



## WHAT'S INSIDE CHIVAS?

INNEHÅLL	
Förord	sid 2
Provningsupplägg	sid 2
Föredrag CHIVAS	sid 3-12
Whiskies	sid 13-17
Glasunderlägg etc	sid 18-19

# What's inside CHIVAS?

Whiskyspots provningsguider är en möjlighet för den lokala whiskyklubben att arrangera högkvalitativa whiskyprovningar med liten förberedelsetid 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.

Chivas började sitt liv som lyxwhisky förknippad med hovet och gillad av engelsk överklass. Firmans första destilleri förvärva-

des 1950. Strathisla är idag blendens 'andliga' hem. En blend består ju av många maltkomponenter. I Chivas fall även The Glenlivet, Longmorn, Aberlour, Glenallachie, Caperdonich (och många fler). Den här guiden tar dig igenom alla de ställena. Mest intressant är nog slutkapitlet om Master Blender Colin Scott. Det är i labbet de verkligt stora bedrifterna utförs, när Chivas Regal blandas ihop. Målet är ju att whiskyn ska smaka likadant dag ut och dag in. Ta till dig innehållet och arrangera en "blending-övning" med dina whiskykamrater. Lycka till!

--Henrik Aflodal, Whiskyspot.com

## Förslag till provningsupplägg:

### 1. PROVNINGENS SYFTE

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

- Förstå blanding-processen
- Lära känna Chivas historia och några av deras destillerier
- 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

whiskyn 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. Bröderna Chivas

CHIVAS historia börjar år 1836 på 21 King Street i Aberdeen. 26-åriga James Chivas tar jobb i William Edwards grosshandel. När ägaren fyra år senare hastigt avlider under en resa till Madeira köper James och handlaren Charles Stewart rörelsen. I affären säljs skinka, smör, importerade äpplen, plommon och apelsiner, ost och te samt vin och sprit. Herrarna adderar cigarrer och tobaksvaror till sortimentet plus husblenden Royal Glendee. Kunderna kommer från överklassen, Chivas & Stewart bedriver snart bemanningsverksamhet, kockar tillhandahålls, betjänter och husjungfrur. 1843 utses handlarna till Purveyor of Grocery till självaste drottning Victoria som tre år senare köper godset Balmoral för sina sommarvistelser i Skottland, mat och dryck (samt personal) levereras från King Street. Stewart faller ifrån 1857 och James övertalar sin bror John (framgångsrik hattförsäljare) att ta hans plats, Chivas Brothers bildas (fem år därpå dör brodern och James fortsätter ensam). En buteljeringsanläggning inrättas i källaren under butiken, själv bor James på övervåningen.

Chivas är bland de första att åldersbestämma sin whisky, på etiketterna kan kunderna läsa Royal Strathlythan 10 Year Old och Royal Loch Nevis 20 Year Old. Ryktet går, till och med bortom Skottlands gränser, engelska naturturister som kommer för att andas ren

luft, jaga och fiska, ordnar med leveranser till sina hemtrakter. Säkert till freds lämnar James Chivas jordelivet i juli 1886, rörelsen ärvs av två döttrar och sönerna James Jr och Alexander, den senare köper ut syskonen och jobbar oförtrutet vidare i faderns anda till sin oväntade bortgång i maj 1893 (blott 37 år gammal). Och där upphör Chivas-familiens direkta inblandning i rörelsen som bär deras namn. Firman tas över av bokhållaren som lierar sig med en erfaren blender. Tillsammans slår de vakt om Chivas-namnets starka ställning i samtiden och satsar på whisky av yppersta kvalitet, 1909 lanseras Chivas Regal. Whiskyn gör karriär på andra sidan Atlanten. Idag alternerar 12-åriga Chivas i ledningen globalt bland premium blends med Johnnie Walker Black Label.

1949 slår pengastinna kanadensaren Seagram klorna i Chivas Brothers, köpesumman är 85 000 pund. När de volymsökande konkurrenterna tidigt skaffade sig destillerier köper Chivas sitt första 1950. Strax innan krigsslutet förvärvade finanshajen Jay Pomeroy Milton Distillery i Keith på Speyside och började skicka all whisky till London. Vid närmare granskning framkom att köparna var fiktiva. En regeringskommission fann att Pomeroy sålt whiskyn svart. Han åtalas och fälls 1949 för skattesmitning och sköntaxeras med 111 038 pund, en hisnande summa. Milton är i händerna på konkursförvaltare och köps 14 april 1950 av Chivas Brothers för 71 000 pund (pengarna kommer från ägaren Seagram). Kort därpå antar destilleriet namnet Strathisla, efter singelmalten. 1957-60 byggs Glen Keith alldeles intill. Och 1965 vänds pannhuset på Strathisla uppochner när två extra pannor ställs bredvid de båda originalen, samtidigt skrotas golvmältningen. Nästkommande decennium byggs ytterligare två destillerier, Braes of Glenlivet (1972) och Allt á Bhainne (1975), manifestationer av blendens måttlösa framgångar, massor med maltwhisky ska släcka törsten hos stjärnan Chivas Regal.

*Fatleverans till Chivas-brödernas butik i Aberdeen.*



## 2. Tidig högländare

STRATHISLA är Chivas skåde-destilleri. Hit vallfärdar anhängarna, sjunker ner i djupa läderfätöljer och sköljer ner läckra reklamfilmer på storbildsskärm med Chivas 'on the rocks'. Skottlands vackraste destillerientré tar emot. Tvillingpagodor med de forna ungnarna skuggar en liten parkanläggning med långsamt snurrande vattenhjul, entrén sker över en stensatt gårdsplan. Maltwhiskyn må vara okänd för gemene namn men faktum är att Strathisla (strath-AJJ-lá) är Högländernas äldsta destilleri 'still going strong', startat redan 1786 under namnet Milton. Grundaren hette George Taylor, lokal bankir i staden med en förmögenhet grundad på textilier. När myndigheterna på order från London 1784 började reglera och beskatta whiskymakande skottar flydde många uppåt kullarna. Taylor var mer affärsmässig, han ordnade uppbackning från sin bank, arrenderade mark från Hertigen av Seafield och tog ut licens. Haken var att whiskyn inte fick "exporteras" söder om Highland-gränsen. Å andra sidan tilläts mindre pannstorlek än i Lowlands. En liten panna inregistrerades därför. Taylor höll sig under 40 gallons (180 liter), gränsen för den lägre skattesatsen enligt nyinstiftade "Wash Act". Panna nummer två fanns officiellt inte. Så småningom åkte han dit och bötfälldes med 500 pund, en svindlande summa på den tiden. Som brukligt var hörde en gård till destilleriet, boskap försågs med dränage från destilleringen och den ölliknande vätskan användes som gödsel.

