

Prov 4 – 2023

I - glaset

En provning med Kopparpannans Whiskyklubb



Master Distiller – Vad är det?

Hierarkin "Distiller", "Head Distiller" och "Master Distiller" används mest inom Bourbon industrin.

I Skottland nämns mycket sällan dessa titlar. "Master Distiller" eller "Master Blender" användes knappt alls före 90 talet. Man pratade om Distillers, Blenders, managers etc.

Idag finns fler "Master Distillers" i världen som "promotar" och håller upp whisky än som faktiskt jobbar i destilleriet. Det är mest en "marketing grej".

Det finns ingen utbildning, certifiering, diplom eller för den delen någon definition på vad "Master Distiller" egentligen står för. Idag avser begreppet dock oftast den som har ansvaret för whiskyreceptet, som doftar, smakar av och bestämmer vad som ska buteljeras. De som har ansvar för processen i övrigt, inklusive destillering är i de allra flesta fall helt andra personer.

Om det nödvändigtvis ska finnas en titel för den som har ansvaret för själva destillationen, anser många i branschen att "Head Distiller" är den som bör användas.

Presentation av provningen

Under denna provning kommer vi att avnjuta fyra olika whisky, från mer eller mindre kända destillerier, mest mindre.

Vi hoppas så klart att alla ska hitta någon man gillar. Men viktigast är att vi som deltar kommer att tycka att det varit värt att spendera eftermiddagen tillsammans. Samtliga fyra whisky's finns, åtminstone just nu, fortfarande att beställa från Systembolaget.

Samtliga whisky presenteras när provningen är slut. Anledningen är att vi under tiden kommer att ha en liten "tävling" med ett fint pris för en ensam vinnare.

Det var allt vi tänkte säga innan provningen.

Nu kör vi igång!

Whisky #1 – Currach

Nr på systembolaget: 58154

Ålder: NAS

Område: Irland

Alkoholhalt: 46%

Pris: 629 SEK

Volym: 700 ml

Beskrivning enligt dem själva

Doft: En spännande doft, aromer av havssalt och rågkex ger vika för en gyllene karamellsötma, uppbackad av vegetabiliska inslag med en touch av jod.

Smak: Mald peppar och kryddig ek, följt av saltiga men ändå söta maritima toner, kompletterat med en vitvinsfruktighet, smörkola och undertoner av grönt te.

Eftersmak: En elegant söt och salt finish med en touch av lakrits och mycket umami och maritim karaktär.

Kuriosa

Utgiven av irländska Origin Spirits. Det är örökig whiskey, trippeldestillerad av West Cork distillery. Batch 3, flaska 253 av ca 3000, buteljerad juni 2022.

Lagrad på ex bourbonfat, med en finish på jungfrufat som är kolade genom att elda Wakame tång i dem.

Wakame är en grön tångsort som i detta fall är hållbart handskördad utanför den vilda Atlantkusten i grevskapet Clare. Den är sällsynt och säsongsbetonad och anses vara kungen av alger.

The Currach är en traditionell irländsk båt gjord av flätat, djurskinn och tjära. Currach var ett farkost som gjorde det möjligt för de tidiga irländska munkarna att utforska andra länder och föra tillbaka religiösa artefakter och främmande teknologi, som alembiken (entidig version av dagens destillationspanna). Dessa båtar användes för den första exporten av irländsk whisky till Skottland och används än idag för att skörda tång.



Lite fakta om Origin Spirits

- Grundad av Patrick Shelley som tidigare jobbat för LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) som bekant äger bl.a. Glenmorangie och Ardbeg.
- Företaget finns i västra Cork och etablerades 2013.
- Förutom Currach Whiskey tillverkas Kalak Single Malt Vodka och Ornabrak Single Malt Gin.
- Man använder enbart Irländskt korn från kontrakterade bönder.
- För att skapa den distinkta umami-smaken som finns i Currach Whisky kolar de insidan av färska amerikanska ekfat genom att elda torkad tång i dem, Kombu eller Wakame. De kolar faten sex gånger. Whiskeyn får sedan en finish på faten i 3 månader.
- Tången skördas av fjärde generationen familjen Talty.
- Alla deras produkter är tillverkade av West Cork Distillers Ltd i den vackra kuststaden Skibbereen i West Cork, Irland, ett av de största irländskt ägda destillerierna på Irland.

