



KVARTALSBREV 10

juni 2013 Douglas Christianson

Krönika.

Som nummer två, att berätta vem vi styrelseledamöter i SWF är, kommer här en kort maltmemoar.

Mitt namn är Peter Borg och jag är vice ordförande i förbundet. Rent privat har jag en brokig bakgrund, född i Skåne och uppväxt i både Norge och Danmark. Några fasta punkter i Sveriges geografi blev Dalarna och på senare år Södermanland och Nyköping där jag odlade intresset för olika alkoholhaltiga drycker på 90-talet. Jag skall vara ärlig och säga att Whisky bara är en tråd i intresset. Såväl Vin som Grappa, Whiskey och Tequila har intresserat mig.

En parameter som triggade whiskyintresset var att jag reste en hel del i jobbet och träffade intressanta personer som vidgade vyerna och gav tillfälle att botanisera i butiker utanför Sveriges gränser. Varför jag sedan blir intresserad av klubbverksamhet beror i högsta grad på mina goda kamrater i Nyköping. Efter en utlandsperiod med familjen strålade tre "gamla" grannar ihop lagom till Millenniumskiftet, köpte whisky på fat som vi lät mogna på plats i Skottland. Idag har vi ca 30 fat i Klubben HABOST som växt från 3 till 175 whiskyentusiaster med säte i Nyköping. Vi arrenderar en gammal landsvägskrog" där vi har våra provningar under de historiska vingslagen av Olrogs, Vedholm och tjocka Lasse.

Kontakten med SWF var ett resultat av influenser från förebilder i SMAD samt deltagande i SWF Convention där man träffade allt fler intressanta klubbar landet runt. Vi köpte SWF buteljeringar och engagemanget ökade. Det slutade för min del på en hedrande stol i styrelsen 2010.

Styrelsenytt

Minnesanteckningar från SWF styrelsemöten läggs nu regelbundet ut på vår hemsida i referatform (se under historik). Vissa saker visar vi dock inte öppet på hemsidan, t ex vilken krog som blir Årets whiskyrog, nomineringar till stipendier och andra integritetskänsliga ärenden.

Några blänkare från styrelsen och arbetsgrupperna.

Årets Whiskyrog är utsedd och kommer att presenteras på SWF Convention.

Gordon & MacPhail stipendiet. Vi har skickat tre namn till Symposion som tillsammans med Gordon & MacPhail utser året vinnare.

SWF hemsida utsätts då och då för Cyberattacker vilket innebär att Webhotellet stänger vår hemsida. Räkna med problem en tid framöver. SWF skulle bytt Webhotell 1 januari i år men bytet har senarelagts och kommer att ske under hösten 2013.

Vi har en mycket bra hemsida i SWF som Peter Borg och Sverker Ehn gör ett jättejobb med. Där finns mycket att läsa som handlar om SWF. Vi har ett snitt på 5000 besökare varje månad. Hur många av dessa som är SWF medlemmar vet vi dock inte, men jag vill gärna slå ett slag för att ännu fler medlemmar tar del av utbudet på hemsidan.

SWF Jubileumsbuteljering. En viss överproduktion finns vilket möjliggör extra beställning om någon/några vill ha ytterligare någon flaska.

Styrelsens (min) målsättning om 5000 beställda flaskor nådde vi inte. Tyvärr. Det har kommit många synpunkter från klubbarna, speciellt efter att vi gått ut och förlängt beställningstiden. Det är vi mycket glada för. Det är uppenbart att styrelsen hade missbedömt intresset. Vi var övertygade om att en 10-årig maltwhisky destillerad samma månad som SWF startades och från ett litet spännande destilleri där whisky produceras utan hjälp av datorer och som dessutom fått en väldigt unik etikett skulle vara mycket intressant. Ok, vi har fått över 2600 beställningar. Det är inte dåligt och det är dessutom nytt rekord för SWF buteljeringar, men vi ville mer.

Vi har fått synpunkter på valt destilleri. Intresset hade varit större med en Laphroaig eller Springbank tycker någon klubb. Det är möjligt, men det är också en smakfråga. En av SWF utgångspunkter var att välja Symposion och Gordon & MacPhail som tack för det stora stöd SWF fått genom åren. I många klubbar har informationen om jubileumsbuteljeringen fallit mellan stolarna och klubbmedlemmarna har inte fått kännedom om möjligheten att beställa. I andra fall har styrelserna i vissa klubbar valt att själva bestämma om klubben skulle göra beställningar eller inte. I några klubbar har vi konkurrens i och med att de själva just gjort egna klubbbeställningar. Några klubbar har inte beställt då de tyckte att den senaste SWF buteljeringen inte höll tillräcklig kvalitet. Andra har varit besvikna på att vi ibland tvingas kvotera antalet flaskor.

