



BOWMORE ISLAY QUEEN

INNEHÅLL	
Förord	sid 2
Provningsupplägg	sid 2
Föredrag Bowmore	sid 3-8
Whiskies	sid 9-10
Glasunderlägg etc	sid 11-12

Bowmore – Islays drottning

Whiskyspots provningsguider är en möjlighet för den lokala whiskyklubben att arrangera högkvalitativa whiskyprovningar med liten förberedelsestid och arbetsinsats. All research är gjord, från historik till produktionsmetoder. Ett batteri whiskeys har valts ut och beskrivs smakmässigt av mig. Mina noteringar är högst personliga och är till för att inspirera till egna tolkningar: fältet är fritt! Välj och vraka ur materialet och sätt ihop en oförglömlig whisky-afton. Gå på djupet eller skumma på ytan.

Bowmore har hamnat i bakvattnet i Sverige under rökraserifrossan. De rökosande

banditerna på sydkusten har närmast kultförklarats av svenskarna. Det började med Lagavulin och Laphroaig och fortsatte med Ardbeg. Mindre rökiga Bowmore hamnade i skymundan. Tokigt eftersom whiskyn just tack vare sin moderata rökdos ger utrymme för annat. Med nye blendern Iain McCallum har utbudet av sorter bantats rejält och whiskyn vässats. Bowmore är utan tvekan en av världens främsta whiskies, kanske den vassaste Islay-malten. Skaffa hem serien och återupptäck en riktigt seriös och samtidigt bländande Islay-rökare.

--Henrik Aflodal, Whiskyspot.com

Förslag till provningsupplägg:

1. PROVNINGENS SYFTE

Hälsa alla välkomna och berätta om kvällen. Syftet är tredelat:

- Lära känna Bowmore på djupet
- Diskutera balansen mellan rök och frukt i Bowmore som är mästare på att låta de bägge elementen samsas
- Hitta en eller flera favoritwhiskies

2. PROVNINGSMODELLER

STAFETT-PROVNING

Ett par personer läser in sig på materialet och håller varsitt anförande. Mellan varje föredrag provas en whisky. Kvällen avslutas med omröstning varpå bästa whisky koras.

FÖREDRAG >> PROVNING

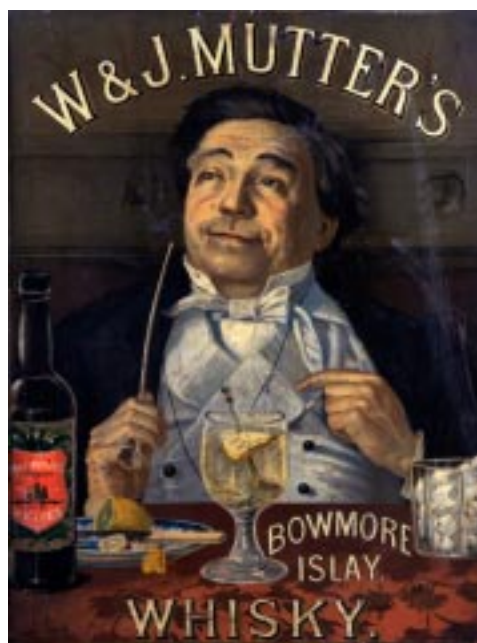
En provningsledare läser in sig på materialet och håller ett föredrag. Därefter serveras whisky och provningsledaren leder provningen. Kvällen avslutas med omröstning varpå bästa whisky koras.

GRUPP-PROVNING

Dela in sällskapet i grupper om 4-6 personer och tilldela varje grupp en whisky. Gruppledaren har läst in sig på ett avsnitt i materialet. Provningen startar med att varje grupp provar sin whisky och tillsammans beskriver den. Efter 20 minuter redovisar första gruppen sitt resultat. Gruppledaren håller sitt anförande, varpå någon ur gruppen leder provningen (samtidigt delas gruppens whisky ut till de andra). Därefter tar nästa grupp vid och presenterar sin whisky. Kvällen avslutas med omröstning. Gruppen vars whisky vinner premieras med valfritt pris (kanske en whisky).

