



Brännö 2009.02.21



Enligt borgarbrandkåren på Brännö och Gbg:s Stads Brandmyndigheters noteringar avseende anmälningar den 2009-02-20, avlöpte sistlidna provningsmöte i den Isakssonska Strandvillan nere vid Lökholmen på Brännö riktigt lugnt och fint för



Inga **rök-** eller brandlarm inkom under den aktuella tiden! Förutom Isaksson mycket känsliga, egna brandlarm som reagerade blixtnabbt på den lilla rök som finns i en Glenrothes.

På väg ned mot Lökholmen anar vi efterdyningarna av senaste tidens mediafokus på SAAB. De annars så livligt, vajande fanorna med SAAB:s emblem slokade nu på halv stäng. Det annars så livliga, rytmiska smattret från linorna gav endast ifrån sig några små stönanden...



Skall vårt stolta Svenska Aeroplanaktiebolag slå vantarna i bordet och vifta med den vita flaggen? Nja, vi möttes av en inte alltför ledsen värd som ställt upp tre buteljer med den äldste av drycker.



Brännö 2009.02.21



Vi vet ju sedan tidigare att han har ett ganska klandervärt förlutet som elev i Långedragsskolan.

Redan som en litet busfrö raljerade Isaksson med lärarskrået och hade då synpunkter på om bläcket till bläckpennorna hade en tillräckligt vällagrad bouquet eller om röken i det Pelikanmärkta bläckhornet var för påträngande.

Orsaken till känsligheten för rök kan möjligen härledas till en tidig förfader i Amerika, Uncas Isaksson, indian och legitimerad röksignalist. Första kända föfadern är dock:

Havamal Isaksson. Havamal skadar handen i samband med en hållristning. Uppfinner det fula ordet 800 f Kr.

Wolfgang Amadeus Isaksson komponerar svit för tonfisk och fårfiol 1778.

Uncas Isaksson, leg röksignalist. Uncas var med och fajtades mot nybyggarna som drog ut på prärien och i samband med ett slag myntade han ett talesätt. När sheriffen slog till Uncas med en batong utropade denne: - Håcken faan slöss mä körv?

Greve Isak Dracula bygger Vampire State Building 1935.

Finsmakare Malte Isaksson kommenterar Pripps nya burköl 1958. - *Nej, den tycker jag inte om, den känns så platt upptill...*

Fiskaren Abdulla Isaksson gör försök att inplantera gravlax i Döda Havet 1911.

Dykare Fälting Isaksson kopplar ihop telekabel med vattenledning 1941. Fröken Ur ger därmed rätt tid för dykarklockor...

Giovanni Isaksson skrynkclar till en byggnadsritning i Pisa, år 1174.

Grosshandlare J:son Isaksson ringde i kalaspinglan för att förkunna att maten är serverad, 1923.

Ja, mer hittar vi inte i det Isakssonska släktträdet. För närvarande, skall tilläggas!
De aktualiteter vi försöker belysa och sprida hinner oftast bli lite gamla. Dom har därför fått rubriken "Nattståndet".
Sålunda:



NATTSTÅNDET

Vad har hänt i stora världen sedan förra provningen då?

Nyår i Kina!

Kineserna firar nyår en bit in i februari. Äntligen något där dom ligger lite efter västvärlden. Det ryktas att dessa käppkineser brände av 18 miljarder SMS under sin nyårshelg. Herregud, tänk om man fick ett glas maltwhisky för vart 10:de SMS. Så full man hade blivit!



Vår Internetadress = drink.to/bsmws



Brännö 2009.02.21



2009 – ett skitår

Vi har haft ett årsskifte och nu inträtt i nådens år 2009. Vanliga civiliserade medborgare brukar ju önska Gott Nytt År. Så icke vår arbetsmarknadsminister Totto Latrin. Han konstaterar i december 2008 på statsmannavis att nästa år (2009) **blir ett skitår**... Ser man på!

Vi tror att 2009 blir ett stort maltwhiskyår däremot.

