

Skotsk whisky

-en kunst for kendere

Peter Kjær



Skotsk whisky i dag



Siden starten af 1990'erne har vi set en flot opblomstring med hensyn til interessen for især single malt whisky fra Skotland. Det er interessant, at bemærke sig, at interessen stadig er stigende for både mænd og kvinder, og det i alderen ca. 25 år og opefter.

I 1988 skulle jeg forære en flaske whisky til en god bekendt. Jeg gik til den lokale velassorterede vinhandel, og bad om "En god flaske whisky, tak." "Skal det være malt?" blev jeg spurgt, og for ikke at røbe min totale uvidenhed skyndte jeg mig at svare "Ja, tak." Jeg fik en flaske Glenfiddich og gav ca. 300,- kroner for den. Min kammerat blev meget glad og sagde "Jamen, det er jo en rigtig god en", og så var alle jo glade. Denne lille banale hverdagshistorie illustrerer den utrolige udvikling der har været indenfor handel med god whisky. For blot få år siden bestod udvalget i en god vinhandel af Glenfiddich, hvis det skulle være malt, og prisen, ja den har egentlig ikke ændret sig, i dag (år 2014) står samme flaske til ca. kr. 275,-! Udvalget har derimod udviklet sig voldsomt lige som interessen. Enhver vinhandel har adskillige single malts på hylden, og enkelte importører har flere hundrede at vælge imellem. Dette er naturligvis en afspejling af interessen.

For ca. 10 år siden gik en håndfuld destillerier sammen om en markedsføringskampagne for single malt whisky. Salget af blended whisky var dalende, og der måtte gøres noget for industrien. Det er især Glenfiddich, som fik den helt store markedsandel. På et tidspunkt var hver anden flaske malt whisky, der blev solgt i verden en flaske Glenfiddich. Vi har altså meget at takke folkene bag destilleriet for. Jeg vil nemlig vove den påstand, at de bærer hovedansvaret for at have påbegyndt den bølge, som vi den dag i dag rider på. Interessant er det at notere sig, at netop Glenfiddich, som blev grundlagt af familien Grant i 1886, stadig ejes og drives af samme familie.

Denne markedsføringskampagne gjorde enkelte single malts populære verden over. Heriblandt er, foruden Glenfiddich, The Glenlivet, Glen Grant og Glenmorangie. I kølvandet på disse kom så serien fra United Distillers bestående af hvad de selv har udnævnt til de 6 klassiske single malts. Denne serie kom til Danmark i starten af 1990'erne. Det var første gang vi på denne måde direkte havde lejlighed til at sammenligne de forskellige områder med hinanden. Herefter var vejen banet for den brede vifte af single malts fra det største til det mindste destilleri. Alle var pludselig repræsenteret via dygtige agenter/importører som Juul's Vinhandel, Mac Y, Kjær & Sommerfeldt, Lago Import, Maxxium med flere, som man må sige har været banebrydende på netop dette område.

Indledning og lidt historie

Det er umuligt at tænke på Skotland uden også at tænke på whisky. Oprindelighed whisky "usige beatha" – det gælske ord for livets vand. Denne gælske drik er blevet fremstillet i Skotland i over tusind år. De tidligste skriftlige beviser herfor kan dog "kun" dateres femhundrede år tilbage, nemlig til 1494. Verdens største aftagere af skotsk whisky er Japan, USA og Frankrig. Single malt Scotch whisky er en af verdens fineste alkohol holdige drikke, ofte mere komplekse end de fineste gamle Cognac mærker eller årgangs portvine. I århundreder har højlandsfolket betragtet malt whisky som en naturens gave. Alle de essentielle ingredienser har de fået forærende: byg fra markerne, krystalklart kildevand fra floder og vandløb og fed tørv fra bakker og heder. Kunsten at destillere malt whisky er blevet overleveret fra generation til generation, og traditionerne bliver den dag i dag i høj grad holdt i hævd.

I året 1713 indførtes skat på skotsk malt, og dermed begyndte en lang periode med smugling og illegal whisky fremstilling. Den illegale fremstilling foregik især på øde steder, hvor kongens skatteopkræver havde svært ved at komme frem. I 1823 ændredes skattereglerne atter, således at legal whiskyfremstilling blev lukrativ. Mange af de berømte destillerier, som stadig eksisterer den dag i dag, blev til i løbet af de næste 20 år, bygget hvor de gamle illegale bryggerier lå. Det er en af grundene til, at så mange destillerier ligger i fjerne afkroge.

Skatten på malt var dog stadig høj, og en ny type skotsk whisky blev opfundet. Umaltet byg og majs eller hvede blandet med en smule maltet byg, og begrebet "grain whisky" eller kornwhisky opstod. Dette var langt billigere og hurtigere at fremstille end maltwhisky, men savnede den gang maltwhiskyens finesse og karakter.

I 1860 blev det tilladt at "blende" (blande) whisky fra forskellige destillerier. Ved at blande og afbalancere de karakterfulde maltwhiskyer fra højlandet og øerne og de mildere fra lavlandet med grainwhisky opstod begrebet blended whisky.

Whisky typer:

Single Malt Scotch

En single malt stammer fra ét bestemt destilleri, og bærer destilleriets navn og særegne smagsmæssige karakter. De mest almindeligt forekomne single malts er blandet af en lang række fade, alle fra samme destilleri. En single malt whisky er destilleret på kobber kedler kaldet "pot stills".

En *single cask* eller *single barrel* aftapning er whisky tappet fra et enkelt fad. Nogle private aftappere har specialiseret sig i disse enkeltfads aftapninger. Disse vil naturligvis altid være forskellige fra destilleriets egne serieproducerede aftapninger, som jo består af mange fade. Netop ved disse enkeltfads aftapninger kan man opleve den forskel, som der altid vil være på forskellige fade. Der er jo ikke to fade, som er ens, det er som om hvert fad har sit eget liv.

Vælger man *single cask* whisky, bør man være opmærksom på hvem der har tappet den. Der findes desværre i dag et stigende antal af såkaldte lænestolsaftappere. De køber pr. telefon et fad her og et fad der. Som regel er det de fade, som destillerierne ikke selv ønsker at bruge. Disse fade sender den såkaldte aftapper direkte til flaskeaftapningsfabrikken, uden selv at kontrollere indholdet. Kvaliteten kan derfor være meget svingende. Hold dig derfor til de kendte og seriøse aftappere, som har specialiseret sig i netop denne gren af whiskyindustrien. Her får du som oftest en spændende dram i sin naturlige form. Det vil sige, uden koldfiltrering og farvejustering med karamel.

Blended Malt Scotch

En blended malt består af ren maltwhisky blandet fra forskellige destillerier. Blended malt whisky er ofte en god indgang til den mere karakterfulde single malt. En god blended malt kan indeholde whisky fra 50 destillerier eller mere.

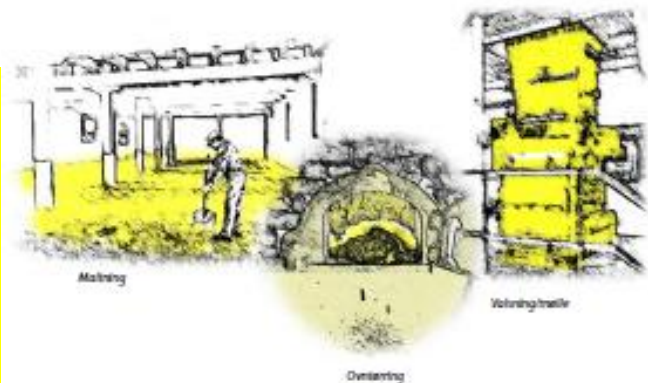
Blended Scotch Whisky

En blended Scotch består af en blanding af grain whisky og malt whisky. Jo mere maltwhisky der er i en blended whisky jo mere karakterfuld og ædel er den. Smagen er som regel tilpasset efter "det brede publikum". Grain whisky eller korn whisky er destilleret på søjleformede destillationsapparater kaldet "Coffey stills", opkaldt efter opfinderen Aenas Coffey. Halvfems procent af den skotske whiskyproduktion går til fremstilling af blends. Uden den blendede whisky ville vi ikke se de mange single malts. Så endelig ikke et ondt ord om de blendede!

Fremstilling

Made in Scotland

Visse kriterier skal opfyldes førend man må kalde en whisky "Single Malt Scotch". Den skal være lagret/modnet i Skotland i minimum 3 år på egetræsfade. Den skal være fremstillet af maltet byg og intet andet, den skal være destilleret og tappet på flaske i Skotland og sidst men ikke mindst skal den være et produkt fra ét bestemt destilleri.



