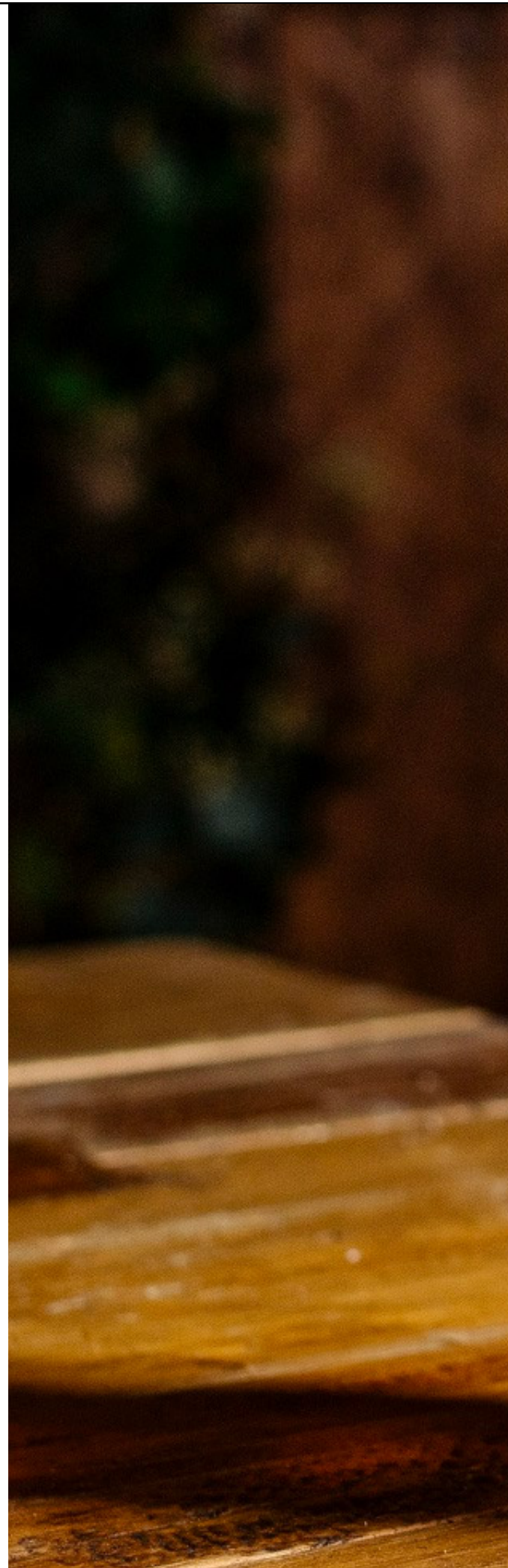
Efter blott ett halvår i köket så blev hon erbjuden en tjänst hos produktionsteamet i stället, där hon fick börja med att sköta den sensoriska analysen av deras New Make. Hennes roll växte senare till att hon idag är ansvarig för alla produkter som de släpper.

- Jobbet med att lansera vår första whisky var ett enormt projekt, säger Lorena. Det är en lång process och mycket jobb med att

skapa den första buteljeringen från ett destilleri, men under pandemitider så var det ännu mer utmanande. Vi kunde inte ha möte här på kontoret eller samlas för att prova de olika utkasterna utan allt skedde via zoom. Och vi var tvungna att skicka prover via posten som tog extra lång tid. Det var jobbigt då, men nu när man ser tillbaka på det så blev det bra i alla fall. Whiskyn togs väl emot och det är något vi är enormt stolta över – att faktiskt ha återfört whisky till whiskyns spirituella hem.

Den första officiella whisky som de lanserade var Lindores Abbey Single Malt Scotch Whisky MCDXCIV. Du som kan dina romerska siffror ser direkt att det är en hyllning till John Cor

## Efter trettioåttio olika recept hittade de själen som är Lindores Abbeys MCDXCIV - deras första officiella buteljering!





#### Lindores Abbey MCDXCIV

En whisky som arbetades fram mitt under pågående pandemi och som nu är hyllad och prisad världen över.



#### **Ett stort team**

Lindores Abbey Distillery har i dag blivit ett mycket uppskattat besöksmål i Fife. Här finns något för alla - historia, klosterträdgård och naturligtvis destilleriet med besökscentrum, shop och restaurang!



– MCDXCIV betyder 1494.

- Vi skapade en rad olika recept som vi presenterade för en domarpanel här på destilleriet och det var först när vi presenterade det trettioåttonde receptet som de var enhälliga – där hade vi hittat alla komponenter som visade vad Lindores Abbey skulle vara för whisky, säger Lorena.

Receptet var en kombination av Bourbon Barrels i olika åldrar, några olika Wine Barriques och en del Sherry Butts som alla var kokade på lokalt korn från Fife.

