



Så blev det då äntligen whiskyprovning igen! Denna gång, den 26 oktober anno 2007, var det Näset på fastlandet vi ställde kosan mot.

Vi som kom från öarna fick fin färdtjänst av Gunilla, med hämtning på Saltholmen.

Efter att på kungligt sätt blivit transporterade till Hammarvägen i en "limmo" av märket Volvo. -Jo, broder Isaksson brummade något om SAAB och "jetplan i ådrorna", när vi galant angjorde parkeringsplatsen.

Dessvärre hade broder Berner förhinder. Men det var tydligen inte torrlagt på den lokal herr Berner förlustade sig heller.

När vi kom in puttrade Blombergs luftvärmepump hemtrevligt och spred miljövänlig värme i huset...

I Berras maltwhiskyväska



låg denna gång följande pavor:



Glen Garioch

Vi anser att denna whisky är, som man säger, lättdrucken. Vi kostar också på oss att vara lite könsdiskriminerande och anser att den troligen skulle gillas av damer. Lite frökenaktig...

Någon säger att den saknar rundhet. Lite rök kan skönjas i smakerna. Men absolut ingen "rökare".

På nätet kan man läsa följande om Glen Garioch

Colour: Straw

Body: Light

Nose: Leafy with hints of pepper

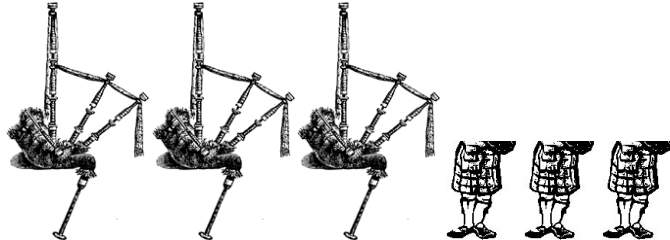
Palate: Dry, sweet and floral Finish: Very smooth



Brännö 2007.10.27

Några av de välstämda smaklökar som denna dag dissekerade whiskyn kunde ju faktiskt ana just lite pepprighet på tungan. Ja, herre gud så duktiga vi är på att känna igen en god whisky när vi klunkar i oss av den.

Vi delar ut betyget:



Näste man till rakning var den mycket trevliga förpackningen nedan.

Douglas Laing är tydligen en firma som specialiserat sig på att köpa in kända whiskysorter och buteljera i dessa fina krus. Förutom Blair Athol tillhandahåller man t ex Laphroaig. De´ du, Isaksson... Ta inte inte fel nästa gång det är dags att köpa whisky. Men jag misstänker att din känsliga snok anar Laphroaigångorna på flera meters avstånd..



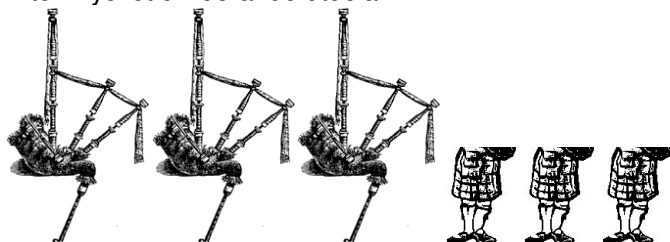
Douglas Laing's Blair Athol

Douglas Laing Blair Athol är mycket ljus i färgen. Den har Kraftig doft. Kanske inte minst därför att alkoholhalten är hög; hela 47%. Vi anar vanilj och även malt i doften!

Denna buse kräver ett stänk vatten för att bli rumsren. Då är den mycket god. Broder Nyman noterade Borbounsmaken. Lite skarp i smaken tycker någon. Vass som en kniv utropar en annan.

Komplexare än kanidat 1.

Efter mycket dividerande utdelar vi:





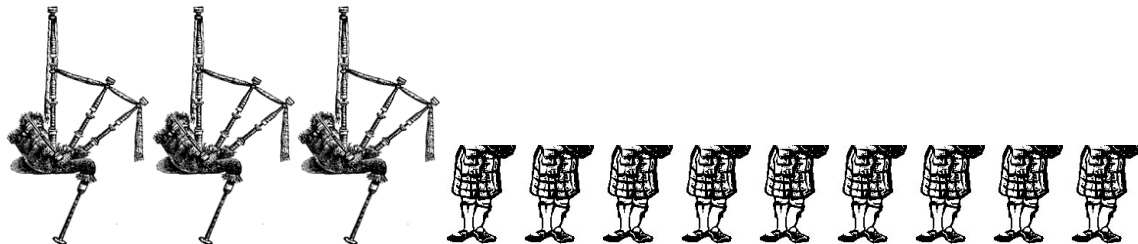
Auchentoshan Three Wood

En mörk skönhet med smak av torkad frukt. Lika vacker som ett bombnedslag från Karibien... Mycket smak! Sötma och väldigt god. Typisk låglandswhisky... Plommon! Tror att Nyman nämnde bourbonfaten.

