



Vilket **ARRAN**gemang!

Första gången som jag fick njuta av en Arranwhisky dröjde ända till torsdagen den 25 oktober 2012!, vilket nu sett i backspegeln är totalt obegripligt!

På ön Arran gömmer ju sig några riktigt goda fatfinishar. Milde tid! Min Arranpremiär blev bland andra en Amarone Cask Strength och dessutom i ett fint sällskap – både av andra whiskynjutare men också fem andra Arransorter, presenterade av en mycket sympatisk och påläst proberingsledare, Louise Young.

Vilket härligt fruntimmer! Bara runt de 30, gissar jag, men redan Senior Brand Manager på destilleriet Arran på ön med samma namn i västra Skottland. Louise lyfte denna proberingskväll som kommer att etsa sig fast länge bland whiskyminnena.

Vi var ett femtiotal medlemmar från SWA-Helsingborg och inbjudna gäster som blev guide genom Arrans unika men ack så unga traditioner. Arran har inte ens tjugo år på nacken, eller i faten, sedan det invigdes i juni 1995. Grundat av en tidigare chef på Chivas Brothers, Harold Currie. Han fick se de första spritdropparna lämna pannan den 29 juni kl- 14:29. Namnet Arran lär betyda "Place of Peaked Hill", Platsen för höga bergstoppar ungefär, vackert beläget på öns norra del. Som så ofta när det gäller skotska destillerier sprang Arran fram ur en utbredd hembrännartradition. Det sägs att Arran hyste över 50 illegala brännerier på 1800-talet. Oavsett legalitet hade dessa ett gott rykte. 1845 slocknade dock den sista spripannan i Lochranza. Arranön utpekas ofta som ett Skottland i miniatyr för sin bergiga landskapsbild och natursköna vyer.

Amaronen har snabbt blivit en av Arrans bästsäljare och det är lätt att förstå. Finishen på de italienska Amaronefaten ger whiskyn en väldigt speciell doft, smak och arom. Amaronevinet har lagrats minst tre år på ekfat, har omkring 16 procent alkoholstyrka och en något besk framtoning som dock till större delen döljs av sötma och den relativt höga alkoholhalten.

Finishen av Arran Amarone på vinfatet, åtta till tolv månader, ger whiskyn en lite mörkare nyans men även smaken från det röda vinet avrundar de ädla dropparna. En mycket trevlig bekantskap och det tyckte en stor del av provningsdeltagarna.

Klubben fick 11 nya medlemmar (!). Ett mycket gott betyg till proberingen och klubbens proberingsgrupp.

Min egen favorit blev dock den sjätte sorten i provningen, en lite rökig Machrie Moore third edition, döpt efter en bronsåldersfornlämning på ön Arran, en ring av stenbumlingar, en sevärighet sägs det. Den whiskyn fick mig att omedelbart lägga till den andra whiskyön till mina absoluta favoriter efter Islaydestillerierna Lagavulin, Ardebeg, Caol Ila osv. Louise berättade att Machrie Moor ska hålla 12 -14 ppm (miljondelar) rökaromer. I nästa edition av Machrie Moor ska rökaromen öka till omkring 20ppm och i början av nästa år finns en Machrie Moor på Systemet som håller hela 50 ppm. Whao! Det är ju ren Ardbegklass.

De närmaste bordsgrannarna, min 20-åriga son Markus och hans studiekompis Anders, föredrog de två Cask Strength typerna och den 14-åriga Arrantappningen, snäppet bättre än 12-åringen, som båda håller 46 procent alkoholhalt. Båda, ganska oerfarna whiskynjutare, även om Anders har vikarierat som bartender och medhjälpare på Backafallsbyn och destilleriet Spirits of Hven, blev båda nya klubbmedlemmar denna kväll på Hantverksföreningens stilrena lokal i Helsingborg. Ser man på!



De två Cask finisharna bet inte alls så hårt på tungan, trots den relativt höga alkoholhalten cirka 55 procent, vilket väl beror på att de slutmognat på sherryfat – Arran 12 år CS (Cask Strength) och Arran SC (Single Cask) Sherry limited edition. Båda mycket aromatiska och goda lagringar som vann ungdomarnas hjärta, och delvis även mitt.

Whisky har, liksom champagne, en fantastisk förmåga att liva upp ett sällskap. Arran har redan experimenterat med fatfinishar på Champagnefat, Calvados (Äppelbrännvin). I arsenalen finns även fatfinish på portvinsfat och Sauternfat (ett aromatiskt franskt vitt dessertvin), som vi som deltog i proberingsresan till Skottland i september fick provsmaka, nämligen destilleriet Edradaurs sauternmognade 12-åring. Vilken arom, vet ni! Det vore kanske inte fel att jämföra Arransauternen med Edradaurs.

