

Malter Magasin

WHISKY

UTGÅVA NR: 47 | 2023

ROM&ÖL

Jamaicafunk till en rimlig peng!

PLANTATION JAMAICA 10YO

Vi provar whisky från Yorkshire

FILEY BAY: FLAGSHIP

Där Glen Scotia hämtar inspiration

CAMPBELTOWN CROSS

Vi provar 2023 års versioner av 18yo & 21yo

TVÅ GÅNGER SPRINGBANK

Dr Bill Lumsden utforskar de japanska smakerna

GLENMORANGIE DISTILLERY

Adam Hannett dyker ned i Port Charlotte 10yo

BRUICHLADDICH DISTILLERY

Emma McHarrie besöker Sverige

KILCHOMAN DISTILLERY

INNEHÅLL

NR.47 2023

REDAKTÖREN HAR ORDET 6

GLENMORANGIE A TALE OF TOKYO 10

Dr Bill Lumsden utforskar de japanska smakerna

FILEY BAY: FLAGSHIP 22

Vi provar whisky från Yorkshire

BRUICHLADDICH DISTILLERY 24

Adam Hannett berättar om Port Charlotte 10 yo

TVÅ GÅNGER SPRINGBANK 40

Vi provar 2023 års versioner av 18yo & 21yo

THE CAMPBELTOWN CROSS 42

Korset från där Glen Scotia hämtar sin inspiration

KILCHOMAN DISTILLERY 46

Emma McHarrie är ute på sin första turné!

PLANTATION JAMAICA 10YO 56

Jamaicafunk till en rimlig peng!

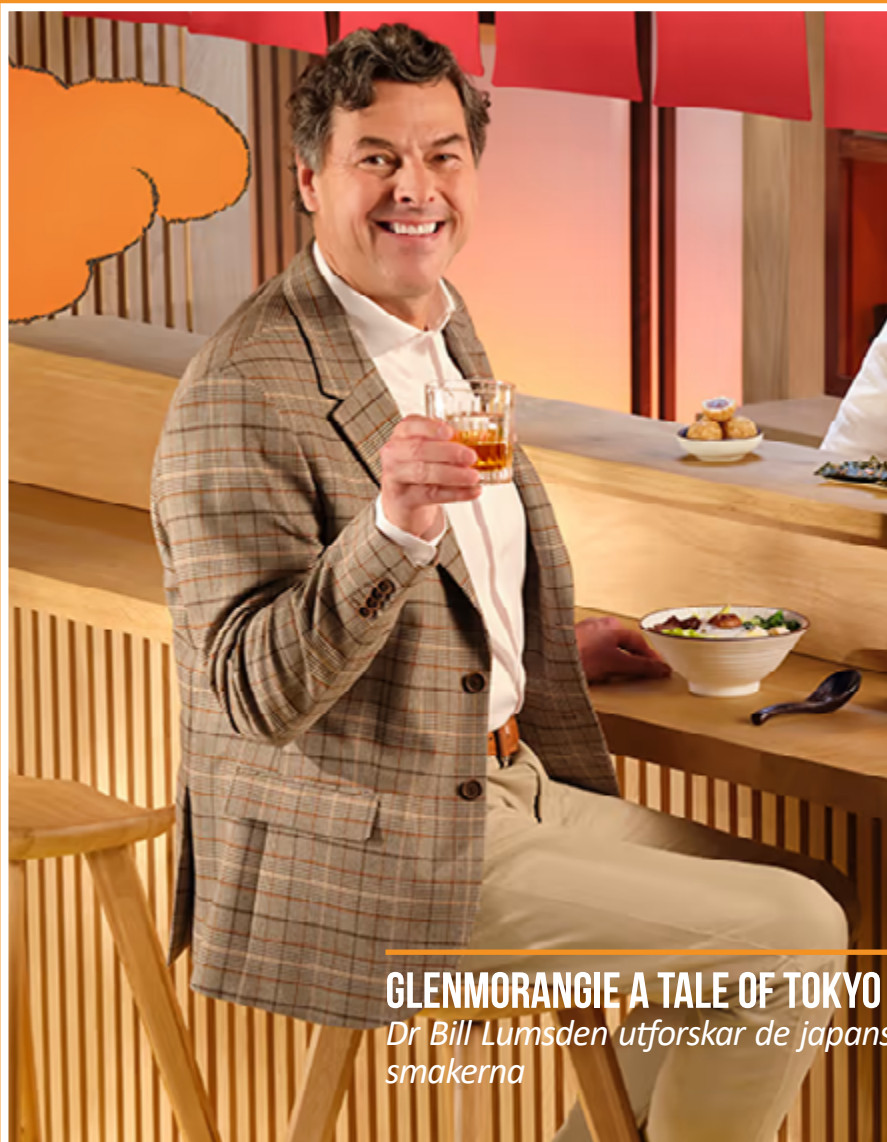
MALTER MAGASIN NUMMER 47
Utgivning 31 oktober 2023
www.maltermagasin.se

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

Omslagsbild:
Kilchoman Distillery
Foto: Kilchoman Distillery



BRU
Adam
Char



GLENMORANGIE A TALE OF TOKYO
Dr Bill Lumsden utforskar de japanska smakerna



KILCHLADDICH DISTILLERY
Emma Hannett berättar om Port
lotte 10 yo

24



KILCHOMAN DISTILLERY
Emma McHarrie är ute på sin första
turné och besöker självklart Sverige!

46

W



10



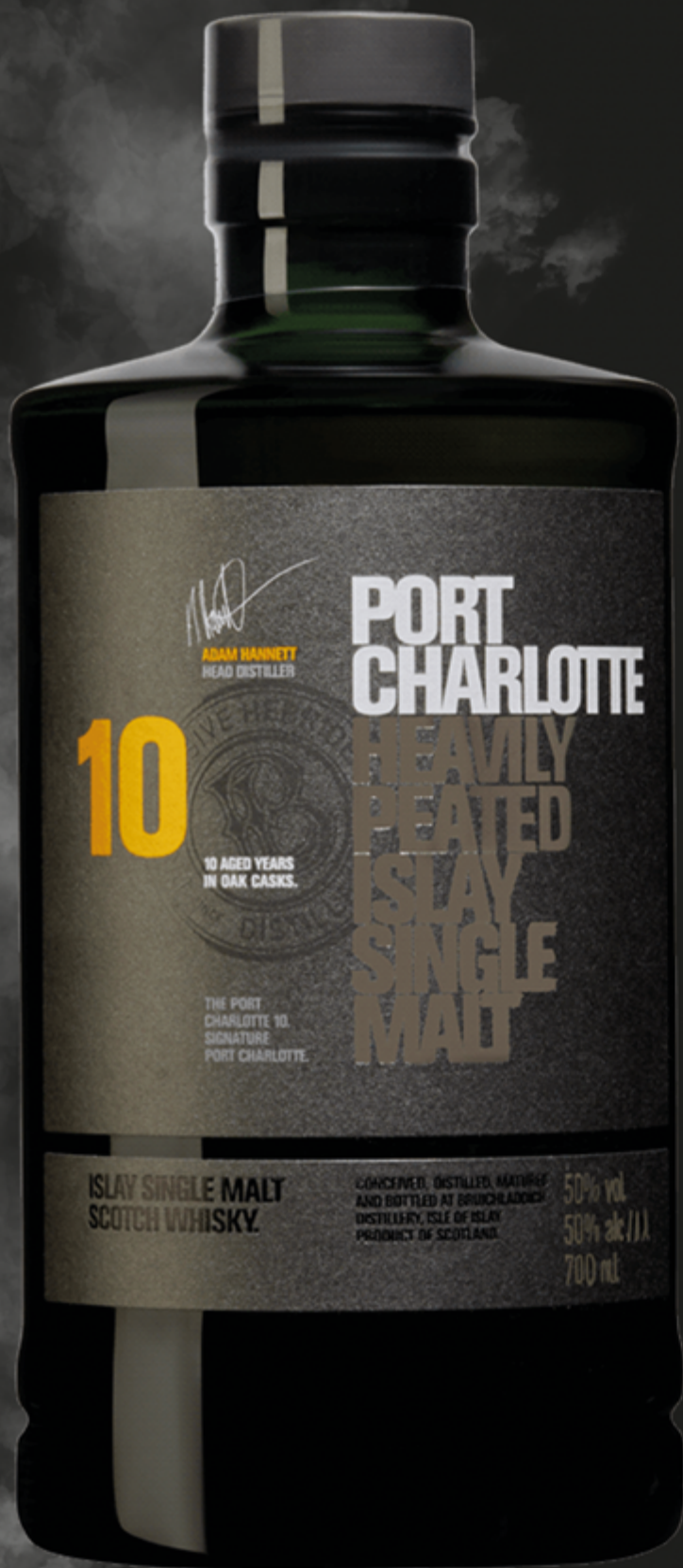
THE CAMPBELTOWN CROSS
Korset från där Glen Scotia hämtar
sin inspiration

42



2 X SPRINGBANK
Vi provar 18 yo samt 21 yo 2023!

40



PORT CHARLOTTE

THE DEFINITION OF ISLAY WHISKY

PORT CHARLOTTE HEAVILY PEATED 10YO
Art: 80616 | 700 ml | 50% | 799 kr

Alkohol kan skada din hälsa.



IT'S QUITE A CHARACTER

Svensk Ek is a rare gem when it comes to character. The powerful Swedish oak casks and all-natural Swedish ingredients bring notes of dried ginger, sweet caramel and spicy oak

**Alkohol kan
skada din hälsa.**

DAGS FÖR FINRUMMET?