Det skall dock sägas att det givetvis är frivilligt om klubbarna vill beställa eller inte.

Kvotering. I samband med Jubilumsflaskan gick vi ut med några frågor till klubbarna. Några svar innebar kritik av kvoteringssystemet vi använder då tilldelningen inte täcker önskemålet. Vi gör så gott vi kan och försöker vara så rättvisa som möjligt, men det kan förmodligen göras bättre. Kritik som inte följs av konkreta förslag är inte lätt att hantera. Därför uppmanar jag de klubbar som är kritiska mot kvoteringen att hjälpa oss med förslag. Skicka förslagen till Hans Sundqvist Avesta hans@aws.nu

Springbankbuteljeringen levereras v 24 och v 25 och det blev totalt 782 flaskor.

Provningsledargruppen har levererat 5 provningsturnéer under våren och hittills är två klara under hösten. Vi har avsatt pengar för att en turné i höst skall gå i Norrland.

SWF utbildning. En utbildning för utbildningsledare kommer att genomföras under hösten. Tid och plats är inte klart ännu. Vi öppnar upp utbildningen i mån av plats även för de som inte vill vara utbildningsledare men ändå vill skaffa sig kunskap om whisky.

Convention. Planeringen flyter på som planerat vilket innebär tre managers från Diageo samt någon Brand Ambassador för Johnny Walker, också från Diageo. Det blir två större provningar och mellan provningarna flyttar vi ut destilleriföreträdarna i lokalen och fixar vad vi kallar ”Managers Corner”, dvs Convetiondeltagarna ges möjlighet att diskutera whisky direkt med experterna.

Klubbkonferens. Vår ambition är att genomföra en klubbkonferens i mars 2014. Mer är inte klart just nu mer än att någon färja kan vara ett alternativ. Jag tar gärna emot alla synpunkter på innehåll, plats, antal deltagare per klubb, lämpliga provningsledare under konferensen mm.

Årsavgiften till SWF skall från och med nu av klubbarna betalas utan uppmaning senast 1 september. Ingen särskild faktura kommer att skickas ut. När ni betalar måste ni ange klubb id. Är inte avgiften betald 1 september tar SWF ut en förseningsavgift på 50 kr. Den höjs till 100 kr om inte årsavgiften är betald 1 oktober.

Hur stor är årsavgiften? Läs på SWF hemsida www.svenskawhisky.se

Whisky Battle. SWF gratulerar vinnande lag SMAD. Extra roligt att det i laget ingick en tidigare SWF styrelsemedlem, Bernt Sjödin, och en nuvarande, Anders Norström.

Whiskyförbund i Norge. 12 oktober kommer ett nytt Whiskyförbund att bildas. Det blir i Norge och SWF skickar v ordförande Peter Borg till detta högtidliga tillfälle. Även förre ordföranden i SWF, Hans Lilja, deltar och SWF vill samtidigt tacka Hans för allt det arbete han lagt ner för att hjälpa norrmännen att komma igång.

Whiskymässan i Göteborg lockade över 11000 besökare. Problem uppstod bl a genom att kötiden för att komma in ibland blev väldigt lång. Alltför många besökare kom samtidigt. Hur skall man kunna planera det som arrangör? Glasen tog slut. Arrangören hade lyssnat på SWF synpunkter och besökarna fick välja mellan öl eller whiskyglas. Till nästa års mässa har arrangören Stanley Wong lovat köpa in 20000 whiskyglas. Ingen skall behöva bli utan. Ett bra initiativ som fler mässarrangörer borde ta efter. Nästa års whiskymässa i Göteborg hålls i större lokaler och dessutom under tre dagar, 10 – 12 april.

SWF har föreslagit arrangören av Stockholm Beer att göra som på Göteborgsmässan. Låt besökarna välja mellan whisky- eller ölglas. Alla vi som gillar maltwhisky vet att det är en katastrof att dricka ur plastglas. SWF har även bett whiskyimportörerna och de svenska destillerierna att backa upp vårt önskemål. Än så länge har vi inte fått någon reaktion från mässarrangören.

Samarbetet med Whisky & Bourbon

För många klubbar är det nu tid att förnya prenumerationen på Whisky & Bourbon. Priset på 160 kr kvarstår. W & B hoppas att det har funnits inspirerande och god läsning och att ni vill fortsätta som prenumeranter. Det kanske även finns några fler i klubben och även våra nya klubbar, som vill haka på en prenumeration under det kommande året. SWF styrelse är mycket nöjd med samarbetet med W & B.