Detta experimenterande med andra vinfat än som lagrat sherry bottnar nog även i att antalet sherryfat minskar och priset på sherryfat därmed stigit. Ett begagnat Borubonfat kostar ca

600 kr medan sherryfat ligger på 4000 – 6000 kr stycket. Men även kanske behovet av ett förnyat sortiment driver destillerierna till denna produktutveckling. Nya fatfinishar som lyckas, kan skänka en särpräglad profil åt producenten av skotsk single malt när världen tycks översvämmas av nya destillerier i Indien, Kina, Japan och inte minst nordiska, som vi konstaterade vid septemberprovningen av nordiska whiskysorter som Macmyra- Vi får bara hoppas att fler kvinnor drar in på destillerierna, som kunniga och humoristiska Louise Young. Det bestående minnet av henne blir väl även hennes fräcka men humorfyllda sätt att dämpa diskussionerna vid borden. "Shur up! Håll käften på ren svenska. Sorlet tystnade ganska tvärt, sedan log hon och fortsatte rundvandringen genom Arrans sex utvalda buteljeringar.

Ja, ni drygt 600 medlemmar i whiskyklubbar runt om i Helsingborgstrakten och även längre bort som sumpade denna provning får skylla er själva! Ni vet inte vad ni gick miste om.

Louise Young tog sig även tid att prata med våra deltagare bord för bord.

- Vi hade i mycket god tid kontaktat alla dussintalet SWF-klubbar i regionen, säger ordföranden i SWA-Helsingborgs proberingsgrupp, Sverker Ehn lite besviket. Tyvärr kom bara fyra externa SWF:are. Av övriga 46 var 17 interna SWA-medlemmar. Kvarstår 31 gäster, varav 11 ansökte om nytt medlemskap i klubben, innebär 30%. Suverän nyrekrytering. En motsvarande nyrekrytering är svår att åstadkomma vid interna provningar. Därför är dessa typ av SWF-arrangemang mycket värde för oss mindre klubbar, menar Sverker.

Det är lätt att hålla med. Killarna vid mitt bord var klart imponerade av arrangemanget.

Markus som studerar strategisk kommunikation sa att han sällan har upplevt en så proffsig presentation som den Louise gav oss. Vilka bilder! Vilka härliga kast mellan fakta, funderingar och reflektioner kring hur en Brand Manager tänker. Sådant kan sällan upplevas under en intern provning. Eller?



- Detta är annat än "supewhisky" som Anders och unga kamrater ibland kallar enklare sorter, det som Sverker benämner "industrisprit" eller "spolarvätska". Gränsen känns ganska flytande. En av mina favoriter Islay Mist, en blended skönhet kostar bara 239 kronor på systemet. Sällan har jag avnjutit en så prisvärd whisky! Om den sen ska kallas för "supewhisky" för var och en själv avgöra. Märkligt lyfter några cl Coca Cola i glaset fram den utpräglade rökiga aromen. Och jag struntar i om jag nu svär i kyrkan. Men, detta går på intet sätt att jämföra med de sex provsorterna från Arran! Ett annat glädjeämne är att åtminstone i vår klubb, medelåldern börjat sjunka i leden med de ungdomar som fått upp smaken för skotsk single malt. Det är annat än att stjälpa i sig shots på färjan. Tänk en vällagrad single malt kostar ändå inte mer än kanske 5–10 kronor centiliter. Och då får man verkligen mycket för pengarna. Fyra centiliter av en Arran SC blir därmed åtskilligt billigare än en stor stark på stan!

Vi avrundar med en sann "fatfinish" från Skottlandsresan. Äldre sonen Mattias får som sista provningsdeltagare frågan om vilka whiskysorterna som föll honom bäst i smaken. "Om jag sitter på en bar väljer jag en god mörk öl i första hand. Finns inte den tar jag en ekfatslagrad rom. Finns inte den heller tar jag Coca Cola. Finns inte den heller, tar jag ett glas rött vin. Finns inte det heller ja kanske en whisky då...". Jaha, den ene njöt av de utsökta dropparna, den andre placerar dem långt ner på listan... Jag har börjat misstänka att Mattias råkat ut för att ha supit till det någon gång på whisky. Drycken har ju en utpräglad smak som man kanske lätt då kan få avsmak för. Men det har han aldrig sagt något om. Jag har själv ett sådant minne av en överdosering Canadian Club i sena tonåren. Men den "avsmaken" försvann omedelbart under min första SWA-provning för några år sen. Vi provade Caol Ila vertikalt och inte ett spår av någon kanadensisk supewhisky där inte! Ja, Mattias var den synskadade pappas "personlige assistant" på resan. Det var inte helt fel. Han smuttade faktiskt på ALLA provsorterna, men överlät resterna i glaset till mig. Whisky har, som sagt, en härlig förmåga att liva upp ett sällskap!

Jan-Olof Asp

SWA-entusiast och klubbens kåsör genom provningar och resor genom maltwhiskyns fantastiska Skottland.

PS. När blir SWA-resan till öarna av? DS