UNDER DE SENASTE 20 ÅREN har whisky genomgått något av en metamorfos. Från att ha varit en dryck älskad av många har det exploderat och ämnet kommer nu upp på förstasidorna som nyheter när någon extremt dyr flaska har sålts.

Whiskyklubbar, mässor och provningar finns i varje hörn och i tider av oro säljer de dyrare flaskorna på Systembolaget i ett nafs. Detta stora intresse har också gjort att priserna har skjutit i höjden, vilket i sin tur har fått många att titta sig om efter prisvärda produkter, och då vänder de sig till lagrad rom.

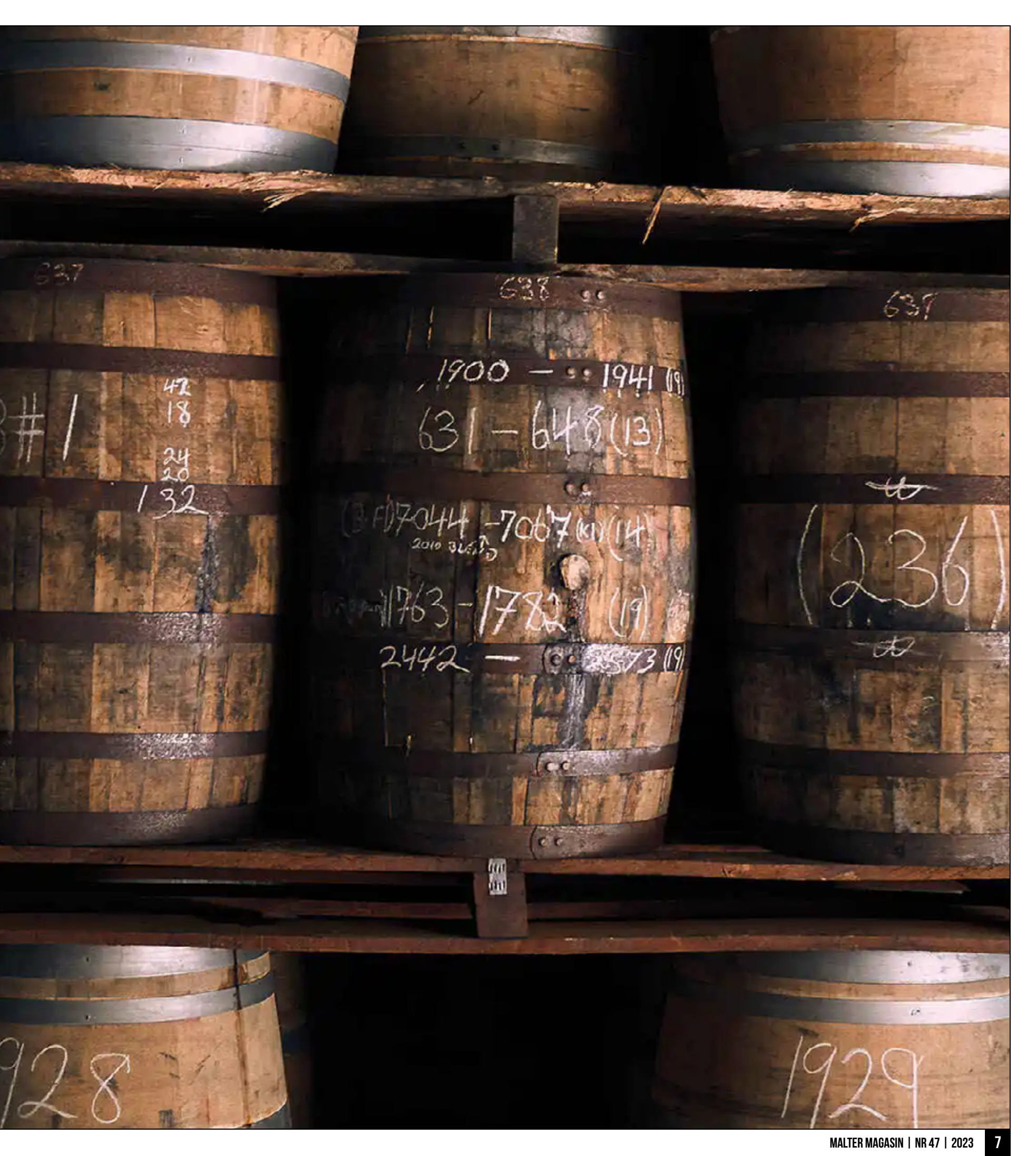
Detta är inte något som bara händer i Sverige utan även runt om i världen, och det har i sin tur ökat försäljningen av lagrad kvalitetsrom de senaste åren. Först trodde man att det var en Coronaeffekt, men man kan nu se att försäljningen håller i sig även när pandemin har lagt sig. Men även om man ser att intresset ökar har den där stora folkrörelsen inte riktigt infunnit sig ännu. De renodlade rommässorna lockar inte till sig den stora publiken varken här i Sverige eller internationellt. De renodlade romklubbarna kan man lätt räkna här i Sverige, och det finns ingen paraplyorganisation än som ser till klubbarnas bästa. Men jag anar att detta är bara en fråga om tid.

Jag hör lite här och var att det viskas om att det finns en vilja att starta klubbar, men man kommer inte riktigt till skott då man är rädd för att intresset inte är tillräckligt stort lokalt för att kunna få igång någon fungerande klubbverksamhet - men jag tror att detta inte stämmer. Om man ser till de senaste årens lanseringar på Systembolaget så försvinner de dyra flaskorna på några sekunder, även om de är få till antalet, och det har börjat byggas upp en längtan att få prova dessa buteljeringar. Dessutom har de nedlagda destillerierna, med Caroni i spetsen, som driver på FOMO-känslan, en vilja att prova innan det är för sent. Dessa två aspekter i kombination med att rom hittills har varit relativt prisvärt – att köpa en bättre sort har inte kostat en förmögenhet. Nu när tiderna förändras och man håller hårdare i sina kronor, då är tiden inne för att starta klubbar.

Så se till att prata med vänner och kollegor och se om ni inte kan skrapa ihop 35 personer – varför 35 personer? Jo, om man delar en 70 cl flaska på 35 personer får alla 2 cl var av varje sort. Och bjud gärna in mig till den första provningen, så skriver jag gärna om den i magasinet. Det är hög tid att bjuda in rommen i finrummet, och tillsammans kan vi göra så att 2024 blir året då rommen verkligen får blomma ut!



HENRIC MADSEN
Chefredaktör



637

638

637

1

42
18
24
20
132

1900 - 1941 (19)

631 - 648 (13)

(B) 7044 - 7067 (14)
2010 32575

1763 - 1782 (19)

2442 - 2573 (19)

(236)

928

1929



10 - 11 NOVEMBER

Plats: Quality Hotel Galaxen

Köp din biljett idag på:
www.borlangeolwhisky.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 08-6810095



HYDE



FABLE WHISKY

HIGHLAND QUEEN



Tullibardine HIGHLAND SINGLE MALT

PENNY BLUE



The maltman SINGLE MALT SCOTCH WHISKY





GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

På jakt efter nya smaker!

Text: Henric Madsen

Bilder: Glenmorangie Distillery

Glenmorangie Distillery, som ligger strax norr om staden Tain, är ett av de största destillerierna i Skottland om man ser till försäljning. I Storbritannien så är deras 10 åring en av de mest populära whiskys som briterna beställer på puben och de är den fjärde mest såljade single malt whiskyn globalt.

Även om de är bland de största så finns en innovation och en lekfullhet som man inte ser hos de andra stora producenterna och denna egenskap kan spåra tillbaka de senaste trettio åren. Glenmorangie var de första att utforska konceptet kring slutlagringar och att ge sin whisky olika finishar i andra fat – något som branschen idag använder nästan till absurdum.

I dag visar sig Glenmorangies utforskande i annorlunda destillationstekniker, hur man torkar sin malt eller valet av nya eller annorlunda fattyper. En serie där dessa projekt får ett utlopp är vad de kallar för 'A Tale of...'. I den första buteljering i denna serie, A Tale of Cake, så utforskade de hur fat som tidigare hade lagrat dessertvinet Tokaji skulle påverka deras whisky. I den andra delen, A Tale of Forest, så använde de annorlunda sätt för att torka

sin malt genom att tillföra enbärskvishtar som gav whiskyn en tydlig doft av skog. I denna tredje och nya del så har de utforskat fat som är gjorda av den japanska ek typen Mizunara.

Dr Bill Lumsden

På Glenmorangie så har de ett whiskyteam som är ansvariga för att dels se till att deras Core Range produceras enligt plan, dels för att leka och utforska nya möjliga smaker. Det teamet leds av Dr Bill Lumsden. Bill är en legend inom skottswisky och har jobbat i snart fyrtio år med att skapa whisky.

Liksom många andra inom denna bransch så fanns det ingen plan i grunden att börja jobba med whisky utan vägarna ledde dem dit där är idag.

- Jag gjorde min doktorsavhandling på Heriot-Watt University mellan





Dr Bill Lumsden

Bill är Head of Distilling & Whisky Creation hos Glenmorangie Distillery och Ardbeg Distillery.



åren 1983 och 1986, och jag jobbade inom avdelningen för biologisk vetenskap på Edinburgh University, där även den kända linjen Brewing and Distilling ingår, berättar Bill. Det var runt dessa tider som jag kom i kontakt med whisky för första gången, men det var inte genom jobbet.

Bill och ett gäng vänner var på en pub i Edinburgh en kväll och någon bjöd honom på en whisky. Han poängterar att det låter som en bra skröna men den första whisky han någonsin provade var en Glenmorangie 10 yo.

