



SHERRIED SPEYSIDE

INNEHÅLL

Förord	sid 2
Provningsupplägg	sid 2
Föredrag Macallan	sid 3-6
Makning Macallan	sid 7-11
Whiskies	sid 12-15
Glasunderlägg etc	sid 16-17

Sherried Speyside

WHISKYSPOTs provningsguider är en möjlighet för den lokala whiskyklubben att arangera högkvalitativa whiskyprovningar med begränsad förberedelsestid och engagemang. 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.

Sherryfatslagrad Speyside-whisky var förr normen. Faten togs från den ymniga sherry- och portvinsimporten till England. Nu kommer sherryn till London i stålcisterner. Macallan fortsätter ändå olik de flesta andra att sätta sin whisky i sherryfat, oböjligt tradi-

tionella. Resultatet blir lyxigare än 1800-talswhiskyn eftersom varje sherryfat används en gång, fordom utnyttjades ekmaterialet tills det föll i bitar. Macallan smakar alltså sherry, ett vulkanutbrott av frukter som skickligt balanseras av nerv och krydda från själva destillatet. Elegant och välsmakande.

Macallan är ett av få företag som satsar helhjärtat på singelmalt. Två 'whisky makers' ägnar sig uteslutande åt att blanda till Macallans många produkter. En omsorg ingen annan ägnar just maltwhisky i ett Skottland där blended Scotch är allområdande.

Ta chansen att stifta bekantskap med ett historiearv, bättre utfört idag än någonsin tidigare!

--Henrik Aflodal, Whiskyspot.com

Förslag till provningsupplägg:

1. PROVNINGENS SYFTE

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

- Lära känna The Macallan på djupet
- Förstå sherryekens inverkan på destillatet
- 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. Grupp- ledaren 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. Traditionell Speysider

MACALLAN Distillery ligger i hjärtat av Speyside där merparten av Skottlands maltwhiskyproducenter finns. Macallan slår vakt om genuina skotska whiskytraditioner med en blinkning åt moderna konsumenters höga krav på kvalitet i smak och utförande. Macallan hämtar sin whisky uteslutande från sherryfat, precis som alla destillerier gjorde på 1800-talet då sherryfat (och andra starkvinsfat) var det enda ekmaterial som stod till buds tack vare engelsmännens import av sherry och portvin. Skillnaden nu mot då är att Macallan använder faten endast en gång – för att verkligen suga ”sherry-musten” ur fatet. Förr återanvändes faten många gånger, att få whisky lagrad på ny-sherryfat på 1800-talet var ovanligt och smått ”lyxigt”.

Den annan (avgörande) skillnad mellan nu och då är att för Speyside-malter som Macallan, Glenfiddich och Glen Grant, Aberlour ligger affärsfokus mer än någonsin på SINGLE MALT. Särskilt maltwhiskyn från Speyside har existerat i tätt samspel med blended Scotch. Expanderande whiskyhus krävde maltwhisky för att fylla ut sina blends. Undantaget är givetvis The Glenlivet som gjorde egen karriär som maltwhisky långt före blended-Scotch-eran startade, ett försprång som skulle räcka i över hundra år.

När glorian för Glenlivet tappade lyskraft mot slutet av 1970-talet steg Macallan fram och rykte åt sig titeln som världens finaste



whisky. Och Macallan jagar fortfarande hungrigt framåt sedan genombrottet för snart 25 år sedan. Framtiden erövrar med det förflutnas argument. Med modern teknik och precisa metoder försöker man återskapa ett förlorat whiskyarv. När andra förenklar och automatiserar tillverkningsprocessen för att spara pengar, tar Macallan i ännu mer för att göra sin maltwhisky annorlunda och bättre än konkurrenterna. Det kostar mer, är krångligare. Den mödosamma vägen underblåser ryktet som världens mest förnämna whisky – smakar det så kostar det.

2. Macallans arv



MACALLAN blev till i den skotska whiskyns egentliga barndom. Startskottet för en professionell whiskyindustri var skattereformen 1823 som skulle övertala ljusskygga Highlanders att skaffa sig licens och bli legala. Alexander Reid slog sig 1820 ner utanför Craigellachie och hyrde Easter Elchies House med tillhörande bondgård. Fyra år senare tog han ut sin licens och blev farmande whiskymakare.

