

MACKMYRA WHISKYSKOLA

DEL 4

KORNET TALAR



Välkommen till fjärde whiskyskolan och den första under år 2000!

Ordet jäsningsprocess låter inte särskilt upphetsande. Men det kanske blir mer spännande om man vet att jäsningsen är grunden i all alkoholtillverkning; det är nämligen den process då socker omvandlas till etanol. Det rikliga skummet, lukten och vätskans kemiska förändring kan ni läsa om på sidan tre i whiskyskolan.

Var har whisky tillverkningen egentligen sina rötter: Skottland, Irland eller rentav Egypten? Vi kommer inte ge er ett entydigt svar. Däremot beskriver vi whiskyns historia och skatternas påverkan på drycken på sidan två. I kommande nummer blir det fler återblickar i whiskyhistorien.

Vi hoppas att ni uppskattar läsningen. Tidigare nummer av whiskyskolan hittar ni på hemsidan www.mackmyra.se.

Skicka gärna vidare vår elektroniska whiskyskola till era vänner och tipsa dem om att bli Mackmyra Partner eller Vän.

Med vänlig hälsningar
Mackmyra Svensk Whisky

KÄNDA WHISKYPERSONLIGHETER

ATT WHISKY ÄR EN SEDAN LÄNGE OMTYCKT DRYCK ÄR INGEN NYHET. DÄRFÖR ÄR DET NATURLIGT ATT ETT ANTAL PERSONER FÖRTJÄNAR OMNÄMNAS PÅ GRUND AV SITT FÖRHÅLLANDE TILL WHISKY. TVÅ AV DE MER KÄNDA ÄR WINSTON CHURCHILL OCH JACK DANIEL.

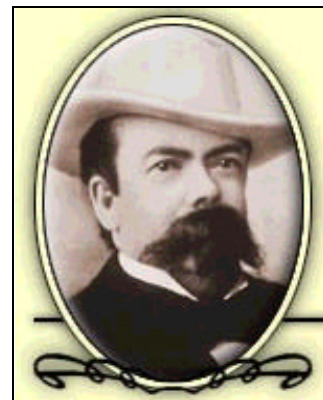
Winston Churchill är kanske 1900-talets mest kände statsman.

Han var son till en engelsk lord, utbildade sig till officer och blev senare krigskorrespondent. Under boerkriget tillfångatogs han men lyckades rymma och kom hem som krigshjälte. Mest känd är han givetvis som Storbritanniens premiärminister under andra världskriget, då han främst ägnade sig åt att leda krigföringen. Efter kriget förlorade han makten men kunde bland annat trösta sig med Nobels litteraturpris 1953.

Men Churchill var också en i själen sann whiskyvän och stoppade alla förslag om whiskyransoner i hemlandet under kriget. Kanske var det delvis egna intressen som spelade in, han drack nämligen själv minst en och en halv flaska whisky per dag (rekommenderas ej). Det är lika mycket som svensken dricker i genomsnitt per år. Detta till trots levde Churchill till han blev 91 år.



Winston Churchill (1874-1965)



Jack Daniel (1846-1911)

Jack Daniel började sin karriär tidigt. Redan som sjuåring arbetade han med whisky tillverkning och när han var tretton erbjöds han att köpa destilleriet han arbetade i. Han accepterade och blev branschen trogen resten av sitt liv. När han var tjugo år gammal grundade han Jack Daniel Distillery. Jack var en mycket speciell man med ett gott hjärta och många vänner. För att fira sin 21-årsdag valde han att köpa sig en ny uppsättning kläder. Han valde frack och en ljus hatt och uppenbarligen var han nöjd med valet. Han gick nämligen klädd i frack resten av livet. Det sägs att han var av uppfattningen att när han väl hittade något han var nöjd med förändrade han inte det, en inställning som är vanlig i whiskyvärlden. Även anledningen till hans död är värd att berätta. Han dog nämligen i sviterna av ett vredesutbrott. En morgon när han kom till kontoret hade han glömt kombinationen till det välfyllda skåpet. Irriterat sparkade han till sitt kassaskåp. Sparken ledde till en utgjutning på tån som utvecklades till blodförgiftning, amputation av foten och benet och till sist till hans död. Men Jack Daniels lever vidare som en av världens mest köpta whisky sorter.