En ridolycka på 1820-talet tvingar Taylor att dra sig tillbaka, han säljer till en lokal sadelmakare som i början på 1830-talet lämnar vidare till William Longmore, bankir och spannmålshandlare. Longmore engagerade sig i järnvägen och med Great North of Scotland Railway förenklades livet för destillatörerna då whiskyn nådde marknaden snabbare. Destilleriet puttrar på utan avbrott till 1870-talet då olyckorna följer slag i slag. 1876 brin-

ner Milton, trettio kor förolyckas och kornförrådet föröds, skadorna uppgår till 3800 pund, själva destilleriet klarar sig dock. Sommaren 1879 inträffar en explosion, en sten slinker ner i maltkvarnen, gnistan antänder korndammet och apparaten springer i luften. Destilleriet behöver moderniseras, aktier emitteras för att få in kapital och William Longmore & Co bildas. Vid Longmores död 1881 tar svärsonen John Geddes Brown över. En buteljeringsanläggning inrättas, whiskyn marknadsförs under namnet Strathisla.

Strathisla makas på mjukt sött vatten från Fons Bullien vilket betyder "bubblande vatten", källan vaktas enligt sägnen av Water Kelpies, sagoväsen som sägs dansa en övernaturlig skotsk 'fling' runt brunnen. Det är traditionsrikt vatten, redan på 1100-talet bryggde dominikanska munkar ale sötat med lung-honung. Lättrökt malt köps in. Varje vecka mäskas 130 ton, fyra ton i taget badas fyra gånger för att extrahera så mycket socker som möjligt. Första vattnet håller en temperatur på 65° C, andra 78° och tredje 85°. Fjärde spolningen på 93° C sparas till nästa batch. En mäskning á 43 000 liter fyller två jäskar, jäsningen tar 50 timmar. Av elva träkar används åtta, enligt destilleriet bidrar träet till whiskyns sprudlande fruktighet. De fyra pannorna pumpar veckovis fram 51 000 liter. Wash-pannan har tjock hals med krage längst ner och tar 12 750 liter. Andra destilleringen sker i en mindre panna om 8 500 liter med smäckrare hals och en smal reflux-ring i fästet, lyne-armen sluttar svagt nedåt in i kondensatorn. Mellanpartiet börjar tas redan efter 20 minuter, två timmar därpå styrs flödet över och 'feints' samlas upp under fem timmar. En hel del "elände" tar sig alltså över i sprittanken, Strathisla är ett riktigt tungviktardestillat fyllt med energi. Whiskyn läggs på ny och återanvänd bourbon-ek, nästan allt går till Chivas blend. Först efter Pernods övertagande av Chivas Bros 2002 har 12-åriga singelmalten börjat spridas utanför destilleriets hägn.

### 3. Smugglar-dalen Glenlivet



DEN SKOTSKA höglandswhiskyns historia tillhör smugglarna. Mest ryktbara var lönnbrännarna i Glenlivet. Dalen ligger bra till, otillgänglig för kontroll men nära marknaden i söder, bara några dagsmarscher bort med en ponny och två kaggar whisky. Kring sekelskiftet 1800 dominerade Glenlivet-whiskyn utbudet söderöver, oskattad och billigare än laglig whisky. 1815 räknades över 200 illegala pannor in i den långa dalgången. När kung George IV besökte Skottland 1822 begärde han fram den bästa drickan. En kagge Glenlivet skickades efter, illegalt men gott, kungen drack inget annat under sin vistelse. Ryktet om kungens favorit spred sig och Glenlivets namn ekade ända ner till London.

1823 reformerades spritlagstiftningen. Främste påskyndare i överhuset var Glenlivets laird, Hertigen av Gordon. Avgifterna sänktes dramatiskt. En licens kostade 10 pund årligen, skatten sattes ned till dryga 2 shilling per gallon. Minsta pannstorlek blev 180 liter för att försvåra plötslig flykt över kullarna med pannan på ryggen. Samtidigt kunde markägaren bötfällas om myndigheterna kom på lönnbrännare på hans mark. Alexander Gordon behövde någon som gick i bräsch och bröt mönstret. Hans förvaltare James Skinner övertalade George Smith att komma ut. I november 1824 inregistrerade Smith Drumin Distillery, först av alla efter lagändringen, inom ett år hade 110 andra gjort honom sällskap. I Glenlivet var han dock ensam, en hatad överlöpare som böjde nacke för engelsmännen. Stämningen var hetsk, Smith bar alltid två skarpladdade pistoler när

han reste hemmavid för att försvara sig mot attentat. Efterhand gav kontrahenterna upp, få hade råd att bli legala. Smith själv var nära ruinens brant men räddades av hertigen som sträckte honom 600 pund i handlån, skulderna löstes och resten blev arbetskapital. 1827 drog kavalleriet in för att rensa upp dalgången och 1834 var Smith ensam kvar. I övriga Skottland gömde sig fortfarande 692 lönnbrännare, men förbättringen var dramatisk, före lagändringen fanns uppskattningsvis 14 000 illegala pannor. På två år tredubblades den skattade spriten från 8 miljoner till 24 miljoner liter.

1858 byggde Smith nytt närmare Livet-flo-den, på samma plats där dagens destilleri står, namnet ändrades till Minmore. 1863 drog järnvägen fram genom Strathspey, stationen i Ballindalloch blev knutpunkt för Glenlivets kommers. Whiskyn var nu väletablerad, men framgången för Glenlivet lockade andra att försöka kopiera stilen, somliga snodde helt framt namnet, trots att de inte kom från dalen. 1880 tröttnade John Gordon på varumärkessnylteriet och väckte åtal. Domstolen slog fast att bara Smiths Minmore Distillery fick tituleras The Glenlivet, övriga måste skriva ut sitt eget namn. Därav kommer att kända whiskymakare hundra år framåt kallade sin whisky för Macallan-Glenlivet, Glenfarclas-Glenlivet, Aberlour-Glenlivet etc.