- Jag vet att det låter för bra för att vara sant, men jag har vittnen, skrattar han. Efter det där första glaset så föll jag i förälskelse

med Single Malt, och jag ville lära mig mer direkt, säger Bill. Genom mitt jobb på Edinburgh University fick jag möjlighet att träffa några av mina stora idoler, såsom Richard Paterson och David Stewart med flera och cementerade min vilja att verkligen jobba med whisky.

- Det där första glaset med Glenmorangie 10yo avgjorde hela mitt karriärsval, så det är fantastiskt att det är just där jag har jobbat i snart 29 år.

Efter studierna och sin doktorsavhandling så började han jobba på DCL, vilket idag är Diageo. Där var han kvar i över tio år innan han började på Glenmorangie, en arbetsgivare som han har varit trogen senaste 29 åren. Bill hade alltid haft en idé om att börja som Distillery Manager och sedan i framtiden söka sig till någon annan roll. Nu råkade det vara så att det dröj-

de bara fyra år innan en 'senior tjänst' blev ledig.

- När jag kom till Glenmorangie så var det i rollen som just Distillery Manager, men jag hade den positionen i bara fyra år. När jobbet som Master Blender blev ledigt kunde jag inte motstå att söka det istället, säger Bill. Dessa jobb kommer inte ut så ofta, då de som har den tjänsten har en förmåga att stanna på posten väldigt länge, se bara på mig, skämtar han. Men om jag ska vara ärlig så hade jag gärna arbetat som manager i några år till, bara för att bygga på min erfarenhet.

"DET LÅTER SOM EN LÖGN MEN DEN FÖRSTA WHISKYN JAG NÅGONSIN SMAKADE VAR EN GLENMORANGIE 10YO"

Bill blir ofta tillskriven att det är han som började med arbetet att ge deras whisky olika slutlag-

ringar, men sanningen är att Glenmorangie hade börjat med detta arbete redan innan han började på destilleriet.

- Jag hör ofta att det var som jag började med arbetet att ge whisky olika slutlagringar, men det stämmer inte. Teamet på Glenmorangie hade börjat med detta precis innan jag började så det är på inget sätt mina idéer. Men jag fördjupade möjligtvis arbetet med det och förfinade det skulle man kunna säga. Sanningen är att det är just detta med slutlagring som gjorde att jag sökte mig till Glenmorangie.

Det var när Bill jobbade på DCL som han läste en artikel i GQ Magazine där de utforskade en ny typ av whisky. Det var en intervju med Glenmorangies dåvarande VD som berättade att de hade skapat en ny buteljering som de kallade för Glenmorangie Port Wood



Skottlands högsta halsar

Deras kopparpannor är imponerande 5,14 meter höga och skapar en sprit som är otroligt lätt, fruktig och delikat.



Finish. Orsaken till att de hade gett ut denna nya typ av whisky var för att få mer hyllplats hos butikerna och på så sätt få bättre exponering mot kunderna.

- Detta tänk och nyfikenhet slog an hos mig, så det är därför jag sökte tjänsten som Distillery Manager, bara för att få jobba med sådana pionjärer, säger Bill.

Dessvärre för Bill visade det sig att när han fick jobbet och började arbeta på Glenmorangie så hade alla projekt med att jobba med slutlagringar upphört på grund av att den dåvarande ledningen tyckte att det var för krångligt, tidskrävande och kostsamt.

- Så det var en liten besvikelse initialt när jag började, men det visade sig snart att jag skulle få fria tyglar att göra som jag ville. När det kom till buteljeringar var en av de första sakerna jag gjorde att starta igång projektet igen, säger Bill. De lät mig experimentera fritt, och det kan man säga att jag gjorde med råge, flinar han.

Några av dessa projekt som han var tidigt ute med en trio med buteljering där han utforskade de då udda ek typerna Burr Oak, Chinkapin Oak, och Swamp Oak.

- Den trion var tidiga projekt som jag gjorde, och de utforskade olika undertyper av amerikansk ek som alla gav olika smak- och doftprofiler men marknaden var inte riktigt redo för dessa idéer på den tiden, säger Bill. Jag minns särskilt ett möte med marknadsavdelningen där vi diskuterade hur vi skulle marknadsföra konceptet om whisky som utforskade saker; det var lite främmande för många på den tiden.

A Tale of Tokyo



Redan när han gjorde dessa projekt ville han få tag på fat gjorda av mizunara-ek, men det tog honom flera år innan han fick tag på fat av bästa kvalitet. De faten som han till slut fick tag på använde han för att skapa just Glenmorangie A Tale of Tokyo.

- Det tog nästan 15 år innan jag fick tillräckligt många fat så att vi kunde göra en större buteljering, och orsaken till det är enkel: våra vänner i Japan vet hur bra dessa fat är, och de ville inte släppa ifrån sig dem, säger Bill skämtsamt.

Den egentliga orsaken är att det inte finns jättemånga mizunara-ekar i världen, och de som man kan göra fat av är ännu färre. Mizunara-ekar växer inte höga och raka, utan de har en förmåga att slingra sig.

- Att jag till slut fick tag på fat har jag att tacka Jota Tanaka på Kirin Distillery för, säger Bill. Det är han som kopplade ihop mig med ett tunnbinderi i Japan som gick med på att sälja ett antal fat till oss, och detta var bara för sju, åtta år sedan. När jag säger ett antal så är det inte som på tiden då jag jobbade med Swamp Oak, då det var tusentals fat men vi fick tag på tillräckligt många så att vi kunde göra denna nya fantastiska buteljering, Glenmorangie A Tale of Tokyo, säger Bill.

Det som är utmärkande med Mizunara-eken är att den ger en väldigt udda smakprofil om man enbart använder Mizunara Virgin Oak – man måste blanda den lagrade whiskyn med någon annan lagrad whisky också för att tämja smaken och precis detta har

Glenmorangie och Bill gjort i A Tale of Tokyo.

- Jag valde att använda klassisk ex-bourbonlagrad och ex-sherrylagrad Glenmorangie whisky dels för att tämja smakerna i Mizunara-eken, dels för att få en större volym, säger Bill. Den kreativa processen

När Bill och hans team ska skapa en ny whisky så finns det ingen klar idé vad de ska skapa utan de får input från alla håll och kanter.

- Idéerna till en ny whisky kan komma från något fatprov som imponerade eller någon detalj i destillationen eller bara en bra idé från någon i teamet. Ett exempel på en ny whisky

som jag i förmodligen ska börja arbeta med är något som kom till mig i en dröm berättar Bill. Jag drömde om den första tjänstebi-

”EN IDÉ OM EN FRAMTIDA WHISKY KAN KOMMA VARIFRÅN SOM HELST, UTE I LAGERHUSEN ELLER FRÅN EN DRÖM”

len som jag hade när jag började på Glenmorangie på 90-talet. Det var en ljusgrön BMW 5-serie och i drömmen så hade jag fått tillbaka bilen igen och den stod hos mina föräldrar i deras övervuxna trädgård. Av denna dröm kom jag på idén att skapa en whisky, men just nu så är det bara en dröm som är min enda idé. Jag hör själv hur det låter när jag berättar om denna process, skrattar Bill. En idé föds, smak- och doftidéer kopplas på, och så jobbar vi fram en ny whisky.

Glenmorangie A Tale of Tokyo skapades ungefär på samma sätt. Arbetet med att få tag på mizunarafaten i kombination med Bills många resor gjorde att kreativiteten flödade och





En trio av tidig nyfikenhet

Burr Oak, Chinkapin Oak, och Swamp Oak var tidiga projekt som Bill gjorde, och de utforskade olika undertyper av amerikansk ek som alla gav olika smak- och doftprofiler, och marknaden var inte riktigt redo för dessa idéer på den tiden.

Glenmorangie Distillery | A Tale of Tokyo | 46% | 700 ml | Art nr: 41479 | Pris: 999:-



Glenmorangie Distillery

A Tale of Tokyo

87/100

| DOFT:

Väldigt lätt med tydliga toner av vanilj, nybakade chokladkakor och en lätt touch av citrusfrukt – mest nyanser av apelsin. Efter en stund så dyker mer fruktiga toner upp som backas med en tydlig ekighet.

| SMAK:

Fruktig smak med ett bra ekfatsbett i bakgrunden. Rund vanilj som samsas med noter av choklad och karamell. En viss citruston finns med i bakgrunden även i smaken och även lätt menthol.

| FINISH:

Lång finish med en betydligt tydligare eknot som vägs upp med avklingande vanilj. Även här finns det en aningens apelsinzest som hänger kvar i efterklängen.

| HELHET:

Denna whisky har delvis lagrats på japanska mizunarafat och de har en förmåga att ta över smakprofilen med sina tunga smaker, men av detta finns knappt något i denna buteljering. Här har de använt mizunara som en svag kryddning bara över sherry och bourbonfaten.







The Lighthouse

Ett nytt Still house som är byggt direkt i anslutning till det redan befintliga. Här har Bill och hans team fria tyglar att experimentera!



det resulterade i denna buteljering.

Utrymme för er kreativitet

För att jobba med att ta fram nya smaker och dofter utan att störa den vanliga produktionen av Glenmorangie så har de byggt ett nytt destilleri direkt i anslutning till det redan befintliga i Tain. Här kan Bill och hans team laborera med olika fermenteringstider, spannmål och cut points. De kallar detta nya destilleri för The Lighthouse, först och främst på grund av hur destilleriet ser ut.

För Bill och hans teams del skulle det ha varit praktiskt att ha byggt The Lighthouse närmare

Edinburgh där de jobbar, men det var omöjligt.