Föreningens förmögenhet och ekonomi påverkas av bankkrisen och den stora världsdepressionen!

I höstas kollade jag lite hastigt hur mycket ränta vi får på våra tillgodohavanden och då hade räntan segat sig upp till hela 4,1 %. Men i takt med krisrapporterna har den nu anpassats till vårt låga ränteläge och uppgår i dec till 1,35%.

Likt en kobra som hugger, höjer bankerna sina utlåningsräntor, samtidigt som dito på inlåningen gärna släpar kvar mycket längre på låg nivå när ränteuppgångar signaleras. Och i samband med räntenedgång gäller naturligtvis det omvända förhållandet. Det är marknaden som styr, säger bankerna...

Vilken tur att vi investerar i maltwhisky – där är avkastningen alltid lika hög – i form av smakupplevelse!

Grönstedts blir svensk-norskt

Fram till slutet av mars i 2008 var Grönstedts det helsvenska cognacsmärket, även om flaskornas innehåll givetvis var franskt. Sedan var Grönstedts under ett halvår under den franska dryckesjätten Pernod-Ricards vingar.

Av konkurrensskäl har EU-kommissionen krävt att Pernod-Ricard avyttrar några av sina varumärken. En bit in i januari 2009 tillkännagavs att köparen och Grönstedts nya ägare blir norska Arcus, som dessutom är Norges största vin- och spritleverantör. Arcus är i sin tur ägt till 83 procent av det svenska riskkapitalbolaget Ratos.

Arcus har redan cognacsmärkena Braastad och Porsgrund i sin portfölj.

Ratos vd Arne Karlsson säger till SvD att de hoppas kunna utvinna synergier genom att kunna samordna transporter. Men köpet är mycket mer logiskt än så, eftersom det mesta av innehållet i en Grönstedtsflaska redan kommer från Braastad-Tiffon.

Övriga spritmärken som Ratos/Arcus övertar från Pernod-Ricard är Dry Anis, Red Port och Star Gin.

Detta handlar om cognac, inte gin. Men Star Gin påminner om den dåliga gamla gin-vitsen: "Varför får inte jag dricka Gordons, när Jesus Christ super Star?"

Och när vi svalt den dåliga vitsen är det kanske dags för lite cognacskunskap. Leta vidare under "Föreningen Mot Bättre Vetandes avdelning lite längre fram. Där finns ett kapitel i Lilla Cognacsskolan.



Flugan på Glenkinchieglas





PROTOKOLL



Till provningen vintern 2009.

Som sagt, det är tema Glenrothes. Dom har ju en fräck design på sina egna äggformade flaskor. Och butäljerna från Douglas Laing har snygga, pampiga etiketter med väl dokumenterad information om innehållet.

Vi börjar alltså med Glenrothes egna buteljering:

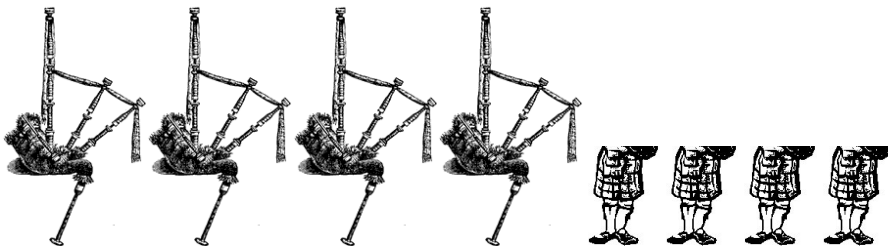
Glenrothes Select Reserve



När vi ser den äggformade flaskan från Glenrothes destilleri är vi numera tillräckligt luttrade för att veta att här kommer en riktig höjare. En smakexplosion av det trevliga slaget.

Man hör ett sorl av hmmm-ande och positiva smackande från olika håll i soffor och stolar runt bordet. Doften är behaglig, blommig och typisk för en god malt. Experten inom oss kanske ändå känner en liten spritighet i aromen jfr med Glenrothes som har en årgång 1989 på etiketten.