Från våra importörer.

Glen Grant Five Decades – en man och hans livsverk

Berättelsen om Glen Grant är berättelsen om personligheter. Det är människorna bakom whiskyn som är dess historia. ”The Major” är whiskyvärldens mest karismatiske destilleribyggnare. Det var Majoren som skapade Glen Grants stil och satte ett evigt avtryck på whiskyns världskarta. Arvet från honom kom att förvaltas av andra lika hängivna personligheter där Master Distiller Dennis Malcolm är den senaste i raden.

Five Decades har skapats av Dennis Malcolm själv. Han har personligen valt ut fat från varje decennium, fat som han själv har fyllt eller varit med att producera. Whiskyn på både de spanska Oloroso och amerikanska bourbonfaten, har mognat mycket långsamt i Glen Grants lagerhus i Rothes. Sedan har de fått gifta sig med varandra för att utvecklas exakt så som The Major ville att Glen Grant skulle vara och så som Dennis Malcolm vill att whiskyn ska bli.

Smaknoter

Five Decades är en blandning av årgångswhisky från 1960-talet och framåt. Dennis Malcolm har valt ut fat som mognat långsamt och som nått sin absoluta topp. I blandningen förfinas smakerna och resultatet har blivit en historisk Glen Grant i världsklass.

Färg: Ljust gyllene sädesfält med inslag av ett lätt grönt skimmer

Doft: En fyllig doft av vanilj, honung och sherry. Lätt blommig med inslag av timotej och citrus.

Smak: Crème brûlée, gräddig kola, mjölkchoklad, ganska oljig med toner av russin och mango.

Eftersmaken är fruktig, blommig med en lätt ton av apelsinblommor.

Pris: 1099

Diageo.

Jag bad Diageo Ambassadör Jan Groth att berätta lite om Diageo utbyggnadsplaner och fick följande intressanta och läsvärda svar. OBS att vissa siffror är uppskattade.

Sedan de inledande samtalen 2005, om att bygga det första nya skotska malt destilleri av betydelse på över 30 år och fram till att det första spadtaget togs hösten 2007 hade försäljningen av Scotch Whisky ökat med cirka 5 % globalt i volym. Det innebar exempelvis att Skotsk whisky bidrog med £99 varje sekund till Storbritanniens utrikeshandel.

När sedan Roseisle Singel Malt Distillery stod klart under senvintern 2009 med stort invigningskalas 11:e oktober 2010, fanns det redan resonemang om huruvida det nya destilleriet verkligen skulle kunna täcka det framtida behovet. Roseisle ökade Diageos totala maltwhiskyproduktion med ca 10 % - en inte alldeles usel kapacitetsökning!

Men ute över världen ökade efterfrågan mer än vad analytiker och utredare kunnat ana. Brasilien ökade med 20 – 30 % varje år. Taiwans försäljning steg med 25 %, Ryssland, México, Sydafrika, Kina etc. visade på liknande siffror. Även singel malt hade fått ett rejält uppsving en tioårsperiod. Enligt Scotch Whisky Industry ökade försäljningen mellan 2000 och 2007 med nära 60 %. Allt som allt kunde man se en värdeökning på export av Scotch på inte mindre än 85 % under åren mellan 2000 och 2010!

Följaktligen samlades de ansvariga på Diageo med bland annat Douglas Murray som erfaren ingenjör för att se över var och hur kapaciteten kunde ökas. Vis av nittonhundrasjuttioalets minst sagt vildsinta expansioner var man denna gång mer noggrann avseende kvalitetskontroll och samtidigt hade forskningen lärt de ansvariga hur och var whiskyns inneboende magi skapades och förfinades. Med dessa insikter vägde man utökade volymkapacitet mot risken att påverka ”New make Spirits” karaktär och särdrag. Whiskyn hade under åren fått ett par törnar – nu ville man med sin nyvunna kunskap gå försiktigare fram.

Från marknaderna ropades det efter mer och mer whisky. Marknadsförare och försäljare hade svårt att begripa varför i herrans namn deras årliga bonusar skulle vara beroende av några vildhjärnor som pratade om vad som skulle komma att ske om si så där femton år. Den minnesvärde minns säkert hur den amerikanska importören en gång svarade sina skotska kollegor då efterfrågan på 12 årig Scotch snabbt ökat: ” Men det är väl bara att göra mer av den 12 åriga!”

