

MACKMYRA WHISKYSKOLA

DEL 1

KORNET TALAR



Välkommen till första whiskyskolan!

En viktig del i vår service till er, Mackmyra Vänner & Partners, är givetvis att sprida kunskapen om whisky. Detta kommer bland annat att ske genom denna elektroniska whiskyskola. Självklart kommer vi liksom andra whiskyskolor titta i detalj på tillverkningen, men även komplettera med information om whiskyindustrin, marknaden, prisbild med mera. Vårt mål är att du som läsare ska få en helhetsbild, från korn till krona.

I detta nummer kan du läsa om prissättningen av whisky på Systembolaget. Vidare presenteras Edradour, Skottlands minsta destilleri, och en överblick av de olika tillverkningsstegen vid produktion av maltwhisky. I kommande nummer kommer vi gå vidare på djupet samt presentera relaterade ämnen. Whiskyskolan kommer att varvas med nyhetsbrevet Nytt@Mackmyra.

Målgruppen är givetvis alla Vänner & Partners och eftersom whiskykunskaperna varierar börjar vi från grunden.

Som alltid är dina synpunkter välkomna, eposta gärna till: info@mackmyra.se.

Vänliga sommarhälsningar,
Mackmyra Svensk Whisky AB

VAD KOSTAR WHISKYN EGENTLIGEN?

Många tycker att whisky, liksom annan alkoholhaltig dryck, är dyrt i allmänhet och i Sverige i synnerhet. Det kan visserligen vara sant, men bilden bör dock nyanseras något. Söker du till exempel en högkvalitativ, och därmed dyr, maltwhisky kan Systembolaget vara ett alternativ både till whiskyshoppar utomlands och tax-free (som ändå kommer bli sällsyntare inom kort).

Priset för en flaska whisky på Systembolaget består av fyra olika delar: leverantörens försäljningspris, alkoholskatt, Systembolagets marginal och momsen.

Leverantörpriset är det pris som Systembolaget betalar till leverantören. Eftersom de övriga priskomponenterna är kända kan man räkna ut att till exempel en flaska Bell's kostar 40 kr i leverantörsledet och en flaska Ardbeg 337 kr.

Alkoholskatten är en fast kostnad som endast beror på styrkan på whiskyn. Det spelar alltså ingen roll om det är en enkel Macscot's eller en 21-årig Bowmore,

kostnaden är ändå densamma: 140 kr/flaska (vid 40% alkoholhalt).

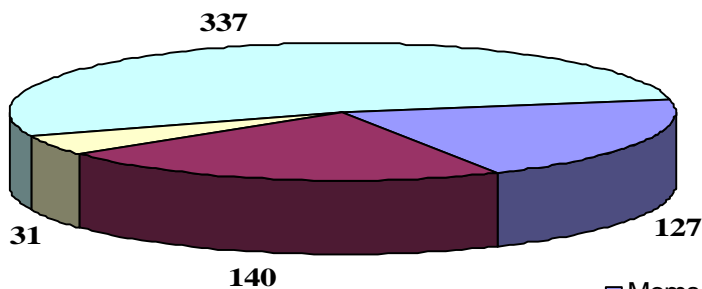
Systembolaget ska också ha sin beskärda del, men den är faktiskt förhållandevis låg: 6,1% av försäljningspriset exklusive moms. Denna låga marginal lär vara unik i försäljarledet internationellt sett, men å andra sidan har man ju 100% av marknaden.

Momsen är som vanligt ett påslag med 25% på komponenterna ovan.

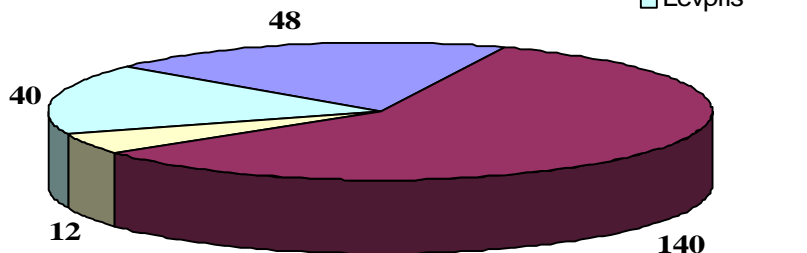
Som diagrammen nedan visar så varierar leverantörens andel av försäljningspriset beroende på prisklass. Vid billigare whiskyorter är den mycket liten, i fallet Bell's cirka 16%. Andelen ökar sedan för dyrare whisky, eftersom alkoholskatten är konstant. Så för en flaska Ardbeg 1975 går mer än hälften till leverantören.