- Om vi hade byggt det här nere i närheten av Edinburgh eller Glasgow så hade vi inte kunnat kalla whiskyn från destilleriet i framtiden för Glenmorangie, så vi fick lov att bygga det upp i Tain intill det befintliga destilleriet. Vad exakt vi jobbar med på The Lighthouse är inget vi kan prata om, och det beror på att allt är konfidentiellt och eventuellt olagligt sett till The Scotch Whisky Association-regler, säger Bill med ett flin.

Men med det sagt så berättar han att de pannorna de använder på destilleriet delar sig vid nacken och de kan styra var ångorna ska ta vägen. Antingen kan de låta ångorna gå till en kondensator som är tillverkad av koppar och då får de en finare sprit, eller så kan de styra om ångorna till en kondensator som är tillverkad av rostfritt

stål och då ger spriten en kraftigare och mer robust karaktär.

- Vi har faktiskt destillerat fram en del sprit med den rostfria kondensatorn, och om man jämför den råspriten med den som vi normalt får från Glenmorangie så är den nya nästan att den stinker, skrattar Bill. Det är en råsprit som vi har lagrat på ex-bourbonfat och ex-olorososherryfat och även om den bara har lagrats ett halvår så ser vi redan nu att vi är på rätt väg, fortsätter han. Denna råare vari-

”I THE LIGHTHOUSE SÅ KAN VI LABORERA MED ALLT MÖJLIGT UTAN ATT STÖR DEN VANLIG PRODUKTIONEN HOS GLENMORANGIE”

ant av Glenmorangie kommer förmodligen att vara närmare hur Glenmorangies whisky var när destilleriet byggdes år 1843.

Idag så är Glenmorangies signum att de har de högsta pannorna i Skottland och de levererar en ren och fin sprit, men de har kortare pannor än de som installerades på 1800-talet.

- Vi är naturligtvis väldigt stolta över våra pannor och den otroligt delikata spriten som vi kan destillera med dessa 'giraffer', men jag har alltid haft en fascination för de där skitiga och lortiga destillaten som destillerier som Mortlach, Benrinnes, Balmenach och kanske främst Craigallachie. Faktum är att det var på Craigallachie som jag lärde mig att destillera då när jag jobbade på DCL, berättar Bill. Jag gick med den fantastiske Jim Beveridge, och han lärde mig otroligt mycket om hur man ska använda ett destilleri för att få ut det mesta av smaker som är möjligt, avslutar Bill.

Filey Bay

Engelsk whisky från Yorkshire!

Engelsk whisky är på frammarsch! Sedan The English Whisky Company grundades 2006 har antalet destillerier i England i skrivande stund vuxit till 49 stycken – en hisnande snabb utveckling. Ett av dessa destillerier är Spirit of Yorkshire som grundades 2014 av de båda vännerna Tom Mellor och David Thompson och deras första whisky Filey Bay finns nu i Sverige!

Yorkshire är känt för sina böljande fält och mjuka kullar och här har man odlat korn i hundratals år. Det är också en av anledningarna till att Spirit of Yorkshire grundades just där.

Något som också är smått unikt för Yorkshire Distillery är att de fermenterar och mäsakar vid bryggeriet och sedan destillerar de någon kilometer längre bort vid sitt destilleri. Jästen som de använder är en mix av två sorter, och det är en idé som Dr. Jim Swan hade och som de fortfarande använder.

Pannorna de använder kommer från välkända Forsyths i Skottland och deras Wash Still ligger på 5000 liter och deras Spirit Still ligger på 3500 liter. De har också en rektifieringskolonn med fyra plåtar som sitter ansluten

på spritpannan. Denna gör att spriten får jobba hårdare och resultatet blir en lättare och fruktigare produkt. All sprit går naturligtvis genom deras Pot Still men under sex månader per år så använder rektifieringskolonn för att få två olika spritstilar.

Filey Bay – Flagship

Deras buteljering, som de nu för till Sverige, är gjord enligt ett recept som kombinerar hälften av varje spritstil. Detta ger whiskyn både en lätt doft och en tung kropp när de båda destillaten sammanförs.

Majoriteten av de fat de använder är ex-bourbonfat som de köper direkt från Old Forester Distillery i Kentucky. De har också en del fat från Woodford Reserve.

De fyller ungefär 650 bourbonfat per år, och det utgör grunden i deras lager. Dessutom använder de en hel del olika sherryfat och romfat för att ge en finish på sina whiskys. Men deras Filey Bay är skapad enbart med ex-bourbonfat för att verkligen låta karaktären hos deras korn komma fram och få lite större uppmärksamhet.





Spirit of Yorkshire | Filey Bay - Flagship | 46% | 700 ml | Art nr: 53517 | Pris: 690,-



Spirit of Yorkshire

Filey Bay - Flagship

85/100

| DOFT:

Frisk och ungdomlig doft med en krispig fruktighet - här pratar vi kylda pinfärska gröna äpplen och päronkart. Det finns ett svagt svagt stråk av jäst och en touch av fat.

| SMAK:

Fruktighet i form av persika, päron och röda äpplen. Rena och stilrena smaker med en ungdomlig touch.

| FINISH:

Medellång finish med en avklingande fruktighet där persika är den mest framträdande toner

| HELHET:

Spirit of Yorkshire är ett destilleri som är designat av Dr. Jim Swan och det märks. Fruktigheten som finns i denna buteljering kan också hittas i whisky från Penderyn och faktiskt även bakom rökigheten i ung Kilchoman.

BRUICHLADDICH

Islays Renässansdestilleri

Text: Henric Madsen

Bilder: Bruichladdich Distillery

Få andra destilleri i Skottland har gjort samma resa som Bruichladdich – de är ett av de sanna renässansdestillerierna där dess historia nästan är hämtad ur sidorna på en bättre roman.

Det byggdes år 1881 av de tre bröderna William, Robert and John Harvey som hade kommit in i whiskybranschen genom att de ärvde två graindestilleri i Glasgow, Dundashill och Yoker, av sin far. Detta var i slutet av viktorianska eran och framtiden var ljus för de flesta industrier. Om bröderna byggde ett maltdestilleri så kunde förverkliga en dröm som hade närt familjen i fler decennier – de kunde skapa en egen blended whisky och de kunde förändra inriktningen på familjeföretaget från enbart vara destillatörer till att också bli buteljerare.

Idén var att de på Islay skulle koka en orökt whisky som passa bra till deras Grainwhisky från fastlandet. Det som gjorde hela projektet ekonomiskt

hållbart var att de kunde på ett enkelt sätt frakta kol från fastlandet ut till Islay genom de nyligen uppfunna Clyde Puffers, starka båtar som hade en platt botten och som kunde ta sig in där andra fraktfartyg behövde en djup hamn. Då de inte behövde torv för att torka sitt korn så var det enklare att etablera sig på Islay då de inte behövde tillgång till en myr som på denna tid redan var ägda av de andra destillerier på ön.

Robert var den som kunde bygga och rita destilleri så han fick ansvaret för själva konstruktionen. William var den som kunde pengar bäst så han hade ansvaret för ett få ekonomin i projektet att fungera och John var den som kunde destillera och driva ett destilleri. Dessvärre fungerade inte familjeföretaget som det var tänkt och redan innan destilleriet stod klart så valde John att hoppa av projektet och med honom så försvann även kunskapen om hur man faktiskt gör whisky.



William och Robert gav ändå inte up utan färdigställde destilleriet år 1881 men upptäckte inom kort att de var mer och mer beroende på att sälja råsprit till de andra stora blendingföretagen än att kunna bygga upp egna lager för framtiden. Och även den externa försäljningen gick trögt då de var lättare frö de andra företagen att köpa orökt maltsprit mer lokalt än från Islay.

1892 så dog Robert Harvey vilket gjorde att William var ensam kvar som ägare över Bruichladdich, något som visade sig vara en allt för sto uppgift. Destilleriet drog på sig stora skulder och 1907 sålde det till Robertson & Baxter. Detta ägarbyte var starten för en orolig tid för Bruichladdich. Det bytte ägare ett flertal gånger under åren men lyckades på något sätt alltid hålla öppet och fortsätta att producera sprit.

Under sent 60-tal så pågick något som man kan kalla en whiskyboom och intresset för whisky var större än någonsin dittills. Många destillerier gavs ut som Single Malt för första gången och det verkade som det inte fanns någon hejd på försäljningen. För Bruichladdich så betydde detta att man kokade whisky som aldrig förr under de dåvarande ägarna Invergordon Distillers som hade köpt destilleriet 1968. De sålde i praktiken all sprit som de producerade till de större blendingföretagen och var helt beroende av denna externa marknad – så när kraschen kom under tidigt 80-tal och ingen ville köpa sprit från Bruichladdich stoppades produktionen.

Invergordon Distillers blev uppköpta av Whyte & MacKay 1992 och i den affären ingick det då avsomnade Bruichladdich också. Då inte de-

stillieriet hade använts på många år så var det i stora behov av renoveringar, något som Whyte & MacKay inte såg som en väg att gå utan i stället så beslutade de att stänga destilleriet.

Renässansdestilleriet

Bruichladdich stod i många år som en dyster påminnelse om svunna tider på Rhinnshalvön mitt emot Bowmore. Det var nedgången, slitet och oälskat av dessa dåvarande ägare – men det var inte bortglömt. Bland whiskyfolk som hade varit med ett tag så fanns minnet om hur bra Bruichladdich hade varit en gång i tiden och enligt rykten så fanns all utrustning kvar på plats.

Ägarna av den oberoende buteljeringfirman Murray McDavid, Mark Reynier och Simon Coughlin ville expandera sin verksamhet och var intresserade av att ge sig in i destilleribranschen. De fick nys om att Whyte & MacKay eventuellt var intresserade av att sälja Bruichladdich och med hjälp av en rad starka finansiärer så fick de möjligheten att köpa destilleri inklusive de fat som fortfarande fanns kvar i lagerhusen. Genom ett genidrag så anlät de Jim McEwan som Production Director och Duncan McGilivray som Distillery Manager. Dessa två togs sig uppgiften med att väcka Bruichladdich igen och de gjorde det med bravur.