Alla är nog ense om att detta är en whisky som alla kan tycka om. Dessvärre gäller det kanske också damer som lärt sig uppskatta en god, mild maltwhisky.





Brännö 2009.02.21



Glenrothes YO Glenrothes Old Malt Cask 21 YO Rum Finished (Douglas Laing & Co Ltd)



Det skulle väl vara fel att försöka sätta samma rubrik på detta mästerverk som på Select Reserve. Denna gång föll alla bakåt i soffor och stolar, himlade med ögonen och försökte hämta sig efter den doftexplosion som briserade i snäckan (näsan). Nu var det inte bara hm-anden och smackanden. Ett och annat "halleluja" hördes bland testarna. Var man inte religiös innan denna putäll öppnades blev man det i takt med att den tömdes. För den var nästan slut när vi kroknade och avvek från brottsplatsen.

När den första doftchocken lagt sig började djupanalysen. Visst fan kändes aromen från de romfat som dessa nektar lagrats på i hela 21 år.

I den absoluta mitten av 1980-talet, när yuppisarna dansade omkring och vi stod på toppen av en konjunkturcykel. Man klädde sig i rosa och ljusblått, vek upp ärmarna på kavajen som hade stora axelvaddar, så att man för en gångs skull såg ut som en brottare... Då stod några skottar och hällde över den destillerade whiskyn på de doftande romfaten. Herregud, vi sitter och läppjar på ett stycke historia!

Vi drar oss till minnes att 1985 när denna whisky destillerades och lades på romfat hade ännu inte Olof Palme mördats. Sverige var fortfarande oskuld, som man brukar säga.

Här finns ett helt batteri av superlativer. De olika smakerna gifter sig fint med varandra och vi konstaterar att "så här skall en riktigt god maltwhisky smaka".

Inte sällan blir frågan i dessa sammanhang:

- Skall/får man verkligen jämföra en whisky som lagrats på rom-, sherry-, potvins-, bourbonfat med en som lagrats på ett nytt oanvänt ekfat? - Javisst, utropar vi glatt! Utan att fundera på vår viktiga måttstock i form av betyget.

Vi kan nog sammanfatta smaken som mycket mild och god. Som vanligt blommar dessa starka casksorter ut lite extra och bjuder på nya nyanser i såväl doft som smak. Här fanns såväl toner av torkad frukt, som choklad och citrus. Läder och blommor. Fan vet vilka blommor, men gott doftar det.



Observera, det doftar! Det luktar inte!



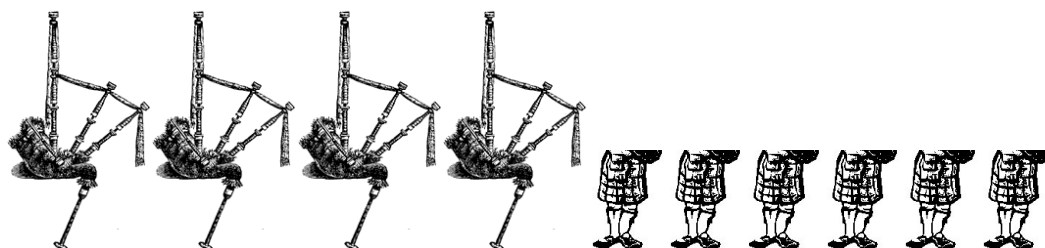


Brännö 2009.02.21



Vi är beredda att gå ganska högt med betyget till denna pärla, men tanken på när vi närmar oss den absoluta toppen, gör oss lite fundersamma. Hur skall vi gradera det då?

Vi ger denna Glenrothes-variant hela



Vi har ju en riksläkare i form av Dalwhinnie. Den gav vi 4,5. Vi har alltså bara fem kiltar att dela ut för den whisky som är bättre än Dalwhinnie 15 YO.

Till denna goding ger vi också två rastasmäckar! Varför? Det är troligen äkta Jamaicanska romfat som whiskyn är lagrad på.



