

MACKMYRA WHISKYSKOLA

DEL 2

KORNET TALAR



I detta nummer av whiskyskolan börjar två artikelserier om det som ligger till grund för maltwhisky: råvarorna och tillverkningsprocessen.

En fråga som alltid är aktuell i whiskysammanhang är vilka faktorer som är viktigast för whiskyns slutliga smak. Är det råvarorna, tillverkningsprocessen eller lagringen? Faktum är att man inte vet exakt. Vad man vet är att vissa faktorer är viktigare än andra: vattnet, utformningen på kopparrannorna och lagringen brukar nämnas som de viktigaste.

Men det exakta sambandet är inte klarlagt, och en del av charmen med whisky ligger just i det. Ur produktionshänseende är whisky kanske en av de mest konservativa branscher som finns, och det läggs stor vikt vid att whiskyn behåller samma smak år efter år. Det hindrar dock inte att viss produktutveckling sker, på senare år har främst experiment med olika fat för lagring använts för att få fram nya smaker.

Men ibland förbises det kanske viktigaste steget för njutningen, hur man slutligen dricker whiskyn. Vi börjar därför det här numret med en titt på olika uppfattningar om hur whisky ska avnjutas. Men glöm inte att när det gäller whisky finns det inget rätt eller fel, bara olika sätt att se på saken.

Vänliga hösthälsningar,

Mackmyra Svensk Whisky AB

NÄR SMAKAR WHISKYN BÄST?

Precis som med andra kvalitetsdrycker som cognac eller bättre vin finns det en mängd uppfattningar om hur, när och på vilket sätt whisky ska drickas. Det finns dock en avgörande skillnad: Whiskyvärlden är betydligt mer avslappnad när det gäller formella regler, huvudtesen är att var och en gör som man själv vill.

Alla som besökt Skottland, varit på en whiskyprovning eller pratat med någon i branschen slås av den avkopplade, öppna och opretentiösa atmosfär som omger whisky och whiskydrickande. Det finns helt enkelt inget rätt eller fel, bara olika sätt att dricka whisky.

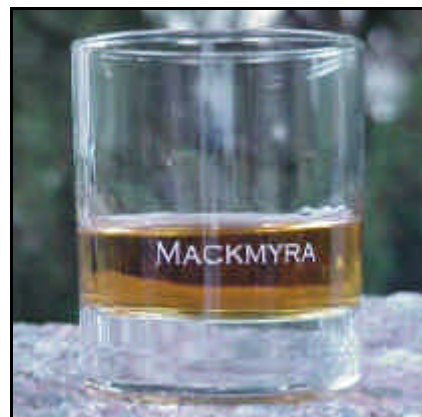
Det hindrar dock inte att det finns ett par knep som kan förhöja smakupplevelsen av en enskild whiskysort, på samma sätt som att vissa sorter kan passa bättre vid vissa tillfällen.

Typiskt brukar man tala om tre olika parametrar, förutom själva whiskyn givetvis: glasformen, temperaturen och eventuell närvaro av vatten eller is.

Av tradition finns det två klassiska glassorter: tumbler och tulpanformat. Det är odiskutabelt så att tulpanglasets större kropp och avsmalnande öppning hjälper till att koncentrera doften, på samma sätt som cognacskopor.



Prova gärna med samma



whisky i båda glaset så kommer du att märka en markant skillnad. Tumblerglaset å andra sidan är robustare och rymligare, och lämpar sig bra i mer avslappnade sammanhang eller om man dricker med is och eller någon tillsats. Alltså, det är situationen som avgör.

Sedan den vanliga frågan om vattnets vara eller inte när man dricker whisky, och i så fall hur mycket. Svaret är väldigt enkelt: Använd precis så mycket vatten (om något) som du behöver för att whiskyn ska smaka bäst. När man doftar på whiskyn utspädd kan det vara svårt att urskilja alla nyanser på grund av alkoholångorna. En tredjedel vatten hjälper till att framhäva själva aromen. För smakens skull anser dock många att de 60% vatten som redan finns räcker väl.