1. Stökigt förflutet

ÖN ISLAYS största ort Bowmore har destilleriet i hamnen och kyrkan uppe i backen. Whiskymakaren drog igång 1779, åtta år efter byns tillblivelse. Lokale handlararen David Simpson gjorde själv whisky i sitt destilleri, ovanligt i en tid då destilleriägare hellre arrenderade ut sysslan till torpare. Dessutom var Bowmore ett av de första legala på ön. 1837 togs destilleriet över av Glasgow-familjen Mutter och från 1852 basade William och James Mutter, den senare även vicekonsul i Glasgow för Ottomanska riket, Portugal och Brasilien. Bröderna byggde ut ordentligt, hämtade korn och kol till Islay i egen ångslup, en 145-tonnare döpt efter honom själv som också tog whiskyfatet till Glasgow. Sålunda spreds Bowmores namn och efterfrågan ökade. Under whiskyboomen 1892 tar Joseph Robert Holmes över och stänger ner 1922, tre år senare öppnas destilleriet av firman JB Sheriff & Co. Världskrigets utbrott 1939 tvingar Bowmore att stänga igen, marinen flyttar in tillsammans med skvadron 422 i det kanadensiska flygvapnet, uppstart efter kriget. William Grigor & Sons tar över 1950 men gör konkurs 1963. Destilleriet når sin absoluta botten produktionsmässigt (bara 230 000 liter), allt köps av blendern Robertson & Baxter för att användas i Cutty Sark i samband med att deras Bunnahabhain Distillery byggs om och utökas. Ägarkarusellen kan följas på väggen i pannhuset där varje ägare fått sin egen mäsingskylt.



1800-talsannons signerad bröderna Mutter.



Tunnbindare in action i utställningsmonter på 1950-talet.

2. Mot berömmelsen

WHISKYMÄKLAREN Stanley P Morrison köper konkursboet 1963 för blott 117 000 pund, med följer Roseburn Bonding Company för 83 000 pund – ett lagerhus i Glasgow fyllt med whisky. Morrison adderar två pannor, nytt mäsckar och nya jäskar. Royal Navy hjälper till att frakta ångkokare samt pannor till ön, payback för krigsloggin! Ett av branschens första besökscentrum öppnas också. Sedan inträde infördes å 2 pund har årliga besöksantalet halverats till 5000. Konkurrensen om whiskyturisterna hårdnar ju med publikfriande Bruichladdich och Ardbeg, förutom årrade Laphroaig som länge lockat folk. Förresten är det inte bara kollegan österut som dras med kunglig flair, Laphroaig gör ju ett stort nummer av sin hovleverantörsstatus given av prins Charles som ju dessutom uppges inmundiga whiskyn med glädje. Bowmore kliver upp ett pinnhål, modern och tillika drottning Elizabeth II förårade destilleriet med en visit i augusti 1980. Inför besöket togs en Rolls Royce över till ön för att frakta kungligheterna från flyget till destilleriet. Sant är att detta besök är det enda drottningen gjort på ett whiskydestilleri, själv nyttjar hon inte drycken.

Bowmore var tidigt ute kommersiellt som singelmalt. Långsiktigheten delas med andra kändisar som Glenfiddich och Macallan.



Drottning Elizabeth på "statsbesök".



Bowmores runda kyrka.