Efter mycket jobb av hela teamet på destilleriet så började de gamla pannorna återigen att flöda med råsprit. Jim McEwan använde all sin kunskap och applicerade det på Bruichladdich olika destillat och det var han som arbetade fram de namn som vi så väl känner till idag - Port Charlotte, Octomore and Botanist.





Bruichladdich Distillery

Destilleriet ligger precis längs stranden in-
till Loch Indaal - den naturliga viken som
är en del av Atlanten.



2012 så såldes Bruichladdich till det franska storföretaget Remy Cointreau, men det var aldrig något prat om att de skulle gå in och förändra destilleriet utan de gav fortfarande Jim fria tyglar att utveckla Bruichladdich och dess whisky i den väg som han ansåg vara bäst. Jim gjorde så i ytterligare fram till 2015 då han officiellt gick i pension från Bruichladdich – men innan han gjorde det så tränade han upp sin efterföljare Adam Hannett för att säkerhetsställa att destillerier var i de bästa av händer.

Adam Hannett

Adam är född och uppvuxen på Islay och har levt större delen av sitt liv på ön. Även om han idag jobbar med whisky varje dag så hade han ingen koppling till öns många destillerier under sin uppväxt.

– Båda mina föräldrar var sköterskor så den enda koppling jag hade med whiskybranschen var att jag varje dag åkte förbi Bruichladdich med skolbussen på väg till Port Charlotte där skolan låg.

Adam minns att på den tiden så var Bruichladdich inte öppet för besökare utan det såg alltid igenbommat ut.

– Idag så är den idén främmande när vi tar emot mer än 30,000 besökare till destilleriet varje år, skrattar Adam.

När Adam hade gått klart grundskolan så flyttade han till Aberdeen för att plugga, men upptäckte snart att universitet inte var hans grej.

– Jag stannade kvar i ett och ett

halvt år men sedan så flyttade jag tillbaka till Islay.

Efter att ha kommit hem till Islay så visste inte Adam vad han skulle jobba med men han fick tipset av sin far att söka sig till något av destillerierna.

– Min far sa åt mig att under tiden som jag funderade på vad jag ville bli så kunde jag ju jobba på ett av destillerierna, då fick jag ju i alla fall en flaska whisky per månad, skrattar han. Av en händelse så hade mina föräldrar en patient som jobbade på Bruichladdich och hon sa åt mig att söka mig dit och det gjorde jag.

Adam började på Bruichladdich som turguide på ett sex månaders vikariat.

– Jag hade ju aldrig varit i närheten av destillerierna förens den där första dagen på Bruichladdich och då träffade jag Jim

”Första dagen på Bruichladdich så träffade jag både Jim McEwan och Duncan och redan där var jag fast.”

McEwan och Duncan, säger Adam. De berättade historien om hur destilleriet hade, i stort sett, väckts från graven. Deras engagemang och passion gjorde att jag redan från första arbetsdagen älskade Bruichladdich. Jag kände att jag verkligen ville vara en del av denna återuppståndelse, och det känner jag än idag, konstaterar han.

Han jobbade på och snart fick han andra arbetsuppgifter på destilleriet.

– Efter några månader som guide så började jag jobba i lagerhusen, men på den här tiden runt 2003 – 2004 så var vi inte i närheten av lika många som jobbar här idag, berättar han. Om det behövdes folk på buteljeringlinan, då gick man dit och job-

bade.

Adam minns särskilt hur det var före jul varje år. Då skramlade man ihop alla som hade anknytning till företaget, även säljteamet som annars jobbade runt om i världen kom hem till Islay för att jobba med buteljering och paketering.

– I slutet på oktober tills början på november så måste vi ut med allt innan jul och jag kommer särskilt ihåg att vi hade ett tre-pack med 5 centiliters flaskor i och dessa fick man lov att manuellt fylla och paketera. Jag jobbade med det i en hel vecka, skrattar Adam.

Just det faktum att de var färre anställda gjorde att han fick möjligheten att prova på näst intill alla olika arbeten på destilleriet.

– Att jag började som Mashman var helt enkelt för att jag inte hade något att göra för stunden, skrattar han. Det handlade om att vara på rätt plats vid rätt tid när dessa möjligheter öppnade upp sig men det var också fantastiskt att det fanns sådana möjligheter.

Adam hade känsla att om man tog dessa möjligheter till att lära sig ännu mer så blev man även tillfrågad nästa gång.

– Det var en fantastisk tid att börja på destilleriet då Jim McEwan, Duncan McGillivray och Mark Reyneir var här, minns Adam. Neil McTaggart jobbade som Stillman och hade skött pannorna i över 35 år och han kunde destillera utan att titta, han var fantastisk.

Många av det gamla teamet kunde ju berätta historier om hur det var på Bruichladdich från 50- och 60 talet, något som Adam sög åt sig som en svamp.

Efter att Bruichladdich blev uppköpt av Rémy Cointreau under 2012 så märkets ett uppsving, främst i att det fanns mer pengar att göra nya investeringar.

– Vi har gått från framgång till framgång vilket är roligt, säger Adam. Vi bygger fler och fler lagerhus, vi har anställt mer folk och ökat produktionen.

Men han säger också att det var en stor omställning när första Mark slutade och sedan när Jim gick i pension.

– När Jim berättade att han skulle gå i pension så kom det som en stor chock för mig. Jag hade ju jobbat väldigt när honom i flera år då han lärde upp mig, berättar Adam. En av sakerna som Jim lärde mig var att lita på mina instinkter och göra det man vill göra. Så vi känner oss trygga i att gå våra egna vägar och gör våra egna val, utan att behöva känna historiens vingslag.

Idag är Bruichladdich en av Islays största arbetsgivare med över hundra anställda. De sköter det mesta som har att göra med destilleriet på plats på ön.

– Vi fortsätter att växa vilket är väldigt angenämt men med det är inte helt problemfritt. Då vi jobbar med alla aspekter som rör Bruichladdich från produktion till marknadsföring så finns det en risk att vi knycker anställ-

Idag är Bruichladdich en av Islays största arbetsgivare med över hundra anställda.



Adam Hannett - Head Distiller

Adam började som guide men har under de senaste 20 åren arbetat med det mesta på Bruichladdich. Idag har han rollen som Head Distiller.





Korn påväg till Bruichladdich

Bruichladdich samarbetar med ett 20-tal bönder runt om på Islay som förser dem med lokalt odlat korn.



Port Charlotte 10 yo

Nyligen fick Port Charlotte 10 år en fast placering på Systembolaget. Den finns på de flesta Systebolag runt om i Sverige.

da från andra företag på ön, och det vill vi ju inte, förklarar Adam.

Några andra problem som har dykt upp är bristen på bostäder och skolplatser, något som aldrig har varit ett problem förut på Islay.

– Det är ett bra problem att ha, men det är också ett problem som vi måste lösa. Inom något år kommer vi förmodligen vara över 130 personer som jobbar här.

Ett ytterligare steg för Bruichladdich att göra allt på plats på Islay är att börja mälta det egna kornet men de är ännu inte riktigt där.

- Vi är engagerade i att behålla så mycket av tillverkningsprocessen på ön som möjligt och vi destillerar, lagrar och buteljerar redan all vår whisky på Islay. Att mälta på plats är den enda pusselbiten som saknas

i vårt Islay-centrerade pussel, och det är något vi fortfarande arbetar mot för att få till en lösning.

Bruichladdich arbetar också för att så många som möjligt på Islay kan leva av sitt jordbruk och därför har de fokuserat på att knyta an så ånga bönder som möjligt. Ett av de projekten är deras Single Farm Islay Barley där de visar på provinsen för just korn som är odlad på Islay.

- Vi har destillerat Single Farm Islay Barley sedan utgivningen av Octomore 6.3 och sedan 2016 med Bruichladdich Islay spirit - så vi hoppas kunna släppa detta som en buteljering under kommande år!

De har också laborerat en hel

del med råg och den första bonden som de samarbetade med var Andrew på Coull Farm i närheten av destilleriet.

- Andrew är idag en av 20 lokala bönder som vi arbetar med på Islay säger Adam. Det är fantastiskt att komma ut till gårdarna som destillatör och faktiskt prata med Andrew och de andra bönderna direkt för att få en förståelse för vad som pågår i den verkliga världen och på vår ö. Dessa samtal är avgörande inte bara för att förstå de utmaningar våra bönder står inför, utan också för att vi ska få en bättre förståelse för våra råvaror. Det är också en möjlighet att fundera över hur vi kan samarbeta för att avvika

från moderna jordbrukspraxis, använda mindre resurser och vårda marken.

Detta samarbete mynnade tidigare i år ut i lanseringen

”Det är fantastiskt att komma ut till gårdarna som destillatör och faktiskt prata med bönderna direkt.”

av The Regeneration Project som var en verklig milstolpe för Adam. Att skapa den allra första whiskyn som använder Islayodlad råg, som inte bara är komplex och riktigt bra utan också stödjer deras samarbetspartners inom jordbruket och främjar jordhälsan, var verkligen speciellt.

Port Charlotte

Port Charlotte 10 yo firar fem år i år och den specifika lagringsprofilen är fortfarande 65% 1st Fill amerikanska bourbonfat, 10% 2nd Fill amerikanska bourbonfat och 25% franska vinfat.

