



Den 12 december 2006 var det åter dags för



att förklara krig mot de dåliga whiskysorterna... Vi sköt 3 ordinarie kandidater i sank och vi lyckades också pricka en Kamikaze.

Denna gång träffades vi på Brännös Riviera; Sandvik! Hos öns historiker och släktforskare, Jan Berner. När vi anlände till de Bernerska ägorna lystes den mörka kvällen upp av flammande illuminationseffekter. I en allé av marschaller tog vi oss över de sankta utmarkerna och därefter tog en kort och uppfriskande fjällvandring vid. Efter några pustningspausar var man framme vid dörren till Berners Örnäste.

När det inte provas maltwhisky i Örnästet håller Berner ordning på när strandskator och andra fjäderfän som häckar på ön.

Och när inte häckningen upptar forskargärningen dokumenterar han öns innevånare. Hur dom levde förr, hur dom ynglar av sig och håller på!



Berner håller även ordning på om snygga häckar svajar fram och åter på väg mot badplatserna på Brännö... Då studeras dock inga skator!



## Suntory 17 YO



Japansk maltwhisky! Och vi som skämtat om denna dryck... Och så dyker det upp en surpris hos Berner i form av en riktig japan. Berners vän har överlåtit en liten pava med den japanska maltnektarn till oss. Fantastiskt! Vi offrar oss för vetenskapen och sniffar, luktar och smakar. Doften är onekligen mycket häftig. Doftar mycket och gott! Smaken uppfattar vi dock som lite hård och snärtig - som ett karateslag. Japanen känns stark och spetsig!

Vi betygsätter inte samurajen. Vi bugar oss på orientaliskt vis djupt och tackar för ett trevligt gästspel. Och skickar vidare ett tack till den som försåg oss med denna joker.

## Dalwhinnie 15 YO





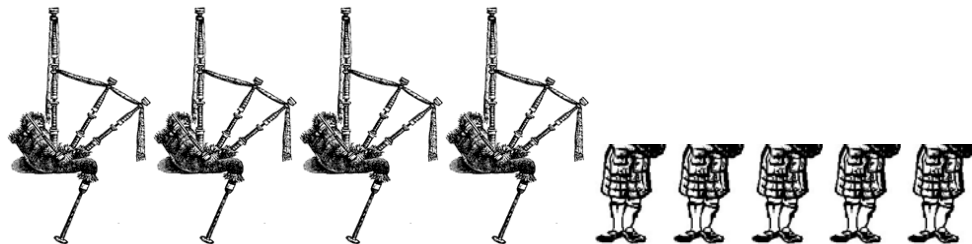
Här har vi en av de äkta klassiska malterna! Gör aldrig någon besviken. "Kysk men med ett spännande inslag" som någon så vackert citerade. Dalwhinnie är en god och förförlig dryck.

Vi kan också konstatera att en Dalwhinnie skall man inte vattna. Den är så mild och fin att man helt dödar den med vatten. Det gäller även vatten som kommer från tappkranar



i Sandvik!..

Dalwhinnie 15 år är ett säkert kort och vi rekommenderar den. Vi ger den:



## Glenmorangie Madeira Wood Finish



Här kommer en ulv i fårakläder...

Nja, kanske inte ulv, kanske inte får... men en single malt i Madeirakläder. Alltså en whisky som lagrats på fat som innehållit Madeiravin. Vi noterar omedelbart en ganska ordentlig doftkaskad. Och en något vass eftersmak.

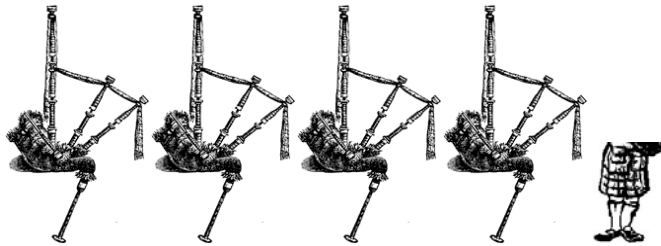
Madeirasmaken är tydlig tycker någon. Från någon annan i panelen konstateras att man inte direkt kan skönja att det är Madeira som färgat whiskyn. Det är alltså inte alls så lätt att hitta rätt i smakdjungeln. Inte ens när det står Madeira på flaskan...

Vi fasar för den dag en blindtest skall göras. Skulle man i en blindtest kanske t o m gå bet på att skilja en Statesman från en väl lagrad Macallan??? Hemska tanke att bli avslöjad på det viset...

Glenmorangie är ju en annars en klassisk malt (men som dock INTE ingår i de RIKTIGA, sex klassiska malterna Talisker, Glenkinchie, Cragganmore, Dalwhinnie, Dalmore och



Oban) men vi konstaterar att denna Madeiravariant inte riktigt kommer upp i Dalwhinnie-klass. Den har sina förtjänster, och är god, men vi är hårda, rättvisa och ger den betyget:



## Springbank 10 YO, 57%



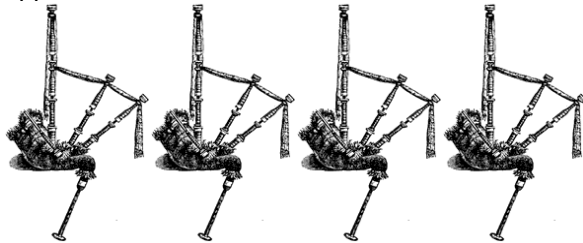
Vi snusar i glaset och konstaterar att röken är nedtonad...  
OK, det har vi alla läst också, så det var inte så svårt... Whiskyn är verkligen stark som f-n!

