



Masterblenderns överraskning!

En av de mest fascinerande upptäckter jag har gjort, smög sig på mig medan jag sträckläste kompendierna till den pågående grundutbildningen i whiskukunskap i klubben. Ja, jag fick verkligen en kick. Att det bakom en single malt whisky ligger en så komplex kedja av processsteg hade jag ingen aning om. Men det gör det!

När man börjar skönja dessa samband mellan en single malt whiskys unika doft, arom, färg och smak och alla de traditionsmättade stegen under dess resa från det skördade kornet till den bernstensfärgade drycken i ditt glas känns det rent häpnadsväckande.

Denna långa kedja av förädlingssteg betyder ju att antalet möjliga kombinationer av variabler - och unika whiskykaraktärer - blir oändligt stort.. Kornsorten, eventuell torvrökning, malningen, jäsnings tiden, detsillationspannans form, kylarens vattentemperatur, graden av återrinning inne i spritpannan, för att bara nämna en liten del i denna process, sätter sin särprägel på slutprodukten.

Aha, det är alltså hur mycket kontakt spritången hinner få med kopparpannans insidor som bidragit till min whiskys unika utseende och smak.

SWA-klubben i Helsingbors senaste provning och föregående utbildning i råvaror, mältning och mäskning, visade vilket fantastiskt hantverk, långa traditioner och olika produktionsfilosofier som ligger bakom en skotsk maltwhiskys särprägel. När jag insåg hur många olika kombinationer av variabler som blir möjliga fick jag fundera en gång extra.. Tänk dig hur många de, åtminstone teoretiskt, blir! Mängden rökfenoler i det mältade kornet, utseende på omröraren och tiden i jäsningskaret, spritpannans form, kylningen med återrinning och till sist mognaden på ekfat av olika slag, storlek och lagringstemperaturer, Räknar man på det blir det minst två variabler, om inte fler, i alla dess led i framställningen.

Kanske 2 gånger sig själv 52 gånger. 2, 4, 8, 16, 32, 64, 128, 256, 512, 1024 etc kombinationer och då hann vi enbart gånga tvåan tio gånger! Vi har 42 sådana fördubblingar kvar. Tanken svindlar ju. Någonstans här i detta vimmel av kombinationer på destilleriet finns dina egna favoriter. Lägg sedan till vad du smuttar på din whisky tillsammans med! Kanske en kopp starkt kaffe och en bit mörk choklad. Men, ska du ta kaffet först, sen whiskyn och sist chokladbiten? Eller tvärtom chokladen först?

Man börjar nu inse varför en flaska kan kosta ett par tusen kronor. Men, man konstaterar efter några provningar att priset inte säger mycket om whiskyns smaklighet. Antalet år på ekfatet ger högst en vink om hur en whiskylagring smakar. Den 18-åriga Cardhu-whiskyn som vi provade nu senast, är inte värd sina 919 kronor! Det var nog däremot innehållet i det första provningsglaset, en whisky som ingen annan någon sin smakat före oss och ej heller senare, nämligen en watted malt eller maltblend. Den var komponerad av de sex Arransorter som vi provade vid SWA-provningen nyligen. Proberingsgruppens ledare Sverker Ehn hade nämligen blandat en blend efter egen näsa och gom. Det blev verkligen en "Masterblenderns" överraskning! Ett tips till proberingsgruppen för en framtida vertikalprovning av ett enskilt distilleris sortiment - avrunda med en egenkomponerad blend som final.



Den riktiga kicken, åtminstone för mig personligen, blev innehållet i glas 3, en sherryfinish på en tolvårig Aberlour cask. Det var faktiskt samma whisky som jag själv buteljerade på det klassiska destilleriet under klubbens Skottlandsresa i september! Och fan så god den var, kunde jag notera utan att ha tullat på min egen flaska märkt med mitt namn och numret på ekfatet. Vilken höjdare! Den slog med rejäl marginal den bourbonfatlagring som man även den, själv hade möjlighet att buteljera på resan. Den var med sina måttliga 55,4 procent mer spritig än sherrylagringens 59,4 procent. Tycker åtminstone jag själv. Tro det eller ej!

Det är något med skotsk maltwhisky som knappast låter sig fångas i ord. Eller som min knappt 30-åriga son efter sin första probering sammanfattade sina intryck "Här sitter ni gubbar, stoppar ner näsan i glaset, tuggar, sväljer och lyfter glaset ett efter ett mot ljuset, mumlar om

benen på glasets insida, om hur drycken tåras. Ni pratar om att ni hittat aromer av nötter, choklad, ljung, honung, citrus, aprikoser, blåbär, dadlar och gud vet vad. Vilket skitsnack!"

