



har äran sammanfatta lite information om whisky. Ingen stor bibel och inga pretentioner att skapa en allomfattande avhandling. Bara en möjlighet att plugga in lita baskunskaper för att kunna briljera när menigheten öppnar en pava Grants eller liknande...



### **Ursprunget**

Var börjar historien om whiskyn egentligen? Vi får flytta oss tillbaka ett antal århundraden i tiden för att hitta rötterna i den långa historien om whiskyns härkomst. Vi börjar med att reda ut vissa begrepp kring själva processen med att tillverka "spirituella drycker".

Ordet destillering härstammar från latinets "destillo" som betyder droppa ned, dvs man avskiljer ett mindre föremål från ett större. De första formerna av destillering användes vid tillverkning av parfym vilket även dokumenterats av den arabiske alkemisten Abu Musa Djabir (på 700-talet). Araberna kallade de rena ämnen som man fick fram genom destillering för "al kohl". Genom de arabiska erövringarna kom destilleringskonsten till Europa.

Beträffande whiskyns historia vet man att denna dryck har hanterats av skottarna i minst 500 år. Destilleringskonsten kom till Skottland via Europa emedan andra källor hävdar även att den kom från Irland istället för via Europa. Enligt legenden var det missionären St Patrick (sedermera Irlands skyddshelgon) som medförde destilleringskonsten över den irländska sjön till Skottland, men det finns även andra skrifter som påstår att det var precis tvärtom. St Patrick var ju själv skotte och det var han som for till Irland och lärde Irerna att destillera whisky.

I samband med kristnandet av de "hedniska" länderna var det de kristna klostren som så småningom började utveckla destilleringskonsten. Redan på 1200 - 1300-talen omskrivs och lovprisas kraften hos den irländska whiskyn i "The Red Book of Ossory". I Skottland härstammar de första dokumenten om whiskyn från år 1494. Även den skotske kungen James IV (1488-1513) sägs ha varit väldigt förtjust i denna dryck.



### ***Från hembränning till industri***

Whiskytillverkningen tog fart i högländerna i form av hembränning och tillverkningen blev så omfattande att det skotska parlamentet förbjöd all destillering 1579 för ett år, för alla, utom högadeln. Orsaken var att brödsäden hade blivit en bristvara p g a svår missväxt. 1644 infördes den första alkoholskattelagstiftningen och detta ledde till stor bitterhet bland skottarna. Syftet var att använda skatteintäkterna till att finansiera den engelska kungens krigsmakt. 1660 slopades skatten helt i samband med att den skotske monarken Charles II återinsattes som regent.

1707 förenades Skottland och England till ett rike och fick ett gemensamt parlament. Detta resulterade i att den engelska alkoholskatten började tas ut i Skottland från 1713, men av någon anledning var öarna Isle of Islay och Isle of Jura undantagna. Denna lilla miss i kartläsningen ledde till att dessa öar invaderades av bryggare och destillerare. I de andra distrikten, bl.a. i The Lowlands, började man laborera med andra sädeslag för att göra tillverkningen lönsammare vilket naturligtvis hade negativ effekt på kvalitén. I Högländerna var det lättare att smita undan skatteuppbördsmännen p g a att området till största del var outforskat och svårtillgängligt.

1784 infördes "The Wash Act" i syfte att uppmuntra laglig tillverkning av whisky eftersom man insett att det skulle vara helt omöjligt att kontrollera whiskytillverkningen annars. Man försökte motivera till detta genom skattelättnader. Men bara några år in på 1800-talet började myndigheterna åter successivt driva upp skattesatserna med en följd av att hembränningen och smugglingen åter igen tilltog. Det hände att Excisemen (skatteuppbördsmän) eskorterade av militär och smugglare drabbade samman i regelrätta bataljer uppe i de karga högländerna. Uppfinningsrikedomen för att undkomma de föraktade skattemännen var både omtalade och omsjungna bland de luttrade högländarna. Det ansågs nämligen som en naturlig rätt att man tillverkade det man ville av sin egen säd. – Lika naturligt som man tillverkade bröd av säden, lika naturligt var det att man tillverkade whisky! Man använde sig av alla möjliga förpackningar för att smugla ut sin whisky, allt från små "ankers" (småfat), till s.k. "bladders" (blåsor av kohud) som ibland gömdes innanför kilten.

Trots de många sammanstötningar som ägde rum var det ändå sällan någon som fick sätta livet till. Antingen gav hembrännarna upp sina surt förvärvade whiskytunnor och "bothies" där man tillverkade whiskyn, alternativt att skattemännen fick retirera från beslagen när oddsen talade emot dem. Vid några få tillfällen fick hembrännare sätta livet till i försvarandet av sina dyrbara droppar whisky. Oftast nöjde sig skattemännen med att beslagta delar av destilleringsapparaturen och man förstörde den s.k. "poit dubh" (den svarta pannan), varefter hembrännaren



fordrades att inställa sig hos den lokala domstolen för att sona sina brott. Straffet var oftast böter. Efter lyckade beslag fick skattemännen provision på försäljningen av den beslagtagna whiskyn. Hur många är det som känner till att Skottlands nationalskald, Robert Burns, tjänstgjorde som Excise Man under en kort tid? "Rabbie" Burns fick säkert inspiration till sina alster från dessa dagar...

1823 års införande av "The Excise Act" strävade efter att lösa den omöjliga situationen. Denna lag fastställde att:

- det skulle endast få förekomma licensierade destillerier.
- man skulle betala en licensavgift.
- för varje gallon (4,546 liter) betalade man en skatt på 11,25p.