Även Bowmore har positionerat sig som lyxmalt, i september 2002 släpptes 300 stycken 37-åringar å 995 pund. Handplockade spanska fino-fat från Macharnudo lades ner 1964 för att markera ombyggnationen. Och 2001 klubbades en Bowmore utgiven i åminnelse av bröderna Mutters gärning för 14 300 pund, högsta auktionsnotering för en Islay-whisky. Morrisons förvandling från mäklare och blender till destillatör markerades 1987 med namnbyte till Morrison Bowmore Distillers Ltd. Året efter köpte Suntory 35 procent av företaget efter rökmalts framgångar i Japan under många år. Bakgrunden till utlandsintresset var en skattesänkning hemma som bjöd in Scotch på den japanska marknaden. Redan 1964 introducerades Stanley Morrison av gin-makaren Gilbey hos handelshuset Mitsui Busan som skötte affärerna för Suntory. De asiatiska framgångarna landade hela bolaget i japansk ägo 1994.



3. Eget golvmälteri

VATTNET rinner till en mil bort i stenig terräng, passerar mossar och tar torvsmak. Ett ytterst mjukt vatten med obefintligt mineralinnehåll på 1 ppm (parts per million) kalciumkarbonat. Från River Laggan lotsas vatten till destilleriet via en kanal dikad 1825. Destilleriet stänger andra veckan i juli och öppnar inte igen förrän i slutet av augusti. Orsaken är inte främst brist på vatten utan att kylvattnet blir för varmt under sommaren, under 20°C ska det vara. Annars jobbar man på hela veckan utan paus för helger. Torven nära Bowmore är mer sandig till skillnad från den jordigare kvalitén uppåt land. På Bowmore har nämligen golvmältningen överlevt, fortfarande görs fyra av tio nävar malt 'in-house', resten köps från Port Ellen Maltings. De tre maltgolven håller sju ton korn var. Groningen tar 6-7 dagar, fyra gånger varje dygn vänds malten mekaniskt av en liten maskin som likt en gräsklippare pinar fram över golvet. Malten krossas lätt före torkningen i ugnen för att underlätta för röken att tränga djupare in i kornet, resultatet blir en renare rökighet istället för den Islay-typiska medicinala torvröken. 18 timmars bolmande torveldning följs av 42 timmars varmluftsblås. Avsevärt kortare röktid jämfört med de intensiva Islaymalterna på sydkusten. Rökstyrkan hamnar på 20-25 parts

per million (ppm) fenoler vilket kan jämföras med Ardbegs 56-57 och Lagavulins 35. Kvar i spriten efter destillering är 10 ppm. Samma rökmängd åstadkoms i ugnarna med bara en tredjedel så mycket torv jämfört med förr. Optic-korn tas från sexton gårdar över hela Skottland, varje sädeskorn kan spåras till ett visst sädesfält, även tidpunkt för sådd och skörd samt väderlek finns noterad! Morrison-gruppens kvalitetssystem är branschens strängaste.

I mäskkaret dumpas 8 ton malt, första vatten om 27 000 liter håller 63,5°, nästa bad om 13 000 värms till 85°. Sammanlagt dräneras 40 000 liter grumlig vört under 5,5 timmar, ett tredje vatten nära kokpunkten dras igenom maltslammet för att sparas till nästa omgång. Vörten bringas i jäsnings med en blandning av 'distillers' och 'brewers yeast', den förra för alkoholstyrkan, den senare för att frammana mer frukt i brygden. Jästtiden är 72-75 timmar och ger ungefär 7,5% alkohol.



Whiskyn kokas i dubbla par (replikerade senast 1977), de fyra pannorna ger ifrån sig 1,6 miljoner liter under 2008 (året innan 1,8 miljoner), minskningen beror på att varumärket upprustats, produkten har slutat att reas ut och säljas ut storskaligt i varuhus. Första destilleringen varar fem timmar. I andra-pannan klipps hjärtat av destilleringen ut efter 20 minuter, klipet är ganska snävt och håller höga 72% alkohol i snitt, framförallt kapas svansen där fenolerna ramlar ut, destillatet blir alltså inte så röktungt. Ynka 408 liter samlas upp efter en körning.