Som sagt så mottogs whiskyn med lovord av kunder runt om hela världen och mitt i allt jubel så frågade någon Lorena om de inte skulle skicka in whiskyn till någon tävling.

- Jag hade inte ens tänkt tanken på att vara med i någon tävling, skratrar Lorena. Men jag skickade in den till San Francisco World Spirits Competition.

Efter att ha skickat in bidraget så jobbade Lorena vidare med att planera för nya buteljeringar. Att hon hade skickat in whisky till tävlingen föll nästan i glömska – tills en dag då hon öppnade mailen och såg ett meddelande från San Francisco

- San Francisco World Spirits Competition är ren av de största tävlingarna i världen och vem vet hur många bidrag de får in varje år, säger Lorena. Och vi var i med i kategorin NAS, det vill säga whisky utan ålder. När jag började läsa mejlet så inledde de med fraser som "tack för att ni ville vara med i årets tävling" med mer. Men så i slutet av mejlet så stod att

vi faktiskt hade vunnit dubbelt guld! Det var ju otroligt roligt för hela teamet här på Lindores att vi var så framgångsrika med vår första buteljering, fortsätter hon.

### Destilleriet

De använder konserten Laureate som odlas på lokala gårdar runt om destilleri och på fält som historisk skulle ha tillhört klostret. De har tre kopparkannor - en stor wash still och två mindre spirit stills, vilket ger större kopparkontakt i den slutliga destilleringen och som i sin tur skapar en renare och fruktigare sprit.



De jäser i traditionella washbacks gjorda i trä och som är tillverkade av Joseph Brown i Dufftown.

Vattnet som de använder till sin whisky kommer från en brunn nära destilleriet, så att vi

kan använda samma källa som användes år 1494. Klostret försörjdes för av flera brunnar såsom Abbot's well, Monks well, Bluidy well och Witches well.

De strävar ständigt efter att göra produktionen så hållbar som möjlig och att hela tiden hålla ned sitt koldioxidavtryck. Därför jobbar de så mycket de kan med lokala leverantörer och företag.

Så fort whiskyn har kommit till Sverige så kommer vi att återkomma till Lindores Abbey med recensioner och en djupdykning i destilleriets alla hörn!

# High Coast Doubles Cognac Casks

Den första september släppte High Coast nästa del i serien de kallar för Doubles. Förra året kom ju den hylade Doubles Rum Casks – nu släpper de High Coast Doubles Cognac Casks

Single malt whisky och cognac har en rik historia. De tillverkas på liknande sätt men skiljer sig åt i ingredienser – en är gjord på mälat korn och den andra av druvor. I detta möte ser vi sammanstrålningen av två uppskattade spritsorter.

High Coast Doubles – Cognac Casks har lagrats på tjugoåriga cognacfat av fransk ek från skogarna i Limousin. Efter att faten anlant till Höga kusten bands några av dem om till mindre fat av Thorslundkagge för djupare interaktion mellan ek och sprit. Faten fylldes med vår bourbonlagrade whisky och genom åren har den kryddiga karaktären från cognacfaten gift sig med sötman från den bourbonlagrade whiskyn.







High Coast Distillery | Doubles Cognac Casks | 48% | 500 ml | Art nr: 41476 | Pris: 879,-



## High Coast Distillery

Doubles Cognac Casks

# 86/100

### | DOFT:

Friskt och söt doft som drar åt det fruktiga hållet – här finns gröna toner såsom äpplen och krispiga krusbär så där precis innan de är mogna. En svag, svag vinös doft finns i bakgrunden som måste komma från Cognac's faten.

### | SMAK:

Först en nu klassisk High Coast smak som är väl integrerad i fatens påverkan. Här rullar vaniljen från faten fram och samsas med äppletonerna från doften men mer mogna äpplen. Man kan också ana de franska tonerna i smaken även om de skyddas av en krämig chokladnot.

### | FINISH:

Lång finish med en tydlig fruktighet. Här har frukterna syltat ihop sig en aning och klingar ut under en fanfar av lätt, lätt spritighet.

### | HELHET:

Cognac's faten är snyggt integrerade med HC's destillat och de bourbonfat de har använt. En trevlig och stilig whisky som är snyggt sammansatt men saknar lite ålder i karaktären.





WÄRDSHUSET  
BREDARYD

# Det händer grejor i Småland!

*Text: Henric Madsen*

*Bilder: Wärdshuset Bredaryd*

**Det är mycket som händer under hösten när det kommer till whisky och öl. Mässorna duggar tätt och whiskyklubbarna rullar i gång sina verksamheter efter sommarens vila. Det samma gäller hos Wärdshuset Bredaryd i Småland.**

Under 2023 så har Helena och Viktor som driver värdshuset breddat sin repertoar en aning och bjudit in ett flertal provningsledare både från Sverige såväl som från Skottland. De själva är ju sedan tidigare vana provningsledare, men de har märkt att intresset för externa provningsledare har ökat - och då är det ju bara att erbjuda det gästerna vill ha.