Denna till synes geniala lag som föreslogs av Hertigen av Aberdeen fick till följd att den legala tillverkningen tredubblades inom kort tid och kan sägas ha startat den "officiella" skotska whiskyindustrin. Innovationer inom tillverkningen tog snabbt fart.

- 1826 uppfann Robert Stein en ny metod för snabbdestillering.
- 1831 Aeneas Coffey tillverkade den legendariska "Coffeypannan".
- 1853 Andrew Usher lanserade "Blended Whisky".



### ***Vinlössen öppnade vägen för export***

1850 gjordes ett experiment med att importera amerikanska vinrankor till Europa ... med den tragiska följden att de inhemska rankorna drabbades av den amerikanska vinlusen vilken slog ut stora delar av den franska vin- och cognactillverkningen. Detta blev startskottet för den första riktigt stora efterfrågan på skotsk whisky i allmänhet och malt whisky i synnerhet. Bland de ursprungliga stora tillverkarna fanns Glenlivet, Glenmorangie, Talisker och Highland Park, men det var framförallt de stora blandwhiskymärkena som slog internationellt. Whiskybaronerna på Black & White, White Horse, Johnnie Walker, Dewar och Haig, kallade "The Big Five", dominerade whiskymarknaden med eftertryck! Deras marknadsföring var både omfattande, finurlig och framgångsrik. Man till och med uppmanade användaren att blanda i is eller soda för att mildra smaken ... en företeelse som många finsmakare av whiskyn idag rynkar på näsan åt! Man ansåg även att den strävare och tuffare maltwhiskyn kanske skulle bli svårare att exportera än den mer utspädda blandwhiskyn.

1905 togs frågan upp om "blandwhisky är verkligen whisky"? Det gick så långt att ärendet drogs upp till domstol. Slutsatsen blev enligt



livsmedelslagen "The Food and Drugs Act" att whisky som tillverkades i Coffeypanna och blandad whisky är brott mot denna lag. Single Maltdestillerierna jublade i högan sky. Lagen överklagades dock av whiskyindustrin, främst då av blandtillverkningarna och det tillsattes en expertkommission för att reda ut begreppen. "The Royal Commission on Whisky and Portable Spirits" satte igång med arbetet att reda ut begreppen och kom till följande definitioner:

- Man fastställde att whiskyn måste mogna i ekfat i minst två år (numera tre år).
- Man godkände även blandwhiskyn som äkta whisky (mycket p g a dess popularitet).



### ***Svåra motgångar***

Mellan 1917 och 1919 stängdes samtliga destillerier i Skottland till förmån för livsmedelsproduktion av säden p g a första världskriget. Detta var början till slutet för många destillerier som nu hamnade i likvidation. Märkligt nog drabbades inte Graindestillerierna p g a deras starka sädessprit kunde bl a användas som flygbränsle! En ny motgång för whiskybranschen kom 1920 då deras största exportmarknad USA införde spritförbudet. 1926 kom börskraschen och depressionen som åtföljde under 1930-talet. När botten var nådd stod endast 8(!) destillerier kvar i produktion. William Ross, grundaren till Destillers Company Ltd, insåg att whiskytillverkarna måste samarbeta för att överleva. Han började köpa upp destillerier och tvingades även lägga ned en del på vägen. 1934 kom äntligen vändpunkten. Spiritförbudet hävdes i USA och Storbritannien upplevde högkonjunktur.





## Återhämtningen

Andra världskriget satte åter stopp på produktionen 1943 för att säkra livsmedelsleveranserna, men den hävdades redan året efter då man ansåg att de allierade skulle segra i kriget. 1950-talet ledde till att många av de gamla och nedlagda destillerierna återupplivades samtidigt som några nya byggdes (bl.a. Tormore och Glen Keith). Det var också första gången som single malt whiskyn slog igenom internationellt, främst genom varumärket Glenfiddich. Den riktigt stora boomen för Single Malt kom onekligen så sent som på 1990-talet då den blev den nya "innedrycken" i samklang med en fin Havannacigarr. Fortsättningen är nutidshistoria.



### Distinkta definitioner

Definitionen Single Malt är distinkt. Det betyder helt enkelt att whiskyn är tillverkad i ett och samma destilleri. D v s att den INTE är blandad (blended) med produkter från andra destillerier.

Termen Malt indikerar själva råvaran, där whiskyn tillverkas uteslutande av korn (barley) utan några som helst tillskott av socker eller andra sädeslag.

Ordet Whisky härstammar från gaeliskan, i olika variationer såsom "Usquebaugh", "Uisqe beatha", som helt enkelt betyder livets vatten (waters of life). Dessutom finns det en annan distinktion, nämligen att whisky kallas produkter gjorda i Skottland emedan det stavas Whiskey på produkter som tillverkas i andra länder (i Nordamerika kallas det även för Bourbon).



### Den underbara rökigheten?

Rökigheten i vissa whiskysorter har länge lockat fram känslor hos whiskydrickare världen över. Antingen avskyr man den, eller så tycker man om den – rökigheten lämnar ingen oberörd. Detta gäller förstås speciellt de kraftigt rökiga varianterna från Islay, Campbeltown, Skye, Mull och Orkney. För att närma sig hemligheten med rökigheten får man börja att titta djupare på råvarorna, och i maltwhisky är det förstås malten som kan varieras mest i smaken. Malt är ett sädeslag (vanligtvis korn) som man låtit genomgå en mältningsprocess. Denna går ut på att lura kornet att tro att det är vår genom att tillföra fukt och behaglig temperatur. Kornet sätter då igång att gro och frigör enzymer som behövs för att kunna omvandla stärkelse till förjäsningsbart socker, och i förlängningen alkohol.