Med lite H2O tyglar vi denna rackare och noterar fina smaker när vi skvätt i lite Sandviksvatten! Springbank är inte alls så busig när den späds ned till ca 45% alkoholhalt. Vi enas om att det kanske är så att whisky faktiskt är bäst vid ca 40 – 43%.

Inte illa för ett gäng macho-killar som ibland tycker att 96-procentigt med päronsoda är dricka för riktiga grabbar.



får Springbank (utan vatten). Med ett stänk Sandviksvatten rundar vi av uppåt till:



## Halvtidsvilan

innebar en kulinarisk utflykt bland smakrika köttbullar, prinskorvar och läckra revbensspjäll. Därtill inmundigades ett antal goda, kalla, mörka öl. Även Carnegie porter som är de mörka ölens alldeles egen Rolls Royce!

Mycket gott. En försmak av av julmaten... Vi tackar och bockar

Det snackades om kamraterna, som skulle resa till fastlandet, skulle behöva mellanlanda på Mariaplans korvmoj och inmundiga en grillad special med majonäsgurka och en Pucko. Knappast... Sandviksmaten innebar att vi alla stod oss väl fram till lördagslunchen.

## Utlottningen

av slattarna utföll enligt följande.

Isaksson valde (som siste man i utlottningssomgång 2) inte helt otippat den minst brandskadade varianten: Glenmorangie Madeira Wood Finish.

Därefter utlottades i omgång 3:

Springbank till Jan N och

Dalwhinnie till värden Jan B.

Nästa gång det vankas maltwhisky blir någon gång när vi kanske kan skönja våren 2007... Hos Jan Isaksson på Lökholmen.



Och här är den lista med sorter som avverkats t o m 061201, som värden så påpassligt sammanställt:

- *Four Roses Bourbon*
- *Glenfiddich 15 YO*
- *Tullamore Dew*
- *Glenfiddich 12 YO*
- *Laphroaigh 10 YO*
- *Glen Grant 10 YO*
- *Dewars 12 YO*
- *Macallan Elegancia 12 YO*
- *Brunnahabhain 12 YO*
- *Glen Moray 12 YO*
- *Knockando 12 YO*
- *Auchentoshan 10 YO*
- *Highland Park 12 YO*
- *Ardbeg TEN 10 YO*
- *Aberlour 12 YO*
- *Talisker 10 YO*
- *Lagavulin 16 YO*
- *Johnnie Walker Green Label Pure Malt >15 YO*
- *Caol Ila 12 YO*
- *Gragganmore 12 YO*
- *Suntory 17 YO*
- *Dalwhinnie, Singel Highland Malt 15 YO*
- *Glenmorangie, Singel Highland Malt, Madeira Wood Finish*
- *Springbank, Campeltown Single Malt 10 YO*

Vid protokollet



Janne F  
(leg sillstrypare)

Och så några bilder...

Bensinnostalgi

Brännö 06-12-01

**BRÄNNÖ**  
SUPERIOR MALT WHISKY SOCIETY



Johnnie på väg mot en katastrof...  
Är det Green Label i putällen?



Putäll på er, grefvar & baroner...



Och om vi skulle tröttna på maltwhisky finns det ju alltid en massa cognac att botanisera



Johan Daniel Grönstedt, född i Leksand den 10 april 1806, började jobba i Falu Källare. Som artonåring flyttade han till Stockholm där han blev källarlärling hos Mazér & Co. Efter att med bravur ha avslutat sin femåriga lärlingsperiod ansökte han om gesällbrev och blev beviljad. Tre år senare, när han var 27 år, köpte han källaren Stiernan på Österlånggatan 45. Källaren räknades som en av Stockholms viktigaste och fanns omnämnd redan på 1600-talet. Grönstedt, som drev vinhandel i 1700-talsstil, nådde stora framgångar. Fjorton år efter övertagandet hade han elva anställda och tre lärlingar. I slutet av 1840-talet startas en vinhandel vid sidan av Stiernan, vars verksamhet påminner mer om dagens vinhandlare. Ingen servring erbjöds utan endast försäljning. 1849 avvecklades Stiernan till förmån för Grönstedts & Co. Man blandade punsch och bedrev en omfattande importverksamhet, däribland cognac, vin, rom och arrak.

### **Grönstedt och Vin & Sprit**

J. D. Grönstedt avled som en förmögen man 1876, han var då riddare av Wasaordern. Enligt hans önskemål tog vinskänken Georg August Wilhelm Schuldheis över verksamheten och drev företaget fram till sin död 1907, då sonen tog vid. Knappt tio år senare överläts Grönstedts & Co till AB Stockholmssystemet för 307.112 kronor. Året efter tas rörelsen över av Vin & Spritcentralen som ett första steg i monopoliseringen. Vin & Sprit tog helt över 1931 vilket gjorde Grönstedts till varunamn för Punsch, Cognac och Armangac. Cognacs-serien Grönstedts som finns idag är en skapelse av masterblender Folke Andersson. Basen i samtliga av seriens åtta produkter är en cognac som förvaras i ett stort ekfat vilket rymmer hela 18000 liter. Fatet tappas av till 15000 liter för framställning av mer cognac i serien. Därefter fylls det stora fatet åter till 18000 liter. Inget av alla de fat som finns på Vin & Sprit i Sundsvall töms någonsin helt. Grönstedts görs i fem vanliga blandningar vilka har olika åldrar beroende på klassning. Dessa är

**Trestjärnig (\*\*\*)**,

**Monopole**,

**VO**,

**XO**

och

**Extra.**



Brännö 06-12-01



**BRÄNNÖ**  
SUPERIOR MALT WHISKY SOCIETY

---

Utöver dessa finns även de tre prestigeutgåvorna **Jubilée, Grönsteds Millésime 1973 och Grönsteds Rarissime.**