Stället döptes till Macallan efter tidigare sockennamnet samt kyrkoruinen intill. Utöver honom själv härbärgerade den lilla bosättningen frun, de två barnen, en 'excise-man' (statens tillsynsman) och sju anställda som vintertid gjorde whisky och sommartid brukade jorden.

När Reid dog 1848 tog herrar James Shearer Priset och James Davidson över, den förre gav snart upp och lämnade Davidson ensam kvar. Lokaltidningens porträtt av Davidson löd: "En omutligt energisk man, all tid som ägnades åt destilleriet utan hjälp utifrån var ofattbar. Han hade ingen platschef, kontorist eller försäljare, och kunderna var vida utspridda. Istället lyckades han axla alla roller själv vilket tyder på ett stort mått av uthållighet, god planering och skickligt affärssinne."

Efter en förtroendeingivande start växlar verksamheten upp mot slutet av seklet. 1892 sålde Roderick Kemp sina andelar i Talisker på Isle of Skye efter en tröttsam kontrovers med öns laird om en pir som aldrig fick byggas. Kemp fick 12 500 pund vilket räckte till att köpa Macallan på Speyside. Easter Elchies House användes då av greven av Elgin som jaktvilla på höstarna – ripa, fasan och hjort bragdes om livet och lax drogs upp ur Spey. Året efter Kems tillträde kallades greven till tjänstgöring i Indien. Kemp passade ivrigt på att önska honom lycka till: "Européer i Indien nyttjar numera med stor uppskattning fin Old Highland-whisky. Jag har en gammal kontakt i Indien och skickar gärna över äkta 'old Macallan' till ert excellens." Kemp tar Macallan utanför landets gränser och verksamheten växer.

3. Från kultwhisky till bästsäljare



PÅ KORT tid har Macallan förvandlats till kult-whisky. Maltwhiskyn var länge en i raden av kompetenta Speyside-whiskies. Efterfrågad av blenders som attraktiv 'top dressing



malt' i blended Scotch. Allt förändrades när Macallan noterades på börsen 1966 av Kems ättlingar. Ett yttre tryck att prestera och leverera bra resultat satte fart på Cragellachie-folket. Man spred singelmalten Macallan-Glenlivet. Som så många andra sedan domslutet 1880 att endast whisky från John Gordon Smiths Minmore Distillery i dalgången Glen of Livet fick heta The Glenlivet utnyttjade Macallan möjligheten att droppa Glenlivet bakom sitt eget namn för att signalera finess och kvalitet. För att ytterligare skilja ut sig från sina konkurrenter hämtades dessutom singelmalten enbart från sherry-fat. Redan på den tiden var firman tydlig och förfaren i både konceptbyggande och marknadskommunikation (två viktiga ingredienser i alla kommersiella framgångsrecept). Men den avgörande pusselbiten fattades, budskapet var fortfarande lite grumligt, inte tillräckligt 'catchy' som amerikanerna skulle säga. Frälsaren kom också västerifrån. 1980 damp Allan Shiach ner på Speyside som ett UFO för att ta över efter pappa Peter.

4. The Macallan, the malt

DET FÖRSTA Allan gjorde var att infria faderns dröm. Godset Easter Elchies House hade förfallit under 1900-talet och liknade på 60-talet ett spökhús. Röster höjdes för att riva rucklet. Peter Shiach (ättling i rakt nedstigande led från Roderick Kemp) erbjöd sig då att restaurera huset, tyvärr strandade förhandlingarna med ägaren 1971 (men rivningshotet undanröjdes). Och tur var kanske det, eftersom 1970-talet var kristid för den skotska whiskyindustrin, Peter Shiach menade att det var den ”värsta nedgången i destilleriets historia”.