Maltwhiskyns ursprung

EN STOR DEL AV FASCINATIONEN KRING WHISKY LIGGER I DESS HISTORIA OCH URSPRUNG. BÅDE SKOTTLAND OCH IRLAND GÖR ANSPRÅK PÅ ATT VARA WHISKYNS URSPRUNGLAND, MEN NÅGOT ENTYDIGT SVAR FINNS INTE. I SKOTTLAND OMNÄMNS WHISKY FÖR FÖRSTA GÅNGEN I EN SKATTELÄNGD FRÅN ÅR 1494 (SE RUTA), OCH DET ÄR DETTA ÅRTAL SOM OFFICIELLT ANVÄNDS FÖR ATT BETECKNA FÖDELSEN AV DERAS NATIONALDRYCK. MEN WHISKYNS HISTORIA ÄR BETYDLIGT ÄLDRE ÄN SÅ.

En grundförutsättning för tillverkning av whisky är kunskapen att destillera, en konst som utvecklades i Egypten för över 2000 år sedan och spreds till Europa via korstågen. Det är inte klarlagt hur kunskapen nådde Skottland, skottarna själva föredrar att hävda att kunskapen fördes över direkt av kristna missionärer från kontinenten. Andra säger att den kom till Skottland från Irland.

I whiskyns barndom var klostren centrum för whiskytillverkningen och alkohol användes på den tiden främst för medicinska syften. Med tiden ökade kunskapen och destilleringsapparaterna förfinades, vilket ledde till bättre sprit med högre alkoholhalt. Denna högre kvalitet ledde till att drycken vann i popularitet som njutningsmedel snarare än medicin.

Den skotske kungen James IV tillhörde supportrarna och det finns nedtecknat att i september år 1506 köptes "aqua vitae till konungens nöje". Ordet whisky härstammar från det gaeliska *uisge beatha*, som betyder livsvatten eller aqua vitae på latin.



"Efter två stop öl blir ondskan blid, efter whisky tar vi med djävulen strid" **Robert Burns**



År 1579 skedde den första inskränkningen av fri destillering av whisky, då det skotska parlamentet förbjöd all destilleringen under ett år (förutom för lordar och gentlemän). Anledningen var missväxt kombinerat med att stora delar av skörden gick åt till whiskytillverkning.

Drygt femtio år senare infördes den första alkoholskatten, som därmed gjorde sitt intåg för att stanna förutom under kortare perioder. Skottarna hade svårt att acceptera skatten, men än svårare blev det efter unionen med England 1707. En följd av unionen var nämligen att den engelska alkoholskatten skulle gälla i Skottland på öl såväl som whisky.

Konsekvenserna för whiskyproduktionen uteblev inte. I lågländerna tvingades man minska mängden korn och använde annat spannmål istället. Det fanns ingen möjlighet att producera bra whisky med god lönsamhet.

I högländerna gällde i teorin samma lagar, men det geografiska avståndet gjorde att engelmännen inte hade samma möjlighet att se till att lagarna efterlevdes. Därför kunde man fortsätta att producera sin whisky utan att ge avkall på kvaliteten.

Vid mitten på 1700-talet drabbades Storbritannien åter av missväxt och all destillering förbjöds under tre år. Nu när alla licensierade destillerier tvingades stänga öppnade det upp för en betydande smuggeltrafik från högländerna. Trafiken gick främst till lågländerna, som sett sina destillerier stängas. Men whisky hittade även ned till England och tack vare sin goda kvalitet vann gillande. När destilleriförbudet hävdades 1760 fortsatte trafiken från högländerna, medan myndigheterna förgäves försökte hindra den illegala trafiken. Vid den här tiden fanns 210 licensierade destillerier och många tusen illegala.