För att inte kornet själv ska börja förbruka sitt socker, måste man avbryta groningen genom att ta bort fukten igen. Det traditionella sättet att torka kornet till färdig malt har varit genom att låta varm rök sippra igenom maltbädden. Det vanligaste eldningsmaterialet i Skottland och på Irland var förr torv, vilket lett till att det är just torvrök som man förknippar med rökigheten i whisky. Numera går det förstås även att göra malt som är helt orökt i karaktären genom att producera varmluft utan rök.

Malten får alltså en viss rökighet beroende på hur länge den utsatts för torvröken. Även fuktigheten i malten påverkar slutresultatet eftersom malten bäst tar upp rökigheten när den är fuktig. Andra faktorer är hur själva torvbrasan tänts upp av mätlaren och hur hög fuktigheten i torven är, eftersom detta påverkar hur mycket rök som kommer från brasan. En bra torvbrasa bör inte brinna med synliga lågor utan helst pyra kraftigt av den gråsvarta röken. Eftersom det inte är en exakt vetenskap blir det en viss variation från gång till annan. Blir variationen för stor blandar man helt enkelt malt med olika rökighet för att få den önskade karaktären.

Rökigheten i malten mäts i parts per million (ppm) av en ämnesgrupp som kallas fenoler. Även ämnena kresol och guaiacol bidrar till rökigheten. Dessa ämnen påminner för de flesta om tjära, brandrök eller någon slags jordighet, men varje destilleri får sin egen karaktär på rökighetskänslan. Av Islays destillerier använder idag Ardbeg den kraftigast rökte malten (55-60 ppm) medan Laphroaig ligger på ca 40ppm (de blandar sin egentillverkade malt med något mindre rökt malt från det stora mälteriet i Port Ellen. Även om det skiljer en hel del mellan rökigheten i deras malt, visar det sig att den faktiska rökigheten som överlever brygning och destillering, faktiskt inte skiljer sig lika mycket mellan dessa två. Rökigheten i bägge nydestillaten ligger på ca 25 ppm om man får tro författaren Andrew Jefford som sammanställt information om detta i boken "Peat Smoke and Spirit".

Det som till stor del ligger bakom "förlusten" av fenoler är pannornas form och hur de körs under destilleringsprocessen. Rökigheten verkar dessutom avta med ökad lagringstid. Man är ännu inte eniga om huruvida rökigheten försvinner eller om den maskeras av övriga ämnens höjda koncentration. En ö som Islay består till en stor del av torvmossor som i solljuset skimrar vackert i gult, grönt och rosa-lila (då ljungen blommar). Dessa växter, framförallt mossor, olika sorters gräs och låga buskar, lever sitt liv på mossens ytskikt men då de sedan dör och faller till marken kommer torvmossens fuktiga, syrefattiga och sura miljö att hindra fullständig nedbrytning av växten. Alla dessa, icke nedbrutna växtdelar, kommer att lagras och till slut bli del av torvlagren som på vissa håll kan vara tiotals meter djupa.

De är därför en möjlig energikälla som man sedan urminnes tider tagit till vara på för uppvärmning. När torven bryts påminner den mer om en tjock lera som innehåller växtdelar, och den går då inte att elda eftersom den är mättad med fukt. Den måste ligga några veckor och torka i vinden innan den förlorat tillräckligt med fukt för att kunna eldas men inte för mycket så att den istället brinner upp utan att ge tillräckligt med rök. Det kan röra sig om ungefär sex till åtta veckor. Torven bryts antingen på traditionellt sätt för hand, vilket även är mest skonsamt för miljön, eller med en maskin som gräver upp torven och pressar den till långa korvar. Många anser att den



traditionella bevarar de eteriska oljorna bättre och ger en annan karaktär till den rökta malten. Beroende på var torven vuxit till kommer den att bestå av olika sorters växtdelar och därmed få olika karaktär.

En torvmosse som befinner sig i skogsmark kommer att bestå av en del nedfallna träd och en annan flora än en torv som man hittar på en karg ö. På en ö eller längs kusten kan även snäckskal, tång och havssand ingå i torven, vilket kan bidra med havskaraktär och jodtoner. Landhöjning kan medföra att även torv som finns en bit inåt land, en gång i sin historia kan ha varit havsnära. Då tillväxttakten hos torv är väldigt låg, kan en halvmeters torvbit faktiskt vittna om tusentals års historia. Att dessa tusentals års bevarad natur kan ge upphov till njutning och associationer till nytjrad båt och torkande tång från whiskyglas världen över, är verkligen bland det mest fascinerande i whiskyvärlden.



### **Varifrån kommer smakerna?**

Single Malt är en produkt som inte kan göras var som helst - den formas mycket av sin omgivning, från vattenkällan, formen på pannorna och klimatet. Det som påverkar smaken i whiskyn är bl a:

- Vattnet som rinner ner från bergstopparna eller andra naturkällor.
- Berggrunden, eftersom vattnet ofta hämtas från källor som rinner ner från de höga bergstopparna.
- Snön som smälter till vatten. Jordmånen påverkar inte bara vattnet utan även genom torven som används vid Whiskytillverkningen.
- Kornet är ju huvudråvaran förutom vattnet och enligt skottarna själva växer den finaste kornsorten just i Skottland.
- Klimatet är en annan bidragande faktor. Det svala klimatet i källvattnet är nödvändigt för kondenseringsprocessen i whiskytillverkningen.
- Lagringstunnorna ger sin egen arom till whiskyn. Faten tillverkas mestadels av ek. Amerikansk ek har varit särskilt populärt under en lång, mycket tack vare den stora tillgången på dessa. I Amerika är det lag på att man inte får återanvända tidigare använda fat, vilket naturligtvis leder till ett stort överflöd av dessa. På sistone har även sherry- och portvinsfat använts mer och mer i tillverkningen, dessa lämnar ett distinkt avtryck på whiskyn - en klar nyans av rött.
- Luften är en annan påverkningsfaktor i själva lagringsutrymmena. I en miljö med jordgolv och fuktig luft trivs whiskyn allra bäst.