Det är idag oklart vad som kommer att ske med priserna framöver. Skulle en anpassning ske till europeiska förhållanden påverkar det främst alkoholskatten, som då kommer att sänkas.

Ardbeg 1975, 635 kr



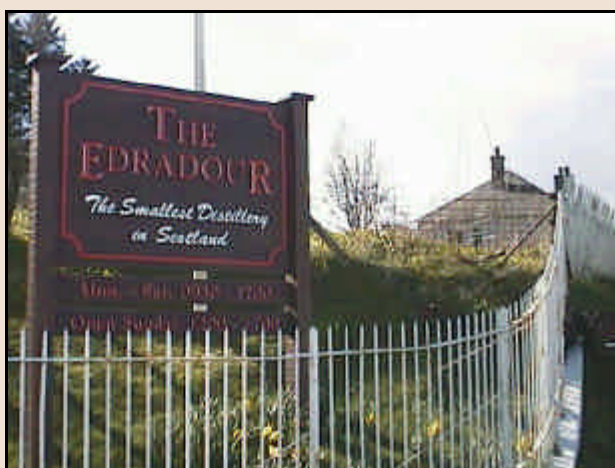
Bells, 240 kr



EDRADOUR DISTILLERY

I SKOTTLAND FINNS CIRKA 80 STYCKEN WHISKYDESTILLERIER. MED TANKE PÅ DET STORA ANTALET ÄR DET AV MARKNADSFÖRINGSSKÄL VIKTIGT FÖR VARJE DESTILLERI ATT FRAMSTÅ SOM ANNORLUNDA OCH UNIKT. FÖLJDAKTLIGEN FRAMSTÄLLER SIG EDRADOUR STOLT SOM SKOTTLANDS MINSTA DESTILLERI, MED EN ÅRLIG PRODUKTION PÅ RUNT 100 000 LITER. UPPENBARLIGEN FUNGERAR DET, EFTERSOM MAN VARJE ÅR LOCKAR TILL SIG UNGEFÄR LIKA MÅNGA BESÖKARE.

Sydost om byn Pitlochry i skotska Midlands ligger destilleriet The Edradour, med anor som sträcker sig tillbaka till 1825. Omgivningen är bedövande vacker och destilleriet, som består av ett antal vitkalkade byggnader med svarta tak och röda dörrar, är genomgående mycket fräscht och väl underhållet.



Produktionen hanteras av endast tre personer, vilket kan jämföras med det mångdubbla på större destillerier. Arbetet bedrivs fortfarande till stora delar på ett hantverksmässigt sätt, även om man inte längre mältar eller malar kornet själva. Mäskning, jäsning, destillering och lagring sker dock i de olika byggnaderna som tillsammans bildar destilleriet. Utrustningen står i propotion till



destilleriets litenhet och de två kopparrannorna, Skottlands minsta, rymmer inte mer än 4200 respektive 2100 liter. Produktionen sker normalt måndag-fredag varje vecka, men destilleriet är öppet för besök även på helgerna.

Edradour ägs av Campbell Distillers, som i sin tur ägs av det franska jätteföretaget Pernod-Ricard. Det finns dock inga planer på att utöka verksamheten. Värdet ligger istället i att behålla den småskaliga idyllen.



Whiskyn säljs vanligen som 10 årig single malt, men på grund av den ringa tillverkningen är den inte helt lätt att hitta. Den finns dock i Systembolagets beställningssortiment (375 kronor) och går även att köpa på plats i presentshopen. Smaken är relativt lätt, med honungsstrykning och en lång, mjuk eftersmak.

Som brukligt ingår maltwhiskyn Edradour även i olika blandningar, som en tolvårig vatted whisky, Glenforres, (som även destilleriet hette tidigare) och två blended whisky, House of Lords och King's Ransom.