På 1890-talet fick Andrew Usher & Co exklusiva rättigheter på all försäljning söder om River Tay. Usher förband sig att köpa drygt en halv miljon liter årligen, men efter whiskykraschen orkade han inte hålla uppe volymerna som 1910 hade fallit till strax över 200 000 liter. Vändningen kom 1934 då Bill Smith Grant efter förbudstiden första gången satte Glenlivet i flaska på eget bevåg och gav sig på törstiga amerikaner (tidigare hade man sålt fat till handlare som buteljerat själva). Efterkrigstidens blended-boom ökade volymerna ännu mer.

## 4. Från Seagram till Pernod Ricard

1953 SLOG SIG Glenlivet ihop med Glen Grant från Rothes, fem år senare förstördes originalbyggnaderna i en eldsvåda och destilleriet byggdes upp igen. The Glenlivet var ensamma i sin dal till mitten av 1960-talet då Tamnavulin byggdes i grannbyn och Tomintoul på andra sidan berget Carn Liath. Nästföljande decennium byggdes Braes of Glenlivet högst upp i dalen, nu sovande under namnet Braeval och aldrig egen-utgiven som singelmalt. Destilleriet restes 1972-73 i den katolska byn Chapeltown (alldeles bakom kyrkan) av Seagrams ägare Samuel Bronfman som i många år försökt köpa kända The Glenlivet. Utformningen är luxuös, man tror sig ha hittat klostret som hör till kyrkan! Bronfman planterade kraftiga strålkastare i gräset, nattetid lysas fasaderna upp likt en katedral. Måhända satt han själv en bit upp på bergssidan och beundrade sin skapelse, platsen omges ju av vildmark. 1978 lyckades Seagram äntligen förvärva The Glenlivet. På senare år har namnet ändrats till Braeval för att undgå förväxling med kända Glenlivet. Inuti står två stora 'wash stills' som föder fyra mindre spritpannor. Lagerhus saknas, nywhisky tas med tankbil ner till Keith där whiskyn fylls på fat som portioneras ut till olika lagerhus på Speyside. När franska Pernod Ricard tog över Seagrams Skottland-division 2002 stängdes Braeval ner. I maj 2005 öppnade 1970-talskollegan Allt-à-Bhainne, om Chivas fortsätter att öka sin försäljning finns kanske hopp om nytt liv för Braeval.

För att vara den mest kända singelmalten i alla tider är Glenlivet Distillery påtagligt modernt. Spatiöst inrett på 1960-talet efter branden. Svagt torvrökt malt (2-3 ppm fenoler) köps från kommersiella mälterier. Två dagars jäsning vidtar i åtta träkar á 60 000 liter. Whiskyn kokas i åtta pannor, första pannan laddas med 15 300 liter, andrapannan tar 10 000, destillatet håller 68-9 procent när



det går av. Årligen produceras fem miljoner liter. Whiskyn läggs på nya bourbonfat, återanvänd hogshead och sherry-ek, fatmatrixens sammansättning är inte känd, Chivas är överhuvudtaget hemliga av sig. The Glenlivet är inte mycket för sherry, enda whiskyn med tydliga sherryreferenser är 18-åringen, annars är det vanlig ek som regerar. Inte ens trendig 'wood finish' a la sherry släpps igenom. Istället läggs whiskyn över på fransk alternativt amerikansk ny-ek, fat som bränts ur inuti och möter dryck för första gången. Chivas Master Blender Colin Scott förklarar tilltaget med ny-ek: "Vi vill inte maskera The Glenlivets naturliga smakprofil, bara framhäva vissa element". Seagram gjorde visserligen Glenlivet störst på den amerikanska marknaden, men samtidigt slarvades varumärket bort globalt, Glenfiddich drog ifrån försäljningsmässigt och Macallan tog över som prestige-whisky. Fransmännen reparerar skadan och investerar tungt i The Glenlivet. För några år sedan gick man om Glen Grant försäljningsmässigt och är världstvåa efter Glenfiddich. Och år 2006 passerades den magiska gränsen på 500 000 lådor vilket blir drygt 6 miljoner flaskor!

## 5. Glen Grant blev Caperdonich

GLEN GRANT (Glenlivets nya partner 1953) var en av de första singelmalter som fanns att köpa över hela Skottland kring sekelskiftet 1900. Inspirerad av framgången byggde Major Grant 1897-8 ännu ett destilleri tvärs över Rothes huvudgata, en kopia av originalet kallad Glen Grant no 2. Myndigheterna insisterade på att spriten skulle ledas tillbaka till moderdestilleriet. De dyra dropparna flödade i ett tunt rör över ortsbornas huvuden. En envis legend hävdar att folket under nattliga eskapader stack hål på whiskyröret och begärligt försåg sig. Sant är i alla fall att maltgolven på Glen Grant övergavs och ersattes av tio tryckluftsdrevna trummor, sex meter långa med en diameter på tre meter, där malten grodde i ständig rörelse under tio dagar – av samma modell som hos nybyggda Speyburn.

I december 1898 inträffade whisky-kraschen. En av firmans största kunder, blendern och whiskymäklaren Pattison, ställde in betalningarna. Grant orkade hålla igång No 2 till 1901 då pannorna stoppades.

Glen Grant no 2 väcktes till liv 1965, nu under namnet Caperdonich (kapper-DÅ-nich). Första året producerades 1,5 miljoner liter. I takt med ökad efterfrågan fogades 1967 två extra pannor till det befintliga paret, styrsystemen uppdaterades så att destilleriet kunde skötas av två man. I samband med uppvaknandet av Caperdonich avstannade trummälteriet inne hos Glen Grant 1971, nu köps malten från Buckie Maltings i Aberdeen. När Pernod köpte Chivas 2002 stängdes Caperdonich ner, destillatet har aldrig getts ut som singelmalt av destilleriet självt. Enda undantaget är en cask strength-version plockad från enstaka fat som kom 2005, endast till salu på gruppens besökscentrum på Speyside. Fram till stoppet pumpades 2,2 miljoner liter sprit ut årligen. Åtta jäskar i stål jobbade i 44-timmarscykler, wash-pannorna laddades med 10 500 liter, spritpannorna tog 5800 liter. Intressant är att Glen Grants originalpannor (i korrekt storlek) utan purifiers överlevde hos Caperdonich.



## 6. Stödmalten Longmorn

1970 SLOG Longmorn följe med Glen Grant och Glenlivet i bolaget The Glenlivet Distillers Ltd. Med förnyade krafter renoverades det eftersatta destilleriet, 1972 utökades kapaciteten från fyra till sex pannor, 1974 sattes ytterligare två in.