### ***De tre whiskysorterna***

Maltwhisky är en ren naturprodukt som tillverkas av endast vatten, jäst och korn. År 1988 räknade man in totalt 88 destillerier som tillverkade single malt whisky. Huvudparten av produktionen (95%) går till tillverkningen av blended whisky!

Grain whisky är en enklare sort av industriproducerad råsprit. Råvaran är omäktad spannmål (vete och majs) som har blandats med korn. Denna produkt påminner till stor del av vanligt renat brännvin och en stor del av kornet importeras bl.a. från Sverige.

Blended whisky innehåller både malt och grain whisky. Blandningar som består enbart av malt whisky kallas för Vatted Malt. Blended whisky består till större delen av grain whisky fast i vissa s.k. "De Luxe"-blandningar kan det förekomma upp till 60% malt whisky.



### ***Whiskydistrikten i Skottland***

#### **The Lowlands**

- Distriktet kan sägas sträcka sig från Clyde till Tayflodens mynning och söderut.
- Karaktär: Mild och oartikulerad, söt, med lite torvsmak.
- Classic Malt: Glenkinchie

#### **The Highlands**

- 6 underregioner; Western, Eastern, Northern, Southern, Islands och Speyside.
- Geografiskt och till antalet största whiskyregionen.
- Karaktär: Stor variationer, ofta blommiga och väldoftande.
- Classic Malt: Dalwhinnie, Oban, Cragganmore, Talisker

#### **Campbelltown**

- Den lilla staden Campbelltown var tidigare den whiskytätaste i världen. Det förekom fler än 30 destillerier när det var som mest!





- Karaktär: Svag rökighet och sälla, ren havskaraktär.

### **Islay**

- Den lilla ön Islay (drygt 3 500 invånare) har inte mindre än 7 maltdestillerier som tillverkar de mest karakteristiska whiskysorterna som finns.
- Karaktär: Skarp rökighet med inslag av tångsälta och tjära.
- Classic Malt: Lagavulin



### ***Tillverkningsprocessen***

Nedan följer en mycket kortfattad beskrivning av själva tillverkningsprocessen:

- Man behöver korn, vatten och jäst som råvaror.
- Kornet stöps i vatten. Därefter får det gro så att stärkelsen i kornet blir till socker
- När kornet grott torkas det i en ugn.
- Därefter krossas kornet i en kvarn och blir till grovt mjöl.
- Mjölet läggs i vatten så att sockret lakas ur, mjölresterna silas bort och kvar blir mäsken.
- Mäsken blandas med jäst. Sockret förvandlas då till alkohol.
- För att skilja alkoholen från vattnet måste mäsken kokas i en destilleringsapparat. Alkoholången kyls ner och blir till vätska som tas tillvara, denna procedur genomförs två (ibland 3) gånger för att alkoholen skall bli renare.
- Alkoholen tappas därefter i ekfat för att lagras i minst tre år, oftast mycket längre.





## **Provsmakning**

En "riktig connaisseur" (kännare) provsmakar sällan sin whisky, de använder endast sina mycket vältränade luktsinnen. Den naturliga förklaringen är att den starka alkoholhalten bedövar smaklöckarna. Det är svårt att provsmaka fler än 3-4 olika sorter under en provsmakning. Vatten rekommenderas i rikliga mängder emellan de olika whiskysorterna.

Det har funnits många olika bägare som man druckit whisky ur. Den lämpligaste formen av glas för whiskyprovning är ett tulpanformat glas men även en cognacskupa eller ett vinprovarglas fungerar för detta ändamål. Den senast fastställda standarden för whiskyglas går under benämningen "Glencairn"-glas, som även är känd som "The Master Blender's"-glas.

Emedan en erfaren whiskyprovare kan identifiera aromerna, ursprunget och smaken i en whisky bara genom att sniffa på innehållet i glaset... skall du inte oroa dig om du inte kan känna igen aromerna direkt. Dessa rutinerade provsmakare har oftast årtionden av erfarenhet.

Fler tips och rekommendationer inför en provsmakning är följande:

- Prova max tre olika whiskyn. På alkoholstyrkan i whiskyn blir det svårare och svårare att urskilja aromerna i whiskyn efter den tredje eller fjärde sorten.
- Servera rikligt med vatten mellan proven och stressa inte igenom provsmakningen.  
Ät inte för kryddat mat innan provningen, det kan påverka din förmåga att upptäcka de intrikata smakerna i whiskyn.
- Dokumentera gärna dina smakupplevelser och jämför sedan med dina medprovares erfarenheter, har ni samma lukt- och smakupplevelser?