Men den här gången tog Managers och Blenders strid för att kvalitet och de lyckades beskriva att kontinuitet var helt avgörande för framtida försäljningsframgångar.

Diageo inledde arbetet med att kvalitetssäkra samtliga sina 28 anläggningar. Vart och ett av dessa destillerier tvingades genomgå en grundlig inventering och översyn, där varje enskild process, malningen, mäsning och destillation nagelfors av de allra skickligaste destillatörerna. Nu gjordes inte längre stickkontroller på var tionde lastbil med malt, nu testades alla – ingen malt fick pumpas in i destilleriet om inte kvaliteten och överenskomna effektivitetskrav (yield) uppfylldes. Därefter beskrev ett noga utarbetat schema varje steg för att inte kvalitet och kvantitet skulle äventyras oavsett vem som satt vid spakarna. Inte alla destillerichefer skrattade lyckliga efter genomförd arbetsdag under dessa år, men de flesta (för att inte säga alla) höll sedermera med om att det var bättre och mer tillfredställande att varje dag tillverka new make spirit av yppersta kvalitet – och kanske framförallt en alkohol som smakade och doftade exakt likadant varje dag! Just så som Jim Beveridge (Diageos Master Blender) ville ha det för att kunna planera och utveckla världens mest sålda whiskymärken.

När denna inledande del av arbetet för att säkra kvalitet och kontinuitet var genomförd vidtog nästa; att planera för utbyggnad och effektivisering av befintliga produktionsanläggningar. Man valde framförallt de destillerier som ligger i Speyside. Där återfinns huvuddelen av kunskapen och mankraften. Men även Caol Ila hade länge varit under uppsikt – där fanns tveklöst en kapacitet, nu gällde det bara att finna ut ett ekonomiskt välmotiverat sätt att ta hand om restprodukterna (främst draff). När de nya anläggningarna för att upparbeta och omvandla dessa restprodukter till energi (el, som man kan sälja tillbaka till det statliga energibolaget) stod klara tryckte man sålunda på knappen för att utöka kapaciteten på Islays största destilleri. Caol Ila kunde med hjälp av ett nytt vörtkar (mash tun) och två nya mäsappar (washbacks) utöka volymen av sina nydestillerade droppar från dåvarande 3,5 miljoner liter ren alkohol per år till nuvarande 6 miljoner liter. Men det är redan idag (2013) klart att detta inte kommer att räcka. Planer finns på att utöka ytterligare.

Speyside's böljande och förföriskt vackra natur härbärgerar inte mindre än 60 % av Skottlands samtliga maltwhiskydestillerier. Diageo äger, inklusive Roseisle, 17 destillerier i området. Några av dessa hade redan tidigare restaurerats och i det närmaste nått sina respektive kapacitetstak, exempelvis Cardhu som redan effektiviserats och Dailuaine som flera gånger genomgått omfattande omstruktureringar. Men nu föll styrelseklubban över ett dokument som i princip gav vid handen att samtliga destillerier i området skulle öka sin produktion. Dessutom fastslog detta papper att samtliga utbyggnader skulle ske utan att tumma på kvalitet och/eller påverka spritens karaktär (new make distillery character).

Mannochmore och Inchgower var tidigt ute – även Glen Elgin fick snabbt en ordentlig ansiktslyftning. Även Dailuaine fick sig en släng av slevan ytterligare en gång. Dessa producerar idag (våren 2013) för fullt igen efter månader av ingenjörs- och konstruktionsarbete. Dessutom har de så kallade ”Dark Grain Plants”, upparbetningsanläggningar för biprodukter reviderats och mycket av resterna från destillerierna omdirigeras nu till de nya anläggningarna där den gamla kreatursfödan blir elektricitet istället.

Linkwood både revs och byggdes upp igen. Som en fågel Fenix steg Linkwoods nya destillationstillbyggnad upp ur dammet från det numera nedrivna, gamla destilleriet (det ursprungliga, Old Still house, som inte producerat sedan 1985). Dessutom installerades en del moderniteter – allt för att garantera kvalitet och kontinuitet. Bland annat placeras en stor vattencistern på gården för att garantera en korrekt och icke fluktuerande temperatur på kylvattnet.

Cragganmore och Mortlach är mer besvärliga bröder. Framförallt att ge sig på Mortlach är en minst sagt prekär uppgift. Det originella destilleriet med en teknik som skulle få de flesta vanligen insiktsfulla maltwhiskydrickare att konfunderat rynka på pannan, uppförs sig inte riktigt som andra. Likt en kuf eller konstnär bland formalister, eller en busig unge bland välartade elever på Eton har Mortlach nu fått besök från teamet, med bland annat Duncan Tait (Sverige bekant) som ska försöka bemästra och tämja detta förunderliga destilleri och utan att förändra själen utöka kapaciteten. Bland annat ska det byggas ett nytt Still House. Nog drömmer vi väl lite till mans om en Mortlach i Classic Malts Selection!