Longmorn var John Duffs andra egna destilleriprojekt. Fenomenet Duff startade sin bana på Glendronach utanför Huntly, lämnade branschen för hotellverksamhet ett tag innan han 1876 startade Glenlossie. Efter ett tag tröttnade Duff, 1888 tog han sin familj och emigrerade till Kapstaden där brodern jobbade för regeringen. Målet var att starta ett destilleri i Transvaal, men drömmarna grusades av presidenten som ogillade brittiska äventyrare. Duff drog till Amerika och försökte sig på ett nytt destilleri, men misslyckades. Vid hemkomsten 1892 tog han jobb på Bon Accord Distillery i Aberdeen, samt startade vin- och sprithandel under namnet Douglas, Gordon & Co. Siktet var inställt på ett nytt destilleri (så klart). 1893 grundade han Longmorn Distillery Co med herrarna Charles Shirres och George Thomson. Malten röktes med torv hämtad från intilliggande Mannocho Hills. De fyra pannorna togs i bruk i december 1894, whiskyn slog direkt bland blenders, ett tidningsklipp från 1897 noterar att whiskyn ”föll köparna på läppen samma dag den stod till buds.” Affärerna gick alltså bra och Duff investerade i ytterligare ett destilleri, Longmorn nr 2 byggdes 1898 alldeles intill för 16 000 pund. Samtidigt löste han ut sina partners genom att sälja aktier i Longmorn Distilleries Ltd. Tidpunkten för de vidlyftiga affärerna var sämsta tänkbara. I december 1898 kraschade branschens största uppköpare av maltwhisky, Pattison, Elder & Co. Duffs vin- och sprithandel satt på stora lager osäljbar gammal whisky. Banken tog aktierna som säkerhet och Duff tappade kontrollen över bolaget till herrarna Tommy Dewar och Arthur Sanderson. 1909 förklarades John Duff slutligt bankrutt efter

en rad andra affärsprojekt. Longmorn hamnade så småningom hos Hill, Thomson & Co vars chef James R Grant med två söner använde malten i sin framgångsrika blend Queen Anne.

1978 köpte kanadensiska Seagram Glenlivetgruppen och moderna Chivas Brothers med Strathisla i bagaget såg sitt ljus. Och i december 2001 övergick Chivas i Pernod Ricards ägo. Förutom att fransmännen återskapat en del av glorian kring Chivas Regal lyfter de faktiskt fram maltdestillerierna, än så länge bara lokalt, bolagets engagemang i Speysidefestivalen har fått Chivas att ta fram en 'cask strength'-serie till salu på gruppens besökscentrum. I maj 2004 kom en 16-årig Longmorn. I hyllorna står naturligtvis The Glenlivet och Strathisla men även whisky från obskyra destillerier som Caperdonich och Glenallachie.

Longmorn gör sin whisky på optic-korn som röks flyktigt (1 ppm). Optic är kornet på modet just nu och ger 25 liter mer vört per ton jämfört med föregångaren Golden Promise (som Macallan och framförallt Glengoyne fortfarande använder). Fram till 1970 mälade destilleriet faktiskt själv malt på plats förstärkt med grannen Benriachs golv-mälteri, men nu köps malten in från kommersiella mälterier. Vatten tas från Mannocho Hill. Åtta jäskar på vardera 3000 liter producerar 24 000 liter 'wash' på 48 timmar som matar åtta klotformade pannor i två pannhus. Fram till 1993 eldades de fyra wash-pannorna med kol. Inuti slamrade kedjor kallade 'rummaggers' för att förhindra jästen att brinna fast. Numera sker uppvärmningen med het ånga i spiralformade rör inuti pannorna. Wash-pannan tar 9700 liter, spritpannan 6500 liter. Årligen kokas 3,5 miljoner liter, whiskyn skall användas i blends, främst 12-åriga Chivas Regal. Små mängder 15-årig Longmorn säljs som singelmalt i UK. Sverige är en av de viktiga marknaderna utomlands.



## 7. Katastrof räddar Aberlour

FRANSKA pastis-jätten Pernod Ricard diversifierade in i whiskybranschen 1974 när de köpte Campbell Distillers. Förutom blenden Clan Campbell ingick destillerierna Aberlour och Edradour. Lilleputten Edradour med en årsproduktion på dryga 20 000 liter såldes 2003 till Andrew Symingtons Signatory, en 'independent bottler'. Aberlour kvarstår, vid sidan om The Glenlivet högprofilerad singelmalt i Pernod Ricards stall. Sedan början av 2000-talet topptio globalt, en snabbväxare som klättrade från 20 plus till toppskiktet under några år på 1990-talet. En våt dröm för reklamare, krängd med formuleringar som "The Mystery that is Aberlour" och dramatiska "Earth. Air. Fire Water." Nu mer sansad approach i "Let the Deed Show" – grundaren Flemings motto.

Aberlour byggs 1879 invid Lour Burn i Glen Ruthrie av James Fleming. Finansieringen kommer från North of Scotland Bank där Fleming själv arbetat sedan 1874. Transporterna ska ske över räls, 1863 angjorde järnvägen från Dufftown Aberlour på väg mot huvudbanan genom Spey-dalen. Fleming har själv ritat destilleriet och övervakar dagligen byggjobbarna. I november 1880 kokas den första spriten. Ovanligt nog med tanke på destilleriets storlek nyttjas bara vattenkraft, ingen ångmaskin behövs. En bit in på 1880-talet makas 360 000 liter årligen, över 2000 fat ligger redan i de båda lagerhusen. Whisky dricks förstås inte av lokalbefolkningen, via whiskyhandlare tas den till städerna i söder, ändå ner till England. Aberlour lockar andra att starta upp, snart verkar sex andra destillerier i stadens närhet.