## **Stegen i provsmakning:**

1. Färg (Appearance, colour)  
Håll glaset mot ljuset och betrakta färgen i kanten (eng. "Brim")
2. Ben, tårar, fönster (Appearance, legs)  
Luta glaset i handen och se hur whiskyn rinner ned längs sidorna, är det klubbigt eller lättflytande.
3. Doft (Aroma, straight) eller "näsa"  
Sniffa varsamt i glaset, försök att identifiera de omedelbara och mest framträdande dofterna
4. Klarhet (Appearance, clarity)  
Späd whiskyn med vatten (perfekt nivå blir 22%). När vattnet tillsätts kan man bedöma om whiskyn blir "simmig", hur oljorna i glaset slingrar sig. Blir whiskyn grumlig, disig eller dimmig?
5. Doft – utspädd whisky (Aroma, diluted)  
Doften brukar kallas för "bouquet" vilken betecknar whiskyns lukt. Snurra whiskyn så att vattnet späds ut och sniffa försiktigt, är det samma dofter som framträder eller upptäcker du nya?



6. Primärsmak (Primary taste, mouth feel)  
Ta ett litet smakprov i munnen och låt den beröra hela tungan. Är whiskyn, stickande eller lätt, kärv, torr, sval, mild, söt, oljig?
7. Fyllighet (Body, texture)  
Nästa steg är att känna på fylligheten, d v s att försöka bedöma om whiskyn är lätt eller fyllig. Whisky med fyllighet har hög extrakthalt och oljighet (känns silkeslen). Medelfyllig är varken lätt eller tung emedan whisky med lätt kropp saknar både fyllighet och tyngd.
8. Helsmak (Palette, overall taste)  
Svälj whiskyn, ändras smaken i svalget? Försök att identifiera smakerna som framstår: Aromatiska och fruktliknande smaker kan innehålla äpplen, päron, citroner, bananer, jordgubbar, lime, russin, fikon, dadlar, persika, aprikos... Söta smaker är oftast ljunghonung, sirap, knäck, gräddkola, nougat, choklad, söt sherry. Dessa faller under kategorin Estrar. Aldehyder (vegetabiliska smaker) kan också förekomma liksom spannmålssmaker, torv, trä, oljeliknande och nötaktiga smaker ... metalliska smaker skall däremot inte förekomma i en perfekt whisky.
9. Eftersmak (Finish)  
Ta in luft i munnen och andas ut genom näsan, gör detta en gång till, känner du om aromerna återkommer, i så fall vilka?



### ***Det finns inget facit***

Kom ihåg en mycket viktig sak i samband med njutandet av whisky - det finns inga rätt eller fel!

För det första har vi individuella smaklökar, vilket även förklarar våra olika preferenser för smaker i både mat och dryck.

För det andra är det helt upp till var och en att njuta av sin whisky på det sätt som man själv föredrar. Personligen rekommenderar jag några droppar källvatten i en Single Malt, då det frigör de underbara aromerna och karaktären i en Single Malt. Men om du föredrar att använda is, sodavatten eller annat med din whisky skall du naturligtvis även fortsätta med det, så länge du till fullo njuter av din whisky.



### **Whiskyfatets storlekar och fatets betydelse.**

- BARREL = 200L
- HOGSHEAD = 250L
- BUTT = 500L

Vad är fatets betydelse för att det unga destillatet skall förvandlas till en underbar slutprodukt som vi kallar whisky?

Det är först vid 1800-talets mitt som man började lagra whisky på fat. Dessförinnan hade man sålt whiskyn direkt från destilleriet. Kanske till varje familjs egna krus, eller mindre fat, och då med naturlig alkoholhalt. Detta har vi ju sett blivit väldigt populärt igen med Cask Strengt.

Lagen Immature Spirits Act stiftades 1915 och enligt denna skulle all whisky i Skottland ligga på fat under minst 2 år för att få kallas just whisky. 1916 förlängde man med ytterligare 1 år, så från och med 1916 skall all whisky ligga 3 år på fat.

Att fatet har betydelse vet man sedan tidigare eftersom man kan säga att 2/3-delar av smaken kommer från lagringen i faten och 1/3-del kommer från själva rådestillatet. Ett fat är oftast ett litet handarbete av en eller flera män som ska se till att livslängden på ett fat blir cirka 50 år, och varar för cirka 3 till 4 lagringar.

Det var sherryfat som var den första typen man lagrade på och en bidragande orsak var engelsmännens drickande av just sherry. Nu för tiden, i takt med att man inte dricker så mycket sherry längre, är dessa fat svårare att få tag på. Whiskydestillerierna köper själva nya sherryfat och lånar ut dessa till sherry företagen.

En federal lag i USA hjälpte den skotska whisky industrin genom att införa regler om att bourbon endast får vara lagrad på amerikansk ek. Nya fat med en storlek mellan 50-60 gallons blir således blir oanvändbara direkt efter buteljering i USA. De skeppas numera till Skottland.

De flesta skotska maltwhiskys har varit lagrade på någon typ av fat vars innehåll tidigare varit bourbon, sherry eller whisky. En av anledningarna till detta är att nya fat innehåller väldigt hög halt av tanniner och till skillnad från exempelvis fina franska viner som ska innehålla detta, vill vi inte ha tanniner i whisky.

Eftersom sherry är en lättare produkt än bourbon finns av naturliga orsaker flera ämnen kvar i fatet där det varit sherryjämfört med bourbon. Detta har också sin påverkan på slutprodukten vid fyllning av whisky i de olika faten. När vi lagrar whisky på tidigare sherryfat kombineras vinets smakämnen



med whiskyns smakämnen. Detta sker vid ett tidigt skede i och med att sherryn varit absorberad av träet. Det är först flera år efteråt som själva ekkaraktären träder fram.

Amerikanska bourbonfat kolas innan de används och detta delvis för att öppna upp vissa porer (fissurer) i träet för att de ska ge med sig av sina aromer och smakämnen såsom exempelvis vanilj vid lagring. Däremot är det inte fullt bevisat att kolning har något att göra med färgen på slutprodukten.

