

**Velkommen
Til**

Kolding Whiskylaug



Af 1999

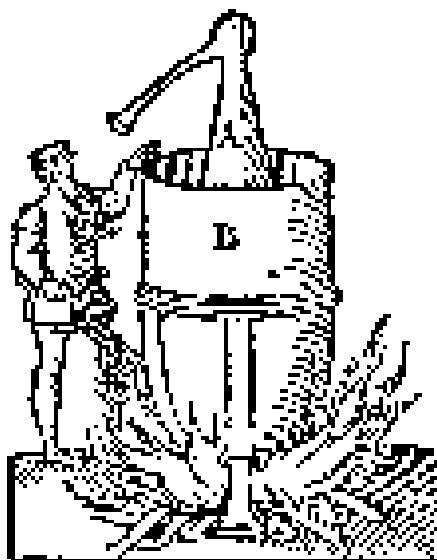
Whisky-Historie

Når man hører ordet Whisky, tænker man normalt på Skotland, sækkepiber, kilten og det barske skotske landskab med får, som bliver passet af en rødskægget vejrbit person.

Det er både rigtigt og forkert. Sådan er forholdene stadig i det skotske højland, men det var sandsynligvis irlænderne der fandt på at fermentere øl, brygget på maltbyg. Det ældste Distillery i verden findes i dag i Irland og hedder Bushmills.

Man mener at Kunsten at Destillere nåede til Skotland i det 5. Årh. og at kelterne var de første der systematisk fremstillede et produkt, de kaldte **Uisge Beatha** ((Udtales: Uusgi baah)) og er gælisk for livets vand. Ordene er senere blevet forvansket til det nu mere mundrette **WHISKY**

Det første nedskrevne om whiskyfremstilling i Skotland stammer fra 1494 : otte **Bols** til Broder John Cor til fremstilling af aqua vitae. Han har været en populær mand, når man ved at otte bols malt vejer ca. 500 kg og er nok til 315 l af livets vand.



Fremstilling Af Maltwhisky

Whisky er lavet af rene naturprodukter, nemlig :

Maltbyg

Gær og

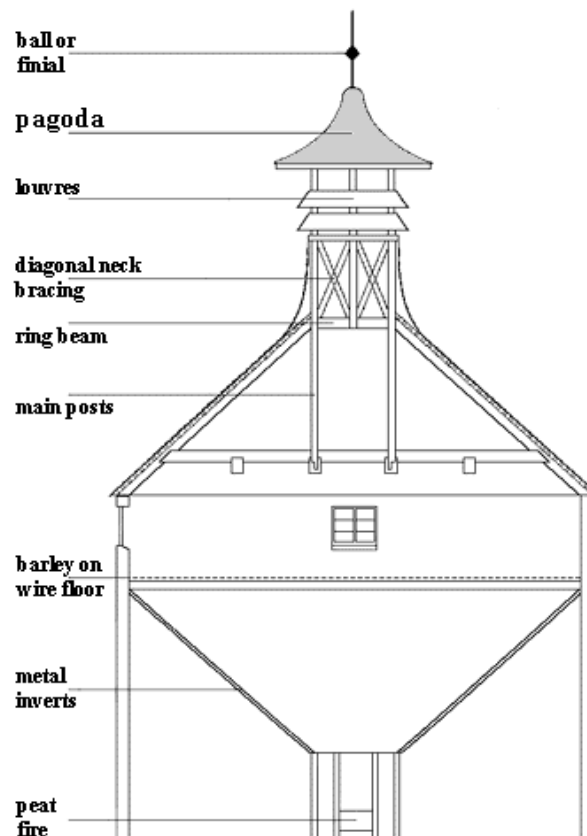
Skotsk kildevand

Malting :

Maltbyggen bliver blandet med nok vand til at en spiring går i gang (2-3 dage) . Derefter spredes byggen på et tørreloft, nedenunder tændes en ovn, hvor der i mange tilfælde fyres med kul eller gas tilsat tørv. Det er tørverøgen der tilfører whiskyen den karakteristiske røgede smag. Denne proces kaldes **Malting**

Milling :

Derefter Males malten mellem store stålvalser til en meget Grov mel, kaldet **Grist**. Denne proces kaldes **milling**.