Vi pratade nyligen med Helena och Viktor där de fick berätta lite om höstens planer men också om hur vägen tillbaka från pandemin har varit.

- Jag tror att anledningen till att fler vill komma ut och hålla provningar just nu är ett resultat av pandemin, säger Helena. Under flera år så fick dessa ambassadörer och eldsjälar inte vara ute på vägarna och berätta om sina whiskys så nu kommer de mer än gärna, säger Helena.

Även Viktor håller med att pandemin är nog en förklaring till att fler vill ge sig ut på men det samma gäller gästerna.

- Vanligtvis så är det självklart en hel del privatpersoner som kommer till oss och våra provningar men det är mer vanligt att det är företag som anlitar oss.

Men när vi har externa provningsledare så ser vi att ännu fler privatpersoner kommer till oss, vilket är otroligt kul, säger Viktor. Jag tror att sviterna

av coronans isolering sitter fortfarande kvar hos en del och då känns det skönt att komma ut och träffa vänner och få gå på en provning och kanske ta en bit god mat samtidigt.

- Historiskt sett så har vi haft externa provningsledare vid två – tre tillfällen per år, men redan nu i år så har vi haft runt tolv besök. Så det är lite mer i år, skattar Helena.

Det finns en High Coast provning inplanerad i kalendern för hösten och så har de naturligtvis sina rullande öl och whiskyprovningar som alltid är populära. Och även om det kan kännas långt bort nu så står julen snart för dörren och redan nu kan man boka julbord och julluncher hos Helena

och Viktor.

### **Wårdshusbryggeriet**

De har även satsat mer på sitt egna bryggeri, bland annat så har de ökat kapaciteten en aning – faktum är att de kommer att vara med på Great Swedish Beer Festival som går av stapeln den 21 oktober. Men att börja flaskas och sälja sin öl på Systembolaget är det inte tal om.

- Att vara med på mässan tänker vi är ett bra sätt att visa upp att vi finns och att vi brygger riktigt bra öl på plats på Wårdshuset, säger Helena.

- Det är också ett bra tillfälle att prata om våra andra event och att

kanske få lite folk från annan ort att bege sig till Bredaryd, säger Viktor.

De är också nominerade i år till årets svenska ölbar i tävlingen Gre-

## **”Vi har ökat kapaciteten i bryggeriet och kommer vara med på ölmässan i Malmö”**

at Swedish Beer Awards som Svenska Ölfrämjandet, Great Swedish Beer Festival och Sveriges Oberoende Bryggerier anordnar.

### **Lilla Ölfestivalen**

I augusti i år så körde de även i gång med något som de kallar för 'Lilla Ölfestivalen' – en kväll där de kopplar på tio roliga ölsorter för att testa under kvällen.

- Vi körde vår första 'Lilla Ölfestival' nu i augusti i år men idén är att vi ska ha ett antal sådan träffar under året som sedan får blommat ut i en dröm som vi kallar för Bredaryds Ölfestival som blir ett större samarbete med andra lokala producenter, berättar Helena. Vi tänker att det blir ett





Farmers Market med lokal mat och öl under trevliga former.

- Vi har tidigare haft fyra tappkranar för fatöl, men efter att vi byggde om så har vi nu kapacitet för tio tappar så då passade det bra att använda kapaciteten, säger Viktor. Men det var naturligtvis inte bara vår egen öl som fanns under festivalen, tillägger han. Vi brygger ingen suröl så vi tog in två sådana från andra bryggare som vi vet gör de sorterna väldigt bra.

### Ny energi

Under flera år så har det funnits en vilja att göra mer och fler saker kring Wårdshuset, men så kom pandemin och de blev lite vingklippta, men nu har de fått lite ny energi och börjat planera för lite nya aktiviteter.

- Vi har länge velat ha fler ben att stå på och det är ett arbete som vi nu har påbörjat, vilket är riktigt roligt, säger Helena. Lilla Ölfestivalen är ju naturligtvis en av dessa aktiviteter och att vara med på mässan är en annan. Det gäller för oss att visa upp vår mångfald och att man kan komma till oss i Bredaryd för mer än riktigt bra mat – vi har otroliga skatter i våra lager, fortsätter hon.

### En pågående uppfräschning

De har också satsat rejält på hotelldelen och renoverat sina rum – en process som delvis fortfarande pågår.