De träämnen som kan ge ifrån sig ämnen och som påverkar whiskyn i slutändan, är till största delen xylos, tanniner och lignin.

Eckfatens storlek och framför allt deras ursprung, har mycket stor betydelse för den slutliga produkten. The Scotch Whisky Act reglerar bland annat hur stort ett fat får vara vid lagring av whisky. Maximal storlek får vara 700 liter. De olika fatstorlekarna som finns är bland annat

- barrel/american barrel (180 liter),
- hogshead (250 liter),
- butt (500 liter).

De som tidigare funnits är bland annat

- puncheon (>450 liter),
- pipe/port pipe (500 liter),
- Gorda (600 liter),
- quarter eller firkin samt
- octave.

Ett American barrel är alltså 180 liter och kommer då direkt ifrån destillerierna i USA medan ett hogshead rymmer 250 liter och är överskeppat från USA i delar, och monteras ihop i Skottland samtidigt som volymen ökas. Detta sker i bland annat Balvenie som har sitt eget tunnbinderi (eller cooperage) men de flesta destillerier har gemensamma cooperage och ett sådant är Speyside Cooperage.

På senare tid har vi även sett vissa destillerier återlagra whisky på quarterfat och detta beror på att mer whisky har kontakt med själva fatet vilket i sin tur påverkar den slutliga produkten.

Bourbonfat kommer från amerikansk ek (*Quercus alba*) och är den hårdare och tätare sorten jämfört med den porösa europeiska eken (*Quercus robur*) som vi mest använder från olika sherrylagringar. Men även portvinsfat finns med flera.

En anledning till att bourbonfat anses vara bättre att lagra whisky på är att den växer mycket snabbare än den europeiska eken och blir därmed inte lika porös.

Eken som vi har i Europa växer i cirka 135 år innan den fälls, medan den amerikanska eken bara behöver cirka 65 år. Träet blir hårdare ju snabbare det växer. Den amerikanska eken sågas i och med att den inte är så porös, medan den europeiska eken klyvs. Detta har effekter på själva slutprodukten. Man kan säga att man nyttjar 50% av den amerikanska eken



medan endast 20% nyttjas av den europeiska. Resten kasseras. Det finns ytterligare en fördel med den amerikanska eken - den torkar mycket snabbare. Det tar cirka 1 år istället för 3.

Man försöker att täta faten noga och med bl a vass och/eller med vatten, aska och mjöl som blandas till ett klister.

Genom den porösa eken dunstar cirka 2 procent bort årligen. Det kallar vi för *angels share*, och efter 20 års lagringstid kan så mycket som 1/3 vara borta. Detta vi kan se på etiketterna när det står att detta är en flaska av 235 totalt från exempelvis ett hogshead där man bör få ut 357 flaskor, om ingen avdunstning hade skett. Det finns även speciella skatteregler framtagna för whiskyindustrin, som medger avskrivning av varulagret med 2 % per år, via HMRC/HM Revenue & Customs.

När man fyllt ett fat för tredje eller fjärde gången, s k refills, kan man säga att fatet är förbrukat utifrån sin sherry -och ekfatskaraktär. Då går faten vidare till bland annat blended whisky-industrin.

Den första och andra gången som fatet används kallas för *first fill* och *second fill*. Mellan dessa fyllningar sker det vi kallar för kolning eller charring, för att förnya och återskapa en del av dess ursprungliga karaktär. Man kan förklara det på ett enkelt vis genom att man oftast med maskin svarvar ner några millimeter av fatets tidigare inre yta och därefter bränner man fatets insida detta också med en maskin och återskapar alltså då en del av fatets nykaraktär med de olika ämnena som finns i träet.



### **Whiskytermer:**

#### ***Amylas***

Det enzym som bryter ned stärkelsen i kornet till jäsbart socker.

#### ***Angels Share / Änglarnas del***

Eftersom tunnor av ek inte är helt lufttäta och alkohol har lätt för att avdunsta, försvinner ca 2 % av whiskyn per år upp i luften till änglarna. När spriten (british plain spirit, bps) som destillerats fram hamnar på fat har den en alkoholstyrka på ca 70%. Beroende på klimatförhållanden och lagringstid har den färdiga whiskyn innan buteljering tappat ca 8-15 % av alkoholstyrkan.

#### ***Barley = Korn***

#### ***Barrel***

Barrel är den amerikanska benämningen på tunna/fat.



### **Blended whisky**

En blandning av flera olika grainwhisky och maltwhiskysorter. Grainwhisky framställs i stora kolonnpannor vilket är en mycket effektiv och billig process som ger stora mängder destillat. Nackdelen är att den smakar mycket mindre (läs spritig). Maltwhisky är en mycket långsammare process och vars resultat är mycket smakrikare. En vanlig fördelning är 60% grain och 40% maltwhisky. Det är ovanligt att dessa lagras någon längre tid och oftast har de lagrats runt fem år. Några kända märken är Famous Grouse, Johnie Walker, Grant´s, Bells, Chivas Regal.

### **Blender**

Den person som ansvarar för att blanda whisky till en viss sort. T ex Cutty Sark.

### **Bond**

Lagerhus där tunnorna lagras.

### **Bothie**

Ett litet hus där man destillerade illegalt.

### **Bourbon**

Whisky gjord på majs. Kommer ursprungligen från USA. Faten som används röks på insidan innan de används. De används bara en gång för att sedan skeppas över till Europa. Kentucky är det dominerande området för framställning av bourbun, men den kan tillverkas var som helst inom USA för att få kallas Bourbon.