Denna lilla läckerbit är ju destillerad tre gånger, och som om det inte var nog är den dessutom lagrad på tre olika fat: Först långlagring på Bourbon-fat och därefter två olika sorters sherrykaggar.

Detta är definitivt en whisky att njutas.

Med snudd på 4 pipor får den istället. Bara för att vi måste vara lite sparsam med piporna nu när vi skall upp i högsta divisionen inom kort.



Det visar sig att Glen Garioch och Auchentoshan ingår i samma ägarsfär. Tillsammans med Bowmore och det mindre kända märket McLellands.





- Till protokollet förs att vi i halvtidsvilan bjöds på en mycket läcker pastarätt. Lite italienskt tema mellan de skotska dryckerna. Jättegott!
- Och det verkade också som om smaken förändrades efter maten. De som dittills föredragit nr 1 började plötsligt tvivla och tyckte att nr 2 smakade bättre. Och vice versa. Där ser man vad lite god, italiensk mat kan åstadkomma. Och kall pilsner!
- **Förslag på att lägga fast tiderna i ett tidigare skede.**
Vi tog tjuren vid hornen och beslöt lägga upp tidsförslag för 2008 års samtliga provningar... Tro't den som vill...
- På förslag är alltså följande datum:
 - **2008.01.25** <http://www.dinstartsida.se/almanacka.asp?datum=2008-01-01>
 - **2008.04.25** <http://www.dinstartsida.se/almanacka.asp?datum=2008-04-01>
 - **2008.08.15** <http://www.dinstartsida.se/almanacka.asp?datum=2008-08-01>
 - **2008.11.07** <http://www.dinstartsida.se/almanacka.asp?datum=2008-11-01>

Du kan klicka på länken efter datumet och komma direkt till en digital almanacka på nätet.

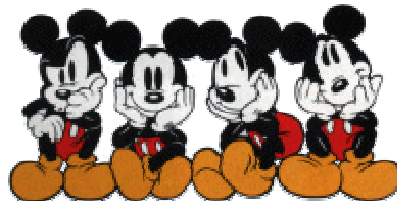
- På förslag från Bosse kom frågan om vi nu kan riva av **fyra sorter per provning**. Inga protester mot detta förslag. Vi bör ha det ekonomiska utrymmet med en ökad årsavgift. Spännande!
- Vi för till protokollet att Isaksson var väldigt nöjd med att ingen av de testade sorterna stank av rök och tjära.

Men hur i h-e skall vi kunna hålla ordning på hur många kiltar och pipor som då skall delas ut?

Tänk er detta scenario en whiskyprovarkväll med BSMWS:



Fyra supervinnare (Johnnies Lilla Gröna) på en och samma kväll! Kan inte bli bättre... Alla skulle få 5 välpumpade och välstämda pipor! Och så enkelt att hålla ordning på betygen i protokollet.



Dragning av slattar utföll enligt nedan. I denna dragning var Jan B, Bertil och Kjell uteslutna p g a att de vann förra gången.

1. **Bosse** som valde naturligtvis vinnaren **Auchentochan**
2. **Jan I** valde **Glen Garoich**
3. Undertecknad (**Jan F**) fick den fina pavan **Douglas Laing's Blair Athol**



Skulle man kunna tänka sig att hyra detta ställe som lagringsplats för några lådor god maltwhisky. Och få dem fraktade till Brännö i den vita snipan... Släng er i väggen Mackmyra!

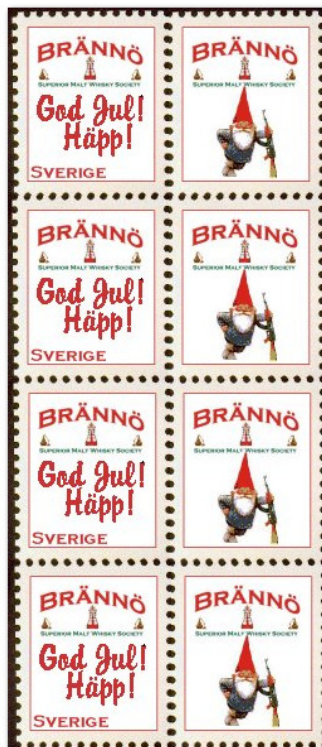


Brännö 2007.10.27



Årets julmärken är klara. Klipp & Klistra! Det svåra är att klippa ut de små hålen. Och skulle märkena ta slut, dela ut en smocka till någon bekant under Advent så blir det ett blåmärke, lagom till jul!