Mashing :

Gristen bliver nu blandet med ca. 65 grader varmt kildevand og sukkerstoffet i malten udtrækkes. Denne proces gentages 3 gange. De to første udtræk anvendes i den videre produktion, den sidste bruges sammen med den næste blanding.

Sukkerblandingen afkøles og kaldes nu **Wort**.

Denne proces kaldes **Mashing**.

Fermentation :

Worten pumpes nu ned i nogle store beholdere, kaldet **Wash Backs**. Disse er fremstillet af fyrretræ. En afmålt mængde Gær (ølgær) tilsættes og gæringsprocessen startes. Efter 48 timer har man nu en sød væske med en alkoholprocent på 6-9 . Denne blanding kaldes **Wash**.

Destillation :

Washen føres nu gennem rør ind gennem en forvarmer for derefter at havne i **The Pot Still**, en kobberkedel med en lang bøjet svanehals. Her foregår første destillering. Væsken har nu en alkoholprocent på ca. 20-25. Man har nu et produkt kaldet **Low Wines**. Disse low wines destilleres endnu engang i en lignende kedel kaldet **The spirit Still**.

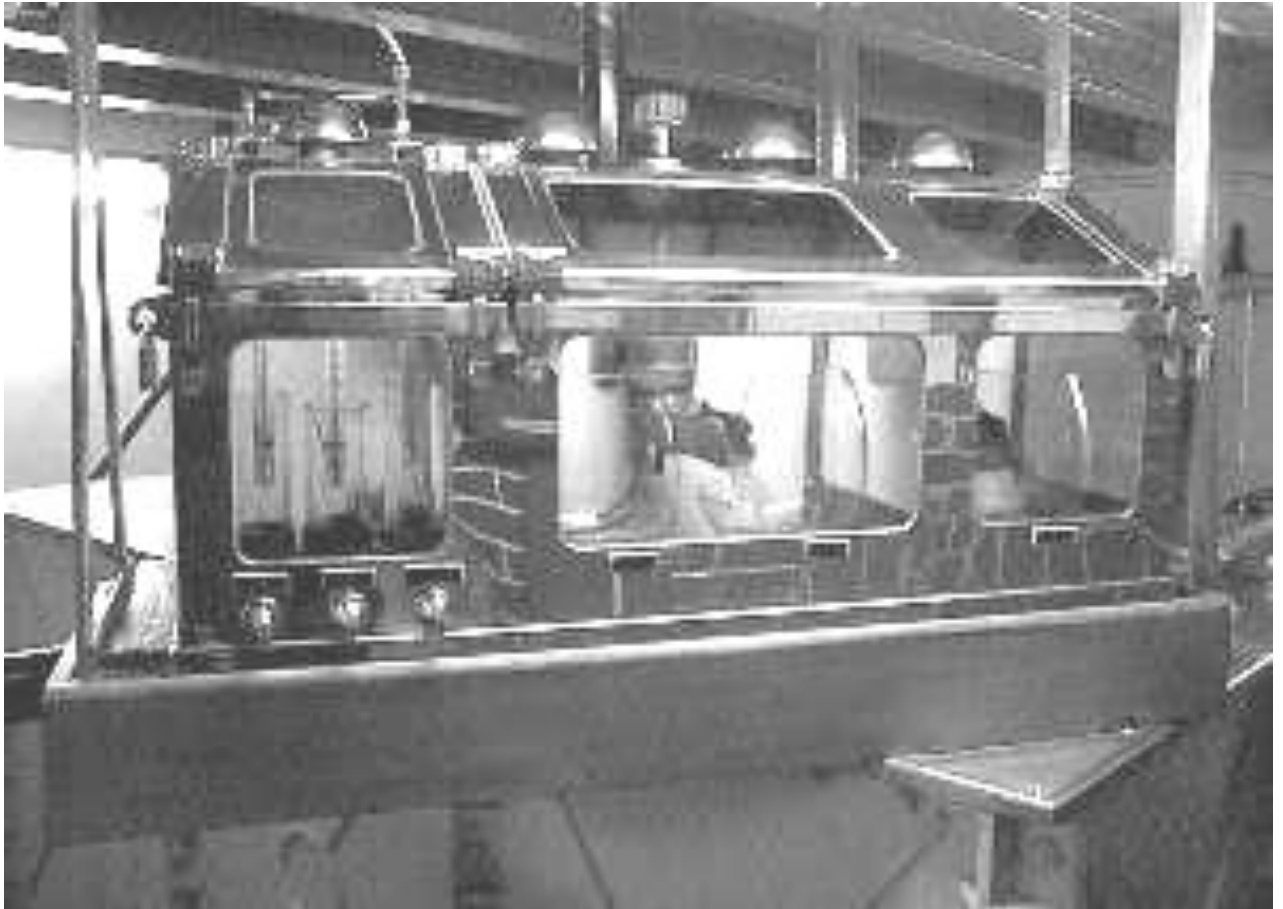
I Irland og det skotske lavland destilleres spritten en ekstra gang. Dette giver en hurtigt modnende whisky, men i resten af den whiskyproducerende verden nøjes man med to gange. Den færdige sprit holder ca. 62-75% by volume. Den smager frygteligt, værre en varm vodka.