Nedanföer backen i Dufftown sätts i skrivande stund även spaden i marken för en rejäl utbyggnad av Glendullan Distillery. Man river de gamla destilleribygnaderna (de ursprungliga som inte producerat sedan 1985) och utmed River Fiddich's strand byggs istället nytt och modernt. Här kommer det även att uppföras en ny biogas-anläggning.

Glenlossie, Strathmill, Benrinnes, Auchroisk, Glen Spey, Knockando, Dufftown har redan eller kommer snart att genomgå grundliga ombyggnationer och/eller rationaliseringar.

Låt oss ta en kort paus och göra ett en översiktlig huvudräkning. 2012 hade 28 maltdestillerier i Diageos ägo en total kapacitet på drygt 90 miljoner liter ren alkohol. 2015 förutsetts Diageos whiskyportfölj fordra ca 150 miljoner ren alkohol från dessa destillerier! En ökning med 50 % under loppet av ett par tre år! Minns att Roseisle utgjorde ett allvarligt hot mot skotsk maltwhisky enligt vissa skribenter för bara 5 år sedan. Och då ökade det destilleriet den totala kapaciteten med knapp 10 %.

De 28 nuvarande destillerierna kommer inte att klara av att tillgodose det framtida behovet. Det kan vi utan större matematiska kunskaper räkna ut. Därför har nu ritningarna och de medföljande projektplanerna på ett nytt destilleri skickats in till vederbörande myndigheter – och planerna har alltsammans godkänts och därmed återstår alltså inga hinder för Diageo att bygga sitt andra nya destilleri inom loppet av tio år. Snacka om ketchupeffekt!

Destilleriet kommer att sättas upp i Alness (inte så långt från Invergordon) helt nära Teaninich Distillery – som även det får nya kopparjobb gjorda och nyinstallerade jäskar insatta. Det nya har ännu inget offentligt namn (vad jag vet) men har beskrivits som ett Roseisle 2. Sexton kopparpannor ska garantera en kapacitet på 13 miljoner liter ren alkohol. Alltså i skrivande stund det största skotska maltwhiskydestilleriet – men med nuvarande utveckling är det väl bara en tidsfråga innan någon annan kommer att kandiderar till posten Skottlands Största!

Även Glen Ord får en välbehövlig upprustning och produktionskapacitetsökning.

Det byggs även nya lagerhus inte långt från Kirkcaldy i Fife, (i.e. Leven, Cameron Bridge Distillery)

Samtliga dessa investeringar ligger inom den finansiella ram som lades för fem år sedan där Diageos direktion avsatte ca 11 miljarder kronor för upprustning, omstrukturering och utveckling av Diageos whiskyproduktion.

Finns det då inga mörka moln på himlen? Jo, de senaste två åren har exporten inte ökat i volym, däremot fortfarande i värde. Volymerna påverkas negativt av framförallt Spanien och Frankrikes ekonomiska tillbakagång. Dessa båda länder är enormt betydelsefulla importörer av whisky och tillhör båda två topp fem i världen vad gäller konsumtion och försäljning av Scotch.

Och kanske om en olyckskorp får kraxa; vi har sett det förr. 1890 talet var det upp som en sol och ned som en pannkaka, 1970 -talet var optimismen större än den analytiska insiktsförmågan och vi vet alla vad som skedde i skuggan av nedgången som följde.

Men man får heller inte glömma bort att världen som handlar och njuter skotsk whisky idag är avsevärt större än vad den var på 1970 – talet. Den som har kvar sin lever får se.

Jan Groth lämnar 1/7 Diageo för ett jobb som Brand Ambassador på Box destilleri. Tråkigt tycker jag som har haft glädjen att jobba med Janne i Diageo monter på alla whiskymässor sedan 2006, men samtidigt vill jag naturligtvis önska Janne lycka till med det nya jobbet.

Diageo tävling Mat och Whisky vanns i år i hård konkurrens av Ronneby Whisky Sällskap.

Längst bak i Kvartalsbrevet hittar ni de vinnande recepten.

Box destilleri

Lördagen 29 juni är det Whisky Festival på Box i Kramfors mellan kl 1100 och kl 2200.