Fra byg til malt

At malte betyder, at man effektivt styrer en spiringsproces. Kunsten i maltningsrummet består således i, at standse spiringen førend den voksende plante æder sin egen stivelse. Det er jo netop et højt stivelsesindhold vi ønsker. For mange år siden ville man oftest have brugt den lokalt dyrkede byg. Kun enkelte destillerier har i dag egne bygmarker.

Denne meget hårdføre kornsort blev kultiveret allerede af stenalder mennesker for 5.000 – 10.000 år siden. De tidligere Ægyptere kendte også til denne kornsort, som de anvendte til øl brygning. Alle whiskytyper verden over, med undtagelse af 100% rye whiskey fra USA, indeholder den dag i dag en hvis procentdel maltet byg på grund af bygens evne til at sætte en effektiv gæring i gang. I Skotland er det i dag en to akset bygsort der anvendes.

Den første whisky blev brygget på en firakset sort ved navn Bere. Man har senere fundet den to-aksede sort langt mere anvendelig. Typer med større sukkerydelse vil muligvis blive brugt i fremtidig whiskyproduktion.

Til skotsk whisky anvendes fortrinsvis skotsk byg. Tidligere har enkelte grain destillerier importeret byg fra blandt andet Danmark og Canada til fremstilling af *grain whisky*. Det er dog som oftest vanskeligt at returnere en sending byg fra udlandet, hvis den ikke lever op til forventningerne. Men der er flere grunde til at destillerierne vælger skotsk. De kolde nordenvinde slår utøj ihjel, og man undgår således brug af insektgifte. De lange lyse dage mod nord giver en koncentration af smag i byggen. Tænk blot på jordbær. I højsæsonen, hvor bærrerne er solmodnet har de en helt anderledes dyb smag end de bær, som ikke har fået det fornødne sollys.

Når byggen skal høstes skal landmanden vente til absolut sidste udkald, og så 2 til 3 dage til! På denne måde er byggen lidt tør, og man undgår problemer med mug. I dag omgås dette problem ved maskinel tørring af den ny høstede byg.

De fleste destillerier køber i dag deres byg hos en specialiseret kornhandler. Her kan han bestille den ønskede kvalitet, og er uafhængig af en eventuel enkelt landmands dårlige høst. Der er dog destillerier, som hader tanken om en mellemandler!

Der anvendes flere forskellige bygsorter, og disse ændrer sig med tiden, efterhånden som nye sorter fremelskes. Mange mener, at bygsorten ikke har den store betydning for whiskyens endelige smag. Men jeg har talt med flere destillerier, som siger at når man skal vælge den perfekte del af spiritussen, den der egner sig til fadlagring, er der stor forskel på hvor man skal "skære" destillatet alt afhængig af bygsorten.

Byggen bringes til destilleriet og sies for sten og lignende. Byggen udblødes nu i vand i to til tre døgn afhængig af vandtemperaturen, bygkornenes størrelse og deres evne til at optage vand.

Den traditionelle spiringsmetode foregår på et maltningsgulv. Her udbredes byggen i et 20 cm. tykt lag. Spiringen afgiver varme, og for at holde temperaturen i byglaget jævn må dette vendes med jævne mellemrum døgnet rundt i ca. 1 uge. Når byggen er spiret til et punkt kaldet "*green malt*" - opkaldt efter den grønne spire - skal spiringen standses. Kun fem destillerier malter i dag helt eller delvis deres byg selv. Disse er Bowmore, Laphroaig, Balvenie, Springbank og Highland Park. Ved at malte sin egen byg har destilleriet langt større kontrol over nogle af de karaktertræk, man ønsker i sin whisky. Således kan det samme destilleri let fremstille mere eller mindre tørvede aftapninger og på den måde have et bredere udvalg af whiskytyper i porteføljen.

De øvrige destillerier får leveret maltet byg fra et malteri, som kort og godt er en fabrik, hvor byg maltes efter individuelle forskrifter fra de forskellige destillerier.

At malte sin egen byg er tids- og mandskabskrævende. Yderligere vil der være en naturlig øvre grænse for hvor meget byg der kan maltes ad gangen. Ved at handle med et malteri har destillerierne ikke denne begrænsning, og større mængder whisky kan fremstilles ad gangen.

Rygning og ovntørring

Den grønne malt, som den spirede byg nu kaldes, spredes ud over et perforeret gulv. Under dette gulv er en ryge- og varmeovn. I første stadie af tørringsprocessen brændes tørven, som afgiver en fed røg. Røgen stiger til vejrs og siver op igennem de små huller i ovngulvet. Den fugtige maltbyg tager røgen til sig og, jo længere byggen er udsat for denne tørverøg jo mere vil den færdige dram komme til at smage af røg. Tidligere brugte man kun tørv som brændstof overalt i Skotland. Med indførslen af jernbanen kom også løbende leveringer af kul, og destillerierne havde således nu valget mellem flere former for brændstof. Kul brænder bedre, og blev foretrukket af mange især i Speyside området. I løbet af 1870'erne begyndte vi at se de kun let røgede whiskytyper som The Glenlivet dukke op. I ovntørringsfasen begynder stivelsen i bygkornene at blive omdannet til sukker. Dette standses dog af varmen.

Tørv

Tørv er syreholdig, vegetation, der ikke er helt nedbrudt. Sammensætningen afhænger af hvor tørven stammer fra. Er den gravet op inde i landet vil den typisk bestå af mos og rødder herfra og på samme måde lyng eller græs. Stammer tørven fra kystområder f.eks. Islay kan der være rester af tang stammende fra en tid, hvor havet dækkede øen. Der er ligeledes som oftest meget salt i luften, hvilket trænger ned i jorden med regnvandet og sætter sig i tørvelagene. Hermed har vi en delvis forklaring på, at nogle whiskyer smager af salt. Jeg vender tilbage til dette punkt i afsnittet om fadlagring. For at tørv skal kunne dannes kræves der meget regn og dårlige muligheder for regnvandet til at komme væk, en høj surhedsgrad i jorden samt en kold atmosfære. Denne kombination betyder, at den våde jord ikke kan nedbryde vegetationen. Nogle tørvemarken er 10.000 år gamle og op til ni meter dybe.

I dag kan graden af tørverøg styres effektivt ved målinger af phenol partikler i røgen, såkaldte ppm. Man deler whisky i tre hovedkategorier med hensyn til graden af tørverøg. De let røgede (1-5 ppm, phenol partikler pr. million partikler), medium røgede (10-20 ppm) og de tungt røgede (30-50+ ppm). Et gennemsnits Speyside destilleri ryger sin byg til 2 ppm. Highland Park ryger byggen til ca. 20 ppm og Clynelish til ca. 30 ppm. Ardbeg, den traditionelt mest røgede af Islay whiskyerne, ryger byggen til 55 ppm.

Siden 2. Verdenskrig har tendensen blandt højlands destillerierne været at fremstille mindre røgede whiskytyper. De mest røgede whiskyer i dag skal derfor findes rundt omkring på øerne.

I 2003 gjorde man på Bruichladdich det utænkelige at fremstille en whisky røget til 80,5 ppm. Dette har de senere overgået! Denne kraftig røgede sag hedder Octomore opkaldt efter et gammelt gård destilleri på Islay. Ruinerne kan stadig ses ved siden af det nu lukkede Port Charlotte destilleri.



Atomalderens indtog på Islay..

Under et af mine ophold på Islay tilbragte jeg nogle dage i selskab med Norman Campbell, kaldet Stormy Normann. Norman gik desværre bort for få år siden, men nåede at blive en legende på Islay. Han levede af at grave tørv på samme mark, som hans far gravede tørv på før ham. Hans gård var temmelig faldefærdig gård og havde i 1999 kun haft indlagt el i cirka seks måneder. Vi fik gravet en del tørv i løbet af dagen, og jeg blev ret skrap til det. Undervejs forklarede han mig dette og hint om de forskellige graveredskaber, heriblandt deres gæliske navne. Han slyngede det ene mere kryptiske udtryk ud efter det andet. Så kom vi til et sjovt udseende graveredskab, som mest af alt mindede mig om en forstørret udgave af noget jeg havde set hos min tandlæge. Og jeg spurgte "Og hvad hedder den så?" Og svaret kommer helt tørt " Oh, that's the atomic spoon!"