Spirit-still hos Springbank

Spirit Safe :

Da der er told på Whisky, må man efter destillationen ikke kunne komme i direkte kontakt med de gode dråber. "The Stillman", som har til opgave at kontrollere spritten, kigger ind i noget der ligner et stort akvarie med kraftige hængelåse på. Han observerer, hvornår sprittens "low wines" bliver til "the Heart of the Run", de brugbare middeldråber, som senere bliver til whisky.



Spirit-Safe

Der er tre typer dråber. The low wines eller foreshots, som er af for lav alc. Volume. The Heart..... som er af god volume og the aftershots eller Feints som indeholder for mange bitterstoffer. Først- og sidstnævnte anvendes sammen med vand i næste destillering.

Cask Filling :

Spritten er nu efter at have passeret the spirit safe, havnet I the spirit reciever og er klar til at blive fyldt på CASKS (fade).

Den er klar som vand og det er først efter at have hvilet sig i mindst 3 år på egetræsfade, der tidligere kan have indeholdt Bourbon, Sherry, eller port at den får sin farve.

Fadene fås i tre størrelser : Barrels som indeholder ca. 180 l, Hogsheads som indeholder ca. 250 l og Butts, hvor der kan påfyldes ca. 500 l.

På speyside destilleriet MACALLAN lagres i øjeblikket ca. 160.000 fyldte fade af varierende størrelse. Et tomt men brugbart fad repræsenterer en værdi af ca. 400 £.



(40 til 50 årig whisky hos Glenmorangie Distill.)

Maturation :

Fadene efterlades efter påfyldning i store uopvarmede lagerbygninger, nogle af disse er sprængt ind i de skotske fjelde.

For at kunne opnå betegnelsen skotsk whisky, skal denne lagres i 3 år i fade i Skotland, men mange lagres i både

5, 8,10, 12, 15, 18, 25 år eller meget længere. Da det er dyrt at opbevare fadene på lager så længe, kan man som hovedregel sige at, jo ældre en årgang desto dyrere. Ydermere forsvinder der 2-3 % årligt ved fordampning. I Skotland kalder man dette "The Angels Share", Englenes andel.

Efter en årrække skal whiskyen fyldes på flasker. Noget af Whiskyen bruges til Blending, andet tyndes til ca. 40 % og en lille del fyldes ufortyndet på flasker. Dette er de såkaldte Cask Strength Bottlings, som varierer i styrke fra ca. 50 – 70 % by volume.

SLAINTE`



Whisky-typer

Der findes mange forskellige typer whisky :

Blended Whisky, som består af op til 2/3 dele grain(korn-majs-hvede) whisky og 1/3 del Single Malt whisky.

Vatted Whisky, som består af flere forskellige single malt whiskyes.

Single Malt Whisky, som består af maltwhisky fra kun et distillery og hvor det er den yngste man benævner når man angiver en alder på flasken.

Cask Strength Whisky, er whisky som aftappes med den styrke den blev påfyldt med, der tilsættes ikke vand ved flaskepåfyldning.

Single Barrel or Cask, er whisky fra et enkelt fad og der kan være store variationer i farve og styrke, fra fad til fad.

Flaskerne er ofte håndsignerede af The Masterblender eller af ejeren af distilleriet. De er også som regel forsynet med nummer. Det er kun naturligt at sådanne aftapninger er af speciel interesse for samlere og priserne kan være temmelig pebrede.