### **BPS**

British Plane Sprits vilket är den "Råwhisky" som läggs på faten efter destillering. Enligt lagen måste destillatet (bps) lagras på fat i minst tre år innan det får kallas whisky. Kallas ibland för New Make.

### **Butt**

Detta är den största fatstorleken som används i Skottland och rymmer ungefär 500 liter. Oftast har de tidigare används för Sherrylagring.

### **Cask**

Cask är liktydigt med tunna. Det finns flera storlekar men alla är gjorda av ek.

### **Charring**

När man eldar insidan på en tunna.

### **Cask Strength**

När det står Cask Strength på en flaska betyder den att innehållet är taget direkt från tunnan (=cask) utan att spädas med vatten. Den är inte heller kylfiltrerad.

### **Cut (eg Middle Cut)**

Den del av destillatet som används för lagring.



### ***De Luxe Blended***

En finare blended som innehåller mera maltwhisky än en vanlig blended. Den kan även vara lagrad lite längre.

### ***Draff***

Det använda kornet som är kvar efter att mäsningen är klar kallas för draff. Destillerier brukar skänka eller sälja iväg det till bönder som använder det till boskapsföda.

### ***Dram***

Ett litet glas whisky. Ca 4 cl. Även kallad Wee-Dram.

### ***Dufftown***

Speysides whiskystad nummer 1. I område ligger sju destillerier: Glenfiddich, Mortlach, Kininvie, Glendullan, Dufftown, Balvenie och Pittyvaich.

### ***Fenoler***

En grupp smakämnen som ger whisky dess torv- och röksmak.

### ***Gröpe (Grist)***

Den mjölliknande resultatet efter kornet blivit malt.

### ***Grainwhisky***

Grainwhisky görs i en kolonnpanna som kan producera stora mängder sprit till ett billigt pris. Man kan använda mältat såväl som omältat korn tillsammans med andra sädeslag (t ex vete och majs). Kolonnpannan uppfanns 1831 av irländaren Aeneas Coffey. Destillerier som tillverkar grainwhisky är stora fabriker och liknar inte alls, de ofta pittoreska, maltdestillerierna. Grainwhisky mognar mycket snabbare än maltwhisky. Ett vanligt graindestilleri producerar i snitt ca 40 miljoner liter per år, vilket kan jämföras med maltdestilleriets 2-3 miljoner.

### ***Hidden Malts***

Efter succén med Six Classic Malts lanserade Diageo 2002 serien Hidden Malts. Glen Ord 12 år, Clynelish 14 år, Glen Elgin 12 år samt Caol Ila 12 år ingår i serien.

### ***Hogshead***

En fattyp som används. Rymmer ca 250 liter.

### ***Huvud, Hjärta & Svans (Head, Heart & Tail)***

Vid destilleringen rinner det råsprit ur pannan. Det som kommer först kallas för huvud, sedan kommer hjärtat som är den som lagras. Sist kommer svansen. Både huvudet och svansen går tillbaka och destilleras igen.

### ***Karamellfärg E150***

Vissa single malt använder sig av karamellfärg för att få en för ögat tilltalande produkt. Det finns dock vissa som hävdar att detta är ett ofog. I blendedindustrin är detta mer accepterat och är mer regel än undantag. En whisky som står i solljus bleknar med tiden om den innehåller E150. En känd single malt som använder E150 är Talisker.





### ***Kylfiltrering - Non Chill-Filtred***

Om whiskyn är kylfiltrerad betyder det att de kylt ned whiskyn och filtrerat den genom speciella filter. Detta tar bort alla småpartiklar och gör whiskyn klarare. Det gör även att whiskyn inte grumlar sig när man tillsätter vatten. Nackdelen är att mycket av smakämnen fastnar i filtret. I och med kylfiltrering är det lättare att hålla en konsistent smak och färg på whiskyn. Springbank är ett destilleri som inte kylfiltrerar sin whisky.

### ***Lagring***

All lagring sker på ekfat. Däremot varierar typen av fat som används. En whisky som lagrats länge behöver inte alls vara bättre än en som lagrats kortare tid. En äldre brukar bli mer balanserad och rundare i smaken men kan även smaka trä. Även om det är omtvistat hävdar de flesta att klimatet på lagringsplatsen för whisky påverkar dess smak. T ex om den lagras nära havet eller långt in på fastlandet. I Skottland säger lagen att för att få kallas whisky måste den lagrats minst tre år. I USA räcker det med två år.

### ***Kölna - Kilm***

Det hus vid destilleriet där man torkade malten genom att låta (torv)rök passera genom golvet. Det var förr i tiden, nuförtiden sker detta till stor del i stora mältningsanläggningar och själva torkningen sker oftast i ugnar.

### ***Kolonpanna***

Den destilleringspanna som används vid framställning av grainwhisky. Kan producera stora mängder destillat billigt. Vilket sädeslag som helst kan användas. Resultatet är kanske inte smaklöst men inte lika berikande som maltwhisky.

### ***Low wines***

Resultatet efter första destilleringen i mäskepannan.

### ***Lyne Arm***

Den del som leder destillatet från toppen av pannan till avkylningen.

### ***Maltwhisky***

Whisky som framställs på traditionellt sätt med kopparpannor. Den görs på sädeslaget korn.