- Det mångsidiga destillatet som vi kallar för Port Charlotte fungerar exceptionellt bra med just den kombination av amerikanska och europe-





22 olika örter och kryddor

Bruichladdich har två anställda, James och Kate, vars främsta uppgift är att samla in de 22 olika örterna från hela Islay.

iska ekfat och höjer verkligen spritens signatur av grillröksmak, säger Adam.

Detta har varit standardreceptet för Port Charlotte 10 Year Old sedan starten, men de experimenterar med olika fatvarianter i deras årliga Cask Exploration buteljeringar.

- Vi experimenterar ganska friskt för att få fram nya smaker och har lagrat vår Port Charlotte sprit i en massa olika kvalitetsfat så som tillexempel från Pomerol- och Pauillacfat till Sauternes- och Oloroso-fat.

Bruichladdich har valt att inte använda sig av Islay torv utan av torv från Inverness i norra Skottland.

- Den torv vi använder kommer från Bairds Maltings och vi röker vår malt till 40PPM vilket ger en kraftigt rökt whisky, och med våra långa jäsningar och långsam destillation genom höga smala pannor får vi en härlig kombination av fruktiga och blommiga toner tillsammans med en torr jordig torvrök - mindre medicinsk och mer "bålsmak" i stilen. Det är denna kombination av kornval, jäsning, destillation, mognad och torvröken själv som avgör den underbara balans vi uppnår med Port Charlotte 10 year old.

Även om inget är officiellt ännu så kan Adam avslöja att i lagerhusen så finns det Port Charlotte som både är 12- och 15 år och att det kanske möjligtvis dyker upp något spännande inom kort.

- Våra lager är fyllda med några exceptionella fat som har mognat tål-

modigt, säger Adam lite hemligt. Allt jag kan säga är att det kommer att avslöjas mycket snart!

Då de ständigt arbetar med att minska sitt miljöavtryck så beslutade de för ett tag sedan att göra om sin klassiska Bruichladdichflaska till en lättviktsmodell. Men arbetet stannar inte där.

- I linje med vår vision att använda mindre och bättre förpackningar så har vi tagit bort den sekundära metaltburken i hela vår Port Charlotte se-

rie - vilket minskar utsläpp, vikt och avfall. Vi pushar ständigt gränserna även när det gäller Octomore, och designprocessen utvecklas

I lagerhusen så finns det Port Charlotte som både är 12- och 15 år

alltid så det kommer att komma förändringar även där, berättar Adam.

The Botanist

Förutom att tillverka whisky så gör även Bruichladdich en mycket uppskattad och hyllad gin som heter The Botanist. Kryddorna och örterna som ingår i kryddningen samlas in från Islays alla hörn av ett dedikerat team.

- Mitt favoritsätt att njuta av The Botanist är i en enkel gin & tonic, säger Adam. Gärna garnerad med grapefrukt och rosmarin om jag har dem till hands. Grapefrukten ger en syrlig fräschhet som verkligen höjer ginens citrusaromer, medan rosmarinen ger en örtig och tallig kvalitet som passar bra med enbär. Men jag älskar också en klassisk cocktail, och det finns inget mer tidlöst än en Martini. The Botanist fungerar exceptionellt bra i denna enkla cocktail och visar tydligheten och smakdjupet i vår gin, avslutar Adam.



The Botanist Islay Dry Gin

Nyligen lanserades The Botanist på 200 ml flaska på Systembolaget - lika stor smak men i ett mindre format. Men flaskdesignen är lika men i miniatyr.

Springbank Distillery

18yo 2023

89/100

| DOFT:

Stor, krämig doft med breda frukt-noter. Här finns russin, fikon och en touch av citruszest i bakgrunden. Svaga nyanser med 'Campbeltownfunk' som Springbank är kända för och så den där ständigt närvarande sälta som nästa alltid finns med i whisky från the Wee Toon'. Det finns också en vaxig ekton.

| SMAK:

Lätt och återhållsam smak men som blommar ut efter en stund. Frukten som fanns med i doften återkommer och även vaxigheten dyker upp. Sältan är påtaglig med snygga nyanser av ek.

| FINISH:

Lång finish med sälta, pepprig frukt, funk och svag ek.

| HELHET:

Denna 18 åring är så där härligt komplett som man hoppades på. Den har lite av allt och serveras på en bädd av det där skitiga Campbeltownfunktet som är ett kännetecken för Springbank – svaga nyanser av mekanisk verkstad med en viff av petroleum.



Springbank Distillery | 18yo 2023 | 46% | 700 ml | Art nr: 41499-01 | Pris: 1 549,-





Springbank Distillery | 21yo 2023 | 46% | 700 ml | Art nr: 41498-01 | Pris: 3 619,-



Springbank Distillery

21yo 2023

91/100

| DOFT:

Kryddig och fruktig doft med tydliga toner av kanel och vaxiga röda äpplen. Även en rund och nyanserade doft av honungsmelon men med svaga och lätta ektoner. Här finns också krämiga vaniljtoner som samsas med en touch av rostade marshmallows.

| SMAK:

Allt som finns i doften återkommer i smaken! Smakerna rullar fram med frukten och faten som de tydligaste tonerna men här finns också snygg Campbeltownfunk med en touch av petroleum och tydlig sälta.

| FINISH:

Lång finish med en sälta som samsas väl med en ekfats not med nyanser av frukt och lätta röktoner som klingar sakta av.

| HELHET:

Problemet med dessa moderna Springbank 21 år är att man gärna jämför dem med 21:or från förr – de som kallas för 'Tall bottle'. De 21:orna innehöll allt annat än 21 år gammal whisky och är snudd på magiska. För att ge dessa nya buteljeringar rättvisa så måste man ständigt bortse från de gamla, vilket är svårt för att inte säga omöjligt. Med det sagt så är även denna otroligt bra och stillar ditt Springbanksug till fullo!



GLEN SCOTIA
CAMPBELTOWN SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

EN DEL AV CAMPBELTOWNS SJÄL

*Text: Henric Madsen
Bilder: Loch Lomond Group*

The Campbeltown Cross står i rondellen i hamnen i Campbeltown där Main Street, Hall Street och Kinloch Road möts. Man vet att korset restes vid kyrkan i byn Kilkivan någon gång på 1380-talet, men efter reformationen på 1600-talet så flyttades det till en plats utanför Campbeltown Town Hall. Där fick det rollen som en naturlig mötesplats.

Detta kors är inspirationen för Glen Scotia och deras nya serie whisky som de lanserade tidigare i höstas med den hyllade The Mermaid - en 12-årig whisky som först lagrats på first-fill American bourbonfat och sedan fått en finish på ex-Palo Cortado sherryfat i 8 månader.



Basen på korset är formad som en oktogon och den totala höjden för korset uppgår till 3,3 meter. Det är rikt dekorerat med keltiska mönster, religiösa symboler, en drake, en sjöjungfru och andra magiska väsen. Det är idag ett av de bäst bevarade exemplaren av sent medeltida stenhantverk i Argyll.

Kriget bröt ut

Under flera årtionden stod korset stolt som en symbol för Campbeltown och dess invånare ända fram tills andra världskriget bröt ut. För att rädda korset och förhindra att det skadades, monterades det ned från sin plats mitt i Campbeltown och flyttades till Kilkerran kyrkogård där det fick ligga i förvaring under de år som kriget pågick.

När freden återvände till Europa började diskussionen om att resa korset igen. Många tyckte att det skulle återföras till sin plats utanför Town Hall, men andra ansåg att man skulle hitta en mer passande plats där det inte stod mitt i gatulivet. Efter mycket diskussion föll valet på att resa det i den nya rondellen som höll på att planeras 1946 - den plats där det står idag.

Årtionden av att ha varit utsatt för väder

och vind hade satt sina spår, och 2019 beslutade man att korset behövde en renovering för att säkerställa att det inte skulle få sådana skador att det inte längre kunde stå upprätt. Det hade också upptäckts att det fanns flera sprickor i stenen.

Då korset var K-märkt så behövdes det garanter att det fanns tillräckligt med pengar för att renoveringen skulle kunna genomföras i sin helhet. Campbeltown Community Council åtog sig ansvaret att sköta arbetet med att genomföra renoveringen och de var även drivande i att säkra finansieringen.

Ett team specialiserat på att renovera föremål som detta 1300-tals kors, tillsammans med några lokala hantverkare, påbörjade det tidskrävande projektet med att försiktigt rengöra korset och laga de sprickor som hade uppstått.

Man re-
novera-
de även
trapp-

basen som korset står på, installerade belysning och ett staket som gör att korset får stå i fred. Hela arbetet tog ungefär ett år, men idag står korset stolt upplyst på kvällarna och kan föras vidare till kommande generationer.





GLEN SCOTIA 12YO RELEASE NO:1 THE MERMAID

Alkoholhalt: 54,1%

Artikelnummer: 55213

Pris: 1169,-

Volym: 700 ml

EMMA MCHARRIE:

UT I VÄRLDEN MED KILCHOMAN

*Text: Henric Madsen
Bilder: Kilchoman Distillery*

När Kilchoman stod klart och var redo för att låta spriten flöda ur deras kopparpannor i november 2005 så fanns naturligtvis förhoppningen att hela projektet skulle leva vidare. I år har det yngsta destilleriet på Islay precis blivit myndigt och fyllt arton år och framtiden ser på alla sätt ljus ut!

Även om en artonårig whisky från destilleriet fortfarande är en bit bort så har de kontinuerligt gett ut hyllade och smakdriva buteljeringar genom alla år. Då de inte har haft någon åldersaspekt att briljera med som många andra destillerier på ön så är det dofterna och smakerna som har fått tala för deras whisky. Att arbeta med högkvalitativa ingredienser på alla plan har inte bara varit en självklarhet utan en nödvändighet då varje droppe som de ger ut måste vara av den absolut

högsta kvaliteten då de har varit, och är till viss del, en så liten producent.

