

Abildsø Whisky Symposium 2014/II – 25. august 2014

Skrevet av Max/Eigil Norén



På en helt vanlig mandag, 25. august 2014, samler et utvalg av bygdas sønner og noen få døtre seg på Folkets hus på Abildsø, bedre kjent som "Kassa". 38 forventningsfulle sjeler har møtt opp for å delta på Abildsø Whisky Symposiums andre vertikalsmaking. Destilleriet som skulle opp til eksamen overfor bydelens skarpeste ganer var Tomatin. Dette Highland-destilleriet er så Highland det kan bli. Det er et av de høyest beliggende skotske whiskydestillerier "i verden" og befinner seg på hele 315 m.o.h.



Kveldens eksaminator var vår gode venn Nick Ravenhall. En "kiwi" som kan det meste som er å vite om alkoholholdige drikker, og whisky i særdeleshet, sin unge alder til tross. Det vil si, vi er ikke helt sikre på at han er så ung. Det sies at dersom man drikker den eksakt riktige mengde whisky, noen mener endog det må være Laphroaig, hver dag, så vil man leve evig. Med tanke på alt det Nick kan fortelle, så kan det virke som han har funnet ut hva denne magiske mengden er. I virkeligheten er han kanskje 68 år?

Men til s(m)aken. Første flakong som skulle til pers var en 12-åring. 11,5 år på bourbon, så en liten stund på sherry. Dette var en "helt OK" whisky. Lett å drikke og ikke for komplisert. Ikke veldig ekstraordinær, men den bar bud om at vi hadde spennende ting i vente.

Nummer to var en 14-åring som hadde endt sine dager på portvinsfat, eller pipes, etter å ha levd lykkelig på amerikansk eik i ca. 13 år. Nå snakker vi! Her kom de fyldige smakene mer fram, og referenten begynte å ane en favoritt allerede. Det var tidlig på kvelden. Ville det holde helt inn? Nå er det på sin plass å trekke frem et av kveldens stille dramaer. Arrangøren, anført av Prdesidenten, fikk lettere panikk da han oppdaget at Nick ikke hadde med seg fulle flasker. Vi hadde rekordbesøk på Kassa. Dette kunne ikke gå bra. Men Nick skjenket med stødig hånd, og uten så mye som en dråpeteller i sikte, fordelte han slantene rettfærdig på hele menneskemengden. Et kjent partytricks som noen har gjort før ham, men den gangen var det visst med et par fisk og en håndfull byggbrød.



Den tredje whiskyen som skulle til pers var 18-åringen. Etter en meget lovende sniff forstod vi allerede idet dråpene traff tunga at portvins-finishen var sjanseløs. Her var det klar stigning i programmet, og med sin 2 år lange ekteskapsinngåelse på sherryfat seilte den elegant forbi sin forgjenger idet Nick la ut om sin teori om nettopp 18-åringer. Han mente at dette var en magisk alder, og svært mange destillerier leverer sine beste varer i

denne alderen, i hvert fall når det gjelder standardsortimentet. Denne referenten kommer på HP18, Caol Ila 18, Talisker 18 og mange flere. Joda, den teorien kan ha noe for seg. Kanskje man skal melde seg frivillig i vitenskapens tjeneste som deltaker i et testpanel?

På grunn av stort oppmøte kombinert med en glassamling som fortsatt er under oppbygging fikk vi nå en pause. Våre tre utdelte glass måtte skylles på kjøkkenet mens vi gjorde oss klare for finalen. Symptomatisk nok var det ingen servering i pausen, men vi klarte å holde stemningen oppe likevel.

Siste runde besto av fire whiskyer, men to av dem måtte vi dele med sidemannen.

La oss starte med de to kollektive whiskyene. Det var en Tomatin 1988 batch no 1 og en Sherry single cask. Nå som høstforkjølelsene hadde sluppet ut sin stille armada med basillusker var det kanskje litt risikosport å dele glass med en sidemann hvis bakterieflora er dårlig kartlagt. Min sidemann, selveste Prdesidenten, så ut som han var frisk, så jeg tok sjansen.

(Som om jeg hadde latt sjansen til å smake dette gå fra meg.) Dessuten brukes jo sprit til desinfeksjon, gjør det ikke?

Smittefaren ble uansett vurdert som lav nok til at vi i fellesskap kunne begi oss disse to perlene i vold.