- Rummen är klara men har påbörjat ett samarbete med den väldigt duktiga fotografen Pelle Wahlgren och där är vi inte riktigt klara ännu, säger Helena. Vi kommer att ha hans fotografier från Skottland som fondväggar och som utsmyckning i rummen.

Pelle Wahlgren och Hasse Nilsson gjorde tillsammans en utställning i Växjö

där Pelle stod för bilderna och Hasse för texterna och det är något Helena och Viktor vill spinna vidare på.

- Riktigt hur och när det blir hos oss i Bredaryd är inte klart men det är en rolig idé som vi arbetar vidare på, säger Helena.

### Ett sant vattenhål för whiskyälskare

Vid den senaste inventeringen så hade de över åtta hundra olika sorter whisky som de kan erbjuda sina gäster, men det stoppar ju inte att de ständigt fyller på.

- Naturligtvis så ska utbudet snurra men visst har vi många sorter, men med det sagt så har aldrig målsättningen varit att vi ska bli störst på något sätt. Det har bara blivit att vi har så många sorter och det beror ju på att det är så jäkla kul med whisky, skrattar Helena.

Vilken whisky som ska köpas är ju en ständig avvägning där de ställs emot vad de tycker är roligt och vad gästerna kan tänkas tyck om.

- Det släpps så otroligt mycket whisky och tyvärr kan man inte köpa allt, säger Viktor. Men vi handlar en del äldre buteljeringar från auktioner och så försöker vi få tag på det som vi tror är mest intressant på Systembolaget.

Något du kan vara helt säker på efter ett besök på Wårdshuset Bredaryd är att du definitivt har släckt din törst och för hoppningsvis provat några riktigt bra grejor som har stillat din nyfikenhet också...för stunden...

**”Vi har ökat kapaciteten i bryggeriet och kommer vara med på ölmässan i Malmö”**

# Stright Rye Whiskey från Arboga!

Förra året släppte whiskymakarna från Agitator ett nytt varumärke som heter Blind Seal. Det är i grunden allt vad en amerikansk "Straight Rye Whiskey", ska vara, förutom det faktum att den är mäskad, destillerad och lagrad lokalt i Arboga. Den sålde snabbt slut, men är nu tillbaka hos Systembolaget!

Agitator har alltså skapat en svensk Straight Rye Whiskey, med stor respekt för ursprung och tradition, men med det lokala hantverket och innovation i fokus.

-Mitt intresse för råg uppstod redan när jag jobbade med ölbrygging, berättar Tobias Forsberg som varit med och dragit i gång Blind Seal.

- Jag började i den vevan få smak för Bourbon, och när jag upptäckte rågwhiskey var jag såld. Jag insåg dock snabbt att Systembolagets utbud av amerikansk whiskey, i synnerhet Rye är extremt begränsat och att det som finns är alldeles för överprisat. I samma veva hade min gamla barndomskompis Oskar gått och startat destilleri (Agitator). Vi började prata om att göra något småskaligt, men det spårade ju ur fullständigt.

Blind Seal är resultatet av 60% rågmalt och 40% kornmalt som får jäsa långsamt.

Destilleringen sker i både höga och låga vakumpannor för att ta vara på den fruktiga och brödiga karaktären som finns naturligt i råvaran. Spriten man får ut blandas sedan i lika delar, innan det är dags att späda till 55% och lägga den på tunnor.

Lagringen sker på nya 200 liters "wave stove"-fat av hårt kolad, amerikansk ek. Där får destillatet ligga i tre år innan det späds och buteljeras vid 46%.

Inga tillsatser eller kylfiltrering förekommer i övrigt.

Rye som Straight Rye Whiskey ofta benämns har sitt ursprung och sin storhetstid i USA innan 1920. På flera platser var det till och med den föredragna typen av whiskey, innan förbudstiden 1920–1933 ödelade landets whiskey-industri.

Idag är drycken på väg att få fäste igen, med råge, och det har vi sannolikt flera klassiska cocktails att tacka för. Rye är nämligen en viktig ingrediens i klassiker som Rock n Rye, Manhattan och Sazerac. Dessutom är det vanligt förekommande som bas i omtyckta serveringar som Whiskey Sour och Old Fashioned.







Blind Seal | Straight Rye Whiskey | 46% | 500 ml | Art nr: 55831 | Pris: 369,-



## Blind Seal

Straight Rye Whiskey

# 88/100

### | DOFT:

Stor rågsötma i doften med svag mint, fräsch eukalyptus och ljuvlig lavendel. Här finns också en svag cigarrök och inbjudande charkuterier.

### | SMAK:

Stor smak med brödiga och kryddiga toner. Här finns också mycket fatkaraktär med sin pep-  
prig men samtidigt en mjuk och fyllig vanilj-  
ton

### | FINISH:

Lång och bra finish med kryddiga ektoner och snyggt balanserad.