Observera att det INTE är Muhammed på märket till höger. Det är en äkta svensk trädgårdstomte. Med gevär!





Ett av kvällens samtalsämne var bl a vin. Då dök fråga upp varför man planterar rosor nära vinrankorna? Orsaken lär vara att man vill se om det är någon form av angrepp av **bladlöss** och annat skit på gång. Då får rosorna ta första smällen.

Som av en händelse snackade dom också nyligen i radion om att de stenkakor vi plägar lägga på våra skivspelare när vi vill ha lite monofoniskt välljud i hemmet. Vad är dom gjorda av – Jo, en sorts spillning från en viss **lus** (*Coccus lacca*, *Carteria lacca* eller *Laccifer lacca*) kallat **schellack**.

Vi läser följande om schellack på nätet:

Schellack (även stavat shellack) är ett harts, i vilket det hartsbildande ämnet, till skillnad från hos andra hartser, inte är en aromatisk syra utan en fettsyra (aleuritinsyra). Schellack kallas ibland felaktigt för gummilacka, som i själva verket används då man tillverkar schellack.

*Denna form av harts bildas då saften från vissa sorters asiatiska träd (bland annat flera sorters fikusar) flyter ut på trädens grenar på grund av styng av en lus, den **indiska lacksköldlusen** (*Coccus lacca*, *Carteria lacca* eller *Laccifer lacca*). Den utflytande saften blandas med ett från lusen avsöndrat rött färgämne, kallat gummilacka, som omhöljer insekten och dess ägg samt hårdnar till en röd skorpa, som ofta täcker hela grenarna.*

Ur denna beläggning framställs schellack genom att det från färgämnet nästan alldeles befriade hartset smälts och gjuts i tunna blad eller skivor, som är gula eller bruna, glänsande och genomskinliga. Genom blekning med klor kan hartset göras vitt.

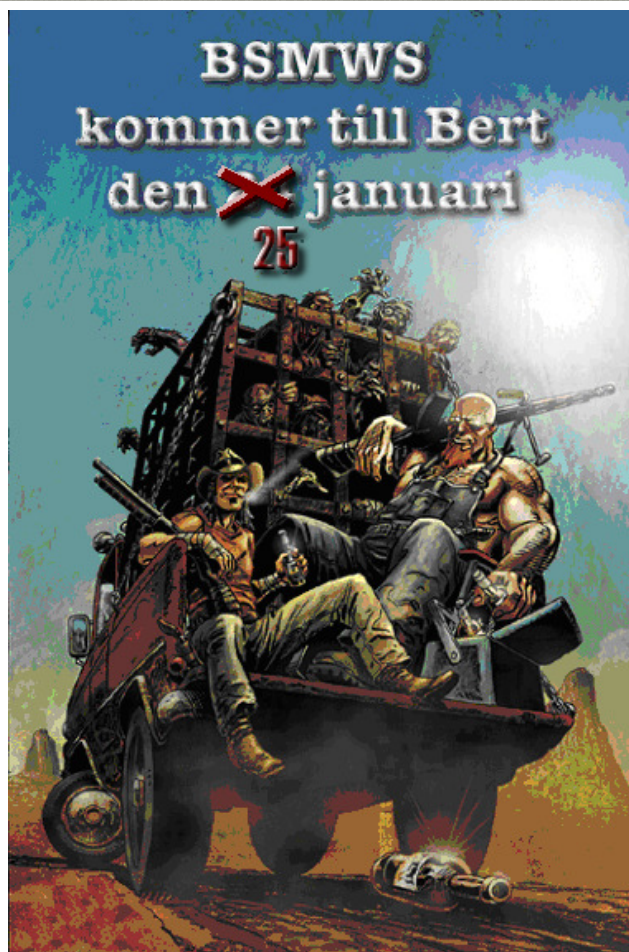
Schellack var under 1900-talets första hälft en av de viktigaste ingredienserna i grammofonskivor (så kallade 78-varvare) men har även använts vid beredning av fernissor (i synnerhet polityr), kitt, sigillack med mera. Som ytbehandlingsmedel för livsmedel har schellack E-nummer E 904.

Ordet schellack kommer från holländskans ord för "skal" (schel) respektive "lack" (lak) och är känt i svenskan sedan 1793.

Man kan tänka hur många löss, som med gemensamma ansträngningar krystat fram stora mängder av detta träck för att vi skulle få höra Lasse Dahlquist framsjunga De e dans på Brännö Brygga och andra trevliga melodier... Puh...



Brännö 2007.10.27



Vid protokollet
Janne F