"Eight balls of malt to Friar John Cor, by order of the King, wherewith to make aqua vitae". Denna uppgift ur en skotsk skattelängd från 1494 är den äldsta bevarade officiella dokumentationen om whisky. Av speciellt intresse är att korn omnämns som den huvudsakliga ingrediensen. Vanligtvis användes vin som basen för *aqua vitae*. *Eight balls of malt* motsvarar över 500 kilo korn, så det var ingen hobby att göra whisky på den tiden heller. John Cor var munk och klostren var på den tiden centrum för whiskytillverkning.



TILLVERKNINGEN -JÄSNING

I det tredje steget av fem mot en färdig maltwhisky tillsätts den sista ingrediensen, jäst. Även om knappast jästen i sig påverkar den slutliga karaktären har den givetvis en nog så viktig uppgift: att ur den söttaktiga vörten framställa alkohol.

Jäsningen går ut på att vörten, som blev resultatet av den föregående mäsningen (se förra numret) nu ska omvandlas till en alkoholhaltig mäska. Det är sockret i vörten som med hjälp av jästen omvandlas till etanol, en process som återfinns i alla typer av alkoholtillverkning.

Jäsningen sker i särskilda jäskar (*wash-backs*) som liksom mäskekaren kan rymma ansevärliga mängder på större destillerier, upp till 45 000 liter. Traditionella jäskar är gjorda av trä, amerikansk furu eller europeiskt lärkträd, och anses ge whiskyn en särskilt fruktig smak. De är vanligtvis relativt små och saknar kylning. Det blir dock allt vanligare att jäskaren tillverkas i rostfritt stål, som är enklare att hantera och rengöra. Liksom vid andra delar i processen är det en avvägning mellan den hantverksmässiga traditionen och användande av ny teknik som gör arbetet enklare och kostnadseffektivare.

Vörten syresätts och tempereras kring 20 grader, då jästen tillsätts. Jästen som används är antingen bryggjäräst av liknade typ som används vid öltillverkning, speciell destillerijäst eller en blandning av de båda.

Mängden jäst ligger i det typiska fallet på runt 100 kg, vilket förklarar den häftiga process som sedan följer. Jäsningen börjar dock långsamt, efter ett antal timmar kan man se hur små bubblor stiger till ytan. Bubblorna består av koldioxid som bildas i processen. Att det är just koldioxid kan man lätt märka om man (mycket hastigt) doftar i kärlet. Koldioxiden sticker rejält i näsan.

Intensiteten ökar gradvis och när den är som störst verkar mäsken "koka". Det bildas skum på ytan i jäskaret så för att förhindra översvämning finns det vanligtvis en roterande arm som skär ned skummet kontinuerligt.



Exempel på ett slutet jäskärl. Motorn driver den roterande armen.

Kemiskt uttryckt ser processen ut enligt följande:



Den energi som frigörs måste ledas bort för att inte temperaturen ska stiga för högt. Överstiger den 33-34 grader kan det skapas otrevliga bismaker.

Genom att provsmaka kontinuerligt under jäsningen kan

man tydligt märka hur vätskan ändrar karaktär. I början av processen är sötman klart märkbar och endast lite av sockret har omvandlats till alkohol. Senare i processen har sockret omvandlats och nu smakar det bittrare.

Den totala jäsningstiden varierar från destilleri till destilleri, men ligger typiskt runt ett par dygn.

Vörten har nu omvandlats till en mäska (*wash*) med en alkoholstyrka på sju-åtta volymprocent. Den pumpas över till ett uppsamlingskärl där den förvaras och värms upp inför det avslutande steget innan den mångåriga lagringen, nämligen destilleringen.



Traditionella jäskar i trä. Mannen på bilden tar sig en välbehövlig paus.