### | HELHET:

Bra balans med runda och trevliga rågtoner. Spännande whiskey och det är nästan svårt att tänka sig att denna inte är kokad runt Bardstown i Kentucky utan hos Agitator i Arboga.



**M&H**  
WHISKY DISTILLERY

**SINGLE CASK**  
SINGLE MALT WHISKY

SHERRY OLOROSO CASK

SWEDEN EXCLUSIVE



TOMER L. GÖREN

*Tomer Gören*

HEAD DISTILLER

DIST. DATE 06/10/2019

BOTT. DATE 12/02/2023

BOTT. NO. 1 OF 250

CASK NO. 2019-2409

MADE IN TEL AVIV

700  
ML

57.7%  
ALC/VOL

NO COLOR ADDED  
NON CHILL FILTERED



# MILK & HONEY SINGLE CASK FOR SWEDEN!

*Text: Henric Madsen*

*Bilder: Milk & Honey Distillery*

Det var ett år sedan som den oberoende buteljeraren tillika importören Selected Malts kunde presentera nyheten att de hade slutit ett avtal med det mycket hyllade destilleriet Milk & Honey!

Under året som har gått så har vi blivit bortskämda med en hel drös av buteljeringar från Milk & Honey där vi har fått tagit del av alla olika delar av deras utbud. Allt från deras grundutbud till deras mer maffiga APEX buteljeringar. Men nu kommer förmodligen det bästa hittills – en Single Cask enbart för Sverige.

Emil Vesterberg från Selected Malts säger så här om denna buteljering:

- Som en naturlig fortsättning på samarbetet med M&H, som i höst fyller 1 år, ville vi självklart släppa en single cask exklusivt utvald för den svenska marknaden. Det var viktigt för oss att fatet skulle ha ett tydligt dna från M&H, gärna lagrad på sherryfat och vara något utöver det vanliga.

Med den beskrivningen gick Milk & Honeys Head Distiller Tomer L. Goren ut i lagerhuset och tog fram ett gäng med olika sampels som han skickade upp till Sverige. Mikael, Patrik och Emil på Selected Malts är sällan helt överens här var det ingen tvekan.

- Vi provade fatproven oberoende av varandra men vi kom alla till samma slutsats – honom ska vi ha!



**"Vi provade fatproven oberoende av varandra men vi kom alla till samma slutsats – honom ska vi ha!"**

### **M&H Sherry Oloroso - Sweden exclusive**

Whiskyn som de valde ut är destillerad, lagrad och buteljerad på destilleriet i Tel Aviv. Denna är fulltidslagrad på ex-oloroso sherryfat.

I doften hittar finns tropisk frukt, dadlar, vanilj och ek. Trots sin ringa ålder så ger den ett otroligt moget första intryck. Efter en stund så baddas vi in med vit choklad och de så

typiskt torkade frukterna. Smaken bjuder på fruktiga toner av röda bär och torkad tropisk frukt. Här också toppat med lite crème brûlée, klassisk torkad frukt och en initial sötma som övergår i en kryddig, lätt torr

ekton. Ett väldigt bra fat som vi tror många kommer att älska.

Som pricken över i:et pryder en Dalahäst klädd i M&H färger etiketten.

### **Milk & Honey**

Hela projektet med Milk & Honey Distillery började 2012 efter en blöt kväll med några whisky entusiaster. De var några vänner som samlades för att smaka lite whisky och ju längre in på natten de kom desto bättre lät idén med att grunda det första whisky destilleriet i Israel.

Eitan Attir, som idag är VD för destilleriet, bryggde redan lite öl hemma i köket vid den här tidpunkten och han blev så förtjust i idé att han inte kunde släppa den. Både produktionen av, såväl som intresset för, både öl och



**M&H**  
WHISKY DISTILLERY

## SINGLE CASK

SINGLE MALT WHISKY

SHERRY OLOROSO CASK

SWEDEN EXCLUSIVE



TOMER L. GOREN

*Tomer Goren*

HEAD DISTILLER

DIST. DATE 06/10/2019

BOTT. DATE 12/02/2023

BOTT. NO. 1 OF 250

CASK NO. 2019-2409

MADE IN TEL AVIV

700  
ML

57.7%  
ALC/VOL

NO COLOR ADDED  
NON CHILL FILTERED

### MILK & HONEY: SWEDEN EXCLUSIVE SINGLE CASK

Pris: 1249:-

Artikelnummer: 53807

Alkoholhalt: 57,7%

Fatnummer: 2019-2409

Destillerad: 06/10 2019

Buteljerad: 12/2 2023

Volym: 700 ml

Antal flaskor: 250

vin steg med en rasande i Israel under den här tiden och whisky var på väg upp det också.