Enda Islay-destilleriet som fram till nu envist "lajjat" med vinfat av allehanda slag, så kallad 'wood finishing' då whiskyn flyttas över i ett (stark)vinfat en kort period innan buteljering. Teorin är att medelrökiga Bowmore likt kameleonten Glenmorangie ledigt kan gå in och ut ur olika lagringsmiljöer och färgas av omgivningen, ofta blir det knepigt eftersom rökkarakteren ställer sig i vägen. Nye blendern Iain McCallum har i alla fall satt stopp på "missbruket": "Smakerna hinner inte integreras, vinet lägger sig som ett filter utanpå whiskyn."

I lagerhusen ligger mest bourbon barrels á 200 liter och ombundna något större hogshead, understundom läggs whisky ner på



fransk limousine-ek från bordeaux, men då handlar det om traditionell långlagring. Omtalad är i alla fall branschens segaste tunnbindare. David Bell började på Bowmore 1919 och drog sig tillbaka 1970 efter 51 års bankande, de sista åtta åren var han landets äldste aktive tunnbindare.

Energiåtervinning är ett beprövat koncept inom företaget. På Glengarioch värmdes varmvattnet från kondensatorerna upp växthus med tomater och blommor. På Islay har Bowmore byggt om lagerhus no 3 till badbassäng för skolbarnen, vattnet värms av överskottsvarme från destilleringen.



5. Senior Blender Iain McCallum's Bowmore

BOWMORE är främst en singelmalt även om en försvarlig del töms i blends som Rob Roy, Islay Legend och Black Bottle samt i mindre utsträckning Grant's och Clan Campbell. Annars är whiskyn som storsäljande singelmalt (dryga miljonen liter årligen) tokigt nog baktalad som slätstruken, vilket är direkt felaktigt. Bowmores gyllene medelväg rökmässigt framkallar en mer komplex nos än hos de kraftigare rökosande kollegorna på sydkusten samt fylligare smak jämfört med öns nordliga malter. En varierad kunnig rök-malt som rökarnkomanerna lätt går förbi när de jagar rök-fixar.

Kritiker har klagat på firmans vidlyftiga malt-program, nye blendern Iain McCallum har rensat upp i utbudet och fokuserar nu på en tydlig åldersbaserad uppställning. Bowmores nya whiskies är avskalade och fokuserade, malten har genomgått ett välbehövligt rensningsbad, en efterlängtd återfödelse.



Iain McCallum är Skottlands yngste Master Blender. En titel han skyr, istället kallar sig Iain Senior Blender och menar att det finns för många "tomtar" därute som inte har täckning för sin fina titel: "Det finns snart fler Master Blenders än whiskies."

Iain kom till Morrison Bowmore 1992 som laboratorietekniker ansvarig för kvalitetskontroll och kvalitetssäkringssystemen, samt operativ ledare för "smakpanelen". 1997 blev han 'trainee Manager' med praktik på alla tre destillerierna i gruppen. År 2000 tog han sig an jobbet som blender och blev högste smakchef 2002 när Master Blender Norman Matheson gick i pension. Iain McCallum är trots sin ålder gammal i gemet alltså och har varsamtagit både Bowmore och Auchentoshan genom en fantastisk smakmetamorfose.

Jordklotet erbjuder nu ett unisont basutbud på fem singelmalter (med viss regional variation). Budgetwhiskyn *Legend* överlever, en minst 7-årig lätting hämtad från återanvänd ek, refill bourbon och hogshead-fat. Huvudnumret *12-åringen* innehåller upp till 15 år gammal whisky och tas mestadels från nya bourbonfat. *15-åriga Darkest* tillbringas de första 12 åren på bourbonfat och flyttas därefter till nya sherryfat. *18-åringen* hämtas till övervägande del från använd sherry-ek. Och *25-åringens* fat handplockas inför varje batch, inte mer 1400 liter åstadkoms varje gång. Det är allt, fem sorter. Starkaste marknaderna är USA, Frankrike och Japan.