Vandet

De oprindelige illegale destillerier var altid placeret i fjerne afkroge, hvor vand i rigelige mængder var tilgængeligt. Uden vand ingen whisky - så simpelt kan det udtrykkes. Vand er simpelthen en af hjørnestenene i produktionen, og vandet har da også efter mange eksperters mening en hvis indflydelse på whiskyens endelige karakter. Det er især i nogle af de tørvede whiskytyper, som man typisk finder på Islay, vandets karakter har en stor indflydelse. Vandkilderne hos f.eks. Ardbeg , Lagavulin og Laphroaig er brune på grund af de mange år det har været om at trænge ned igennem de fede tørvelag bestående af komprimeret vegetation, inden det er nået frem til grundvandet, for derefter at blive ledt videre ind på destilleriet.

På Caol Ila, endnu et fremragende destilleri på Islay, løber vandkilden som et lille vandfald omme bag destilleriet. Man kan i dag ikke se vandfaldet på grund af bevoksning, men der høres en liflig plasken, og så kan man lugte tørv i luften omkring selve kilden.

De vandkilder, som er løbet ned over bjergsider har naturligvis ikke denne tørvesmag, men er til gengæld ofte mineralholdige, og der vil da også blive fremstillet helt andre typer whisky med dette vand.

Som eksempel herpå kan nævnes højlandswiskyen Dalwhinnie, som netop udmærker sig ved sin lette utørvede karakter. På enkelte destillerier udsættes den spirede byg ikke for direkte tørverøg ved tørring og standsning af spiringen. Dette er tilfældet hos Tobermory fra Isle of Mull. Til trods for dette har whisky herfra en let tørvesmag. Den må altså stamme andetsteds fra – måske vandet?

Det er også vigtigt, at notere sig, at de fleste skotske destillerier ligger stille i sommermånederne. Dette skyldes simpelthen, at der som oftest ikke er vand nok i floderne til whisky fremstilling. Et besøg i Skotland gøres altså bedst forår eller efterår.

Hårdt eller blødt vand?

Skotlands mangfoldige kilder indeholder for langt størstedelens vedkommende blødt vand, og det er da også denne vandtype, som foretrækkes af de fleste destillerier. Enkelte som f.eks. Highland Park, The Glenlivet og Glenmorangie sværger til mineralholdigt vand. Mineralerne er her med til at trække stivelse ud ad byggen.

Hvis du nogen sinde har prøvet at brygge den samme kaffe eller the med henholdsvis hårdt og blødt vand vil du med garanti få to vidt forskellige smagsresultater. Så rent logisk kan hårdhedsgraden, efter min mening, absolut have en stor betydning for den færdige dram. Hvorom alting er - det står fast, at Skotland har noget af det reneste vand i Europa. De få destillerier, som bruger hårdt vand vil i perioder skulle rense vandrør og maskineri for kalk. Hermed endnu en god grund til at vælge blødt vand.

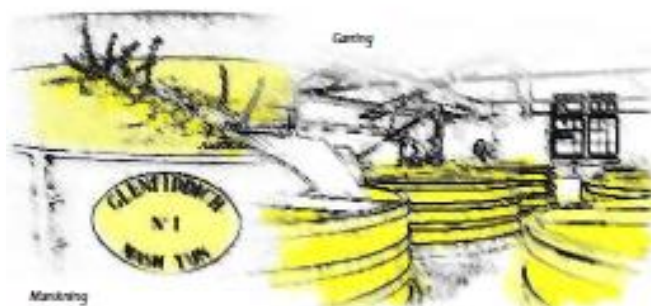
Formaling

Når byggen er tørret og røget, bliver den rensat for skaller og malet i en kværn eller mølle. Ti procent kværnes til fint mel (*flour*), 20 procent til en grov formaling (*husk*), og de resterende halvfjers procent bliver kværnet til en mellemting mellem *flour* og *husk*, dette kaldes *grist*. Er blandingen for fin trænger vandet i mæsk karret for langsomt igennem, og omdannelsen fra stivelse til sukker, bliver for langsom. Er melblandingen for grov passerer vandet for hurtigt, og man opnår ikke den maksimale udnyttelse af sin bygmel.

Mæskning

I mæsk karret blandes melet med varmt vand. Processen gentages tre gange ved gradvist stigende temperaturer. Således trækkes al stivelse ud af byggen, og den omdannes til sukker, som under gæringen omdannes til alkohol. Vandet fra den tredje portion mæsk bruges til første mæskning af næste portion *grist*.

Avner og andet restaffald som flyder i toppen af gæringskarret som en grød ses fra og anvendes som dyrefoder.



Gær og gæring

Den tredje hovedingrediens i whisky er gær. Der er utallige strenger af gærceller i luften, hvis omstændighederne er rigtige. Som svampesporer kan gærceller ligge i dvale indtil de rigtige omstændigheder for formering opstår. Således fremstilledes de tidligere former for whisky med denne spontane form for gæring. I dag er gæren nøje udvalgt af destilleriet, og det er helt almindeligt at anvende to eller flere gærarter.

Gærcellernes formering kræver sukker som føde og fugt og varme, som er de ideelle leveomstændigheder. En flok gærceller, der formerer sig opfører sig næsten som Pirana fisk. De æder sukkeret med voldsom fart og fordobler deres antal hver anden time. Under gæringen dannes kuldioxid og, vigtigst for whiskybryggeren, alkohol.

Tidligere da gæringsprocessen ikke var så kontrolleret, som den er i dag, kunne de store gæringskar stå og rokke som et skib i hård sø. Man tilkaldte ofte landsbyens drenge til at slå gæringskummet ned med kosteskafter. I dag er denne proces mekaniseret.

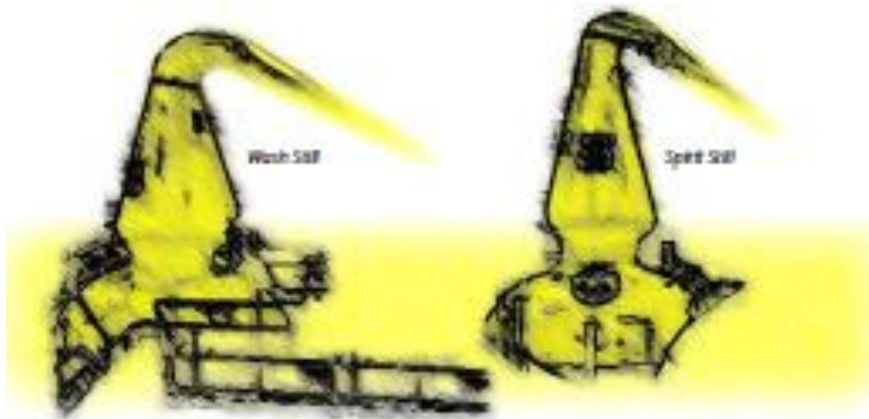
Gæren er med til at give smag og duft til den færdige dram. Nogle mener, at jo mere sammensat din gærblanding er des større kompleksitet får den færdige whisky. Selve gæringsprocessen tager cirka otteogfyrre til tres timer.

De senere år er nogle destillerier begyndt at anvende en flydende gær, hvilket forkorter gæringstiden.

Gæring foregår traditionelt i store kar af amerikansk Oregon pine eller lærketræ. Disse to træsorter er velegnede dels på grund af deres højde og fordi der er meget få knuder i træet. Stavene til et gæringskar er i et langt stykke uden knaster, samlinger eller andre svage punkter. Et gæringskar på f.eks. 45.000 liter, som hos Bowmore, er et særdeles imponerende syn. Det er en kostbar affære, at reparere eller erstatte et nedslidt gæringskar. Derfor går mange destillerier i dag over til gæringskar af rustfrit stål. Disse er lettere at rengøre. Mange sværger dog til de gamle træ kar, som efter sigende er med til at give den færdige whisky en del af sin karakter. Efter gæringen har vi en sød øl med en alkohol procent på cirka 8%. Hos Bowmore på Islay havde man for få år siden anskaffet sig nye rustfri stål kar. Disse er imidlertid blevet skiftet ud med træ kar igen. Her holder man på de traditionelle produktionsformer.

En genial energidrik...

Under et kursusophold på Bowmore var tidsplanen af forskellige grunde i sidste øjeblik blevet ændret, og de to andre kursusedtagere henholdsvis en amerikansk blad skribent og en engelsk forfatter var begyndt rundturen på destilleriet uden mig. Jeg ankom træet og uforberedt på at jeg skulle til at holde ørerne stive de næste timer. Jeg fik besked på at jeg havde ti minutter til lige at smide kufferten fra mig og komme over i mæskrummet. Det gjorde jeg så. "Du ser træet ud, snup lige denne her." Sagde vores vært James McEwan, og gav mig et varmt glas maltet sukker vand – "wort". Det smagte vel nærmest ok, og jeg kunne mærke hvorledes varmen og det koncentrerede sukker begyndte at gøre sine underværker. Et øjeblik efter var der en påfyldning denne gang varm wort tilsat 12 års Bowmore whisky! Og så var jeg klar!