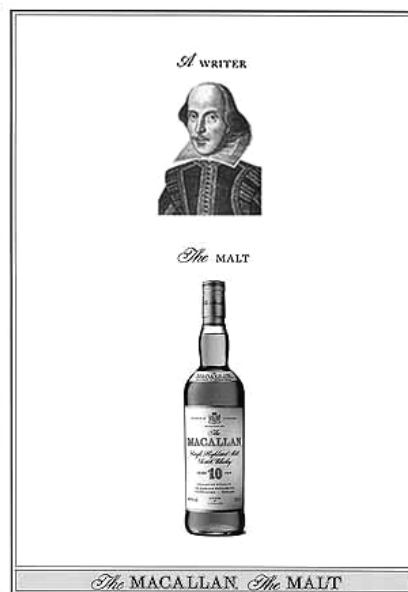
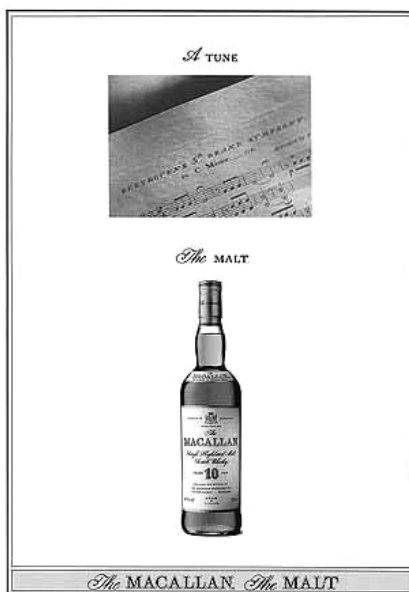
1981 var läget bättre, renoveringen tog fyra år och kostade en halv miljon pund.

Nyblivne styrelseordförande Allan Shiach (som med gott humör just kommit tillbaka från Hollywood där han gjort karriär som filmmanuskribent under namnet Allan Sharp) utropade djärvt:

– Jämförelser görs ibland mellan single malt whiskies och de stora vinhusen i Bordeaux. Båda kommer från en enda produktionsenhet, båda tar sitt namn från platsen där de

verkar, båda är resultatet av hantverkskunande, noggrannhet och lång väntan, men fram tills nu har Chateaux of Bordeaux haft en enda fördel, deras chateaux... Vi har nu Easter Elchies.

Och mer av den varan väntade, Allan Shiach hade storslaget grandiosa planer för bolaget. Omedelbart drog han igång en kritiker-rosad annonskampanj i England. I svart-vita annonser berättade Macallan med illa dold stolthet (somliga skulle säga skryt) om sin exempellösa framgång. Texterna hade en lagom engelskt sarkastisk ton som tog allmänheten med storm och succén var ett faktum. Shiach passade också på att ta bort suffixet Glenlivet och istället fräckt utmana förebilden The Glenlivet helt öppet genom att kalla sin produkt The Macallan. En djärv skrytig amerikansk approach som framgent skulle prägla bolagets retorik – störst, bäst, vackrast. Idag utmanar Macallan Glenmorangie som bästsäljandemalt hemma i Skottland, samtidigt tävlar man med en handfull andra som Glenfiddich, Dalmore och Bowmore om att göra världens mest exklusiva maltwhisky.



A hat. A tune (Beethovens femma). A writer (Shakespeare)

5. Makning: Introduktion

ALL SKOTSK maltwhisky görs (i stort sett) på samma sätt, ändå smakar det olika. Få destillerier gör sig så stort besvär som Macallan för att producera de dyra dropparna. Macallan slukar så stora mängder vatten att befintliga källor inte förslår. Därför har man borrar egen brunn och drar upp grundvatten från underjorden. Inte ett dugg romantiskt, men effektivt. Och det är inte vattnet som får Macallan att smaka olik annan maltwhisky. Möjligen blandningen av kornsorter och även jästsorter. Definitivt de små pannorna. Utan tvekan dogmen att exklusivt lagra på nya sherryfat. Men viktigaste kuggen är människorna. Dels den metodiska uppbyggnaden av själva maltwhiskyn i destilleriet som kräver pedantisk minimalism i nävar och hjärna. Dels näsan som väljer fat

och blandar samman en aldrig sinande ström av Macallan-produkter. Det är människan som varje dag definerar Macallans själ.