Representanter för Box kommer gärna ut till klubbarna och genomför provningar kostnadsfritt om ni är över 15 personer närvarande eller om ni köper ett fat. Kravet är att ett Boxdestillat ingår.

Philipson & Söderberg

Part Nan Angelen

”Littlemill Single Malt 1992”

– en unik whisky som räddats undan lågornas rov och änglarnas lystmäte!

Magni Spirits AB’s ”Part Nan Angelen nr 14” är en unik rest av det nedlagda destilleriet Littlemill’s historia. Mellan Loch Lomond och river Clyde, låg en gång ett av Lowlands nordligaste destillerier: Littlemill.

Man kan spåra dess rötter så långt tillbaka som till 1750. Därmed är Littlemill Distillery Skottlands äldsta kända whiskydestilleri! 1994 lades Littlemill i ”malpåse”. Dödsstöten kom den 4 september 2004, då destilleriets huvudbyggnader brann ner till grunden.

Idag – 263 år efter grundandet av Littlemill Distillery, har destilleriet jämnats med marken och benämns i historieböckerna som ett ”Silent Still”.

Endast mycket små kvantiteter lagrad Littlemill finns nu kvar ute på marknaden.

Magni Spirits AB, med Folkes oomtvistade whiskykunskaper, har nu följt upp ”Silent Still”-traditionen i Part Nan Angelen-serien och hittat två unika fat från detta ”Silent Distillery”:

”Littlemill Single Malt 1992”!

Denna whisky blir Magni Spirits AB’s nummer 14 i Folke Anderssons berömda P.N.A.-serie: Part Nan Angelen Littlemill Single Malt 1992 (*Silent Still*)!

Nr 15 i serien utkommer i oktober i år.

PART NAN ANGELEN *Littlemill Single Malt 1992 (Silent Still)* är en whisky av ”Natural colour and no chill filtered”-kvalitet. Den har en elegant söt doft med vanilj, smörkola och en intressant lätt ton av exotisk frukt, såsom mango och ananas. Smaken är lätt och mjuk, med charmerande sötma och en angenäm ton av exotisk frukt. Eftersmaken är relativt lång och söt. En lätt fruktighet dröjer sig kvar och eftersmaken bjuder slutligen – efter sina tjugo år på fat – på ett balanserat inslag av amerikansk ek.

PART NAN ANGELEN *Littlemill Single Malt 1992 (Silent Still)* buteljeras i en numrerad kvantitet om endast 1.073 flaskor. Lansering på Systembolagets tillfälliga sortiment kommer att ske den 1 maj 2013.

Bakgrund:

Med Folke Andersson som Chefsblender gav Vin & Sprit AB mellan åren 1998 och 2005 ut ”Part Nan Angelen”-serien (P.N.A.). Det hann bli hela 11 st utgåvor av högkvalitativ Single malt whisky, innan Vin & Sprit AB lade ner hela Part Nan Angelen-projektet år 2005. ”... *inte någon volymprodukt och därför inte intressant...*” var argumentet.

Folke Andersson beklagade detta djupt, då P.N.A. hade utvecklats till en unik serie högkvalitativ skotsk maltwhisky till ett ovanligt facilt pris – och som fått stort erkännande i kräsna whiskykretsar.

År 2010 erhöll Magni Spirits AB rätten till namnet ”Part Nan Angelen”.

Då fd Chefsblender på Vin & Sprit AB Folke Andersson är delägare i Magni Spirits AB, blev en fortsättning av den bejublade Part Nan Angelen-serien möjlig.

För distribution och införsäljning av Magni Spirits AB’s färdiga produkter på den svenska marknaden, samarbetar man med Philipson Söderberg AB.

Efter ett antal provningar och testblends av olika single malts (både sherry- och bourbonfat), fastnade Folke för ”Glen Scotia Single Malt 1991” (2006 st numrerade flaskor) som blev startskottet till nystarten av maltwhiskyserien ”Part Nan Angelen” i mars 2012.

Vid ”Stockholm Beer and Whisky Festival” i oktober 2012 lanserade Magni Spirits AB ”P.N.A. nr 13, Deanston Single Malt 1996” (1584 st numrerade flaskor).

Därmed blir nu ”P.N.A. nr 14, Littlemill Single Malt 1992 (*Silent Still*)” Magni Spirits AB’s tredje utgåva i nystarten av Part Nan Angelen-serien. 1073 numrerade flaskor släpps den 1maj 2013 på Systembolagets tillfälliga sortiment.

Sänd ett mail till prenumeration@philipsonsoderberg.se så kan du få en liten folder om alla utgåvorna 1-14.