Glenrothes Old Malt Cask 27 YO Red Wine Finished (Douglas Laing & Co Ltd)



Man börjar onekligen fundera när man ser den snygga etiketten... Destillerad 1979! Herre gud, det är ju trettio år sedan i år. Den är buteljerad 2006. Snacka om att historiens vingslag hördes nere på Lökholmen;

- Den 15 juni 1979 levererar Eriksberg sitt sista fartyg!
- Lotto lanseras av Tipstjänst 1979.
- Första borgerliga regeringen (på oerhört lång tid) med Torbjörn Fälldin som statsminister, regerade Sverige 1979.

Denna mörka maltwhisky är absolut det mörkaste vi provat. Då räknas inte Portern hos Berner. Man blir ju lyrisk av en så mörk whisky. Även i glaset är denna whisky färgad som en riktig brunbjörn.

När man så lyfter glaset till snäckan kommer en överraskning. Eftersom man nu lärt sig att dofta ordentligt och ungefär vad man skall förvänta sig, blir man överraskad. Det första intrycket är någon form av strävhet, torrhet i doften. Man kan skönja rödvinet bakom den något starka fasaden. Den har ju också en spritighet som märks i näsan(50%).





Brännö 2009.02.21



Kanske man måste träna sig och lära sig tycka om det där med lagring på vinfat... Ungefär som rökighet. Första gången man fick en 10-årig Laphroaig i glaset gick ju tankarna till Saltholmen, yttre hamnen, platteka, tjärhink...

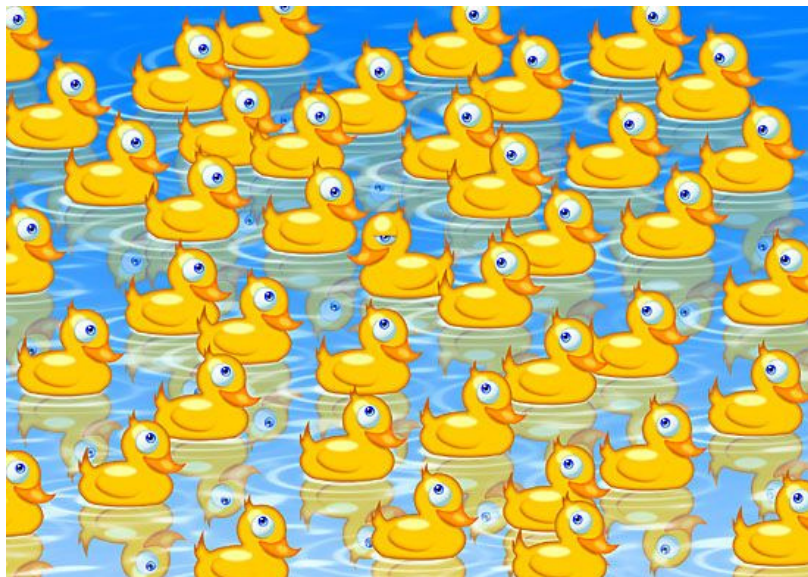


På väg hem från en rökig provning. OBS rökringar från katten...

Jojo, vi doftar, smuttar och smackar och skvätter i lite Lökholmsvatten och vi har två sanningar att deklarerare. En lite sämre och en bra. Vi tar den dåliga först:

- Vi dömer denna speciella 27-åriga maltwhisky till ett lägre betyg än den 21-åriga varianten från samma destilleri vi smakade som nummer två.
- Den goda sanningen är att den har något visst... Ja, att den är lagrad känns. Och resultatet har blivit att vi anar ett omoget portvin eller sherry i smaken.

Någon hojtar att smaken är fadd och fet. Var det Bert? Japp!
Den doftar gott! säger Bertil.
Samtidigt framhåller två av Janarna också att doften är mjuk, fin - god!



Endast döda fiskar (och ankor) flyter med strömmen!

Ja, som så ofta finns det kanske 5 – 6 olika synpunkter på om hur bra/dålig whiskyn är. Och det är ju en förbaskad tur att de inte smakar likadant allihop.

