

Abildsø Whisky Symposium 2011/I – 31. mars 2011

Skrevet av Jan Martin Fongen

For et par generasjoner siden var sosiologisk og geografisk tilhørighet i stor grad bestemmende for våre drikkevaner. Bohemen i Oslo drakk gin og appelsinsaft. Fabrikkarbeiderne på østkanten holdt seg til bayer og dram. Frognerfruer drakk portvin. Fiffen champagne. Og selv om dette har jevnet seg ut, er det nok fortsatt til en viss grad slik at hva man drikker er avhengig av sosial og geografisk tilhørighet. I hvert fall på Abildsø. Der drikker man whisky.



Og den årlige store begivenhet er Abildsø Whisky Symposium, som avholdes på det gamle og ærverdige Folkets Hus i «dumpa» nedenfor Høgkdaveien. Mellom 35 og 40 whisky-interesserte samlet seg torsdag 30. mars for å lære om og smake på ulike typer av skotsk single malt. Selvsagt var Mat- og vinklubben Smak også representert.

Chris Maile var hentet inn som ekspert og foredragsholder og entret lokalet i kilt og med sekkepipe. Han kommer opprinnelig fra Isle of Skye i Skottland, men har nå bodd mange år i Norge, særlig i Stryn, og hans språk ligger et sted mellom vestlandsk og Trond Viggo Torgersens skotteparodi. Svært underholdende.

Underholdende var også hans foredrag, en blanding av anekdoter, skottevitser og informasjon om produksjonsmetoder og hva som påvirker smaken i

whisky. Høsten 2005 mottok han ærestittelen Keeper of the Quaich, en tittel som tildeles personer som har viet sitt profesjonelle liv til skotsk whisky.

Fokus denne kvelden var skotsk single malt, som i motsetning til blended whisky, bourbon og andre typer, rett og slett er destillert byggmalt. Maile kunne fortelle at byggmalten lages på samme måte som ved brygging av øl, og at lengden på gjæringsprosessen i stor grad vil bestemme whiskyens smak. I tillegg vil byggmalten i noen tilfeller tilsettes kald torvrøyk. Antallet timer røyking av bygget, samt hva slags torv som brukes, vil også være bestemmende for lukt og smak. Kvaliteten på vannet er selvsagt også viktig.



Etter destillasjonen oppbevares whisky minimum 3 år på eikefat. Fatene kan være av ulik alder. Det vil også spille en stor rolle om de er gamle sherryfat (som ofte kan gi en mørkere, gylden farge på whiskyen) eller på bourbon-fat. Det er i det hele tatt en mengde variabler som er bestemmende for den endelige whiskysmaken.

Det finnes 2.500 ulike typer single malt whisky. Det å være en whiskykjenner handler først og fremst om en trent nese. Det er som med vin. På lukten bør man kunne fortelle om hvor whiskyen kommer fra, hvordan den er produsert, samt finne de ulike smaksassosiasjoner som følger bestemte typer

whisky. Selvsagt er dette svært individuelt, og igjen, som med vin, kan ulike personer finne ulike smaks og duftassosiasjoner i samme drikk. Interessant var det også at whisky forandrer totalt karakter i duft og smak bare ved tilsetning av noen få dråper vann.



Disse whiskyene ble luktet på og smakt under Abildsø Whisky Symposium 2011:

Arran Malt fra det eneste destilleriet på øya Arran sør-vest i Skottland. I motsetning til mange andre whiskyer fra øyene i vest, er denne ikke tilsatt røyk, og whiskyen fremstår som mild og elegant, med duft av frukter som eple og pære. Etter tilsetning av vann og videre lufting får både duft og smak et større preg av mandler. Whiskyen er lys i fargen, noe som skyldes at den er lagret på fat av amerikansk hvit eik.

Glenmorangie Lasanta var en spennende opplevelse med en rikdom av smaker og dufter. Her er det heller ikke tilsatt røyk til byggmalt, men lagringen er på sherryfat de siste månedene, noe som gir whiskyen en dypere gylden farge og mer sødme i smak og duft. Sammenlikning med karamell, kanel, rosiner ble nevnt. Etter en stund i glasset bar smaken mer preg av kaffe og sjokolade. Glenmorangie er et destilleri i byen Tain på østkysten av Skottland.



Caol Ila 15 er en 15 år lagret single malt (på amerikanske eikefat) og produsert på den kjente whiskyøya Islay. På øya finner vi andre kjente whisky-navn som Bowmore, Laphroaig, Lagavulin og Ardbeg. Kjennetegnet ved Islay Malt er at det tilsettes mye røyk til byggmaltet, samt at vannet har betydelig innhold av jod. Mange sier at Islay Malt smaker hav, tjære og gammelt skipstauverk. Jod kan dessuten gi et medisinsk preg på smak og lukt.

Lagavulin 16 er også en Islay Malt, men i motsetning til Caol Ila brukes europeiske sherryfat i lagringsprosessen. Dette gir Lagavulin en mer kompleks, og samtidig en rundere og mildere smak og duft. Til tross for sherrysødmen – og det noen karakteriserte som vaniljesmak – sitter røyksmaken som en kule nederst i halsen, akkurat slik den skal.



Den siste smaksprøven var blindtesting av en Highland Park 18. Vi befant oss ikke så langt unna Lagavulin i forhold til smak og lukt, men Highland Park har mindre røykpreg. Den er lagret på europeiske eikefat, og har den samme sødmen med nesten litt blomsterpreg midt i den tøffe smaken av leirbål og tjære. Highland Park er Skottlands nordligste destilleri og ligger ved Kirkwall på Orknøyene.

Vi takker arrangøren Oslo Whisky Detachment for et utmerket symposium og gleder oss allerede til neste år.