Vi startet med den fra 1988. Den regnes som 25 år og er et resultat av et ekteskap mellom eks-bourbon og eks-portvin. (Et ekteskap mellom to eks'er altså. På Facebook ville det stått "It's complicated".) En fantastisk whisky som delvis avliver Nicks teori om 18-åringer. Dette trekantforholdet (dette blir jo bare verre og verre - godt vi hadde prester blant gjestene i forsamlingen) mellom Amerika, Duorodalen og det skotske høylandet har utvilsomt avstedkommet et svært vellykket produkt som destilleriet kan være meget stolte av. Lukker man øynene mens avslutningen langsam slipper taket ser man biene på de skotske hedene summe seg hjem til kubene mens de slipper litt honning over nærmeste byggåker. Jeg gjør oppmerksom på at på tross av alkoholinnholdet, regnes ikke whisky blant halusinogenene, men slike bilder er aldri langt unna når varene holder slik kvalitet.

Så kom vi til det som for undertegnede ble kveldens høydepunkt. Vi snakker om en single cask fra 2002 som etter 11 år på sherryfat (cask 2036) ble tappet på flasker i 2013. På tross av relativ ung alder og høy alkoholprosent (57,5 %) hadde den et klart "fløtepreg". En smakseksplisjon av en annen verden og en avslutning som ikke Tsjaikovski kunne gjort lenger. Teorien bak single casks er like enkel som den er genial. Fra tid til annen kommer man over fat av helt spesiell karakter. De fatene som er valgt ut til blends er forlenget transportert vekk og eget standardutvalg er ivaretatt i det whisky av ulike alder og fra ulike fat har begynt giftemålet på dertil egnede fat før de tappes på flasker og sendes ut til oss entusiaster slik at vi kan holde våre lagre av hverdagsbrennevin intakte. Så er det altså disse

enslige fatene som har utviklet seg helt eksepsjonelt. Resultatet er blitt så bra at å blande det inn i standardflasker vil betraktes som rent alkoholmisbruk og antakelig være straffbart. Det er innholdet i disse fatene som havner bak etiketter hvor nummeret på fatet er behørig påført, og flasken er selv nummerert. Mange misforstår dette og tror at det er noe som skal lagres til evig tid. Det er det selvsagt ikke. Selvsagt kan det sammenliknes med kunst, men vi snakker i høy grad om brukskunst. Slike produkter skal drikkes og deles med gode venner. Og da var det kanskje symbolsk riktig at det var nettopp denne whiskyen vi måtte dele. Et skår i gleden var selvsagt at det ikke er mulig å skaffe flere flasker. Men slik er det.



Røyka whiskyer fra høylandet er alltid spennende. Det var derfor med forventninger vi gikk løs på kveldens to siste smaksprøver. Cù Bòcan er både navnet på en morderisk myttefigur i en villhunds skikkelse og Tomatins nye serie med røyka whiskyer. Hvorvidt navnevalget er vellykket eller ikke skal være usagt, men at det var to flotte whiskyer er hevet over tvil. Nick har en teori om at beliggenheten og den klare luften i området er med på å gi røyk-whiskyene et helt annet preg enn på øyene.

Den første, Tomatin Cù Bòcan, non chill filtered 46%, har ligget på en blanding av bourbonfat, sherryfat samt ubrukte fat. Det er ikke angitt noen alder, og den bærer nok preg av at den ikke har ligget veldig lenge. Smaksnotatene fra Tomatin sier blant annet at den har en krydret smak av nellik, kanel og stjerneanis. Det var mange rundt meg som kunne bekrefte denne kryddersmaken. Røykpreget var tydelig, men forsiktig. Ca. 15 ppm. I det hele tatt en interessant, men kanskje ikke for minneverdig whisky.

Annerledes var det da med den siste, Cù Bòcan 1989 Limited Edition som har ligget på henholdsvis casks 37470, 37471 og 37472, alle bourbonfat. Den er tappet i begynnelsen av 2014, og må vel regnes som 25 år. Med sine 53,2 % rett fra fatet og med et betydelig røykpreg var dette kveldens "barskeste glæde". Noen forbandt lukten med brent gummi, mens hos andre gikk assosiasjonene til naboens hyttevegg. Det var likevel smaken som gjorde størst inntrykk på undertegnede. En "lysfontene" av sitrus og annen frukt, kombinert med den søte smaken som gjerne følger røykpregede whiskyer gjorde dette til en klar favoritt. Meningene var litt delte rundt om, men de fleste var enige om at det var høy kvalitet. Personlig vil jeg rangere den som aftenens nest beste whisky - etter single casken - men heldigvis er preferansene forskjellige, noe som gjør at det til slutt er nok whisky til alle.

Etter denne smakingen har man helt klart fått et nytt destilleri på lista over dem man må regne med. Som Nick sa; deres enorme produksjon for levering til blends i Japan har gjort dem til dyktige håndverkere som produserer kvalitetssprit hele tiden. Stemningen var naturlig nok høy da vi skiltes, og det er allerede planlagt et nytt møte med vår gode venn fra New Zealand før jul.

Følg med, følg med!