TILLVERKNINGEN - STEG FÖR STEG

Trots den stora skillnaden i smak som finns mellan olika maltwhiskysorter finns det ett antal steg som alltid ingår i tillverkningsprocessen. Att behärska dessa processteg är nyckeln till att producera en whisky med den önskade smaken och kvaliteten. Nedan sammanfattas dessa processer övergripligt och i kommande nummer kommer vi gå in i mer detalj och titta på vad som sker.

1. Mältning

Allting börjar med kornet, som är en av de tre råvarorna som ingår i whisky (vatten och jäst är de andra). Korn innehåller stärkelse, som först måste omvandlas till socker innan det kan jäsas till alkohol. Mältningen syftar just till att påbörja denna omvandling.

Kornet blötläggs i stöpkar och läggs sedan ut på ett stort golv för att gro. Under processen bildas enzymet *diastas*, som gör att stärkelsen blir löslig så att den kan omvandlas till jäsbart socker.

Groningen avbryts efter 6-10 dagar genom att man torkar och eventuellt röker kornet i en *kölna*. Kornet sprids ut på ett perforerat golv ovanför en eldstad. Röken, som kommer från torv som läggs på elden, ger den speciella karaktär som vissa whiskysorter har.



2. Mäskning

Den torkade och rökta malten krossas sedan i en kvarn till ett grovt mjöl, *gröpe*. Hett vatten tillsätts och blandas med det krossade kornet i ett mäskkar. Processen upprepas tre till fyra gånger med allt varmare vatten för att omvandla så mycket stärkelse som möjligt.

I detta skede omvandlas stärkelsen till socker, vilket gör att den resulterande blandningen, *vörten*, har en stark söt smak. Så här långt är processen snarlik öltillverkning. Kornresterna som silas bort kan användas som boskapsföda.

Vörten pumpas därefter över till en kylanläggning och kyls till cirka 20 grader, för att sedan gå vidare till jäsningen.

Den totala tiden för mäskningen varierar mellan 8 till 20 timmar.

3. Jäsning

Liksom vid annan alkoholtillverkning används jäst för att omvandla sockret till alkohol.

Jästsorten kan variera, men vanligtvis används speciell destillerijäst. Även bryggjäräst som används vid öltillverkning förekommer.

Jäskaren är gjorda av rostfritt stål eller mer traditionellt lackad tall. Storleken varierar från 6 000 upp till 45 000 liter.

Jästen tillsätts och tillsammans med sockret bildas nu alkohol. Blandningen skummar ordentligt eftersom stora mängder koldioxid bildas. I toppen på jäskaret finns därför roterande blad för att hindra översvämning.

Förutom alkohol bildas en mängd andra ämnen, som bidrar till den slutliga smaken.

Efter cirka två dagar har vörten uppnått en styrka på 7-8 % och är redo för destillering.



4. Destillering

Skotsk maltwhisky destilleras nästan undantagslöst två gånger i höga kopparpannor, vars karakteristiska form blivit symbolen för whiskydestillerier.

Koppar anses vara den bästa metallen att bygga pannorna i, det är lättarbetat, klarar av rostangrepp och leder bort värme bra.

Kopparen nöts av processen och därför måste godstjockleken kontrolleras med jämna mellanrum.

Den första pannan, *wash still*, är den större och vätskan håller efter destilleringen en styrka på 20-23 volymprocent. Detta destillat kallas *low wines* och förs över till den andra pannan, som kallas *spirit still*.

Efter den andra destillationen fås så "råwhisky" med en styrka på cirka 70%.



5. Lagring

Skotsk maltwhisky lagras i minst tre år, oftast längre, på ekfat. Trots att det inte är känt i detalj vad som händer under lagringen är alltså om att lagringen är av mycket stor vikt för slutresultatet.

Efter destilleringen späds spriten ofta ut med vatten till en alkoholhalt på 63%. Detta för att faten ska hålla för flera års lagring.

Storleken på faten varierar, men den vanligaste typen är s.k. *hogshed* med en volym på 250 liter. Ekfaten har ofta använts för att lagra en annan dryck, amerikansk bourbon och sherry är de vanligaste, men även madeirafat används. Innan whiskyn buteljeras kan man kombinera flera olika fat, vilket gör att man kan få fram en mer komplex smak på slutprodukten.