Skriv ”P.N.A folder” i ämnesraden och sedan postadress.

Philipson & Söderberg ger oss även ett förslag på god sommarkränk

Shake & rock'n roll Jack Daniel's Tennessee Honey står stadigt på egna ben, men är också helt fantastiskt god i en milkshake de lux för vuxna.

Servera till sommarens godaste burgare från grillen!

Jack Honey shake

250 gram vaniljglass av bra kvalitet – t ex Ben & Jerry's
1/2 dl standardmjölk (3 %)
1/2 dl vispgrädde
4 cl Jack Honey (pris 269 kr, nr 659)
Acaciahonung

Edrington

Highland Park 25yo – Best Spirit In The World

Highland Park 25yo har blivit framröstad i Paul Pacult's Top Spirits List i Spirit Journal som världens bästa spritsort – The Best Spirit in the World. Utmärkelsen är resultatet från att totalt 120 spritsorter i alla kategorier är med och tävlar i en blindprovning där nu Highland Park 25yo tog där hem första priset. Det har varit en framgångsrik höst för just 25-åringen då den även tilldelades det högsta betyget en spritsort någonsin fått i den prestigefyllda tävlingen The Ultimate Spirit Challenge, 100 av 100 poäng. Tävlingen som hölls i mitten av mars i New York, identifierar, uppmärksammar och belönar alkoholhaltiga drycker som utmärker sig inom sina respektive dryckeskategorier. Highland Park 25 Year Old tilldelades tävlingens finaste pris och erhöll juryns ultimata rekommendation.

Vi har tidigare i Sverige kunnat köpa Highland Park 25yo med en alkoholhalt av 48,1% alk/vol. Men alkoholhalten har korrigerats och det är den nya på 45,7% som nu kammat hem dessa prestigefulla priser. Denna nya alkoholhalt finns nu tillgänglig även för oss i Sverige och lanseras nu i juni i Systembolagets beställningssortiment och då i en ny exklusiv träförpackning.

Besök på Islay. Jag har efterlyst inslag från medlemmar men responsen är obefintlig så jag får väl själv bidra. Min fru och jag åkte till Islay och Jura i april i år. Inkludera gärna Jura och destilleriet där vid ditt nästa besök på Islay.

En dålig väg, en affär, en pub, 188 invånare, 5800 hjortar, ett hotell och när vi tittade ut genom hotellfönstret så hade vi öns enda destilleri 7 meter bort. Vad mer kan man begära.

Vi tillbringade fyra dagar på Islay och vi hade i princip sol hela tiden. De stora och välkända destillerierna har ni förmodligen sett förut men ni har kanske inte besökt Kilchoman. Gör då det nästa gång. Litet men med hög ambition. Vårt besök var förannmält men mottagaren la in oss i schemat 20 maj i stället för 20 april. Det löstes med stor flexibilitet mellan två ordinarie turer.

Eftersom jag förmodar att ni, precis som jag vid tidigare besök, jagar runt bland destillerierna så skulle jag vilja slå ett slag för naturen. Tag gärna en naturdag och kör runt med bilen. Längst ner i sydväst i en liten by som heter Port Wemyss hittade vi en pärla. Framåt 11-snåret brukar man vara kaffesugen men hoppet att finna något café här bland 20 hus var inte stort. En liten oansenlig skylt med en kaffekopp dyker plötsligt upp och så ytterligare en och plötsligt är vi framme vid ett hus vid vattnet. Öppet. Vi går in och möts av ett litet mysigt rum på max 10 - 12 kvadratmeter med röda Chesterfieldmöbler. Hembakat. De hade dessutom B & B med några rum. Det bästa låg nog utomhus. En fantastisk utsikt över havet och en liten ö med en fyr på alldeles utanför dörren. Havet slog upp över klipporna. Fritt kaffe om man inte såg en säl. Vi fick betala.

Burnside Lodge, www.burnsidelodge.co.uk , väl värt ett besök mellan alla destilleribesök. Ett engelskt ungt par köpte huset för några år sedan. Kul när någon vågar satsa på något udda.



Slainte och med hopp om en trevlig och skön sommar

Douglas Christianson

Ordförande SWF

RWS Talisker Meny

Vi har utgått från favoritwhisky Talisker 10 yo, som vi kommer att dricka genomgående under middagen och vi har även gjort menyn utifrån den. Vi har anpassat vår meny efter smaker och dofter vi förknippar med Talisker!

Vi börjar med en aptitretare!

Trippel Cheese!

Taliskersmaksatt färskost och grönmögelost på Västerbottenkex.