Destillation

Ved destillation separeres alkohol fra vand, da alkohol har et lavere kogepunkt (78 grader) fordampes dette før vandet. Dette foregår i store kobberkedler kaldet *potstills*. Disse munder ud i en svanehals, som øverst oppe har et knæk. Efter at spiritusdampene har passeret dette punkt ledes de igennem en kondensator, hvor dampene fortættes til alkohol. Til destillation af whisky kræves to *potstills* eller to sæt kedler. Den første, kaldet *wash still*, er oftest ca. dobbelt så stor som den anden, kaldet *low wines still* eller *spirit still*. De største *potstills* hos Glenfarclas rummer således ca. 30.000 liter, hvor de mindste på Edradour blot rummer lidt over 4.000 liter.

Der er ikke to destillerier, som har ens *potstills*. Faconen og størrelsen på destilleriets kobberkedler har en stor betydning for whiskyens endelige karakter. Der findes tre grundfaconer på kobberkedler. De løgformede, som er de mest udbredte, *the boil ball*, som oven på den løgformede kedel har en stor kugle, som så munder ud i den traditionelle svanehals, og endelig den tredje type, den lanterneformede, hvor der mellem kedlen og svanehalsen er en lanterneformet - bred for neden, smallere oppefter - udposning. Både kuglen og lanternen er med til at fremstille lettere spiritus typer. Endvidere er tykkelsen og længden på svanehalsen af stor betydning for hvor tung eller let en spiritus der fremstilles. Des længere svanehalse des lettere en spiritus. Dette skyldes, at i en lang svanehals har dampene sværere ved at nå op til kondensatoren, hvor de fortættes til spiritus. Spiritus dampene har således en tendens til at falde tilbage i kedlen, hvor de destilleres en gang til, bliver lettet for nogle olier, og gør endnu et forsøg på at stige op i svanehalsen. De dampe, som falder tilbage i kedlen kaldes *reflux*. Ved hjælp af simpel temperatur regulering kan man styre sine spiritusdampe.

Et andet væsentligt element ved designet på kobberkedlerne er mængden af kobber, som kommer i direkte kontakt med spiritussen. Jo mindre kedlen er jo større procentdel af spiritussen kommer i kontakt med kobberet. Således sværger destillerierne Macallan, Glen Grant, Glenfiddich og Springbank med flere til de små *potstills*.

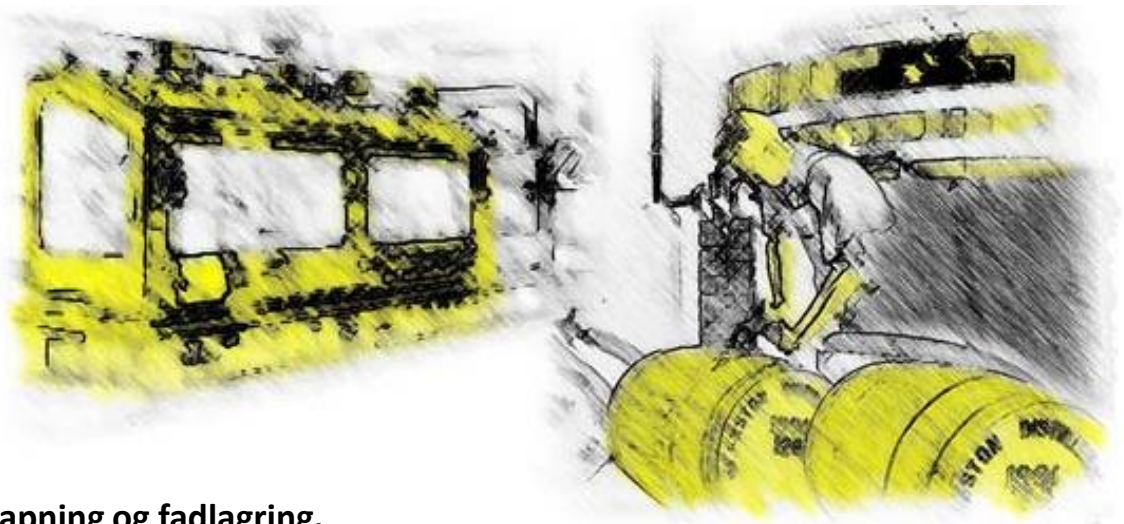
Første destillat foregår i *wash still* kedlen, og her fremkommer en alkoholprocent på cirka toogtyve. Dette kaldes nu *low wines*, og føres over i en tank kaldet *the low wines and feints charger*. Her stiger alkoholprocenten til cirka otteogtyve grundet blandingen med *foreshots* og *feints*, som er henholdsvis den første og den sidste del af andet destillat.

Anden destillation giver en renere alkohol, og foregår i den anden kobberkedel. Der er en del urenheder i første destillat. En del af disse er naturligvis uønskede, da de giver ubehagelige smagsmæssige overraskelser hvis de bevares. Nogle er dog bevaringsværdige, og er med til at give whiskyen sin karakter. Ved anden destillation er det således af afgørende betydning, at man får bevaret de aromastoffer, som giver behagelige karaktertræk i whiskyen, mens de dårlige aromastoffer skal ledes uden om den spiritus, som lagres på egetræsfade. Spiritussen fra andet destillat ledes igennem en *spirit safe*, en kobber kiste med glassider, således at destillatøren kan følge sin spiritus minutiøst. Ved hjælp af simple måleapparater: alkoholmeter og termometer, sit syn og ikke mindst lugtesansen kan destillatøren afgøre hvornår der kommer bevaringsværdig spiritus igennem hans *spirit safe*. Den første spiritus kaldes *foreshots*. Disse ledes over i ovennævnte tank sammen med *feints*, som er den sidste tredjedel af destillatet. Kun cirka tyve procent af andet destillat anvendes til fadlagring.

Til at begynde med har *feints* behagelige smagselementer af kiks, dernæst bliver de mere havregrøds- og læderagtige. Så kommer en kort honningagtig fase. Snart kommer hurtigt aromastoffer der minder om sved, rådden fisk, dårlige æg og opkast. Sidstnævnte må betegnes som aldeles uønskede. Det er således om at skære sit destillat på det nøjagtigt passende tidspunkt. For tidligt giver en whisky uden karakter. For sent giver udrikkelig spiritus.

Store Donald McArthurs klipning

Donald var bødker og havde langt kridhvidt hår som Samson. Hver dag når han kom forbi destillationsrummet stak han hænderne i den nydestillerede spiritus og lod dem løbe gennem manken. En lørdag gik han over på bødker værkstedet hvor han også kunne blive klippet. Klokken var omkring ti og han havde allerede fået sig en dram eller to og havde flere gange været ovre forbi destillations rummet. Håret glinsede af whisky. Nu var det uheldigvis sådan, at lille Angus Mawhinnie, som skulle klippe håret, selv havde fået sig et par stykker indenbords. Angus bandt en sæk om halsen, så han lignede en rigtig barber, syntes han. Donald sagde "Kun lidt af i nakken, men husk jeg er som Samson, hvis du klipper for meget af har jeg ikke styrke til at bygge fadene". Angus lagde saksen fra sig, tog sin pibe frem og strøg en tændstik. Woosh sagde det og Donald lignede Yul Brynner! Angus løb sin vej, og kom ikke tilbage i en uge. Donald, ja han gik rundt med hue på.



Aftapning og fadlagring.

Modningsprocessen tager frem for alt tid og mere tid. Den nye whisky er klar som vand, og vil gradvis tage farve fra fadet. En god maltwhisky er typisk lagret mindst otte til tolv år. Dog kan visse whiskyer blive ved med at forbedre sig ved lagring i helt op til tredive år eller mere.

Single malt whisky er den mest naturlige af alle spiritusholdige drikke, og er i højere grad end noget andet under indflydelse af de omgivelser, i hvilke den er fremstillet og lagret. Det er et faktum, at whisky modnet på egetræsfade kan suge den lokale atmosfære til sig. Man kan sige, at whiskyen ånder inde i sit fad.