Ett resultat av deras idoga arbete ser vi frukterna av nu i höst när vi i Sverige får inte mindre än fyra nya buteljeringar. Dessa är 100% Islay 13th Edition, PX Sherry Cask Matured, Triskele och en 12 årig Single Cask. Som en del för att lansera denna kvartett så besökte nyligen Emma McHarrie Sverige för en rad provningar och i samband med det så fick vi även en möjlighet att träffa henne för att prata om Kilchoman och om livet att växa upp på en avlägsen ö i de yttre Hebriderna.

Boireannach à Ìle

Emmas tidigaste minnen från Kilchoman är när de besökte deras Visitors Center och restaurangen efter att ha varit och ridit. Tidigare så var nämli-





gen destilleriet en del av en hästgård där Emma red och de gjorde det till en vana att besöka restaurangen efter varje ridtur för en bit mat.

- Jag minns att mina föräldrar berättade att de också tillverkade whisky där och att det var en dryck för vuxna men jag förstod aldrig riktigt vad whisky var eller hur de tillverkade det i restaurangen. Man ska komma ihåg att jag var runt åtta år då också, skrattar hon.

Även om det var hennes första minne från att faktiskt ha besök destilleriet så minns Emma tiden innan det fanns, då det bara var en hästgård. Hon växte nämligen upp mitt emot Kilchoman på andra sidan av Loch Gorm.

- Mina föräldrar har berättat att det var en hel del prat på ön då nyheten om ett nytt destilleri på ön skulle byggas. Många trodde inte att det skulle bli av och ännu fler trodde aldrig att det skulle överleva, så det är ju kul att se hur fel många hade, säger Emma.

Som så många andra på Islay så är inkörsporten till att jobba med whisky sommarjobb. Då Emma bodde nära Kilchoman så var det naturligt att söka sig dit när det var dags att tjäna lite egna pengar. Och som de flesta andra så lämnade även Emma Islay när det var dags för högre studier och hon flyttade till Edinburgh för att studera på universitet.

- När jag var klar med studierna så visste jag inte riktigt vad jag ville jobba med så jag flyttade tillbaka hem

till Islay för att fundera. Även om jag kanske inte tänkte att jag skulle jobba med whisky så tyckte jag om Kilchoman och teamet som jobbade där. Jag fick reda på att en heltidstjänst som guide skulle bli ledig och jag sökte och fick den, berättar hon.

Hon tänkte att jobbet på Kilchoman skulle vara något tillfälligt tills hon hade hittat det hon ville jobba med egentligen, men väl på plats så insåg hon att detta var något hon verkligen älskade.

- Bor man på en ö som Islay så är man van vid att man lever avskilt från resten av världen men om man

jobbar som guide på ett destilleri så är det helt tvärtom – till oss kommer folk från hela världen. Det var mötet med alla människor i kombination att jag lärde

mig mer och mer om hur whisky tillverkas och hur stort intresset är runt om i världen som gjorde att jag blev helt begeistrad, fortsätter hon. Nu när jag tänker tillbaka så minns jag när jag var liten och var på semester med min familj till Spanien. Vi var in i en butik och där på hyllorna så stod flaskor med namn på alla små byar runt om på Islay och jag förstod aldrig hur de i Spanien kunde känna till platser som Bunnahabhain, Bruichladdich eller Laphroig, berättar hon.

Efter att ha jobbat ett antal år som en väldigt uppskattad guide så fick hon ett erbjudande som hon inte kunde säga nej till – hon blev tillfrågad om hon ville träda in i rollen som Kilcho-

ÄVEN OM ISLAY LIGGER AVSKILT SÅ KOMMER HELA VÄRLDEN TILL OSS





man's Brand Ambassador.

- Det var ju otroligt kul och hedrande att bli tillfrågad om denna spännande tjänst så jag behövde inte fundera någon längre tid, säger Emma.

Kilchoman mognar

När destilleriet designades av Anthony Wills och Dr. Jim Swan så var det med tanken att det skulle producera ett rökigt och fruktigt destillat som blev väldigt bra av snabb lagring. Att starta ett destilleri är ju en extremt kostsam process och det handlar i grunden enbart om utgifter de första fem åren. Om man då vill kunna buteljera och sälja whisky så nära inpå då spriten fyller whisky, det vill säga tre år, så måste

man ha en sprit som vinner snabbt på lagring. Men det finns en horisont bortanför detta tänk också – hur fungerar en whisky som är skapad för att levererar mycket doft och smak vid en ung ålder när den har lagrats i 16 eller 18 år. Och det är där Kilchoman nu är.

- Det är en viss utmaning för oss om jag ska vara helt ärlig, säger Emma. Vi har en väldigt lätt sprit med en delikat rökighet som vi skapar genom att ha längre fermenteringstider och höga pannor och det finns alltid en risk att allt det jobb som vi lägger ned i själva destilleringen är förgäves om vi lagrar whiskyn för länge eller på fel fat, fortsätter hon. Det låter som en PR skröna men faktum är att Anthony verkligen har följt våra äldsta fats utveckling så nära man bara kan göra då det har funnits en oro att de där första dropparna skulle utvecklas

åt fel håll, men vi kan se nu att de fortfarande har Kilchoman's DNA intakt även om röken naturligtvis är betydligt mer nedtonad än i våra yngre buteljeringar.

Kilchoman 100% Islay Barley

Om man vill lära känna Kilchoman i sin renaste form så är förmodligen 100% Islay Barley helt rätt väg att gå. Sedan den första lanseringen år 2011 så har Islay stått i fokus och allt korn är skördat på ön. Genom åren så har fatreceptet skiljt sig en aning men grundtanken har varit den samma. I årets

buteljering, den trettonde i ordningen, så har de använts sig av skördarna från 2012, 2013 och 2014 och kornet kommer från gårdar alldeles

KILCHOMANS SPRIT ÄR DESIGNAD FÖR ATT MOGNA SNABBT.

i närheten av destilleriet.

- Man kan beskriva 100% Islay som att det är hela vår filosofi i buteljerad form, säger Emma. Det är en whisky som verkligen lever upp till hela konceptet som många pratar om, nämligen 'from field to bottle'. Idag så är ungefär 30% av hela vår produktion öronmärkt åt just 100% Islay. För just den trettonde utgåvan så har vi använt enbart ex-bourbonfat, något som vi inte har gjort på ett tag men Anthony tyckte att denna gång skulle vi verkligen låta vår whisky stå helt på egna ben och då passar bourbonfat bäst. Den är åtta år gammal och har en rökighet på 20PPM vilket är den lättaste rökigheten som vi använder.

Tiderna förändras

Då de inte har möjlighet att mälta allt sitt korn själva så måste de köpa







Vy över Kilchoman och Islay

Till vänster ligger destilleriet och till höger stranden som gett en av deras buteljeingar sitt namn: Machir Bay. I nederkant kan Loch Gorm anas och runt destilleriet breder fälten ut sig där kornet till deras 100% Islay växer.



Kilchoman | Triskele Casks

ART: 41500-01 | PRIS: 849,- | 48,2%

89/100

| DOFT:

Krämig doft med fyllig rök. Svaga nyanser av bondgård på ett bra sätt. Krossad svartpeppar, med pannacotta vanilj

| SMAK:

Gräddig munkänsla med en söt, rund rök med noter av röda äpplen och nyanser av ek.

| FINISH:

Lång finish med rund ekighet och mjuka rökpuffar.

| HELHET:

Spännande kombination av fat gör denna Kilchoman till en riktigt intressant buteljering!



Kilchoman | PX Sherry

ART: 41497-01 | PRIS: 1099,- | 50%

88/100

| DOFT:

Fyllig doft med inslag av lätta krutdofter. Återhållsamma frukter som badar i stillsam rök.

| SMAK:

Frukt, fat och rök i en balanserad blandning där inget tar överhand utan allt är i samklang.

| FINISH:

Medellång finish med friska mintinslag – sedan rullande pepprighet och svag ek.

| HELHET:

Frukten från PX-faten finns definitivt med i doft och smak men i finishen så har den försvunnit. Med det sagt så är det ändå en stor och imponerad Kilchoman.



Kilchoman | 100% Islay

ART: 41496-01 | PRIS: 999,- | 50%

91/100

| DOFT:

Väldigt fruktig med gröna äpplen, päron och lätta toner av annans och mango. Röken och ekfaten är närvarande men väldigt inkomponerade i doften.

| SMAK:

Söt med en stilig rök där frukten från doften återkommer med bravur! Äpplen inlindade i en snygg sötrök.

| FINISH:

Lång finish med sötröksötma som är dränkt i 'orchard fruits' och finstämd ekighet.

| HELHET:

Vågar man säga att detta är Kilchoman när det är som bäst? Denna 100% Islay kan vara den bästa på länge!

malt från andra leverantörer för den whisky som inte produceras för att bli 100% Islay. Förr så köpte de malten från Port Ellen Malting's på Islay men sedan Diageo har påbörjat renoveringen av Port Ellen Distillery så har de också beslutat att inte sälja malt till några externa destilleriet. Det beslutet har påverkat Kilchoman enormt.

- Idag köper vi malten från Crips Malting's i Inverness men vi får den efter våra exakta specifikationer och vi fraktar torv från Islay för att få den där rätta rökigheten som vi alla älskar, säger Emma. Leveransen av den färdiga malten är dock lite komplicerad då den måste ske via lastbil och det finns ingen dedikerad fraktfärja utan vi måste få plats med lastbilarna på den vanliga färjan vilket ibland kan vara svårt, säger hon.