Eitan var ganska drivande och var den som kallade till några fler möten där de kunde diskutera denna gala idé lite mer på djupet och till slut så beslutade de fem entreprenörerna att de skulle gå vidare med idén. Destilleriet byggdes i södra Tel Aviv, i Jaffa – alldeles nära den stora Bloomfield stadion.

Tidigt i processen så anlidade de den nu bortgångne Dr. Jim Swan som var med i själva utformningen av destillerat och han var också deras första Master Distiller innan Tomer började på destilleriet. Under en tid så jobbade de tillsammans innan Tomer tog över för att bli Milk & Honeys Master Distiller fullt ut.

Den första destilleringen skedde i slutet av 2014 och den första whisky de lanserade var Milk & Honey Classic vilken har lagrats på en kombination av ex-bourbonfat och deras speciella STR fat som tidigare har innehållit rödvin. Kornet som de använder kommer från Storbritannien och jästen är klassisk M1. De använder en mäsktunna som rymmer ett ton och de gör två batcher varje dag, då de inte jobbar på helgerna så blir det totalt 10 batcher per vecka. Fermenteringen är kortare på veckodagarna med 48 timmars jäsnings och 72 timmar under helgen men de blandar ihop dessa i alla fall och destillerar det som en mash bill. Vid fatfyllning så sänker de alkoholhalten till 63,5% liksom de flesta andra destillerierna i världen. När man pratar om lagring så måste man också prata om klimatet i Israel. Det är ett

väldigt varmt och fuktigt land med omkring 300 soldagar på ett år i Tel-Aviv.

Destilleriet ligger bara några minuters promenad från Medelhavet och temperaturen på sommaren är mellan 36 och 38 grader och luftfuktigheten är hög. På vintern sjunker temperaturen som lägst till runt 7 grader men då i stället är det torrt.

När det är hög luftfuktighet så förlorar faten alkohol och när det är torrt så förlorar faten vatten så de får jobba hela tiden. Skottarna brukar säga att

## Tel Aviv är en stor igång dygnet om ingen - inte en

när de har fyllt faten så låter de dessa sova i tio år men Tel Aviv är en storstad som är i gång 24 timmar om dygnet så här sover ingen – inte ens whiskyn!

Dr Jim Swan kallade Israel för en 'lekplats med fem klimatzoner' och det är något som han och Milk & Honey tog nytta av.

Israel är bara 460 kilometer långt och du kan åka skidor på morgonen i bergen på vintern och snorkla i Röda havet på kvällen samma dag. Detta gör att de kan lagra si whisky i olika klimatzoner väldigt enkelt. De flesta av deras fat har de på plats i Tel Aviv, men de har ytterligare fyra lagerhus spridda över landet där det mest kända och intressanta är det vid Döda havet.

Denna unika Single Cask som nu kommer till Sverige är lagrad på plats i Tel-Aviv och klimatet där är som sagt extremt. Detta gör att whiskyn mognar snabbare och att man redan vid ung ålder kan få uppleva magiska whiskyupplevelser.





**erstad som är  
n, här sover  
s whiskyn**

# Fatstark och rökig Kilkerran!

**Nyligen släpptes en drös med whiskys från Campbeltown – bland annat denna fatstarka och hårt rökta Kilkerran!**

Denna whisky släpps batchvis och de har nu kommit fram till Batch 8. Kilkerran kokas som bekant på Glengyle Distillery i Campbeltown och ägs av familjen Mitchells som ju också äger Springbank och Cadenhead's.

Vi gjorde en intervju tidigare med Frank McHardy, Frank var en av eldsjälarna som drev på projektet att renovera och starta Glengyle Distillery på nytt. I intervjun, som du kan läsa i sin helhet i på våran webb, så säger Frank att det han är mest stolt över i sin karriär är att han fick förtroendet av Mr Wright att renovera The Glengyle Distillery.