1892 säljer James Fleming till Robert Thorne & Sons, exklusiv agent för whisky sedan starten. Thorne själv tar upp chefsysslan och moderniserar Aberlour kostsamt. Maltugnarna ses över, mäskkaret förnyas, kyl-



systemen förbättras. 1892 finns 130 destillerier i landet, inom sex år är de 161, whiskyboomen pressar alla till det yttersta. 1896 kallas Elgin-arkitekten Charles Doig in för en utbyggnad av brygg salen, planer presenteras för att rena 'pot ale' och 'spent lees' från pannorna innan utsläpp i ån. Grunden till två nya lagerhus läggs. En katastrof sätter stopp för allt. En lördagmorgon i januari 1898 smäller det högljutt i kvarnrummet, i sig inget ovanligt, en stenflisa hade halkat ner i maskineriet, apparaturen stoppas genast och får kyla av sig. Vad ingen visste var att en gnista letat sig bort till maltbingen. På natten flammalar elden upp, maltladan övertänds kvickt. Hela byn kommer på fötter för att hjälpa till att släcka. Hinkar langas från Lour Burn, plötsligt kantrar vinden och lågorna vrids bort från omkringliggande byggnader. Brygg- och destilleridelerna går förlorade, fast whisky klarar sig. Förlusterna estimeras till 6000 pund, turligt nog är stället försäkrat och byggs upp i större skala under ledning av Charles Doig, redan till sommaren öppnar nya Aberlour, elektriskt ljus genererat av vattenkraft lyser upp lokalerna.

I december samma år drabbar whiskykraschen branschen hårt, hade Aberlour brunnit senare skulle nog destilleriet aldrig ha återställts. Trots allmän kris ser man framtiden an med tillförsikt, vikande marknad möts med ett sprillans nytt destilleri och låga driftkostnader (vattenkraften är ju gratis). Aberlour producerar över 400 000 liter per säsong. Men det blir tuffare, 1911 görs bara 95 000 liter under nio veckor. Antalet destillerier är nu nere på 122.

## 8. Campbell rustar målmedvetet

EFTER första världskriget övertas Aberlour av W H Holt & Son från Manchester. Under mellankrigsåren görs i snitt 700 000 liter årligen. En ny spritpanna installeras plus träbingar för lagerhållning av malten. 1934 kräver engelsmännen sänkta produktionskostnader. Malt á 200 pund per tonnage blandas ut med majs á 6 pund, resultatet duger tycker cheferna söderut. Tack och lov överges konceptet, antagligen för att mäskningsutrustningen inte kunde hantera den ”kläggiga”majsen. Aberlour köps 1942 av entreprenören James Donald Stewart, året efter avstannar verksamheten pågrund av kriget, 1944 säljer han vidare till Campbell & Son, makningen drar igång igen 1945.

1960 konverteras pannorna från direkt koleldning till invändig ånguppvärmning. Två år senare stängs golvmåleriet och lättrokt malt á 2 ppm köps in. Strax därpå lyfts träjäskaren ut och stälkar ställs in. Aberlour rustar för stordåd. I samma veva sätts också singelmalten i butelj (bland de första på Speyside). Volymerna ökar stadigt från 560 000 liter 1954



*Aberlour i vinterskrud.*

till 1,7 miljoner 1964. Säsongen varar i nio månader från september till maj, de 26 mannarna får göra annat över sommaren. I juni 1973 bygger Campbell ut för en halv miljon pund, bryggdelen växer med nya jäskar och ett större mäskkar, två extra pannor sätts in bredvid det befintliga paret. Året efter köps firman av franska Pernod Ricard.

Gruppens mesta doldis är Glenallachie som köptes 1989 av Campbells. Destilleriet byggdes 1967 av Mackinlay & McPherson för att användas i Mackinlays blends. Fabriken ritades av William Delmé Evans, grundare av Tullibardine och konstruktör av Jura. 1985 köpte Invergordon och stängde ner två år senare, whiskyn buteljerades i liten omfattning som 12-åring. Numera utpräglad blending-malt, leverantör främst till Chivas och Clan Campbell.

## 9. En singelmalt blir till



IDAG gör Aberlour 3,5 miljoner liter whisky årligen, hälften går till singelmalten, resten till blends som Clan Campbell. Vattnet tas uppåt Ben Rinnes, ett rent och mjukt granitbestruket vatten med ett pH-värde kring 7. Maltvällingen i mäskkaret hålls i rörelse av roterande rakor med skovlar som försiktigt vispar runt grynmassan. ”Vörtens sammansättning påverkar spritens karaktär. Överutnyttjande av rakorna extraherar mer partiklar vilket gör vätskan grumligare, något vi vill undvika”, säger Alan Winchester, produktionsdirektör inom Chivas med ett förflutet på Aberlour, Glenlivet, Glen Grant, Caperdonich och Glenfarclas. I jäskaren av stål vräks åtta sönderhackade 25-kilos-klumpar jäst ner. Jästen sliter sönder sockret och tillverkar alkohol och koldioxid. Vörten bubblar och häver sig, roterande käppar kallade ’switchers’ klipper ner fradgan som annars hotar att spilla över. Efter två dygn lugnar ’washen’ ner sig och stillnar till en orangebrun ale á 8,5 procent alkohol. De päronformade pannorna är rundmagade, breda halsar reser sig direkt ur kroppen utan reflux-bubblor vilket talar för ett rätt energiskt destillat. Wash-pannan laddas med 14 900 liter och värms hastigt (för att efterlikna

brutal koleldning från förr), den flyktigare alkoholen sticker iväg uppåt, kvar blir 2/3-delar vatten och jästrester. Ångorna kondenseras till ’low wines’ med en alkoholstyrka på 23 procent. Körningen i spritpannan är försiktigare, när spritskåpets ”skyggslapp” hysteriskt börjar fladdra vet man att de första heta gaserna flyr pannan, hack i häl kommer destillatet. De inledande skvättarna, foreshots, innehåller högre alkoholer och icke önskvärt finkel. För att veta när spriten är mogen att samlas upp fylls ett mätglas inuti spritskåpet till hälften med sprit och vatten, foreshots grumlar sig blåaktigt, förblir blandningen ren och klar kan ”hjärtat” klippas ut. Undan för undan förlorar spriten styrkan, ’feints’ spolats bort till samma kärl som foreshots – ändarna gör ’low wines’ från wash-pannan sällskap i nästa laddning i spritpannan. Tricket är att veta när man klipper, sent i körningen blir spriten ”feinty”, plastläder-tobak-föreningar som kräver lång ekbearbetning för att lakas ur. Den 70-procentiga råwhiskyn tas med tankbil till Chivas tappningsanläggning i Keith där spriten reduceras till 63,5 procent och läggs på ek, var fjärde fat är sherry resten ex-bourbon. Tunnorna går tillbaka till Aberlour och andra destillerier i området (dumt att lägga alla ägg i samma korg med tanke på brandrisken). 25 000 fat ryms i destilleriets egna lagerhus.