För de inbitna fansen har destilleriet ett limited release-program. Färskwhisky med en snittålder på 8 år släpps till vårens whisky-festival på Islay. 16-åriga 'cask strength'-release från vinfat och andra exotiska ekmiljöer



kommer tre gånger per år, merparten av dessa släpp lär hamna i Sverige som har världens mest drivna och kräsna whiskypublik. För lyxlirarna finns Black/White Bowmore, exklusiva museiföremål från 1960-talet med över 40 år på nacken, alltid exempellöst bra.

Flygplatsernas 'duty free' har ett separat program. Förutom lågprisvarianten Surf regerar den tungt sherryinfluerade Enigma, en 12-åring med upp till 14 år gammal whisky i sig. Här har 15-åriga Mariner överlevt, en mix av fat med smalt åldersspann, äldsta whiskyn i flaskan är 16 år. I flygplatsdiskarna återfinns också klassikern Bowmore 17 år med lättare smakprofil. Gamla 'cask strength'-utgåvan har också hottats upp och kommer nu vid 12 års ålder och 56%.



Italiensk annons för Bowmores 18-åring: "Du strävar efter perfektion i ditt arbete. Du sveddas för det på gymmet. Koppla nu av med det hemma." 'Det' är i det här fallet 'perfektion' vilket i sanning gäller för den formidabla 18-åringen.

Bowmore 12 år 40 vol%

12-åringen blandas till 3-4 gånger per år, 200 fat letar sig ner i en 'batch'. Alla Bowmore-fat som används till singelmalten tas från ön, ingen fastlandslagrad whisky slipper ner i buteljerna. Whiskyn hämtas från både återanvända hogshead-tunnor och nya bourbon barrels, med betoning på fräschare ekmaterial. Åldersspannet är från minimum 12 år upp till 15 år.

AROM: Klassiskt utgående BW-rökno. Mjuk varm rök (dominant bolmande torvrök) på hallonsaftbotten (hallon-suryp).

SMAK: Mjuk maltig smak, strax söt frukt (inslag hallonsoda). Snart vävs röken in, allvarligare rökbeska mot slutet.

EFTERSMAK: Lång torrt torvrökig avslutning, initialt lakrits. Tuff underliggande medicinal ton.

KOMMENTAR: Världens bästa Islay-nos. Dubbla element i jämvikt. Munnen mer asketisk än tidigare, tuffare. Tänkvärt vuxen Islay-whisky.

Bowmore 15 år Darkest 43 vol%

Den stora nyheten för Darkest är att åldern står på etiketten, tidigare var den omärkt. Därmed uppfattas produkten som finare, mer "premium". Whiskyn flyttas över till nya sherryfat efter 12 år på bourbon-trä och tillbringar tre år på oloroso-ek. Egentligen ingen 'wood finish'-produkt utan en fullgod andra lagringsperiod med tid till ordentlig integration av smakerna. Så var det inte i början då vinperioden var avsevärt kortare och whiskyn yngre. Men de senaste åren har Darkest varit äldre, 14-årig bourbonfatslagrad whisky som vilat 2 år på sherry-ek, det senaste receptet är det hittills mest lyckade.

AROM: Medelstor stallig jordig rökno på sherryfundament. Frukten drar åt druvor och nyplockade hallon, torvröken håller sig i kanten. Efterhand växer och sötnar aromen.

SMAK: Voluminös expanderande mun. Tumult av frukt på rökgrund. Halvvägs hallonpaj, mot slutet en släng mörk choklad.

EFTERSMAK: Lång rund eftersmak, rökig med sherrysötma. Ren och enkel.

KOMMENTAR: Fantastisk gom, sherryfrukten integrerar röken snyggt.