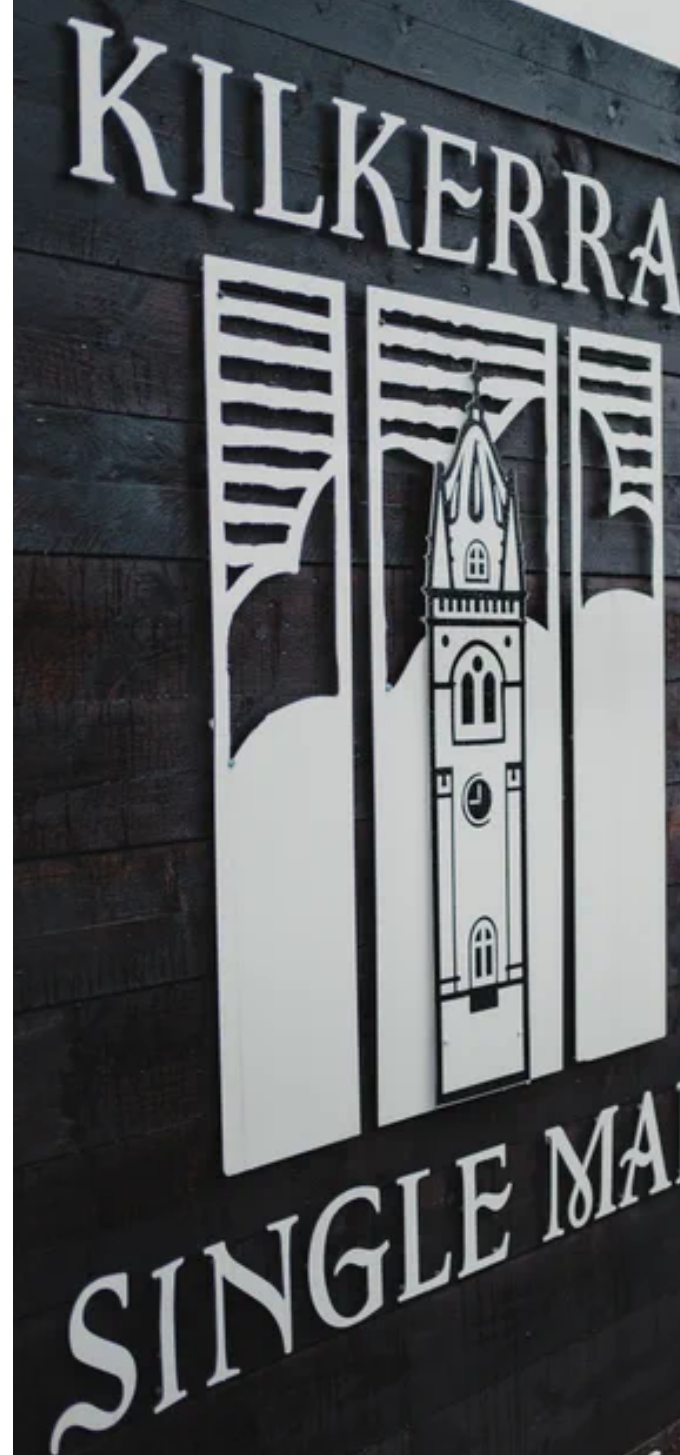
– Glengyle Distillery hade tidigare ägts av familjen Mitchells men blivit sålt för fem-sex generationer sedan. År 2000 så fick de möjligheten att köpa tillbaka marken som det gamla destilleriet stod på och de tvekade inte en sekund, berättar Frank.

Frank och Hedley Wright var ute och gick i Campbeltown när de passerade de gamla nedgångna husen som en gång hade varit Glengyle Distillery.

– Hedley påpekade att de var ju en sorgsen historia att dessa byggnader bara fick stå och förfalla, berättar Frank. Sen frågade han mig om jag trodde att det skulle gå att renovera upp dem till ett fungerade destillerier igen. Självklart sade jag, det handlar bara om tid och pengar, men först måste man ju köpa marken. Hadley tittade då på mig med ett flin och sade: Vi äger redan marken och du har härmed fått uppdraget att återställa The Glengyle Distillery. Det var en av de bättre promenaderna jag har någonsin har tagit, skrattar Frank.

Att starta ett tredje destilleri i Campbeltown var ju naturligtvis en stor sak för hela staden för det gjorde att de nu fick titulera sig som en egen region.

– Jag jobbade med att återuppliva Glengyle i fyra år mellan 2000 och 2004. Vi designade destilleriet, köpte in material. Och för att sluta cirkel på något sätt så köpte vi de pannor som hade kokat sprit på Ben Wyis av Invergordon, min gamla arbetsgivare, skrattar Frank nöjt.







Kilkerran | Heavily Peated Batch 8 | 58,4% | 700 ml | Art.nr: SLUTSÅLD | Pris: 759,-



## Kilkerran

Glengyle Distillery  
Heavily Peated Batch 8

# 90/100

### | DOFT:

Denna har vad jag skulle klassa som en klassisk Campbeltown doft. Svaga mineraltoner som är snyggt inkupade i en härlig rök där maltsötma ligger i bakgrunden. Stor och kraftfull doft som inte lämnar någon oberörd.

### | SMAK:

Den rökiga tonen blir alltmer framträdande här i smaken men låter ändå skopor med frukt få utrymme. Här finns röda äpplen och mogna päron som har grillats över en öppen lägereld. Rullande smaker som kräver din uppmärksamhet. Även här återfinns mineraltonerna i bakgrunden. .