6. Makning: Blandning av korn- och jästsorter

MACALLAN envisas med att göra whisky på kornsorten Golden Promise. Förr standard inom industrin, nu har alla utom två destillerier övergett GP för modernare sorter som ger mer whisky i slutändan (producenterna vill naturligtvis få ut så mycket alkohol som möjligt per tonnage korn). GP blandas in i en mix av kornsorter för smakens skull berättar Macallans Distillery Manager Sandy Lawtie:

– Under min tid här på Macallan har vi provat att variera halten av Golden Promise vilket direkt märks på spritkvaliteten. Ju mer man använder desto tyngre, mer robust och brödig blir spriten. Det är viktigt att vi inte använder för mycket GP, men vi klarar oss inte utan.

Dock aktar sig Macallan för att fastna och bli bakåttsträvare:

– Vi provar ständigt nya kornsorter för att öka utfallet av alkohol med bibehållen kvalitet.



För skotten är jästen bara en katalysator som drar igång jäsningen, att olika jästtyper skulle påverka smaken nämnvärt tror de inte. Utom på Macallan, där en mix av olika jästkulturer används enligt tidigare Master Distiller David Robertson:

– Ju mer komplex mixen är, desto mer komplex blir jäsningen med mer komplexa smaker som resultat. Om vi inte tar chansen att skapa smaker under jäsningen lär vi inte återfinna dem under destilleringen.

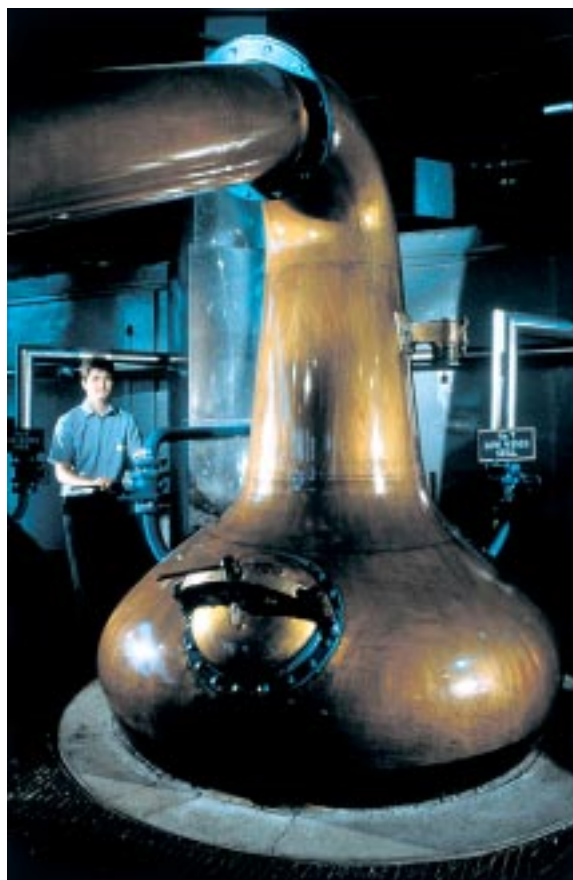
I Amerika används samma jästkultur om och om igen, somliga destillerier kultiverar jäst från 1930-talet och framåt. Där handlar det om kontinuitet, den unika jäststammen framkallar samma smaker i samarbete med säden varje gång. På samma sätt bygger Macallans unika kombination av jästsorter en särpräglad profil för deras destillat. Dessutom tillåts jäsningen ta tid, mellan 50 och 70 timmar. Den långsamma jäsningen drar ut fler estrar ur vörten jämfört med en kvickare process.

7. Makning: Snål destillering

HJÄRTAT i alla destillerier är destilleringen. Macallan har växt fem gånger sedan 1950-talet, från 2 pannor till 21!! EN skog av glänsande kopparpannor lockar besökaren att gå vilse. De har olika form men är alla småväxta, knappt 3,6 meter från botten och upp, faktiskt minst i Skottland efter miniatyrdestilleriet Edradour. Det korta stabbiga utseendet gör malten i sanning dubbeldestillerad. Större pannor med högre halsar tillåter viss reflux, alltså att alkoholångorna klättrar upp längs halsen, kyls av och ramlar tillbaka och re-distilleras. Mindre reflux ger en rikare, tyngre, sötare och oljigare nysprit. En whisky med tät struktur som villigt står emot sherryekens frukt-attacker.