Chivas blender David Boyd (med ett förflutet i Campbell Distillers) jobbar fram Aberlours singelmalt. Boyd håller koll på den mognande whiskyn genom att regelbundet ta prover ur varje batch, ett fat av 100 kontrolleras. Inför buteljeringen dumpas utvalda fat i ett stort ’marrying-vat’ som innehåller 70 000 liter sedan tidigare, nytillskottet tar volymen till 100 000 liter, därpå tillåts blandningen vila, whiskyn gifter sig samman, varpå 30 000 liter tappas ur och buteljeras. 10-åringen varierar i ålder från exakt 10 till drygt 11 år.

## 10. Hur sätts blenden ihop?



PRODUKTIONEN i en stor koncern som Chivas Brothers är styrd in i minsta detalj. Bolaget vet i förväg exakt hur mycket whisky som skall produceras varje år. Master Blendern och hans team fastställer årligen en fat-matris för varje destilleri som bestämmer sammansättning av olika fattyper och förväntad lagringstid. Ansvarig för att 'sourca' fat är Douglas Cruickshank som reser jorden runt och handlar ekfat för miljoner pund till samtliga Chivas-destillerier.

Matrisen fylls på och fat plockas ut enligt en bestämd plan. Matrisen är självklart inte statisk, efterfrågan och nya produkter förändrar hela tiden komposition och volym. Master Blender är Colin Scott, Chief Blender är Abby Stephen, därutöver finns också två 'Assistent Blenders' (varav en är kvinna). De fyra stöds av många näsor utspridda i företaget, samt administrativ personal. En tung logistik och komplex process som hålls igång av ett välsmort genomtänkt maskineri. Att sätta ihop är Chivas Regal oftast smärtfritt men ibland strular det, berättar Colin Scott: "Jag kontrollerar varje batch personligen. Ibland uppstår problem på väg mot den färdiga produkten. Kanske avviker ett parti whisky från det normala. Då går vi tillbaka för att

hitta felet och avhjälpa det till nästa gång. Vi vill kunna bestämma framtiden och slippa överraskningar eftersom ek ett naturmaterial med variationer. Vi måste hela tiden vara vaksamma och alerta. Varje dag är ny."

Frågan är förstås om blenden verkligen smakar likadant från gång till gång? "För 100 år sedan lagrades whiskyn på sherryfat. Efter andra världskriget övergick man till bourbonfat. På 1960-talet moderniserades industrin, kommande decennium infördes 'cask policy-program'. Nu på 2000-talet dominerar bourbon-ek. Självklart smakar Chivas Regal från 1900 annorlunda än 2000, likaså 1950. Säkert är att smakprofilen sett likadan ut 15-20 år. Kontinuitet innebär att konsumenten ska känna igen sig från dag till dag. En ny 'batch' får aldrig bli en överraskning. Förändringar sker över lång tid, konsumenten märker dem aldrig, hellre förändras smakpreferenserna i takt med whiskyn."



## Chivas Regal 12 år 40 vol%

**AROM:** Frisk halvtorr näsa, mjuk och komplex. Läskande citrus, mandarin och ananas varvas med äpple. Omges på distans av rök och läder. Närmare kärnan kryddor, kanel och kryddnejlika.

**SMÅK:** Mjuk krämig start, kokos. Söt frukt adderas, apelsin och småcitrus, i mitten dragkamp mellan malt- och grainwhiskyn, mot slutet mörk choklad.

**EFTERSMAK:** Medellång elegant finish, rostade nötter och kanel samsas med apelsin-fudge, efterhand kaffe och mörk choklad.

**KOMMENTAR:** Ekvilibriskt skrytbygge. Intelligent konversator, en symfonisk Speyside-blend för alla smaker. Omfångsrik fruktig nos med uppnäsa. Krämligt fruktigt ekigt avancemang i munnen. Från ljus till mörker. Yin & Yang.

## Chivas Regal 18 år 40 vol%

**AROM:** Djupare mörkare mjukare arom, jämfört med 12-åringen, intensiv ekkärna. Röken är borta. Skrytig sötsyrlig doft, mandarin och söt ale, därovan sirligt äpple-/päron-skimmer. I centrum ingefära, färska fikon och ett uns kardemumma på polerad ek.

**SMÅK:** Ren halvtorr start, maltig. Snart sötsyrlig mandarin och färska fikon. Mot slutet gjuts en krämig nötighet över gom-seglet, samtidigt begynnande kryddig skärpa.

**EFTERSMAK:** Eftersmaken är medellång, mjuk och halvsöt, vänder plötsligt tillbaka med uppkäftig mandelskorpa och vaniljkex, tonar ut sakta med grain- och ektoner.

**KOMMENTAR:** Större personlighet än 12-åringen. Blygare arom, djupare och rikare. Mjuk mandaringod gom, snabbvändig mandelfinish överraskar och inspirerar. Kreerad av Master Blender Colin Scott.

## Chivas Regal 21 år Royal Salute 40%

**AROM:** Magnifik stor arom – öppen, fräsch och livlig, sötaktig och mångbottnad. Frukt i de övre lagren, marmeladgodis (apelsin) bryts mot grönt äpple, citrus och honungsmelon. Därunder malt i tvekamp med frustande sherry. I botten mycken ek, frisk chokladmint a la After Eight varvas med marsipan och knäck (Daim). Eklagren innehåller en bränd, nästan rökig ton också, fascinerande ety whiskyn saknar rökreferenser i sin make-up.

**SMÅK:** Mjuk blommig start i munnen, halvsöt fruktighet snurrar runt, persika. Därpå stramare syra, citrus övergår i lime varpå saccharin adderas. Ek och sherry avancerar mot slutet, aromatisk krydda av färsk röd chili värmer in i en medellång eftersmak. En oljig maltinfluerad finish draperad i sherrytoner. Snart eucalyptus från eken som djupnar och stannar i färsk tobak, polerad ek och paranöt.

**KOMMENTAR:** I allt en perfekt blend. Stormande och upprorisk till sinnet, ändå nobel med utsökt elegans som det anstår en ädling kreerad till Drottning Elizabeth IIs kröning 1953.

## Strathisla 12 år 43%

**AROM:** Medelstor balanserad näsa. Fragrant citrus toppar, apelsinskal varvas med gräsighet. I kanten fenoler, centralt eklager, tobak. Mjuknar med vädring, mer oljig, malten släpps fram i form av havregrynsgröt, vanilj dyker upp. Sammantaget mild och sansad.