Whisky dricks vanligtvis rumstempererad, och det brukar vattnet också vara om man tillsätter det. Men "whisky on the rocks" är mycket vanligt i hela världen, dock ska man vara medveten om att isens kylande effekt tar bort stor del av smaken. Därför lämpar det sig kanske bättre för något enklare sorter.

"Never steal another man's wife, and never water another man's whiskey."

Irländsk ordspråk

ETT KORN AV LYCKA...

TROTS DET LILLA ANTALET RÅVAROR SOM FÅR ANVÄNDAS VID TILLVERKNING AV MALTWHISKY FINNS DET HUNDRATALS SORTER SOM SKILJER SIG I SMAK, DOFT OCH KARAKTÄR. FÖR TILLVERKARNA ÄR DET OCKSÅ VIKTIGT ATT WHISKYN SMAKAR LIKADANT FRÅN ÅR TILL ÅR, OAVSETT VARIATIONER I KLIMAT ELLER ANDRA FAKTORER. DET ÄR DÄRFÖR VIKTIGT ATT HA FULL FÖRSTÅELSE FÖR RÅVARORNAS INVERKAN PÅ SLUTPRODUKTEN. VI BÖRJAR I DETTA NUMMER OCH TITTAR NÄRMARE PÅ KORNET.

Korn, [Hordeum], släkte gräs som hör hemma i den norra tempererade zonen och som omfattar cirka 20 arter ett-, två- eller fleråriga stråväxter, vars småax sitter i ett toppställt ax.

KORNETS ANVÄNDNING I WHISKY

Vid maltwhiskyframställning får endast korn användas, till skillnad från andra whiskytyper där även råg, majs m.m. används. Korn har en speciell inverkan på smaken, vilket ger maltwhisky en särställning i whiskyvärlden. Korn är dock inte den billigaste råvaran vid framställning av alkohol, vilket delvis förklarar prisskillnaden mot enklare spritsorter som vodka eller gin.

Kornets historia är lika gammal som människans, och har historiskt spelat en viktig roll. Egyptierna använde korn för att brygga öl och dess vikt understryks bland annat av att man funnit korn avbildat på mynt från den tiden.

För whiskytillverkning användes i Skottland traditionellt lokalt odlat korn, och då främst från trakten kring Elgin, där kornet ansågs vara extra bra. Med tiden så har dock denna uppfattning ändrats, och



korn används både från andra delar av Storbritannien liksom importeras från andra länder (däribland Sverige).

KORNVARIANTER

Korn finns odlat som två- eller sexradigt och man skiljer på malkorn eller foderkorn. Det finns även fyrradigt korn, men det växer främst vilt och är inte lika bra för

mältning (se nästa sida). Tvåradigt korn används för framställning av skotsk och irländsk whisk(e)y, medan sexradigt används vid framställning av bourbon och rye. Det är också värt att notera att vid tillverkning av maltwhisky finns det ingen begränsning i var råvarorna kommer ifrån, till skillnad från till exempel cognac eller champagne.

Tvåradigt värkorn är vanligtvis det som används som malkorn. Det finns en uppsjö av olika sorters malkorn, framtagna för att passa olika önskemål. Exempel på sådana är Golden Promise, Chariot och Camargue. Som vid all annan produktion måste även ekonomisk hänsyn tas vid valet av råvara. Malkorn bör ha hög stärkelse- och låg proteinhalt. Främst två parametrar är av betydelse och de uttrycks som *utbyte*. Dels handlar det om utbytet och de uttrycks som *utbyte*. Dels handlar det om utbytet mätt i antal ton malkorn per hektar, vilket är intressant för odlaren och anger hur effektiv odlingen är. Vidare är det också viktigt vilket utbyte som tillverkaren får, mätt i mängd producerad whisky per ton korn.