Tro det! Ärligt talat nu - hur många aromer kan du själv urskilja någotsånär? Förresten, spelar det någon roll? Är det inte den svårfångade totalupplevelsen som räknas. Den upplevelse som är så svårfångad i ord. Min egen favorit den 16-åriga Lagavulin är för mig en nytjärad eka vid en småländsk insjö en varm vårdag. Mustig, rökig, men med underbar karaktär! En svälj kan plötsligt förvandlas till en snabb repris på tonårspojkens upplevelse en gång en het eftermiddag i solgasset, när han första gången nervöst smög armen om sin ungdomsförälskelses smärta liv. Det är för mig en Lagavulin! Jag funderar ibland på hur den mäktiga upplevelsen kunnat smyga sig ner i flaskan. För det har den!

Whisky har ofta kamerans märkliga förmåga att skapa ögonblick att minnas. Doften, smaken och aromen som blåser liv i en underbar upplevelse, en stämning, en fantastisk känsla som aldrig går ur en. Förklara det ni!

När Sverker nu lämnar klubben, uppstår som alltid ett tomrum. Nu är det upp till oss att fylla det! Sverker går vidare i sin whiskyresa och det kan leda till att nya, kanske slumrande krafter i SWA-gänget blommar fram. Vi ska se det som en möjlighet, inte ett problem eller bakslag. Styrelsen verkar ha kapacitet, ambition och en beslutsamhet att ta sig ann utmaningen. Idén att låta fler klubbmedlemmar hålla i provningarna, som denna av två av Skottlandsresans destillerier, visar att vi har förmågan att ta det ansvaret! Nu senast axlade Ulf Marksell detta, som iklädd sin kiltmundering (!) guidade oss genom Cardhu.

Mikael Arvidsson och Sverker körde tre delar av vårt utbildningspaket med beröm. Och, visst sjutton kan vi andra i gänget det också!

God whisky kan avnjutas på många sätt, som smakförstärkare i matlagning, minns vi som var med när Jan Groth gästade klubben och lagade en härlig Sjömansbiff tillsammans med oss. Vi hällde i en halv flaska Caol ila men till och med den mängdens kändes något tunn på ilawhiskyns karaktär. För mig blev dock det bestående minnet ögonblicket då jag satte tänderna i en pepparkaka täckt med grönmögelost och smuttade på en (hum) Lagavulintill. Se där - ännu ett ögonblick att minnas. Ofta är sådana förknippade med överraskningar. Man minns dem särskilt eftersom de gjorde en glatt häpen, rentav överrumplad.

Inte undra på att det kan bli ett rusets överraskning!



"God morgon! Hallå där! Kom ut ur din inkapslade skenvärld", uppmanade sonen när jag en kväll försjunkit i djupa tankar över en tolvårig Jura från ön med samma namn. "Säg nu som det är pappa, att detta bara är ett sätt, lite finare i kanten, att bli på lyset, bli full!"

Har ni hört den kommentaren förut? Skepsisen finns där någonstans.

En ungarlsskollega till mig i samma profession dök upp på redaktionen en Annan dag jul med en förtvivlan i blicken. Han såg rätt härjad ut. Jag frågade hur det var. "Tja, torrlagt ju. Och man vill ju inte bjuda damen på efterfest med resterna av starkvingsglöggen blandad med fruktsoda, eller?" Nä, men du, jag har en Tallisker single malt hemma i skåpet om du vill överta den. Bara du lovar att hålla fruktsodan på ljusårs avstånd från era glas. Okay, han köpte ut flaskan men såg länge fundersamt på mig innan han la sex hundralappar på mitt skrivbord, tog med de två Glencairnglasen som han fick låna och försvann med flaskan i ett stadigt grepp. Dagen efter återvände han med något drömmande i blicken. Nå, smakade det? "Du, hon blev helt fascinerad! Ja, vi gjorde som du sa, spädde den med vatten, ja lite, men bara lite Cola också." Detta apropå överraskningar i whiskyns kölvatten.

Jo, damen som han överraskade var finkänslig, hade aldrig nämnt att hon gärna drack en whisky, när han bjöd så finns på Bacardi gold med cola, is och en skvätt bananlikör.

Se där! Där fick han också ett ögonblick att minnas!

Jan-Olof,

I ett ögonblick av hastigt mod