Vi är ense om att långtidslagring av maltwhisky på olika typer av fat gör sig bäst på tunnor som innehållit, sherry, bourbon, rom. Bättre än om man använder vinfat.

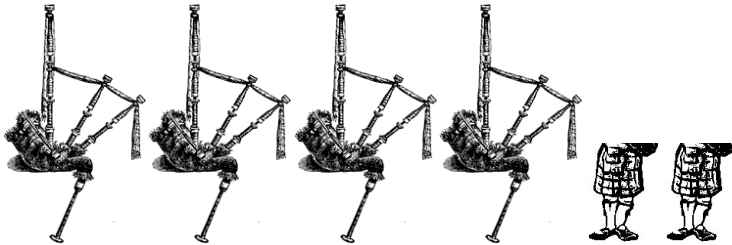
Men det var svårt att enas om ett betyg. En samlad bedömning innebär dock att vi utdelar:



Vår Internetadress = drink.to/bismws



Brännö 2009.02.21



Vi utdelar också en italiensk basker

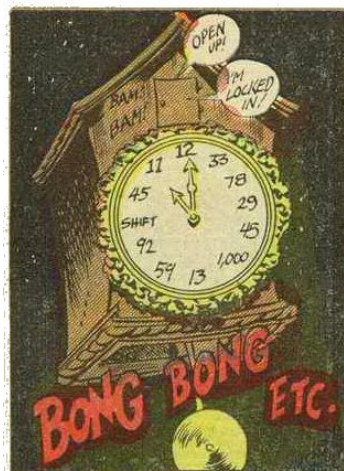


för att det var rödvinsfat man lagrat på. Italien är ju mästare på surt rödvin.



Halvtidsvilan.

Gökuret kväker denna gång tre. Går fortfarande fel...



Denna gång har göken blivit inlåst och kommer inte ut genom luckan. Har den manne varit ute och flaxat och smuttat på de goda dropparna Glenrothes?





Brännö 2009.02.21



Isaksson har länge sprungit mellan provningsglaset och köket där han förberett en riktig smaklöskittlare. Misstänker att anrättningen är en form av s k Afrikana, som är en curryrätt med tillbehör i form av jordnötter och chutney. Under alla omständigheter var det oerhört gott och vi konstaterar att detta har han inte gjort för sista gången. Maten sköljes ned med Mariestadsöl och till efterrätt en delikat anrättning som serverades till kaffet.

Isaksson erkänner att han fått hjälp av hustru Karin att anrätta denna perfekta prick över i:et! I som i Isaksson...



- Jaha, en provning utan biverkningar i form av tjär- och rökskador skall inte föraktas, konstaterar värden Jan Löken Isaksson. Tänk att dagen efter en slitsam whiskyexkursion, i arla morgonstunden, få gå ut och låta sitt vatten mot en buske, lyfta blicken mot en klarblå himmel och ge sig hän åt en stunds kontempleration i Guds sköna natur.

- Det är frihet det! Spärra in både Lagavulin och Laphroaig!



Nästa gång vet man ju inte riktigt vad det kommer att bjudas. Undertecknad får göra en riktig djupdykning i Internets kloaker för att hitta några gamla och fina sorter för att komma i närheten av det vi bjöds på Lökholmen.

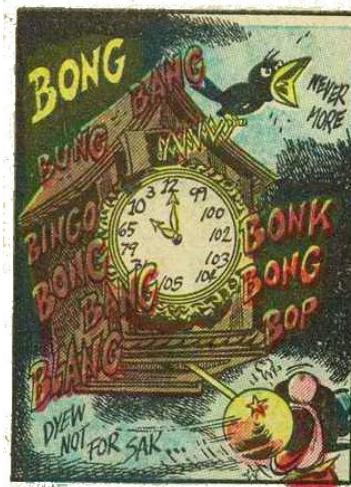


Framåt småtimmarna, när gökuret slog många glas,





PROTOKOLL



Uppstod en intressant diskussion om Glenrothes rödvinslagrade whisky. Bert som nyligen suttit nere på Kanarieöarna och testat både den ena och den andra sorten whisky, kvad ett riktigt statement i stil med: – Jag tar nog hellre en "Famous" än detta vinbesudlade träck!