Macallan är lika tjuriga med destilleringen som med valet av ineffektiva Golden Promise. Pannorna körs på låg temperatur, vagt puttrande. Endast 17 procent av varje körning används, resten re-distilleras i nästa 'batch'. Maximalt resursslöseri som återigen har att göra med smaken:

– Den lilla mängden sprit kombinerat med pannornas form och storlek samt destilleringens hastighet gör att vi får mycket av de ro-



busta alkoholer som kommer först, berättar David Robertson, ett överflöd av rika robusta aromer som förstärks av liten reflux och små pannor. Ett koncentrat av smaker.

8. Makning: Balans – europeisk ek, sherry & fatstorlek

MACALLANs signum är valet av oloroso sherryfat som lagringsmedium. En söt rik sherrysort som kan dränka vem som helst. Utom Macallan. Längre trodde man att det var sherryn ensam som interagerade med whiskyn och lyfte smaken till ny höjd. För skillnaden är stor. Macallan i amerikanska bourbon-fat är en trist förutsägbar upplevelse, iklädd sherrydräkt blir whiskyn särpräglad och ibland hänförande. Det handlar faktiskt om eken i sig. Samspelet mellan Macallans nywhisky och det europeiska ekmaterialet (*quercus robur*) skapar spänningen, framkallar whiskyns välbekanta kryddiga nerv varvat med estrig frukt.

Att bara lagra singelmaltwhisky på sherryfat ställer till problem. 9 av 10 whiskyfat härrör från Amerika nuförtiden. Spanjorerna exporterar inte sherry i fat som förr, istället kommer sherryn till London i stålfastrum. Därför skördar Macallan själv eken i norra Spanien, låter tillverka ekfat och betalar rundligt en bodega i Jerez de la Frontera för att lagra sherry i fyra år varpå sherryn töms ur. Träet tillåts lufttorka ett halvår innan faten skeppas till Skottland för att möta nywhisky. Torkning i ugn på några veckor blir billigare men framkallar syrliga astringenta toner i den färdiglagrade whiskyn. Därför är långsam naturlig torkning bäst. Att 'sherry butts' är vä-

sentligt mycket större än 'bourbon barrels' påverkar ekeffekten, mindre fat skulle göra Macallan för ekig och mindre energisk. Balansen mellan sprit och ek är viktig. Faten används också max två gånger annars blir ekeffekten för svag.



9. Makning: Macallans mänskliga själ

INGET lämnas åt slumpen vad gäller makningen av whisky. Ändå styrs slutresultatet av den mänskliga faktorn. Macallan har två 'whisky makers', Bob Dalgarno och Ian Morrison, som likt blenders omsorgsfullt väljer ut och blandar ekfat. De har det svåraste arbetsmaterialet av alla, whisky enkom lagrat på sherryfat gör det svårt att skapa dynamik och variation. Ändå går de oftast i mål med uppgiften.

Som ett mantra upprepas att varje 'batch' blir den andra lik. Raden av whisky-makers (eller blenders) säger detsamma, från Frank Newlands, David Robertson, Bob Dalgarno till Ian Morrison – smaken består från utgåva till utgåva. Det gör den inte, Macallan varierar likt alla maltwhiskies. Det beror på ekfatets nyckfullhet och den lilla mängd fat som används i en batch (upp till 150 st). Naturliga variationer uppstår, men medges sällan. Men däri ligger charmen att ständigt få nyupptäckta och utforska en maltwhiskys rika



personlighet. I Macallans fall ligger ribban högt och mycket sällan fallerar man fullständigt. Och när man skjuter mitt i prick är lyckan gränslös!

The Macallan 12 år 40 vol%

Storsäljaren internationellt, för de flesta den klassiska Macallan-whiskyn.

AROM: Klassisk sherry-arom, mjuk och bra balanserad. Maltig botten. Sherry och honung däröver. I kanten: söt svartvinbärs-arom. Något blommig, inslag av kryddiga nypon.