**SMAK:** Rund saftig gom, pendlar mellan söt frukt och kärvare ek. Söt fruktig start, omedelbar vaniljton, inbrott av mannagrynsgröt (malten), söt-syrlig fruktkaka adderas. Torrare avslutning, tilltagande ekkrydda.

**EFTERSMAK:** Stor lång eftersmak, vibrerande och värmande. Kexig ingång, snart violpastill, mörk choklad och slutligen marsipan-kaka (plommon i Madeira från Alfred Berg).

**KOMMENTAR:** En riktig brum-brum-malt. Konkret konfident smak som löper hela vägen ut. Rakryggad och god. Kärn-malt i Chivas Regal.

## Strathisla 15 år 1991 batch no 4 55,9%

**AROM:** Blommig fragrant arom, bränd underton. Stor fruktighet i botten (persika), kryddigt djup. På avstånd citrus och svett, i kanten hö.

**AROMvattna:** Vattning till 50% dämpar och plattar till smaken som mjuknar i torkad frukt. En rätt frisk arom åt gräs- och blomhållet. Mer vatten till 44-46% jämnar ut ytterligare, inget nytt tillkommer, näsan blir torrare, hötonerna tilltar, den brända tonen återvänder.

**SMAK:** Halvtorr ölig maltgom, strax saftig småcitrus (apelsin), därpå torrare kryddig ek. Halvlång nötig-krämig eftersmak, drag av smultron, stannar i aspartam.

**SMAKvattna:** Vatten drar ut smakscenografin. Sävlig tyst start, nöt anas, snart frukt, halvvägs varma kryddor (pepparinslag), allteftersom växer torrare ek in. Halvlång finish, krämig ingång, vagt värmande, strax torrare ek, går ut i nötiga björnlimestone. Söttnar och mjuknar med mer vatten. Direkt fruktillslag, aprikos, lite krydda faller in, krämig nötighet mildrar. Halvlång till lång slingrande eftersmak, mer torkad frukt, värmande munkänsla.

**KOMMENTAR:** Utgiven i serien Chivas Brothers Cask Strength Edition, endast till salu på Chivas-gruppens besökscentrum på Speyside. Trolig blandning av lika delar sherryfat och bourbonfat, ej kylfiltrerad.

## The Glenlivet 12 år 40%

**AROM:** Livligt sprudlande fruktnos, The Glenlivet är sig lik! Päronfrukt varvas med gräs, centralt citrus, på avstånd malt, i kanten kryddor, aningen brända toner.

**SMAK:** Sirlig men jämn smak, mjuk och halvtorr, fruktillväxt, samtidigt ekig, genomgående oljig.

**EFTERSMAK:** Medellång finish, torr chokladig, går upp i päron slutligt.

**KOMMENTAR:** Klassisk Speyside-malt.

## The Glenlivet 16 år 1990 batch no 6 57,9%

**AROM:** Lätt utgående nos. Söt fudge varvas med brödig malt och saftigt gräs. Ekkryddorna gömmer sig på djupet. Äppelfrukt här och där.

**AROMvattna:** Blir mjukare och sötare med vatten (till 52%). Mer frukt centralt (ekon av äpple), kakor då och då. Mer vatten till ca 48% dämpar, fudge återkommer plus söt kanel, äpple dröjer i bakgrunden, blåbär tillkommer.

**SMÅK:** Kakig fudge-smak brister ut i torkad frukt (korinter) plus aromatisk ekkrydda med inslag av nejlika. Halvlång god eftersmak av ingefärskakor.

**SMÅKvattna:** Mer utpräglad kakigt tema med vatten, frejdig kaxig mun, bitsk krydda tidigt. Längre renare eftersmak, mer beska med sött understöd. Samma smakschema med mer vatten men den enerverande kryddan möts mot slutet av sherry. Långa halvsöta efterdyningar, ganska rent spel, sherryn regerar med likörkänsla åt mandelbiskvi-hållet.

**KOMMENTAR:** Utgiven i serien Chivas Brothers Cask Strength Edition, endast till salu på Chivas-gruppens besökscentrum på Speyside. Till övervägande delen bourbonfat med mindre del sherryfat, ej kylfiltrerad.

## Longmorn 15 år 45%

**AROM:** Sammansatt alert arom. Friskt blommig (viol, rosor) med överraskande maritimt inslag, ljum havsbris (understundom understödd av seren rök!). Bottnar i savande söt malt. Centralt vassare syra, citrus som går mot askorbinsyra.

**SMÅK:** Brillant bittersöt balans i gommen, intensivt samspel mellan malt och ek. Söt sockrad start, ek tillstöter (vanilj och kanel), aromatisk eucalyptus-ek mot slutet. Ovanpå eklarmet serveras en maltig gräsighet (à la Speyside).

**EFTERSMAK:** Lång krävande eftersmak där eken och malten fortsätter att kivas. Mörk ek-choklad bråkar med rostat bröd. Den torrare eken vinner och torkar långsamt upp gommen. Efteråt gräsigt munkänsla.

**KOMMENTAR:** Ett av Speysides mesta charmtroll, kanske Chivas Bros bästa malt som lever ett undanskymt liv i utkanten av koncernen. Som en överlyxig Chivas Regal, fast utan grain-whiskyn och de andra malterna förstås.

## Longmorn 17 år 1987 batch no 3 58,3%

**AROM:** Underbar odör av blåmögelost på rostat bröd! På whiskyspråk – en tung kryddig sälta med metallisk klangbotten. Överallt gräsigt med söt fudge, i kanten brödig maltighet.

**AROMvattna:** Vattning till 52-53% gör aromen blurrig, fortfarande blåmögel centralt, på avstånd hö, karamellig periferi. Mer vatten till 47-48% mjukar upp, sötare fudge och vaniljtoppar, även citronkaramell.

**SMÅK:** Nötig sherry-mun, enorm expansion, förlamande kryddor. Lång värmande eftersmak, aromatisk och levande, tilltagande beska.

**SMÅKvattna:** Med vatten expanderar söt frukt (Sevilla-apelsin) plus vanilj, efterhand torkad frukt också, parallellt söt mörk rom. Halvvägs ekkryddor, mot slutet nötiga sherrytoner. Halvlång sötaktig eftersmak, mörk choklad skapar kontraster, dyker snart, beskan viker ner sig, gommen torkar upp.