ANVÄNDNING AV SVENSKT KORN

I Sverige har tvåradigt värkorn odlats sedan 1600-talet, så det finns en mycket långvarig tradition i landet. Sedan 1990 har kornet blivit Sveriges ledande spannmål, och cirka 10% av skörden är just malkorn. Delar av skörden exporteras till Skottland för användning vid whiskyframställning.



Kornfält vid Mackmyra

TILLVERKNINGEN - MÄLTNING

Första steget på väg mot en färdig maltwhisky utgår från kornet, som måste bearbetas så att det senare kan reagera med jäst och bilda alkohol. Detta steg kallas mältning och är nödvändigt eftersom korn innehåller stärkelse som först måste omvandlas till jäsbart socker.

Framställning av maltwhisky baseras, liksom annan alkoholtillverkning, på det faktum att socker ska jäsas till alkohol. Därefter destilleras brygden för att nå den önskade styrkan. Vid tillverkning av maltwhisky är det uteslutande korn som utgör den fasta råvaran. Speciellt för korn och andra sädeslag är att de inte innehåller socker utan stärkelse. Det är denna omvandling från stärkelse till socker som mältningen syftar till. Dessutom sätts redan i detta första steg en del av maltwhiskyns slutliga karaktär, genom rökningen i *kölnan*.

Mältningen börjar med att kornet *stöps*, d.v.s blötläggs i stora kar (på större mälterier flera ton åt gången). Anledning till att kornet stöps är att man vill få kornet att gro, vilket inleder den kemiska process som får stärkelsen att omvandlas till socker. Kornet får ligga i stöpkaret i 2-3 dagar och under tiden ökar kornet cirka 50% i vikt. Luft cirkulerar genom stöpkaret för att röra om och syresätta vattnet.



Stöpkar på Balvenie

Därefter läggs kornet ut på ett mältningsgolv, där kornet nu börjar gro. Under processen bildas enzymet *diastas*, som gör att stärkelsen blir löslig så att den omvandlas till socker. Under processen utvecklas värme samtidigt som kornet gro. Med regelbundna intervaller vänds kornet för att kyla av kornet och undvika att groddarna växer ihop till en gigantisk matta. Tiden på mältningen är cirka 7 dagar och kornet vänds två gånger dagligen. Groningen avbryts sedan och det är viktigt att groning inte får pågå för länge. Annars växer grodden upp och äter upp allt socker i kornet.



För i tiden mältdades kornet lokalt på destillerierna men nuförtiden får ekonomisk hänsyn styra, och nästan allt korn mälts på mälterier och leve-



Dubbla pagoder på destilleriet Strathisla

reras sedan till destillerierna. På bland annat Balvenie finns dock mältningen kvar i mindre skala och Springbank är det enda destilleriet som mälta allt sitt korn själva.

Groning avbryts genom att kornet breddas ut på ett perforerat golv i en kölna. Kölnan är lätt igenkänd utifrån med dess karakteristiska pagodformade tak. Genom golvet strömmar varmluft, som värmts upp med lämplig värmekälla. För maltwhisky är det vanligt att man eldar med kol med en tillsats av torv, vilket utvecklar en kraftig rök som ger smak till kornet. Tiden i kölnan ligger kring 48 timmar.

Smakar man på mältat korn och jämför med ett omältat kan man tydligt känna de processer som beskrivits ovan. Det är en märkbar sötma vilket beror på omvandlingen från stärkelse till socker. Dessutom kan man känna rökigheten, som beror på mängden torv man använt. Whisky från ön Islay på den skotska västkusten är känd för att ha en mycket kraftig rökighet, men även i annan maltwhisky kan man känna varierande grader av rökighet.

Efter rökningen är kornet nu redo för nästa steg i processen, mäsningen.



På Mackmyra ska mältningen ske lokalt