SMAK: Halvtorr dämpad start, krämig och maltig. I mitten sötare med frukt och sherry. Mot slutet kryddor (apelsinskal och kryddpeppar).

EFTERSMAK: Stor, värmer länge. Oljig, nötig, nästan smörig. Efterhand mer sherry. Mot slutet svartvinbärsblad.

KOMMENTAR: Inkörsporten till Macallan. Kompetent och attraktiv.

The Macallan 18 år 40 vol% (från 1985 och tidigare år)

Macallans årgångswhisky är inte längre en årgångswhisky (alltså att all whisky kommer från samma destillationsår). Numera blandas äldre whisky in för att öka spännvidden i smaken.

AROM: Initialt halvtorr tillbakdragen arom: karamell och läder. I bakgrunden sherry. Efter vädring utvecklas aromen och blir saftigare: sötsyrlig svartvinbärssaft, mer sherry, apelsinskal (tillför beska).

SMAK: Överraskande ekig smak, torr och lite krävande. Torr choklad-start. Snart sötare, apelsin och fikon. Kartig underton. Mot slutet kryddig ek och lite sherry.

EFTERSMAK: Värmande medellång. Snabb skiftning med muskot och torkad ananas. Landar kvickt i oloroso sherry.

KOMMENTAR: God arom efter några minuters vädring. Stadig intensiv smak, mycket ek gör det spännande. Sherryn bryter fram först i eftersmaken.

The Macallan 18 år Gran Reserva 1981 43 vol%

Exceptionella oloroso-fat som upptäcks öronmärks för Macallans egen "reserva" och skördas när tiden är mogen. Gran Reserven är en sherry-whisky i kubik, i utvalda fat framstår sherrykaraktären extra tydligt.

AROM: Medelstor. Explicit oloroso-sherry-arom. Även godis som karameller, hallonbåtar, skumbanan.

SMAK: Sinnrik smak. Hård mineralstart, strax sötare, apelsin varvas med bullrande sötlakrits.

EFTERSMAK: Lång och torr. Behagligt kryddig (från eken). Inslag sötsyrlig småcitrus. Efterklang: oloroso-sherry med slumrande mörk choklad.

KOMMENTAR: Svulstigt utmanande. Imponerande prestation av whiskyn att nå ut genom allt sherrybrus. Underbart läskande final.

The Macallan 25 år 43 vol%

Länge Macallans äldsta whisky, nu är 30-åringen värre.

AROM: Tyst arom. Mycken ek slukar frukten. Mandel och brända nötter och sockervadd. Citrus och lite sherry.

SMAK: Mjuk och smygande. Torkad frukt, lite bränd ved.

EFTERSMAK: Större eftersmak, krydda från eken får whiskyn att expandera. Inslag av citrus. Efterhand framträder frisk eucalyptus.

KOMMENTAR: Mer lågmäld än 30-åringen, rätt fantastisk eftersmak. Sällskapswhisky på kvällen, efter middagen.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : THE MACALLAN /© apr 2004 Henrik Aflodal

whiskyspot.com

The Macallan 30 år 43 vol%

Endast de bästa faten sparas till äldsta serie-tappningen. Magnifik lyxwhisky, glimrande jämn i utförandet. Vörd sin vikt i guld...

AROM: Bra komposition. Sherryfruktig arom, dekorerad med pigg citrus. Aromatiskt kryddig med kryddnejlika och ingefära (från eken).

SMAK: Välartad mångfacetterad smak, mjuka övergångar. Sherry och torkad frukt varvas med citrus och kryddig värme från eken.

EFTERSMAK: Lång rik och förvånansvärt "eklätt" finish. Snäppet torrare än i smaken. Får liv från syrlig citron och livliga kryddor. Vibrerande.

KOMMENTAR: Oförskämt pigg för sin höga ålder. Tre decennier på ek har inte förminskad whiskyn, tvärtom. Såväl lätt-drucken och sällskaplig som djuplodande och mer resonerande. Svår att tröttna på. En Macallan som ger mersmak.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : THE MACALLAN /© apr 2004 Henrik Aflodal

whiskyspot.com



The Macallan Twenties 40 vol% (Travel Series)

Replik av tidstypisk Macallan-whisky från 1920-talet. På den tiden såldes det mesta av produktionen till blenders. Kvarvarande fat fick mogna längre tid än normalt vilket gav en torrare, mindre toffee-söt whisky än dagens Macallan.