### | FINISH:

Lång finish med en avklingade söt rök. Ännu en grym Kilkerran!

### | HELHET:

En ståtlig malt från Campbeltown som verkligen levererar det där 'Wee toon'-funket som man ibland längtar efter. Malt/rök/mineral-skitig whisky som man bara hittar på Kintyrehalvön!

# NÅGRA RIKTIG JAMARE!

Oavsett om du älskar eller hatar dem så är det få som kan förneka den lilla, men ack så viktiga roll som katter har spelat i historien om skotsk whisky hos destillerier från Campbeltown till Orkney.

Katterna är ett utmärkt exempel på samarbete mellan människa och natur. Katten får de två saker den mest önskar i livet, en varm plats att sova på och en pålitlig källa till mat, medan destilleriet drar nytta av ett extremt effektivt system för att kontrollera skadedjur.

För är det något som är säkert så är det att där det finns korn så finns det också möss. Och möss har en tendens att förökar sig snabbt – något som inom kort kunde bli ett gigantiskt problem för ett destilleri. Lösningen var lika enkel som självklar. Man skaffade några destillerikatter som fick strosa omkring och hålla populationen av

möss på en låg nivå.

Nu för tiden så har deras roll nästan försvunnit då golvmältningen har i stort sett upphört och de stränga kraven inom livsmedelshygien har gjort att det inte är en god idé att ha katter som tassar runt i produktionen. Men de finns kvar i viss utsträckning, men nu mera som ett sätt att dra till sig besökare mer än för att eliminera skadedjur.

Under årens lopp har de flesta destillerikatter varit nöjda med att förbli i bakgrunden, nöjda med att utrota betydande delar av gnagarpopulationen i utbyte mot en skvätt mjölk och en plats i värmen i destilleriets lokaler. Men några har genom sitt arbete som mössjägare blivit berömda.

Under nästan 24 år var Towser både en expert på att jaga möss och en älskad kändis på Glenturret Distillery i





Perthshire.

”Towser the Mouser” var en sköldpaddsfärgad katt som upptogs i Guinness Rekordbok som Världens Mössjägare. Genom att observera henne under några dagar och tillämpa statistisk teknik beräknade Guinness bedömare att Towser hade fångat cirka 28 899 möss under sin livstid – ungefär tre om dagen. Denna bedrift är ingraverad vid foten av en bronsstaty av Towser som nu står utanför destilleriet.

Efter Towser’s bortgång 1987 utnämnde destilleriet en ny katt, Amber, till Chief Mouse Hunter. Trots sin titel fångade Amber aldrig en enda mus och levde ett liv i lyx fram till sin död 2004.

Cats Protection blev ombudda att assistera i sökandet efter en ny destillerikatt våren 2005, men personalen hade svårt att välja endast en katt från finalisterna. De beslutade sig till sist för att ta in två katter: Dylan, en röd hankatt från Forfar, och Brooke, en svartvit hona från Cardyke. Dessa båda hade till och med sin egen kattlucka.

År 2012 donerades en röd kattunge till destilleriet efter att både Dylan och Brooke hade gått bort. Kattungen fick namnet Barley genom en allmän omröstning. Tyvärr försvann Barley under vintern 2013 och sågs aldrig igen. Barleys efterträdare, Peat, hade ett ännu tragiskare öde. När han var bara några månader gammal i september blev han påkörd av en bil och avled hos den lokala veterinären. Peat hade redan ”intervjuats” av den amerikanska radiostationen NPR, och sändningen skedde efter hans död.

### Highland Park’s Barley

Highland Park i Kirkwall på Orkney hade också en lång tradition av mössjägare. Efter att ha grundats 1789 hade destilleriet haft katter som anställda i över 200 år. Men efter att den sista av deras katter, Barley, gick bort 2006, valde man att inte ersätta



honom, vilket markerade slutet på traditionen. Personalen har fortfarande kära minnen av Barley, som skrämde bort chefens hund och sov på kassan i butiken.

### Jura’s Elvis

En annan berömd katt vid namn Elvis kallade Jura Distillery på Isle of Jura för sitt hem. Han bar en kamera på sin krage, en så kallad ”Cat Cam,” för att erbjuda besökare en katts perspektiv på livet på ön. En natt fångade Elvis en spöklik figur i lagerhuset, vilken blev känd genom Gregory Branson-Trents ”Berättelser om det övernaturliga.”







**NYTT NUMMER UTE  
SEPTEMBER/OKTOBER 2023**

**FÖLJ OSS PÅ SOCIALA MEDIER!  
[FACEBOOK.COM/MALTERMAGASIN](https://www.facebook.com/maltermagasinet)  
[INSTAGRAM.COM/MALTERMAGASIN](https://www.instagram.com/maltermagasinet)**

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