Herr Eliasson får förmodligen äta upp detta till han fyller 60 bast. Då lär det bli en present i form av en tillblandad helpava bestående av ½ liter Spanskt Lantvin och ½ liter Statesman. Då kan Berten snacka om whisky med rödvinsbouquet...



Förutom whisky hade vi dessutom två viktiga punkter på dagordningen:

- Kläder med tryck
- Provningsglas

Beträffande kläderna lyckades vi snabbt göra en beställning av bl a nya skjortor. Få se om klädmånglaren klarar av att använda loggan enbart i röd färg...



Och så provningsglasen. Vi har ju några kandidater som ligger på en bra prisnivå. Nu erbjöds vi bli referensgrupp för glasen och kunde också få namnet graverat på glasen. En ny offertförfrågan är tillställd glasmånglarna och jag återkommer via mail så snart dom offererar något.



Under de olika allmänbildande diskussioner som kom upp under kvällen var frågan om vad vi i denna förening skall prova. Självklart finns cognac med, och vin, och öl... Ja, snapsar, grappa, calvados och årgångsrom är också tillåtet. Men dessa drycker deltar utom tävlan och betygssätts ej.

Men cognac är gott. Av den anledningen lägger vi in en lektion i

Lilla Cognacsskolan

Innehållet stulet på nätet





Grundaren av Grönstedts Johan Daniel Grönstedt (1806-1876)

Vadå VS, VSOP, XO???

Det som var avsett att förenkla, gjorde allt bara ännu mer snurrigt. För att tydliggöra en cognacs ålder märker man flaskan med en serie halvt obegripliga förkortningar.

Men varför ser man inte på etiketten hur gammal en cognac är? På en whisky står det tydligt utskrivet och är oftast de största siffrorna på flaskan. Även på vinflaskor är året tydligt utsatt. Varför inte på cognac? Är det som med kvinnor – man diskuterar helt enkelt inte deras ålder?

Nej, det främsta skälet är att en cognac inte har en ålder, den har massor av åldrar. Över 99 % av all cognac som produceras är blended, dvs en blandning av destillat från flera olika år. Det är inte ovanligt att det ingår över 100 olika destillat i en och samma blandning. Anledningen till att man blandar är dels för att öka smakkomplexiteten och dels för att se till att årets upplaga av en viss cognacsort skall smaka likadant som förra årets. Och eftersom varje årgång skall smaka likadant, varför då märka etiketten med årtal?

Mot slutet av 1800-talet började allt fler cognacsfirmor märka sina flaskor på olika sätt. Varje firma hade sin egen märkning. Martell märkte sina flaskor med ett X för varje år cognacen legat på fat, Hennessy använde stjärnor istället.

Eftersom det på den tiden främst var engelsmän som handlade och skeppade cognac, använde man också engelska förkortningar. Var den ännu äldre, märktes den VO (Very Old) eller VSO (Very Superior Old) och om cognacens färg inte gjorts mörkare på artificiell väg lade man då till ett P vilket blev VSOP (Very Superior Old Pale). Riktigt gammal cognac märktes XO (Extra Old) eller Extra.

Mellan 1940 och 1983 har BNIC i olika omgångar arbetat med att standardisera åldersklasserna och i praktiken finns det bara tre nivåer. Dess är i stigande skala: ***/VS, VSOP/Reserve och Napoleon/XO. För att ett cognacshus skall få märka sin cognac Napoleon eller XO krävs enligt lag att den yngsta delen i blandningen inte är yngre än 6,5 år.

I själva verket är den cognac som säljs mycket äldre än vad lagen kräver, och ibland till och med väldigt mycket äldre. Myndighetens kontroll slutar efter 6,5 år (compte 6) sedan får man förlita sig till producentens eget ord.

Man kan tycka att cognacshuset är väldigt generösa som använder sig av äldre cognac än vad de behöver. Samtidigt lägger de ut dimridåer och försöker blanda bort korten när de marknadsför sitt sortiment. Detta gör de för att få sin cognac att verka äldre än vad den är.