AROM: Medelstor fruktig arom. Persika i lag och torkad aprikos. Aromatisk doft av svartvinbärsblad och frisk citrus. Sirapston med drag av kola.

SMAK: Halvtorr, krämig och oljig. Startar i honung, övergår i torrare ek, kärv sorti.

EFTERSMAK: Lång ektung eftersmak. Savigt bitter med citrusstänk, torvrök emellanåt. Munkänsla av cigarrök och kartigt äppelskal (kärv ek).

KOMMENTAR: Torr tilltalande Macallan.

The Macallan Thirties 40 vol% (Travel Series)

Replik av tidstypisk Macallan-whisky från 1930-talet. Kärva tider påverkade whiskyn handgripligen. Kolbrist ledde till en återgång till torvrökt malt. Fatbrist ledde till återanvändning av befintliga fat. Resultatet blev en rökigare whisky med mindre kryddighet från eken. Ungdomligt enkel i utförandet.

AROM: Blyg arom. Söt apelsin. Djupdykning i glaset: bladigt gräsigt doft, jordig bas med torvrök.

SMAK: Mjuk söt fruktsmak. Initialt: rostade toner. I mitten: övermogen aprikos. Mot slutet: vasst kryddig.

EFTERSMAK: Lång, savande. Söt exotisk fruktjos. Värmande kryddor, bränd ved.

KOMMENTAR: Gladast i kvartetten. Liten nos, men stor smak och skrävlande eftersmak.

The Macallan Fourties 40 vol% (Travel Series)

Replik av tidstypisk Macallan-whisky från 1940-talet. Krigstider skapade sämre förutsättningar än 30-talet. Brist på sherryfat på grund av kriget. Kolet behövdes för krigsinsatsen, Macallan fick använda torv för att torka kornet. Ordentligt rökig malt-whisky lades i slitna återanvända ekfat. Resultat: mycken röksmak och lite ek-nerv (krydda) i den färdiga whiskyn.

AROM: Blyg, osöt! Sträng torr arom, tydlig torvrök och parfym. Vass örtighet och ektoner. Efter en tids vädring: inslag av blommor och körsbär (sherryfat?).

SMAK: Torr start, bladiga ektoner övergår i honung, landar i maltighet.

EFTERSMAK: Halvlång, oljig. Inslag av torvrök. Efterhand lite senapspulver. Torr blommig munkänsla.

KOMMENTAR: Spartansk fattig Macallan märkt av kriget. En hederlig whisky för svåra tider, robust hutt för vresiga morgnar!

The Macallan Fifties 40 vol% (Travel Series)

Replik av tidstypisk Macallan-whisky från 1950-talet. Spansk sherry-ek tillgänglig igen efter krigsslutet. 1st- och 2nd-fill sherry-fat användes, malten röktes lätt. Resultat: en rik kryddspelande maltwhisky, mest lik dagens lyx-lagrade sherrywhisky av de fyra.

AROM: Klassisk, stor sherry-arom. Olorose-sherry och saftiga russin. Även färska fikon och nytt läder. Honung och päron emellanåt. Pikant inslag av rostade nötter.

SMAK: Rik mogen smak. Vinig sherrysmak med röd frukt. Kryddacenter mot slutet (kryddpeppar, kanel).

EFTERSMAK: Lång, oljig, kryddig. Sötlakrits, underton av salmiak. Kanderade epelsinskal. Frisk munkänsla av äppelchips.

KOMMENTAR: Bättre ekmaterial återställer kvaliteten hos whiskyn, livligheten och kryddan är tillbaka. Dagens Macallan känns igen.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : THE MACALLAN /© apr 2004 Henrik Aflodal

whiskyspot.com

The Macallan 1841 Replica 41,7 vol%

Replik av den äldsta whiskyn i Macallans whiskyarkiv. Originallet destillerat 1841 och buteljerad 6-10 år därefter av ägaren Priest & Davidson.