Whisky #2 – Kurinji – Single Malt of India

Nr på systembolaget: 53301

Ålder: NAS

Område: Indien

Alkoholhalt: 46%

Pris: 1248 SEK

Volym: 700 ml

Beskrivning enligt dem själva

Doft: Blommiga toner tillsammans med päron, melon, muscavadosocker, vanilj, toner av ek och lite toffee.

Smak: Fruktig med toner av citrus eller kanske salt karamell? Kort efter honung, vanilj tillsammans med toner av toffee och blommiga toner. En lätt ton av ek och ingefärsgodis kan också skönjas.

Eftersmak: Söt och blommig med damm av mald peppar.

Kuriosa

Batch 1, buteljerad december 2022. Upplagan är 16 000 flaskor, varav 8 100 st är avsatta för den indiska marknaden.

Denna Single Malt Whisky är gjord av korn, som odlats vid foten av Himalayas höjder och sedan destillerad och lagrad i Bangalores tropiska klimat 1000 möh.



Lite Kurinji fakta

- Den andra utgåvan från Amruts bolag Single Malts of India. Ett bolag som ämnar lagra och buteljera whisky från andra mindre kända destillerier i Indien.
- Inspirationen till denna whisky kommer från de sprudlande Kurinji-blommorna, som återfinns i bergsregionen Kurinji som ligger i dagens Tamil Nadu och Kerala i södra delen av Indien.
- Dessa blommor endast vart 12:e år och fyller bergens frodiga grönska med en lila nyans så långt ögat kan nå. Sangam (forntida tamil) litteratur har dokumenterat Kurinji många gånger i sin Agam eller kärlekspoesi.
- I forntida tamilska texter, som går tillbaka till Sangam-perioden (300 f.Kr.), delades landet in i fem regioner kallade Tinais. Var och en med en distinkt litterär stil, grammatik, kultur och till och med kök. Enligt dessa texter betydde Kurinji alla berg och närliggande regioner med dess kuperade teräng och det sätt att leva som förknippades med dem.
- Kornet till whiskyn har odlats i Punjab och Rajasthan som har ett tropiskt klimat. Man tror att det tropiska klimatet i kombination med lagringen i Bangalore 1000 möh skapar en whisky med smak och doft av frukt och choklad med kryddiga toner.

Whisky #3 – Milk and Honey Dead Sea B19

Nr på systembolaget: 52885

Ålder: 3 yo

Område: Israel

Alkoholhalt: 55,5%

Pris: 1247 SEK

Volym: 700 ml

Beskrivning enligt dem själva

Doft: Torkad frukt och ett potpurri av mild piprök med inslag av rosenblad.

Smak: Rostade salviablod och en varm mix av kryddnejlika och muskotnöt med ett stänk av mörk karamell.

Eftersmak: Mineral, jord, kryddig ek och hibiskusblomma.

Kuriosa

En whisky i serien APEX Single Malt Whisky Small Batch. Detta är batch #19 och är destillerad 3:e december 2018, buteljerad 20:e september 2022, upplaga på 5566 flaskor.

Det är den första och enda whisky som lagrats på den lägsta platsen på jorden, vid Döda havet. Klimatet i regionen är hårt och dynamiskt, känt för sin extremt höga salthalt med temperaturer som kan uppgå till 50 grader och en "angels share" som kan nå 40%.

De noga utvalda faten som använts för att lagra denna whisky är av färskek som under hela lagringstiden exponerats för det extremt salta och mineralrika vattnet. Ett glas M&H Apex Dead Sea är enligt dem själva "ett smakprov på deras innovativa anda". Whiskyn är varken kylfiltrerad eller färgad.