Sedan kommer förrätten som består av:

Stekt, inlagd Taliskerströmming serveras på en grovmacka med marinerad lök och senaps Cremé.

Till varmrätt kör vi en:

Örtinrullad lammstek med vitlök, salami, saltorkade tomater och Taliskersky serveras med smördegsinbakad potatissnurra & Hasselnötsrostad sparris.

Som avslutning kör vi tre olika desserter som bygger på choklad, nötter, bär:

1. Varm chokladmuffins med limegrädde.
2. Taliskersyltade björnbär, kryddad med grönpeppar. Serveras med vaniljglass.

3 Valnötsmousse med honung.

och till de här desserterna serverar vi självklart också Talisker men välkyld.

Mvh,

Anders Bizzozero, whiskyansvarig i Ronneby Whiskysällskap.

Trippel Cheese!

4 personer

50gram västerbottenost

0.75 dl mjöl

25gram smör

0.25 msk vatten

50gram ädelost

50gram färskost

4msk Talisker

Lägg det rumsvarma smöret i en matberedare tillsammans med västerbottensosten, mjölet, vattnet, Kör till en boll. Skär degen i bitar och rulla dem till ca 5 cm långa rullar. Frys helst för att de går lättare att skära i skivor när de är lite halvfrysta. Lägg skivorna på smord plåt och grädda av i 175 grader varm ugn i ca 10-12 minuter.

Blanda ädelost, färskost, Talisker och spritsa ut det på kexen. Lite rabarberchutney med Talisker i, på toppen.

Inlagd Strömming:

8 Strömmingsflundror

½ dl rågmjöl

50gram smör

Lag:

0.5 dl Talisker

2,5 dl vatten

2 dl socker

1 dl ättikssprit

kryddpepparkorn

lagerblad

kryddnejlika

1st rödlök i skivor

Koka upp lagen, låt den kallna. Vänd strömmingen i rågmjöl och stek dem i smör. Låt kallna, håll på lagen.

Senapscremé

1 dl gravlaxsås
1 dl Crémé fraiche

Blanda ihop

Örtinrullad lammstek med vitlök och Taliskersky. Serveras med potatissnurra.

800 gram Lammstek
4 soltorkade tomater
100gram salami
3 klyftor vitlök
timjan
rosmarin
basilika
salt
peppar

Skär ett snitt längst med på lammsteken, så du fläker upp den till en stor platta.

Lägg på kryddorna och rulla i hop köttet bind den med garn.

Stek den runt om, skicka in den i ugnen 125 grader i ca 2 timmar tills inner temperaturen är 65grader.

Vitlök och Taliskersky

2 klyftor vitlök
1 lök
2 dl köttbuljong
rosmarin
Timjan
50gram Smör
Talisker

Skala löken, hacka, fräs den i smöret. Tillsätt buljongen och kryddorna, koka, runda av med smör och Talisker.

Potatissnurra

800 gram potatis
100gram västerbottenost
50gram smör
1 paket smördeg
1 ägg
salt
peppar

Koka och pressa potatisen. Blanda i smör och osten. Bred på potatisen på smördegen, rulla ihop, skär den som bullar. Pensla med uppvispat ägg och kör den ca 15 minuter i 200 grader.

Hasselnötsrostad sparris

1 bunt grön sparris
50gram hasselnötter
50gram smör

Dela sparrisen, fräs den i smöret, lägg i de grovhackade hasselnötterna.

Varm chokladmuffins med limegrädde.

100gram choklad
100gram smör
2 ägg
1 dl socker
1/2 dl kakao
1/2 dl vetemjöl
1dl grädde
1st lime

Smält smör och choklad. Vispa ägg och socker, blanda i smöret och den smälta chokladen, sikta över kakaon och vetemjölet.

Häll i smeten i smörade portionsformar. 200 grader ca 8-10minuter

Taliskersyltade björnbär, kryddade med grönpeppar. Serveras med vaniljglass

300gram björnbär
1dl socker
10 grönpeppar korn
stor skvätt Talisker
1/2 liter vaniljglass
(ta gärna en skvätt whisky i glassen).

Koka upp det, tillsätt Talisker, servera med glassen.

Valnötsmousse med honung

100 gram mörkchoklad
1 äggula
5msk starkt kaffe
2cl Talisker
2dl vispgrädde
3 tsk florsocker
100 grovt hackade valnötter
1msk honung

Lite vit choklad till garnering

Bland den smälta chokladen och äggulan, lättvispa grädden, blanda i resten av ingredienserna, häll upp. Ställ i kylan minst 30 minuter.