Før spiritussen tappes på fade fortyndes den som regel til 63,5%. Ved højere alkoholprocent mener mange, at modningsprocessen er meget langsommere. Ved en lavere procent risikerer man en for lav alkoholprocent når whiskyen skal tappes på flaske. Ligeledes ville den således større mængde væske kræve langt flere fade og dermed mere plads til lagring. Først efter tre års lagring på egetræsfade i Skotland må produktet kaldes Scotch whisky.

Den ny bryggede spiritus lagres altid på brugte fade, som tidligere har rummet enten Bourbon eller sherry eller i visse tilfælde anden vin eller spiritus.

I denne modningsfase undergår whiskyen en slags magi. Det er kun for nylig, at man er begyndt at forstå betydningen af fadlagring for alvor. Kendere og whiskyelskere verden over har i mange år været enige om lagringsfasens store betydning. Men den egentlige forståelse er først begyndt at gå op for os inden for de senere år.

Med årene mister den unge whisky sin skarphed mens den fordamper og modner. Der fordamper godt to procent af et fads indhold på årsbasis. Tilsammen fordamper der en mængde svarende til 160.000.000 flasker om året i Skotland. Dette kaldes Englenes andel, så du kan nok forestille dig, at der er nogle meget glade engle, som svæver rundt over Skotland. Træet absorberer den vin eller spiritus, som oprindeligt lagres på det helt nye fad. Dette trækkes med tiden ud af fadet igen af den skotske whisky og bliver således en del af dennes karakter. Fadet giver kompleksitet, fremmer blødhed og afgiver et væld af aromastoffer. Den der har smagt nydestilleret spiritus lige før fadlagring og så har smagt den færdig lagrede dram efter eksempelvis tolv års modning, må give mig ret i, at det er som at se en larve blive til den færdige sommerfugl. Forskellen er enorm. Cirka tres til halvfjers procent af whiskyens endelige karakter stammer fra fadlagring.

Fadene, uanset type, er altid lavet af egetræ. Det er et lovkrav, og eksperimenter med andre træsorter har ikke været nogen succes. Der anvendes forskellige egetræssorter alt efter hvilken spiritus type man ønsker at lagre. Skotsk whisky lagres for det meste på amerikansk hvid eg (Quercus alba) eller hvis fadene stammer fra Europa - primært spanske sherry fade - er det den europæiske egetræssort Quercus robur der anvendes. Alle træer, der er egnede til fremstilling af fade er mindst 80 år gamle.

Indenfor amerikansk Bourbon industri er man de fleste steder gået over til at maskintørre træet, som fadene bygges af. Maskintørring tager cirka treogtyve dage, hvorimod den traditionelle tørremetode, hvor fadene opbevares udendørs tager atten måneder! De fleste mener, at Bourbons modningsproces og karakterudvikling ikke ændres, i hvert fald ikke væsentligt, uanset hvilken metode der er anvendt til tørring af de nye fade. MEN det har betydning for den skotske whisky der eventuelt lagres efterfølgende. Et af de få amerikanske destillerier, som stadig holder fast på mange af de gamle traditioner omkring fremstilling af Bourbon er Star Hill destilleriet, som fremstiller Maker's Mark. Hos Laphroaig anvendes hovedsagelig fade herfra, og det kan være en god del af forklaringen på, at netop denne skotske dram har noget særligt. De nye Bourbon fade brændes indvendig før brug. Dette udløser vanillin, som giver den søde, vaniljeagtige smag til whiskyen. Skotterne bruger fadene tre gange til lagring af den skotske whisky. Det siger sig selv, at der er langt mere karakter at trække ud af et fad første og anden gang det anvendes til Scotch.

Ved aftapning til de store mærker gælder det i høj grad om at kunne servere nøjagtig den samme vare for forbrugeren år efter år og uanset hvor i verden flasken er købt. Disse aftapninger er altid justeret lidt her og lidt der. Det skal forstås på den måde at farven justeres med karamel (husk der er kun tale om få dråber pr. fad) således at whiskyen altid har samme farve. Smagen kan justeres ved at ændre lidt på hvilke fade der blandes sammen. Mangler whiskyen sødme og blødhed kan master blenderen vælge at tilsætte lidt flere sherry fade i blandingen eller lidt ældre whisky end angivet på etiketten. For at whiskyen altid står og er helt klar og fremstår "ren" i sin flaske uanset hos hvilken vinhandler i verden den er havnet, koldfiltreres den færdige whisky inden flaske aftapning. Ved koldfiltrering køles whiskyen ned til et sted mellem nul og minus ti grader. Herefter filtreres den gennem et stålfilter. Denne filtreringsproces fjerner samtlige urenheder, og whiskyen vil selv om den forsynes med en håndfuld isterninger når den skal drikkes forblive klar i farven. Ufiltreret whisky holder i reglen mindst seksogfyrre procent alkohol. Ved denne alkoholprocent bliver den lidt tåget hvis den bliver forsynet med is eller koldt vand. Grunden er den at under koldfiltreringsprocessen fjernes nogle olier. Disse olier indeholder imidlertid en mængde aromastoffer, som ligeledes går tabt under filtreringsprocessen. En sjov øvelse er at finde den samme whisky i en koldfiltreret udgave og en naturlig, og så smage de to op imod hinanden. Dette kan gøres med for eksempel 10 år gammel Laphroaig.

Nyt træ giver uønskede smags- og aromastoffer i skotsk whisky derfor anvendes altid brugte fade, der som nævnt tidligere, har været brugt til lagring af Bourbon eller sherry. Cirka 90 procent af alle fade importeret til Skotland i dag er tidligere Bourbon fade. Sherry fadene kan som regel anvendes i længere tid end Bourbon fadene, og derfor er der langt mere end ti procent sherryfade i omløb. Sidstnævnte er også ti gange så dyre som Bourbon fadene. Der er cirka tyve millioner fade i omløb i Skotland i dag.

Alle kneb gælder

Under smugler tiden (1713 til 1823) var stort alle rundt omkring i landsbyerne og på øerne involveret i fremstilling, opbevaring eller smugling af den illegalt fremstillede spiritus. Således fortælles det at præsten på hovedøen "Mainland" i Orkney øgruppen gemte whiskyflasker under prædikestolen! Og hvem ville mistænke en præst?!

De 4 hovedområder

Skotsk maltwhisky deles op i typer alt efter hvilket område den er produceret i. Selv om single malt produktion indenfor et enkelt område kan være meget forskellig, er der dog fællestræk.

Lowlands

Al whisky fremstillet syd for linjen mellem Greenock i vest og Falkirk i øst kaldes lavlands whisky. Disse whiskyer er oftest lette og bløde, og de har ikke den meget kraftige tørvesmag. En lavlandswisky er god for begyndere på området eller som aperitif. Førhen var tredobbelt destillering et fælles karaktertræk for whisky fra dette område. I dag er det kun Auchentoshan, som holder denne tradition i hævd. Den tredje destillering er væsentligt fordyrende for fremstillingsprocessen, og er derfor med tiden blevet sparet bort. Denne tredje destillering er dog med til i høj grad at fremme en særdeles blød og rund dram.

Highlands

Højlandet er geografisk langt den største region. Her fremstilles fyldige og karakterfulde single malts.

De skotske øer fra Orkney øgruppen i nord og ned langs vestkysten hvor vi finder Skye, Mull, Jura og Arran (sidstnævnte ligger principielt ud for lavlandsområdet) hører alle under højlandet. Man taler således om whisky med ø-karakter. Denne karakter vil typisk manifestere sig som salt, tang, tørv, røg, jod m.m.

Speyside

Her ligger næsten halvdelen af de skotske whiskydestillerier.

Fælles for disse mange Speyside destillerier er, at de fremstiller bløde, frugtede eller blomsteragtige whiskytyper. Whisky fra Speyside er de mest eftersurgte blandt whiskyblendere, og højt elsket blandt verdens whiskyfans.

Campbeltown

Campbeltown var tidligere det helt store område for whisky produktion med ikke mindre end toogtredivede destillerier klumpet sammen omkring byen. Indtil for ganske få år siden var området tæt på at være en saga blot med kun et fuldtids aktivt destilleri tilbage, nemlig Springbank. Anno 2014 er der tre destillerier i byen og Campbeltown er tilbage på whiskykortet. Man holder fast på alle de gamle traditioner for whiskyfremstilling, og whisky herfra har da også en helt særegen smag med blandt andet masser af salt og krydderi i karakteren..