Whisky regioner I Skotland

Man deler Skotland
Op i følgende regioner :

Lowland, som har de
Mildeste whiskies.

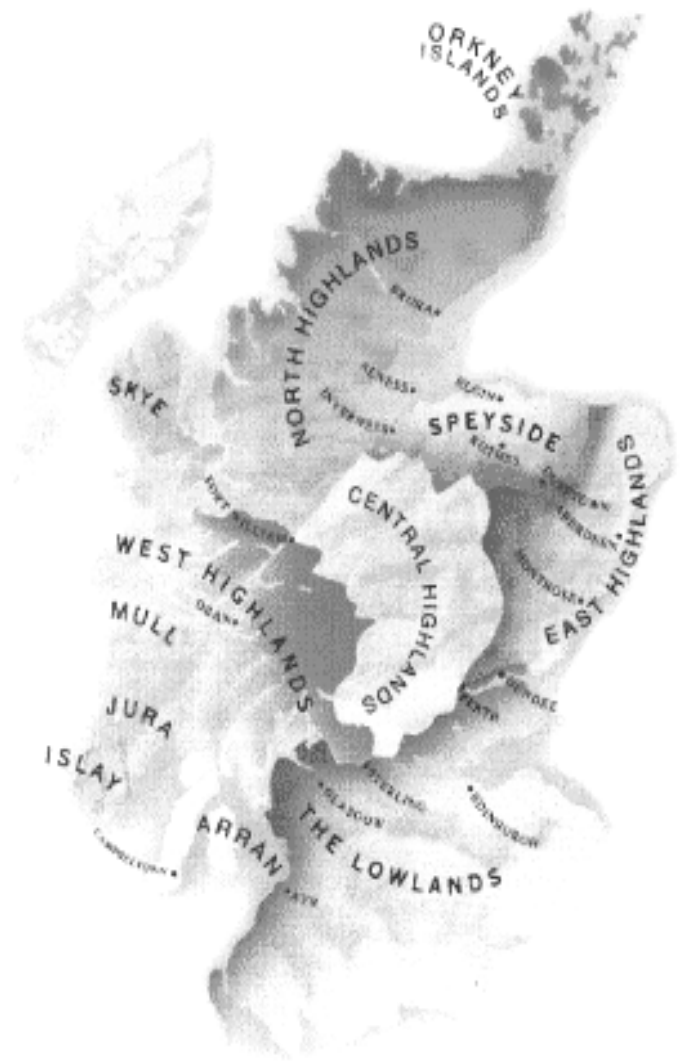
Speyside, som er en del
af The Highlands med
mere end 30 destillerier
Typisk runde og afbalan-
cerede.

Highlands, som er de
Mere robuste og kraf-
tige.

Islands, er specielle fra
ø til ø, men som ligger
smagsmæssigt mellem
speyside og highland.

Campbeltown, som tid-
ligere var whiskyhoved-
stad, men som i dag kun
producerer 2 brands.

Islay, som leverer de kraftigste og mest smagende whiskies, salt og tang, meget røgede. Ikke allemands-
kost.



Ord for :

Farve	Duft	Smag	Eftersmag
Rav	smør	korn	mandler
Bronze	karamel	kul	bitter
Kobber	korn	chokolade	smør
Mørk	chokolade	ren	karamel
Guld	citrus	kaffe	fuldfed
Honning	ren	kompleks	chokolade
Mahogny	fløde	fløde	citrus
Oloroso(port)	blomster	tør	ren
Orange	frugt	frugt	kaffe
Lys	druer	fyldig	kompleks
Strå	græs	lyng	fløde
Gul	hø	krydret	tør
	Honning	Honning	frugtagtig
	Løv	løv	lyng
	Malt	let	let
	Nød	behagelig	behagelig
	Eg	malt	lakrids
	tørverøget	medium	lang
	kræftfuld	nød	malt
	Salt	eg	blid
	Tang	olieagtig	nød
	sherry	tørverøget	egagtig
	Røget	peber	tørveagtog
	Krydret	kræftfuld	kræftfuld
	Vanille	rund	salt
	Træ	salt	kort
		Sherry	røget
		Røget	blød
		Blød	krydret
		Krydret	sprittet
		Sød	sød
		Fyr	toffee
		Toffee	vanille.