Triskele – tre olika fat

Namnet triskele är en sammanslagning av de grekiska orden tri, som betyder tre, och skelos, som betyder ben och detta är en del av Kilchomans logotyp. Triskelen har använts som symbol för solen i många kulturer. Mot denna bakgrund så föll det sig naturligt att döpa en buteljering där man använder sig av tre olika fattyper för just Triskele.

- Denna buteljering är uppbyggd av tre olika fattyper, berättar Emma. Majoriteten, eller 75 procent är ex-bourbonfat, 25 procent är STR-fat och så har vi kryddat med 5 procent ex-sherryfat.

Sherryfaten används för att tillsätta lite blommighet till whiskyn och STR-faten är där för att ge den en djupa-

re doft och smak. STR är en förkortning och står för Shaved, Toasted och Recharred. Det betyder att det är tidigare använda fat som slipar ned insidan på ämnen som tunnan är byggda av. Sedan rostar man tunnan innan med kolar den igen till den grad som önskas.

- De STR-faten som vi har använt till denna buteljering har tidigare lagrat portugisiskt rött vin, säger Emma. Dessa fat har gett en helt ny dimension till vår whisky tycker jag genom att tillföra dels djupare toner av kolad ek, dels spår av marsipan och mandel.

Det är ganska vanligt att unga destillerier använder STR-fat då de ger mycket smak snabbt, men vi har använt dessa för att ge djup. Även om vi inte säger på etiketten hur gammal whiskyn i denna buteljering är så kan jag väl avslöja att den är ungefär fem år gammal, avslöjar Emma.

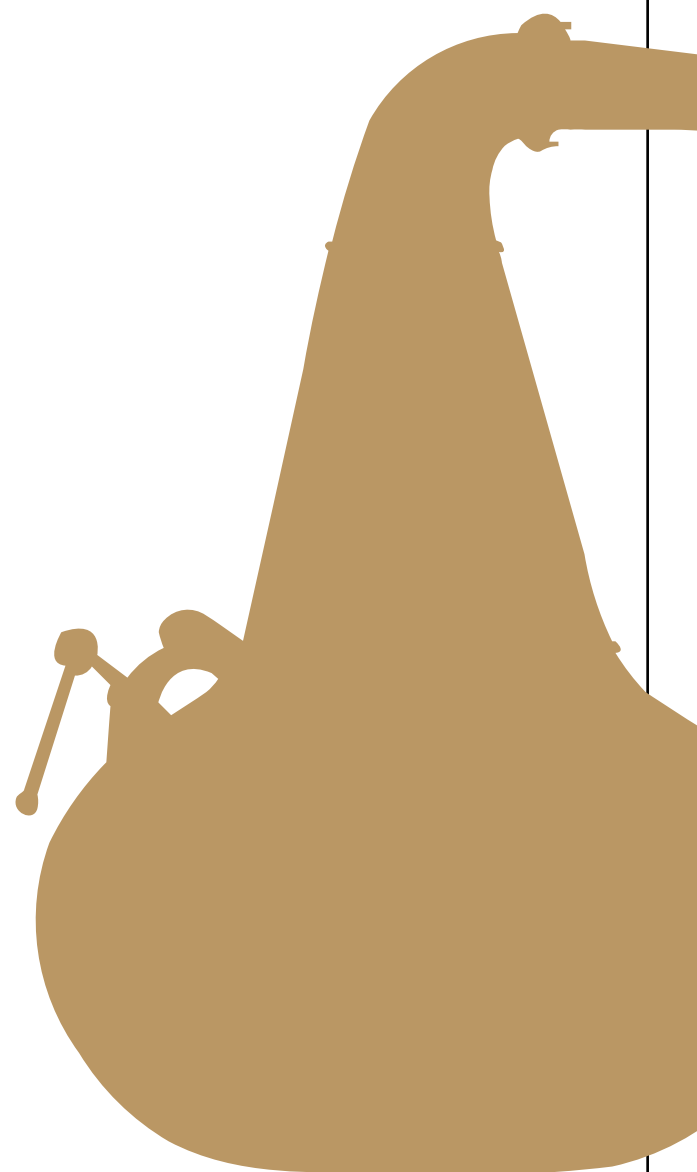
Sherry + Rök = Sant!

Rökig whisky och ex-sherryfat är något som fungerar väldigt bra ihop och Kilchoman är inget undantag. 2021 lanserade de whisky som hade fått en finish på Pedro Ximénez fat men nu kommer en whisky som har fulltidslagrats på PX-fat från Bodega José y Miguel Martin i Jerez, Spanien.

- Vår Kilchoman PX Sherry Cask 2023 är en vattning av 61 fat som är en blandning av first fill och second fill fat, men alla är fem år gamla och jag hoppas att ni kommer att älska den lika mycket som jag, avslutar Emma.



Kilchomans Triskele



Plantation Jamaica 10 yo – funk till en rimlig peng!

Nyligen lanserade Plantation en vintage rom från Jamaica – Plantation Jamaica 10 yo, en rom som är en lysande instegs rom till det Jamaicanska funket!

Plantation Jamaica 10 yo är en dubbel-lagrad rom med beteckningen Grand Terroir. Beteckningen är ett begrepp som används inom Plantation för att betona och markera ursprunget eller det geografiska området.

Den har lagrats på ex-bourbonfat under åtta år och sedan ytterligare två år på franska, ex-cognacsfat. Dubbel-lagringen, som är Plantations signum, har skapat en intensiv och komplex rom som visar hantverksskickligheten hos destillatörerna på Long Pond och Clarendon.

Jamaica ingår i ögruppen Stora Antillerna och ligger lite för sig själv cirka 15 mil söder om Kuba. Sockerrör har odlats på Jamaica sedan 1673 och romdestillationen är troligen nästan lika gammal. Jamaica brukar beskrivas som romvärldens Islay – ön där den kraftfullaste whiskyn produceras.

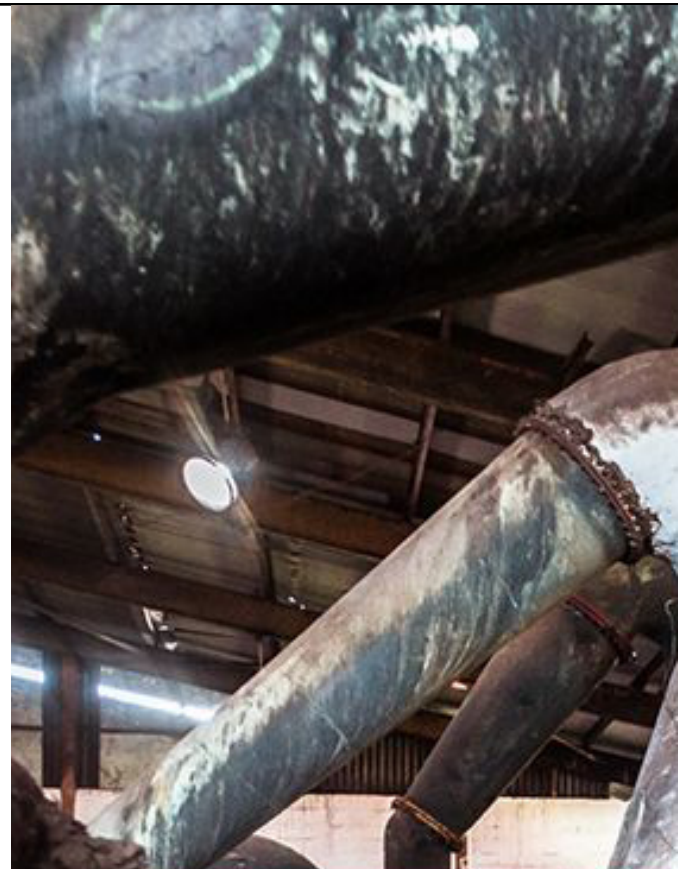
Det var briter som annekterade Jamaica och de tog med sig sina destilleringsmetoder. Därför tillverkas Jamaicansk rom, precis som singelmaltwhisky, oftast i potstills och lagras på ekfat.

Även klimatet på Jamaica kan vara närmast brittiskt, om än något varmare. Ön är dock svalare än andra karibiska öar och präglas ständigt av salta havsvindar och hög fuktighet. Resultatet är generellt sett en fruktig rom med mängder av smaker, lika kraftfull, kryddig och robust som en Islay-whisky.



Long Pond & Clarendon

sdfsdf





Plantation Jamaica 10yo | Grand Terroir | 42% | 700 ml | Art nr: 22101 | Pris: 569:-



Plantation Jamaica 10yo

Grand Terroir

87/100

| DOFT:

Vid första doften så vet man direkt var man är på romkartan! Här finns en trevlig Jamaicafunk men som inte skrämmer bort dig utan lockar dig att dofta ännu mer. Tropiska frukter såsom solvarm ananas och papaya trängs tillsammans med muscovadosocker med en touch av vanilj.

| SMAK:

Allt man blir lovade i doften dyker upp i smaken – rullande toner av frukt och fat tillsammans med mer kryddiga toner som kanel och kryddnejlika. Allt samsas väl med en stor dos rund vanilj.

| FINISH:

Lång torr finish med en strimma av mint, vanilj och solvarma ekfat.

| HELHET:

Detta är en snygg rom som levererar en bra brygga till de lite mer krävande rombuteljeringarna som finns på marknaden. Här finns de välkända Jamaica-tonerna men de är mer stillsamma och mer inbjudande än de ibland kan vara. Den lägre alkoholhalten i kombination med dubbellagring gör detta till en perfekt rom att börja sin romresa med!



**NYTT NUMMER UTE
NOVEMBER/DECEMBER 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)