Islay

I århundreder har øen Islay i de indre Hebrider været et af de store områder for whisky fremstilling, med mange destillerier rundt langs kysten. Whisky fremstillet på Islay er som oftest de kraftigste hvad smag angår. Dette skyldes sikkert, kombinationen af havluft og en overflod af tørveholdig muld. En Islay whisky nydes bedst efter middagen. Ofte er dette en smag man skal lære at sætte pris på. Øen har i skrivende stund otte destillerier og et malteri, og det er dermed den ø i Skotland, hvor der er allerstørst whiskyproduktion. Selv inden for denne lille ø er der himmelvid forskel på whiskyernes karakter med den lette, sofistikerede Bruichladdich på øens vestkyst på en ene side og Ardbeg, Lagavulin og Laphroaig som de diametrale modsætninger på øens sydøst kyst. Typiske karaktertræk for en Islay dram er salt, tørv, røg, tang, tjære og jod.

De forskellige aftapninger af single malt whisky

Almindeligst er det at finde destilleriernes egne aftapninger rundt omkring hos alverdens vin- og spiritushandlere. En sådan aftapning er forsynet med destilleriets navn og eventuelt whiskyens alder. Farven kan være justeret med karamel. En sådan farvejustering vil dog aldrig kunne smages i en god single malt, da der er tale om få dråber per tønde whisky. Denne farvejustering er for at sikre et fuldstændig ensartet produkt år efter år. Farvejusteringen kan også anvendes til at sminke en ung whisky så den ser ud som om den har ligget på fad væsentligt længere end den rent faktisk har. Farven på en whisky kan bruges til at afgøre hvorvidt den er Bourbon lagret (hvidvins lys til ravgylden) eller sherry lagret (rødgylde til mahogni). Dansk og tysk lovgivning foreskriver at en eventuel farvejustering skal være afmærket på flasken muligvis blot med etiketten "E150a" hvilket angiver nummeret på det anvendte farvestof.

Der findes en efterhånden lang række af private aftappere. I de fleste tilfælde vil navnet på destilleriet fremgå, dog ikke så tydeligt/som blikfang, som på destilleriernes egne aftapninger. Ofte vil aftapperens navn stå først (og med de største typer), så her skal man til at nærlæse etiketten.

Om at nyde en god whisky

Vigtigt: Drik din whisky som du vil!

Smag og behag er heldigvis vidt forskellig. Det handler om at få den optimale smagsoplevelse, og det er smagsløgene, der skal afgøre, hvordan man ønsker at indtage sin dram. Med smagsløgene kan vi reelt kun registrere femsmage: sødt, surt, salt, bittert/tørt og umami. I whiskyverdenen arbejder vi ikke med umami.

Som tommelfingerregel kan man sige, at vi primært smager sødt med tungespidsen, salt med ydersiden lige efter tungespidsen, og arbejder vi os lidt længere bagud på tungen, men stadig på ydersiden, vil vi finde området der kan registrere surt og endelig smager vi tørt/bittert med det bagerste af tungen.

Vigtigere end smagssansen er i virkeligheden lugtesansen. Med næsen kan vi adskille hundredevis af dufte og måske endda sætte navn på. Mange dufte er relateret til oplevelser i vores barndom.

På destillerierne er det masterblenderen, som afgør hvordan en whisky skal smage. Masterblenderen kaldes ofte "næsen". En trænet "næse" kan adskille og sætte navn på tusindvis af dufte han møder i løbet af en dag. Det er blandt andet masterblenderens opgave for eksempel at sørge for kontinuiteten i destilleriets aftapninger, således at din favorit whisky altid smager ens uanset hvor og hvornår den er købt. For at kunne leve op til denne store opgave skal han således sørge for hele tiden at tjekke sine fade. Ikke to fade er ens, og selv om de ligger side om side på lageret kan de sagtens udvikle sig vidt forskelligt. Det er med at "plukke" fadet når det er modent. Herefter skal han så stikke fadene sammen i en kombination, så han rammer den helt rigtige karakter for den pågældende dram hver gang.

Blended whiskynydelse

Blended whisky opstod hos købmænd som for eksempel John og James Chivas og George Ballantine, som gerne ville kunne sælge en ensartet vare til deres kunder hver gang de handlede hos dem. Således opstod de store brands, som kunne eksporteres til alle verdenshjørner af det store britiske imperium.

Single malt og blended malt

De fleste vælger i dag at nyde deres whisky ren. Jeg anbefaler dog, at du tilsætter blot nogle få dråber vand. Vandet åbner for alle aromastofferne, som ellers tilbageholdes af de æteriske olier i whiskyen. Vandet bør have stuetemperatur, som whiskyen. Dansk postevand er helt fint idet vi ikke er slemme til at tilsætte klor.

Jeg synes dog, at det er en god idé altid først at dufte og smage whiskyen ren, og dernæst vurdere hvor meget vand den skal have og eventuelt tilsætte vandet lidt efter lidt. Nogle gamle aftapninger eller sherrylagrede aftapninger skal ofte kun have meget lidt vand. Her bliver du simpelthen bare nødt til at prøve dig frem.

Har whiskyen en høj alkohol procent, for eksempel en såkaldt *cask strength* aftapning, anbefaler jeg, at du som minimum fortynder den til cirka femogfyrre procent alkohol. Når en masterblender skal finde alle de fine og flygtige aromastoffer i sine prøver, fortynder han helt ned til tyve procent alkohol. Det er dog de færreste af os, der ønsker at nyde vores whisky ved så lav en alkohol procent. Jeg mener dog, at det er vigtigt, at man fortynder sin dram til et punkt, hvor den prikkende fornemmelse i næsen og på tungen forsvinder. Når denne forstyrrende prikken forårsaget af alkoholen er væk, kan du koncentrere dig om at finde de komplekse og spændende smagsnuancer, som optræder i whisky, og som gør netop denne drik så unik.

Den kloge narrer den mindre kloge...

I årene hvor den illegale whiskyproduktion florerede forsøgte myndighederne at få bønderne til at sladre om hinanden ved at udlove en dusør til den som angav et ulovligt destillations apparat. Som bevis på at der rent faktisk var et destillationsapparat på stedet, skulle man komme med kondensatoren, et stykke spiralformet kobber rør ved navn ormen. Når de primitive destillationsapparater var nedslidte, tog bønderne ofte selv ormen af og gik til myndighederne og "sladrede" om sig selv. Herved fik de udbetalt en dusør, og kunne tage hjem og starte en ny whiskyproduktion et nyt sted.

De seks skridt...

For at kunne gennemskue en single malt uden at have noget kendskab til den i forvejen kan du gå igennem de næste seks skridt for bedre at kunne dechifrere din dram. Hver whisky har en historie at fortælle – det er bare om at lytte godt efter.

1. farve

Kik grundigt på farven på spiritussen i glasset. Farven siger intet om whiskyens alder, men derimod siger den muligvis noget om hvilken fadtype whiskyen er lagret på for eksempel brugt Bourbon- eller brugt sherryfad. En hvidvinsfarve eller meget lys gylden farve er tegn på lagring på Bourbon fade. Er whiskyen dyb ravgylden eller rød gylden vil den stamme fra sherry fade.

2. tårer

Tip glasset en smule og drej det langsomt rundt i hånden seks til syv gange, således at indersiden af glasset dækkes af spiritussen. Ret glasset op og læg grundigt mærke til hvor lang tid det tager førend tårerne begynder at løbe ned af glassets sider.

Hvorledes løber tårerne: i tynde striber eller medium eller som rigtige dråbeformede tårer?

Des yngre whiskyen er des hurtigere løber tårerne - med undtagelse af *cask strength* whiskyer, som efterlader en stiptet linje øverst på glasset eller for den sags skyld whisky med kraftig sherry karakter. Har whiskyen en let krop vil tårerne løbe hurtigt ned langs glassets sider. Er tårerne derimod et øjeblik om at løsrive sig fra kanten og antager dråbeform mens de i adstadigt tempo løber ned langs glassets sider, har vi en whisky med en fyldig krop. Sammen med den næste øvelse vil vi have en håndsrekning i retning af at kunne bestemme lidt mere omkring whiskyens alder.

3. mundfølelse

Tag en tår af whiskyen, og lad den ligge midt på tungen. Dette gøres bedst ved at forme tungen som en skål. Hold whiskyen der i cirka fem sekunder og synk så langsomt. Temperaturen og varmen som afgives af whiskyen vil give en god indikation af whiskyens alkoholprocent. Dette skulle gerne bekræfte hvad tårerne fortalte dig for et øjeblik siden. Tungen fungerer med andre ord som et termometer.