Väldigt ofta ser man vilseledande uttryck som "snittåldern är 30 år", "innehåller delar från 1896" och "den äldsta delen är över 100 år". Alla producenter vet att det enda korrekta och lagliga sätt att klassificera en cognac är att utgå från den yngsta komponenten, inget annat. Men eftersom konsumenterna inte vet detta, fortsätter man med den förvillande marknadsföringen.





Här följer en tabell med

- de olika graderingarna
- åldern som lagen kräver
- åldern som delarna i cognacen oftast är
- produktionsbenämningen, det man märker ekfaten med.

Klassificering/gradering	Enligt lag	Realitet	Märkning fat
(eau-de-vie)		0-3 år	compte 00,0,1
VS, ***	2,5 år	3-5 år	compte 2
Supérieur, Grande Sélection	3,5 år	4-8 år	compte 3
VSOP, VO, Rare, Réserve	4,5 år	6-12 år	compte 4
VVSOP, Grande Réserve	5,5 år	6-15 år	compte 5
Napoléon, Vieille Réserve	6,5 år	8-20 år	compte 6
XO	6,5 år	12-35 år	compte 6
Extra, Très Vieille Réserve	6,5 år	20-50 år	compte 6
Hors d'Age, Héritage, Réserve de la Famille	6,5 år	30-65 år	compte 6
(vintage)	6,5 år	20-40 år	compte 6

Notering: Eau-de-vie är egentligen ingen gradering. Är destillatet yngre än 2,5 år får det inte ens kallas cognac, då kallar man det för eau-de-vie (Livets vatten). Innehållet i fatet fortsätts att kallas eau-de-vie ända tills det blandas och tappas på flaska. Vintage är inte heller någon gradering, utan avser den lilla produktion av årgångscognac som verkligen finns. Det finns ett fåtal producenter som producerar årgångscognac. Jag kommer att återkomma till dessa i en senare artikel.

Eftersom det är så ovanligt med årtal på cognacsflaskor, finns en utbredd missuppfattning att det skulle finnas något förbud mot att märka en cognac med årtal. Något sådant förbud finns inte. Däremot finns ett starkt ointresse från de fyra största cognacshusen (som tillsammans står för 74 % av all cognacsproduktion) att årgångsmärka sin cognac.

Men alla cognacshus kommer inom några år att få ökad kontroll på äldre cognac. Det är i och för sig en liten förändring, men ändå i rätt riktning. I framtiden kommer man att gradera om XO och år 2016 skall man ha förlängt kontrollen ytterligare 4 år och kommer räkna upp till compte 10.





Brännö 2009.02.21



John Lennons lätt gulfärgade glasögon lär ha sålts på auktion för ett antal hundratusentals pund. Han var stor, John Lennon...



Läste ni, apropå ingenting, att man på Riksbanken hittat en säck med gamla sedlar? Tydligt var man, under efterkrigstiden, rädd för någon form av invasion och förberedde sig med reservsedlar för den svenska motståndsrörelsen. Spännande!

Nu finns sedlarna på Kgl Myntkabinettet och skall sedermera uppvisas för allmänheten. Det lär tydligen komma en bok om denna spännande nutidshistoria. Sedlarna trycktes i England det ädla året 1951. Kanske det kan förklara varför det inga vanliga svenska mynt präglades detta fantastiska år (när så många andra juveler såg dagens ljus).

Så här ser krigshundringen ut:



Fräck design.

Avslutningsvis - ett stort tack till februarivärden som plockat fram så mycket gott från Glenrothes. En hälsning går även till Karin och Frasse.

Ja, tiden går fort mot ljusare och varmare tider. Nästa gång ses vi maj månad hos undertecknad. Troligen på Brännö Highlands.

Bl a vankas ett smakprov på den fina Macallan 18 YO som jag blev stolt och lycklig ägare till. Stort tack!

På pennan och i hatten



Janne F