Lite Milk & Honey Whisky Distillery fakta

- Startade 2014, är Israels första whiskydestilleri och ligger i en av Tel Aviv's nyare delar. Planeringen startade 2012 då entreprenörerna Gal Kalkshtein, destilleriets ägare, tillsammans med Amit Dror, Simon Fried samt Roe och Naama Licht, tyckte det var dags för ett Israeliskt destilleri.
- För att starta destilleriet anlätades bl.a. konsulten Dr. Jim Swan, en ledande expert på lagring i hett klimat och whisky från den nya världen. Han kallades också destilleriets första "Master Distiller". Dr. Jim Swan gick bort 2017. Deras "Head Distiller" har dock sedan starten varit Tomer L. Goren. Någon ny "Master Distiller" har inte utsetts, då inget behov finns.
- De lagrar sin whisky i fem områden, Gennesaretsjön (-210 möh, hög fuktighet), bergen runt jerusalem (700-800 möh, låg temp i jämförelse), Tel Aviv (0 m, medelhavsklimat), Öknen (150 möh, väldigt torrt) och Döda havet (-423 möh)
- Destilleriet har ett väldigt modernt "labb" för att filtrera, rena och förbättra det lokala grundvattnet. Vattnet blir perfekt för whisky och gör processen mer hållbar.
- Man använder nästan uteslutande orökig malt, med undantag för två veckor var sjätte månad då man använder malt rökt till 40ppm.
- Jästiden är 60-72 timmar
- Det är dubbeldestillering som gäller med ett relativt kort "hjärta" som startar vid 80% och skärs vid 70%. Årlig kapacitet ca 230 000 liter.

Whisky #4 – Flóki – Sheep dung smoked

Nr på systembolaget: 58527

Ålder: 3 yo

Område: Island

Alkoholhalt: 47%

Pris: 713 SEK

Volym: 700 ml

Beskrivning enligt dem själva

En verkligt unik whisky med en komplex smakprofil. Söta rökiga toner komplementerar den intensiva smaken av det isländska kornet och en rik, kvardröjande eftersmak som tar dig tillbaka till gården du arbetade på för decennier sedan.

Kuriosa

Destillerad av familjdestilleriet Eimverk 2020, buteljerad 2023, fat# 36 och flaska 166.

Whiskyn är hantverksmässigt tillverkad och 100 % lokalt odlat isländskt korn har använts.

Den är rökt enligt traditionella isländska metoder, vilket här betyder att man eldat "fårdynga" under den.

Det är en Single barrel whisky som lagrats i 3 år på ex-Flóki Young Malt fat under foten av berget Hekla. (Flóki Young Malt är maltsprit som säljs som redan som två årig och därmed inte kallas whisky).

Whiskyn är inte kylfiltrerad eller färgad.



Lite Eimverk fakta

- Eimverk är ett familjedrivet destilleri som grundades 2009 av Halli & Egill Thorkeleson, med sikte på att göra förstklassiga isländska spritdrycker enbart av lokala ingredienser.
- De producerar tre spritdrycker: Flóki, single malt whisky; Vor, gin; och Víti, en signaturversion av isländska Brennivín.
- Namnet Eimverk, kommer från det isländska Eim för destillation, och Verk betyder att få jobbet gjort.
- Flóki är namnet på ledaren på ett vikingaskepp som sökte efter en mytomspunnen ö i Nordatlanten år 868.
- Destilleriet känner stolthet i att göra saker från grunden. Från att odla eget korn till att designa och tillverka sin egen skräddarsydda destillationsutrustning inklusive kopparpannor.
- Det isländska kornet är tåligt och utvalt för att trivas under den korta intensiva isländska sommaren. Det påstås ge en söt maltighet och kryddiga toner.
- För att komma fram till receptet som används till Flóki gjordes 163 provdestillationer och mognadstester under fyra år.
- För lagring används främst nya amerikanska ekfat, men även firstfill bourbon, ex sherry, tom ölfat.

Tack för denna gång!

Glöm inte årets sista provning, den 9e december.
Provningsledare Patrik Wågström & Mikael Söderström.



Ha en fortsatt trevlig kväll!