Er spiritussen stærk og krydret, varmende, blød, aggressiv eller blid? Brænder whiskyen i munden, holder den enten en høj alkoholprocent eller er meget ung. Varmer den hele munden og et godt stykke ned i brystet har du en ældre whisky. Ved at sammenligne tre whiskyer med henholdsvis fyrre procent, treogfyrre procent og seksogfyrre procent vil du tydeligt kunne mærke forskel for hvert spring på bare 3 procent.

Er whiskyen op til ti år gammel vil den varme forrest på tungen. Er den femten år gammel vil du kunne mærke varmen udvikle sig midt på tungen, og er det en whisky med tyve år på bagen vil varmen opstå allerbagerst på tungen.

4. lugt til whiskyen

Lugt først til whiskyen uden vand ved at lade glasset passere i nogle centimeters afstand fra næsen. Lugt forsigtigt – og lad være med at stikke næsen helt ned i glasset for derefter at tage en dyb indånding. Så hopper øjnene sikkert ud! Det er vigtigt, at du lader whiskyen komme til dig.

Efter at have lugtet til whiskyen uden vand skal du nu tilsætte cirka 1/3 vand og blande det godt rundt. Når whisky og vand er godt blandet, skal du nu lugte til whiskyen igen denne gang ved at stikke næsen helt ned i glasset. Lav et notat om de aromastoffer du finder. Vær ærlig og brug hverdagsprog. Hvis du synes den lugter af gamle gummisko – ja, så er det det du skal skrive...

Bliv ved med at lugte til whiskyen med jævne mellemrum i løbet af de næste ti til femten minutter. Det er utroligt hvor ofte duften kan ændre sig i løbet af bare kort tid.

5. smag på whiskyen

Tag en tår af whiskyen og lad den løbe ud over siderne på tungen. Træk vejret let gennem munden så du skaber små bobler. Lad den varme lidt og synk så langsomt. Ved at trække luft ind og ved at lade spiritussen varme tungen og ganen får du frigivet alle de vidunderlige aromastoffer som findes i whiskyen.

6. eftersmag

Med andre ord: hvor længe varer smagen? Generelt set har whisky fra Islay oftest en meget længere eftersmag end Skotlands øvrige whiskyer. Dette skyldes den kraftige tørverøg og whiskyernes olierede karakter.

Eftersmagen kan vare fra en halv time til fem timer alt afhængig af alder og fremstillingssted. Her gør øvelse mester!

Hvis jeg kan lide whisky “X” hvilke andre whiskyer vil jeg muligvis også kunne lide?

Som whiskydrinker finder man som regel hurtigt en favorit, som man så bliver ved at vende tilbage til. Det velkendte er en sikker havn, og med de mange destillerier og deres mangfoldige aftapninger og *wood finishes* at vælge imellem, er det nemt at blive forvirret som almindelig forbruger. Der er derfor opstået et grupperingsystem, lavet af en række førende whiskyeksperter. Dette system har jeg her fået lov at gengive i dansk oversættelse. Grupperne omfatter destilleriernes egne standard aftapninger. Der er således ikke taget højde for de mangfoldige afrundinger på andre fadtyper end de gængse, da systemet hermed, efter min mening, ville blive for omfattende og forvirrende. Men det er en god guide for dig, som gerne vil prøve andet end det velkendte og sikre dog uden at løbe den store risiko for at foretage fejlindkøb.

Gruppe A (fyldig krop, medium søde, udtalt sherry med frugtede, krydrede, maltede toner og et strøg af nødder og tørverøg):
Dailuaine, Dalmore, Glen Dronach, Macallan, Macphails, Mortlach, Royal Lochnagar.

Gruppe B (medium fyldig krop, medium sødme med nødder, malt, blomster, honning og frugtede toner):
Aberfeldy, Aberlour, Ben Nevis, Benrinnes, Benromach, Blair Athol, Cragganmore, Edradour, Glenfarclas, Glenturret, Konckando, Longmorn, Strathisla.

Gruppe C (medium fyldig krop, medium søde med frugt, blomster, honning og maltede toner og et strøg af krydderi):
Balvenie, Benriach, Dalwhinnie, Glendullan, Glen Elgin, Glenlivet, Glen Ord, Linkwood, Royal Brackla.

Gruppe D (let krop, medium søde, ingen eller let tørv med frugt, blomster og toner af malt og et strøg af nødder):
An Cnoc, Auchentoshan, Aultmore, Cardhu, Drumguish, Glengoyne, Glen Grant, Mannochnomore, Tamdhu, Tobermory.

Gruppe E (let krop, medium søde, let tørt med blomster og maltede toner og strøg af sherry, krydderi og honning).

Bunnahabhain, Glenallachie, Glenkinchie, Glenlossie, Glen Moray, Inchgower, Inchmurrin, Tominotul.

Gruppe F (medium fyldig krop, medium søde, let tørt, maltede toner og strøg af sherry, honning og krydderi):

Ardmore, Deanston, Glen Deveron, Glen Keith, Glen Rothes, Old Fettercairn, Singleton, Tomatin, Tormore, Tullibardine.

Gruppe G (medium fyldig krop, let tørt og blomster toner):

Arran, Dufftown, Glenfiddich, Glen Spey, Miltonduff, Old Rosdhu, Speyburn.

Gruppe H (medium fyldig krop, medium søde med toner af røg, frugt og krydderi og strøg af nødder og blomster):

Balblair, Craigellachie, Glen Garioch, Glenmorangie, Oban, Old Pulteney, Teaninich.

Gruppe I (let til medium krop, tørt med toner af røg, krydderi, og honning og med strøg af blomster):

Bowmore, Bruichladdich, Highland Park, Isle of Jura, Ledaig, Springbank.

Gruppe J (fyldig krop, tørt, voldsom, tørret og medicin smag med et strøg af krydderi):

Ardbeg, Caol Ila, Clynelish, Lagavulin, Laphroaig, Talisker, Longrow.

Et glas *wash* om dagen...

Den gærede væske, kaldet *wash*, er i princippet en sød øl. For at fordrive tiden om aftenen var det almindelig kendt at de lokale "drenge" i landsbyerne havde for vane at bryde ind på destillerierne, sænke kander ned i gæringstankene og forsyne sig i rigelig mængde med denne søde og egentlig ikke særlig velsmagende øl. En sådan aften havde udviklet sig til en af de mere muntre og skæbnen ville at netop denne aften kom toldinspektørerne på besøg. I situationen var enhver sig selv nærmest, og alle skyndte sig at kravle ud ad det vindue de var kommet ind ad – og så ned af den lange stige. Alle undtagen ham på de ethundredeogtredivo kilo. Han gav tolderne fingeren og forsøgte så at komme væk, men gled på stigen og faldt lige så lang og tung han var, og slog sig selv halvt bevidstløs. Toldinspektørerne fik ham rejst op og tog ham med indenfor, her fik de liv i ham igen og gav ham oven i købet en solid dram. Fra den dag havde vores ven totalt mistet sit omdømme i landsbyen. Ikke alene var han blevet hjulpet af "fjenden" men han havde også modtaget en dram. Pinligt!

Private aftappere

Foruden destilleriernes egne aftapninger findes der en række private aftappere. Disse firmaer, har som regel ikke har nogen tilknytning til destillerierne, men er helt uafhængige. De er kort og godt købmænd, som køber fade på destillerierne og laver anderledes aftapninger af destilleriernes produkter. I enkelte tilfælde vil destillerierne ikke lægge navn til produktet idet det adskiller sig fra destilleriets egen aftapning. Det kan således i nogle tilfælde være svært at gennemskue nøjagtig hvilken whisky man står med når den er aftappet under et andet navn. Dog finder man ofte oplysninger på etiketten, som giver en god indikation af typen for eksempel "*peated Islay malt*" eller lignende. I andre tilfælde kan der være tale om enkeltfads aftapninger, som bærer destilleriets navn. En ti-årig indeholder således 100% ti år gammel whisky. Disse kan være meget spændende, da de egentlig er det sande udtryk for hvad det pågældende destilleri fremstiller. Destilleriets egen aftapning vil være stukket sammen af et stort antal fade ofte med ældre whiskyer i blandingen end det fremgår af etiketten. Med en enkeltfads aftapning er vi altså helt nede i det rent basale. Disse enkeltfads aftapninger bliver ofte på etiketten forsynet med en række gode oplysninger for os forbrugere. Herunder blandt andet hvilken fadtype den pågældende whisky er lagret på.