Med mer vatten långsammare smakutveckling, söt frukt och godis följs av mildare kryddresning. Halvlång sherryaktig finish, påtagligt renare med mindre beska.

**KOMMENTAR:** Utgiven i serien Chivas Brothers Cask Strength Edition, endast till salu på Chivas-gruppens besökscentrum på Speyside. Blandning av sherry- och bourbonfat, ej kylfiltrerad.

## Aberlour 10 år 40%

**AROM:** Malt i botten, mörk toffee omfamnar, päronaromen står ut med inslag av äpple. I kanten krämig nötighet, smutt! Initialt aggressiv syrlig svartvinbärsarom som snabbt mjukas upp och orsakar viss svärta i bakgrunden.

**SMAK:** Söt mjuk start, omedelbart nötig, följt av malt och mittpå frukt, smak av körsbärspralin, mot slutet integrerande ekkryddor.

**EFTERSMAK:** Avslutningen är halvlång till lång. Sherry-nötig och krämig, dyker snart men fortsätter att värma, lite rök släpps fram i epilogen. Stilfullt och helt enligt ritningarna.

**KOMMENTAR:** Speyside-klassiker. Överträffad balans mellan destillat och sherryfat.

## Aberlour a'Bunadh batch no 17 60,2%

**AROM:** Dov mörk arom av demarara-socker. Initialt säregen mix av gurka och senap. Efterhand mer konventionell doft åt sherry-hället dekorerad med chilikryddad chokladkonfekt.

**AROMvattna:** Nosen lugnar ner sig efter vattning till ca 54%. Gästgivarsenap varvas med demarara-socker och moccapralin. På 50% träder toffee fram omkramad av sockervadd, lite syrlig svartvinbärssylt bibehåller skärpan. Vid 46% vaknar whiskyn igen och blir stingsligare, söt griljerad julsinka med ströbröd varvas med bred mjuk fruktighet.

**SMAK:** Explosiv sherryfrukt anfaller direkt, körsbärslikör blandas med lagrad rom och praliner, därunder bitsk syra och stigande ekkrydda. Halvvägs blandsaft på hallon och björnbär. Lång svulstigt söt eftersmak, varmfordrad och karamellig, en blandning av hallonsaft och sherry.

**SMAKvattna:** Lugnare start med vatten i glaset, torkad frukt och körsbärsarmelad, halvvägs hetsig kryddtillväxt. Lång hetare avslutning, chilichoklad och karameller. Några droppar till bevarar munnens dramatiska resning, avslutningen balanseras upp av aromatisk ek. Lång varierad finish, fortfarande varm, lite torrare med mer mörk choklad, syrlig espresso-ek tränger fram under lager av söt sherry. Munnen behåller formen efter sista vattningen, till och med mer utmejslad, mycket fin smak. Eftersmaken tillhör sherryn, är ännu längre och än mer komplex.

**KOMMENTAR:** Aberlours 'cask strength'-buteljering a'Bunadh hämtas från ny spansk sherry-ek.

## Glenallachie 16 år 1990 batch no 3 57,8%

**AROM:** Stor mörk arom, doftar murken lövhög. Efterhand syrligt kaffe och russin-dadlar. Löven dröjer sig kvar som sandelträ/sågspån.

**AROMvattna:** Sötnar efter vattning till 52-53%. Centralt bryts torkad frukt mot sågspån. På halvdistan förmultnande växtdelar, längre bort farinsocker och sherry. Vatten till 47-48% får näsan att mjukna och tappa nivåer något. Mer godis och knäck samt sherry.

**SMAK:** Sötsyrlig expansiv mun. Från sockertoppar över bigarräer och syltad ingefära till mörk rom. Oloroso-sherry i eftersmaken varvar fruktig mörk choklad och syltade körsbär.

**SMAKvattna:** Med vatten direkt syrlig gom, därunder riktigt söt. Intensiv smak växer och går ut i nötig sherry, samtidigt kontrastskapande ekbeska. Eftersmaken är lång och smarrig, konfekt stöts mot fruktikaka där kanderad frukt tillför ekbeskan. Lugnare och lite torrare mun med mer vatten, sofistikerad tillväxt, konstfull smak. Halvlång rätt ren sherry-eftersmak.

**KOMMENTAR:** Utgiven i serien Chivas Brothers Cask Strength Edition, endast till salu på Chivas-gruppens besökscentrum på Speyside. Lagrad på 1st fill sherryfat, ej kylfiltrerad.



## Caperdonich 16 år 1988 batch no 1 55,8%

**AROM:** Halvtorr arom med metallisk air. Gräsig botten med inslag av carambole och blyerts. På djupet latent citrustema, i kanten kryddigt Ryvita-knäcke.

**AROMvattna:** Vatten till ca 52% jämnar ut aromen något, citrusen tilltar (mandarin), metallodören försvinner. Ytterligare några droppar till 48-50% drar fram mer frukt, physalis ger citrusen ett pikant drag, gräs i bakgrunden.

**SMAK:** Sötaktig vermouthe-start, honung blandas med vanilj och malört. Strax gräsig, halvvägs växande örtig beska likt grönt te. Halvlång eftersmak, härlig beska på sötaktig bas, går ut i sötlakrits och gräs.

**SMAKvattna:** Med vatten söt livlig gom, komplex. Inledningsvis fänkålsdipp, därpå breder maltsötma och vanilj ut sig, parallellt mandarinlikör. Lång eftersmak med säregen bitter-söt interaktion, begärligt bitter men samtidigt sött läskande. Vanilj plus en hård mineralton överlever.

Mer vatten ger en luftigare smak med skarpa kontraster. Fortfarande söt, expressiv frukt och godis motarbetas av ek, kaffe bryter in mot slutet. Långt lättare efterspel, ändå sötaktigt, aningen torrare med mörk choklad, tar på lagerblad också, inslag av rök.

**KOMMENTAR:** Utgiven i serien Chivas Brothers Cask Strength Edition, endast till salu på Chivas-gruppens besökscentrum på Speyside. Enbart plockad från bourbonfat, ej kylfiltrerad.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : WHAT'S INSIDE CHIVAS? © april 2007 Henrik Aflodal

[whiskyspot.com](http://whiskyspot.com)



# WHAT'S INSIDE CHIVAS?

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

# WHAT'S INSIDE CHIVAS?

[WWW.WHISKYSPOT.COM](http://WWW.WHISKYSPOT.COM)