Observera att innehållet i flaskan är från modern tid, omsorgsfullt tillblandat för att replikera originalsmaken från 1800-talet. Vattna försiktigt (droppe för droppe)!

AROM: Balanserad sansad arom. Blommor och citrus. Lite torvrök. Vanilj (från eken).

AROM vattna: Rundar av, sötare arom. Citrus med fudge.

SMAK: Halvtorr start, ekkryddor varvar upp (nästan pepprigt). Snart sötare med citrus, rök adderas. Mot slutet lakrits.

SMAK vattna: Tyst start. Långsamt kryddavancemang. I mitten söt citrus och rök. Mot slutet lite pepprigt

EFTERSMAK: Medellång och söt. Fenoler (rök) leker med frukt. Ekig baston (syrligt kaffe och värmande kryddor).

EFTERSMAK vattna: Längre, mer varierad eftersmak. Sött och vasst kryddigt, syrliga undertoner. Vibrerar länge.

KOMMENTAR: Häpnadsväckande sherrybefriad prestation på Macallan-whisky. En riktig doldis. Sofistikerad och enkel på amma gång.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : THE MACALLAN /© apr 2004 Henrik Aflodal

whiskyspot.com

The Macallan 1876 Replica 40,6 vol%

Replik av den äldsta whiskyn i Macallans whiskyarkiv. Senaste releasen i replika-serien, släppt 2003. Originallet buteljerat av James Stuart, ägare till destilleriet mellan 1868 och 1892.

Observera att innehållet i flaskan är från modern tid, omsorgsfullt tillblandat för att replikera originalsmaken från 1800-talet. Vattna försiktigt (droppe för droppe)!

AROM: Stor "grön" ungdomlig arom. Melon och päron. Inslag av jäst och mäska. Efter en tids vädring: tuggumi.

AROM vattna: Städar upp aromen, blir riktigt elegant. Melon, citrongräs och bubbelgum.

SMAK: Intensivt söt citrusstart. Snart kyddig. Mot slutet lite torvrök.

SMAK vattna: Långsammare smakutveckling. Likartad.

EFTERSMAK: Kärv och kartig (ekig). Lime med en aning bittermandel. Rökiga övertoner.

EFTERSMAK vattna: Likartad.

KOMMENTAR: En 'plain' Macallan. Helt sherrybefriad. Doften får dig att studsa till, smaken är frisk och finishen kartigt kaxig. Liknar inget annat från Macallan.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : THE MACALLAN /© apr 2004 Henrik Aflodal

whiskyspot.com

SHERRIED SPEYSIDE

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

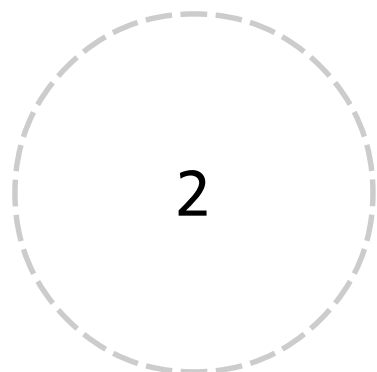
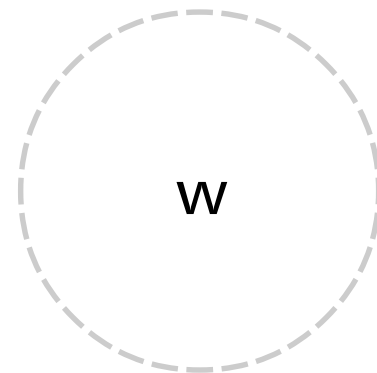
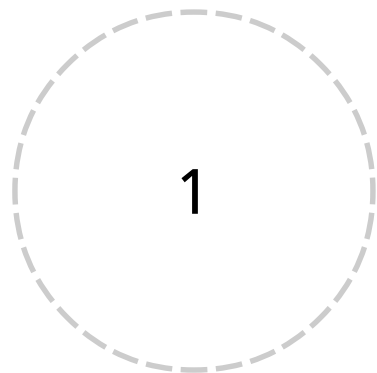
arom

smak

eftersmak

SHERRIED SPEYSIDE

WWW.WHISKYSPOT.COM



The Macallans Easter Elchies House.