### ***Mältning***

Mältningen startar med att kornet blötläggs, det får ligga så några dagar, och därefter ska det torkas. Det kan göras på olika sätt. Antingen kan man göra på det traditionella sättet att torka den i en kölna (speciellt hus med pagodatak) där varm luft får strömma genom ett speciellt golv (mältningsgolv) samtidigt som man vänder på kornet med speciella spadar. Då eldar man torv eller kol under golvet i en stor ugn och låter den varma röken sippra genom golvet. Det ger malten en distinkt smak av rök. Det moderna sättet är att göra detta är att använda ugnar och maskiner för vändningen av kornet. Värmen gör att kornet börjar jäsa och gro och stärkelsen omvandlas till socker. När kornet väl torkat och kylts lagras det innan det används vidare. Många destillerier har övergått från att mälta kornet själva till att köpa in från stora mälterier som ex Port Ellen Maltings



på Islay. Laphroig mältar t ex 30 % eget korn och köper 70 %. Glenfiddich köper 100 %. Balvenie tillhör de som alltjämt mältar allt sitt korn själva.

### **Mäskning (Mashing)**

Nu mals kornet till en mjöliknande konsistens, gröpe (eng. grist). Den blandas med hett vatten i stora mäskkar (eng. mashtun). Första vattenbadet är vid ca 60 grader och sedan ökar temperaturen vid de två efterföljande baden. På detta sätt tas sockret om hand och resterande stärkelse omvandlas till socker. Moln av ånga stiger upp från mäskkaren och fyller luften med den mycket speciella och skarpa doft som omger alla destillerier. Vattnet från de två första baden går vidare till ett jäskar. Medan det tredje badets vatten återanvänds vid första badet vid nästa mäskning. Vätskan som nu finns i jäskaret kallas vört och innehåller inte någon alkohol. Mäskningen tar några timmar och den färdiga vörten skiljs från maltresterna genom att mäskkaren töms genom silliknande bottnar. Resterna, d v s den urvattnade malten kallad "draff". Den säljs eller skänks oftast vidare för att användas som djurfoder.

### **Pagodatak**

Den spetsiga taktyp på kölnan som uppfanns av Charles Chree Doig på 1880 talet. Syftet var att förbättra draget till torvelden i kölnan. Första destilleri att använda pagodatak var Dailuaine. (Bild: Benriach pagodatak)

### **Peat = Torv**

### **Port Pipes**

Den tunntyp som tidigare innehållit portvin.

### **Puncheon**

En tunntyp som kan innehålla mellan 385-500 liter.

### **Pure Malt**

En beteckning som talar om att innehållet enbart är maltwhisky. Ett annat ord för Vatted Malt.

### **Quaich**

Härstammar från gaeliskans cuach som är en gammal celtisk skål med två handtag.

### **Silent Stills**

Det engelska ordet för destillerier som ligger i malpåse eller stängt för gott!

### **Six Classic Malts**

En serie med sex olika whisky som kommer från olika regioner. Lagavulin 16 år, en rökig variant från Islay. Cragganmore 12 år, en smakrik speysidewhisky. Talisker 10 år, representerar Islands och är rökig med smak av torv. Glenkinchie 10 år, mjuk, lite söt Lowlandwhisky. Oban 14 år, en whisky från västra Highlands som smakar lite rök och frukt. Dalwhinnie 15 år, en komplex Highland med smak av honung.

### **Single Cask**

När det står Single Cask på en flaska betyder det att innehållet kommer från ett enda fat. Eftersom lagringsprocessen alltjämt är hölj i dunkel kan



två likvärdiga tunnor, lagrade bredvid varandra, med samma sprit ge helt olika resultat! Ofta är det oberoende buteljerare som köper enstaka fat från destillerier. Om dessa är exceptionellt bra eller om det bara finns ett fåtal kan dessa buteljeras som Single Cask. Det går alltså att göra riktiga fynd men även motsvarande bottenapp!

### ***Slainte***

Skål på gaeliska!

### ***Spey River***

Floden Spey är namnet på den flod som rinner genom Speyside. Den är cirka 17 mil lång och startar sin färd i Loch Spey och mynnar ut i nordsjön vid speybukten (Moray Firth). Spey är Skottlands näst längsta flod. Namnet kommer från det gaeliska spe som betyder skumma, brusa forsa. Floden Spey är även känt för sitt laxfiske samt de många destillerier som ligger längs dess väg.

### ***Spritpanna***

Detta är den andra pannan i destilleringsprocessen.

### ***Sherrywood***

Ektunnor, som använts för lagring av sherry. Whisky som lagras i sherryfat blir sötare och fylligare.

### ***Top Dresser***

En högkvalitativ maltwhisky som används för att ge smak åt blended whisky.

### ***Torv***

Pressat, organiskt material som ibland (som t ex hos Laphroaig) används vid eldning i kölnor (torkning av kornet). Vatten som runnit genom torvmossar får ofta en karaktäristisk torvsmak.

### ***Uisge Beatha***

Gaeliska för livets vatten. Ordet Uisge är ursprunget till dagens whisky.

### ***Vatted***

Att en whisky är vatted betyder att det ingår maltwhisky från fler än ett destilleri som blandats. Syftet är att den ska få en speciell karaktär. Efter att de olika sorterna blandats ligger den och "gifter ihop sig" s k "marrying". Vatted är en relativt ovanligt whiskysort.

Några kända sorter är: The six isles, **Johnnie Walker - Pure Malt (Johnnie Walker Green Label)** och Black Ribbon.

### ***Vintage***

Beteckningen vintage betyder att allt innehåll i flaskan härstammar från just det året som är angivet på flaskans etikett.

### ***Whiskey***

Grovt generaliserat kan man säga att skottar och kanadensare inte använder -ey medan de gör det i Irland och USA.

Brännö 06-12-23



### **Årsangivelse**

Anger hur gammal *den yngsta, ingående* whiskyn är lagrad. Att det står 10 år betyder alltså inte att all whisky är lagrad i 10 år utan bara att den yngsta är det.