I rækken af private aftappere kan jeg således her nævne følgende, som alle oftest aftapper whisky af høj kvalitet:

Gordon & MacPhail
Black Adder
Signatory
Ian Macleod
Murray McDavid
The Bottlers
Adelphi
Douglas Laing
William Cadenhead
The Scotch Malt Whisky Society
Duncan Taylor

Alder versus årgang

De fleste whiskyer forsynes med en aldersangivelse på etiketten. Eksempelvis Springbank 10 Year Old. Det betyder, at det yngste whisky i flasken er ti år gammelt. Der kan meget vel være væsentligt ældre whisky i blandingen. Husk her på, at destilleriernes egne aftapninger som regel er stukket sammen af mange fade. Master blenderen kan her vælge at tilføje lidt mere sherry lagret whisky eller noget ældre whisky alt sammen for præcis at ramme den karakter, som han har besluttet at den pågældende aftapning skal have. Er whiskyen forsynet med alder er det ligeledes en garanti for at den smager ens hver gang. Der er ikke to fade der er ens, så derfor er opskriften på for eksempel ti års Springbank ikke helt ens hver gang. I nogle tilfælde vælger man at forsyne etiketten med en årgang f.eks. Inverleven 1985. Er flasken så yderligere forsynet med en tappedato kan man selv regne alderen ud. Er der årgangsangivelse på etiketten er al whiskyen i den pågældende flaske fra den nævnte årgang. Der vil så være forskelle i karakteren på de enkelte årgange, hvilket har sin helt egen charme.

Læs etiketten grundigt før du køber

Man kan hente en del oplysninger ved at læse etiketten grundigt inden man køber en flaske dyr malt. Bemærk hvor den stammer fra. Hvis destilleri navnet ikke umiddelbart siger dig noget om hvor i Skotland du befinder dig bør du se om området er specificeret. Der kan for eksempel stå "*single lowland malt*" – og så er vi altså i lavlandet med dets milde whiskytyper. Står der "*single Speyside malt*" ja, så kan du forvente den frugtede og blomsteragtige karakter som er typisk for whiskyer fra dette område. Står der blot "*single highland malt*" er du formentlig uden for Speyside men stadig på fastlandet, og så er det en god ide at rådså sig med et kort. Hvis whiskyen stammer fra et kystområde vil man nemlig kunne forvente noget havkarakter som eksempelvis salt. Stammer whiskyen fra en af øerne vil der muligvis stå "*single island malt*", og dette skal ikke forveksles med "*single Islay malt*". Der er naturligvis fællestræk, men er whiskyen fra Islay kan den meget vel være voldsomt røget.

Bemærk også alkoholprocenten. Man får sig noget af en overraskelse hvis man får sig en ordentlig tår af en *cask strength* whisky uden at være forberedt.

Ligeledes vil det fremgå hvem der har tappet whiskyen på flaske. F.eks. "bottled by Gordon & MacPhail, Elgin". Dette vil være en aftapning der adskiller sig fra destilleriets egen, men med Gordon & MacPhails høje kvalitets sans.

Tendensen indenfor aftapning af single malts går i retning af at lade whiskyerne være så naturlige som muligt. Det vil sige, at man efterhånden hos nogle aftappere er ved at gå bort fra at justere farven med karamel. Ligeledes koldfiltrerer man heller ikke i så vid udstrækning som tidligere. En whisky som ikke er koldfiltreret vil holde minimum seksogfyrre procent alkohol. Den vil blive lidt tåget ved tilsætning af vand, og der kan forekomme små partikler som svømmer rundt i flasken. Til gengæld er al karakteren i behold, da noget går tabt ved koldfiltrering. Som forbruger er jeg glad for denne udvikling. En del især private aftappere er blevet gode til at skrive, hvilken fadtype der er anvendt under modningen. Dette siger også en del om whiskyens karakter. Sherry fade vil typisk give en sød, nøddeagtig karakter imens Bourbon fade typisk vil fremelske citrus og vanilje. Er whiskyen afrundet på en anden fadtype end de gængse som f.eks. portvin, rødvin, cognac, madeira, rom eller noget andet må man prøve at forestille sig en grad af denne ekstra dimension. Efter min mening kan disse *wood finishes* være både meget spændende og bidrage absolut positivt til en dram, men jeg skal være ærlig at sige, at jeg også har smagt eksempler på det modsatte. Ligeledes kan man opleve, at en ellers kedelig enkeltfads aftapning bliver peppet op ved at blive afrundet på en ny fadtype.

En afrunding

Som afrunding på dette whisky hæfte vil jeg blot ønske dig god fornøjelse med dine kommende whiskyer - det være sig malt eller blended alt efter din smag og dit humør. Jeg håber disse oplysninger har været med til at løfte en flig af sløret for hvad skotsk whisky egentlig er for en størrelse og dermed bidrage til forståelsen af denne helt unikke dram.

Peter Kjær

Ordforklaring

Blend: at blende er at blande. En blended whisky er således et blandingsprodukt af single malts og grain- eller kornwhisky.

Bourbon: amerikansk whisky bestående af mindst 51% majs destilleret til mindst 80% alkohol og modnet på nye egetræsfade, som brændes indvendig. Bourbon modnes ved 62,5% alkohol

Cask strength: whisky som holder den alkoholprocent den havde ved aftapning fra fad. De fleste whiskyer fortyndes før flaskeaftapning ned til f.eks. 40%, men ved *cask strength* whisky er det op til forbrugeren selv at fortynde whiskyen med vand, hvis han eller hun ønsker det.

Coffey destillations apparat: også kendt som et søjle destillations apparat. Opfundet i ca. 1830 forbedret og patenteret af Aenas Coffey. Med denne type destillations apparat kan man i en kontinuerlig proces destillere meget ren spiritus med en høj alkoholprocent. Spiritussen bliver således billigere men ikke så karakterfuld som hvis den var destilleret på en traditionel potstill.

Destillere: fordampning af en alkohol holdig væske efterfulgt af en nedkøling/fortætning af alkoholdampene, hvorved alkoholprocenten forøges.

Dram: et stort glas skotsk whisky!

Englenes andel: under modning fordamper der ca. 2 procent whisky fra fadene pr. år, dette kaldes englenes andel.

Feints: den sidste spiritus som kommer fra 2. destillering. Denne alkohol har mange uønskede aromastoffer og en lav alkohol procent og destilleres igen.

Foreshots: den første spiritus som kommer fra 2. destillering. Denne alkohol har en høj alkohol procent og mange for lette aromastoffer, og destilleres igen.

Gæringskar: stort kar af for eksempel amerikansk pinjetræ eller rustfrit stål som anvendes til gæring.

Korn whisky: whisky fremstillet af majs eller hvede for derefter at blive modnet mindst 3 år på egetræsfade.

Koldfiltrering: før aftapning på flasker bliver de fleste whiskyer kølet ned til mellem 0 og minus10 grader for derefter at blive filtreret. Denne filtreringsproces fjerner alle urenheder stammende fra fadlagring og bevirker at hvis whiskyen efter flaskeaftapning opbevares køligt ikke bliver tåget.

Malt: korn som man har fået til at spire og hvor spiringen er standset med varme.

Maltningsgulv: traditionelt maltes byggen på destilleriet. Dette foregår på et stort cement gulv, hvor den spirende byg vendes med håndkraft indtil spiringen er ideel. Denne metode er i dag stort set blevet overtaget af malterier, som malter byggen i f.eks. store tromler.

Maltwhisky: whisky fremstillet af maltet byg.

Modning: whisky modnes på egetræsfade. Efter aftapning på flaske modnes whiskyen ikke yderligere.

Mæsk kar: stort kobberkar, hvor sukkeret udvindes af bygmelet med varmt vand.

Pot still: løgformet destillationsapparat af kobber til destillation af mindre partier whisky.

Pure malt: denne betegnelse anvendes ikke længere, men hedder i dag blended malt. Det er en blanding af maltwhiskyer fra forskellige destillerier.

Single barrel whisky: whisky stammende fra ikke bare ét bestemt destilleri men fra ét bestemt fad. Denne aftapningsform er hyppigst hos nogle private aftappere.

Reflux: alkohol holdige dampe som stiger op i destillationsapparatets svanehals, men falder tilbage i kedlen førend de når at blive fortættet til alkohol igen. Formen og størrelsen på destillations kedlen kan øge eller mindske graden af reflux.

Tørsv: komprimerede planterester, som aldrig har kunnet gå i forrådnelse grundet jordbunds- og klimaforhold. Tørret kan tørsv bruges som brændstof, og udvikler en kraftig røg.

Uisge beatha: gælisk for livets vand.

Vatted malt: denne betegnelse anvendes ikke længere, men hedder i dag blended malt. Det er en blanding af maltwhiskyer fra forskellige destillerier.