Bowmore 18 år 43 vol%

En vanlig tumregel bland skotska blenderns är att ju äldre produkten är desto mer slitna fat nyttjas. Effekten blir att whiskyn fortfarande känns fräsch eftersom "tröttare" ek inte skruvar till whiskyn så kraftigt utan skonar destillatets grundtoner. 18-åringens make-up domineras av refill sherry-ek sekunderad av återanvända bourbon-fat. Blender McCallum rör ihop ungefär 10 00 liter varje år vilket motsvarar dryga 14 000 buteljer.

AROM: Komplex arom. Honung bryts mot hallonbåtar med inslag av syrliga safttoner. Underliggande jordig, mjuk rök.

SMAK: Studsig fruktgom, smak av äppelkompott, strax parfymig. Halvvägs rökig, därpå adderas lite mörk choklad.

EFTERSMAK: Lång lätt eftersmak, böljande rökig på honungsboten (inslag sockervadd). Inpass av hallon.

KOMMENTAR: Sagolik komplex smakupplevelse, ett sant konststycke. Ett måste för Islay-fantasten.

Bowmore 25 år 43%

Top-of-range är en 'one-off' utan schablon-recept. Iain McCallum jobbar med det sparsmakade fatlager som finns från 25 år och uppåt. 30-talet utvalda fat ger 4000 liter, alltså 4-500 lådor per gång.

AROM: Blyg arom, på djupet en blandning av honung och gräs/hö-toner, i kanten lite sötaktig torvrök.

SMAK: Intensiv tät mun. Spearmint-tuggummi och röd saft, därunder vag rökbeska. Halvvägs adderas hasselnöt.

EFTERSMAK: Lång smaskig, saliverande eftersmak. Hallonsylt på ordentligt ekig bas, inslag av rostat bröd.

KOMMENTAR: En god dyring.

Bowmore 16 år 1992 wine cask matured 53,5 vol%

Whisky destillerad 3 februari 1992 lagd på nya bourbonfat tappades efter nära sju års lagring om på rödvinsfat från Bordeaux 20 november 1998. Buteljering skedde slutligen i juli 2008. Till Sverige kom totalt 150 flaskor våren 2009, totalt utgiven i ca 5000 exemplar.

AROM: Medelstor doft liknande mjuk chokladkaka, röken håller sig en bit ovanför glaset, påminner om rostat bröd.

AROM vattna: Mer rök och mer frukt efter vattning. En andra vattning ger bästa aromen med rökig hallonsötma på djupet och tunga torvrök-sjok/tjärpastill en bit ovanför glaset.

SMAK: Smak av chokladkaka initialt, snart god syra (svartvinbärssaft). Halvvägs jordig rök plus kaffe.

SMAK vattna: Kakfasen förlängs, större syra tar över (körsbär/hallon), mot slutet blandas rök in. Dubbelvattning ger häftigt tumult av sötsyrlig frukt och rök, rörelserna är långsammare, samtidigt mjukare.

EFTERSMAK: Lång eftersmak, explicit fruktig (som en sherry-whisky) på rökig bas, alltmer kärv när vinet biter ifrån.

EFTERSMAK vattna: Lång, smarrig röd frukt. Mer rök. Mer vatten framkallar mer ekbeska, fortfarande savande fruktsöt.

KOMMENTAR: Insmickrande Bordeaux-vinfat som inte döljer destillerikarakteren. Rödvinsfatet bygger syra som tillsammans med Bowmores stora rök och inbyggda sötma ger en ordentligt häftig smakresa. Allra bäst nedvattnad till 44-45%.

BOWMORE — ISLAY QUEEN!

whisky

1

arom

smak

eftersmak

whisky

2

arom

smak

eftersmak

whisky

3

arom

smak

eftersmak

whisky

4

arom

smak

eftersmak

whisky

5

arom

smak

eftersmak

whisky

6

arom

smak

eftersmak

BOWMORE – ISLAY QUEEN

WWW.WHISKYSPOT.COM

