

Whiskyresan 2017-01-(14 - 15)

Väder: Fantastiskt (vinter?)väder, på lördagsmorgonen mulet men med god sikt, uppsprickande på förmiddagen och en strålande sol vid Landön som sedan höll i sig mer eller mindre hela dagen, från 14-tiden någon lätt nederbörd då och då, minusgrader hela dagen och så gott som vindstilla!! Söndagen började mulet men med god sikt, vinden från norr bet en del denna dag, uppklärnande vid 12-tiden och därefter sol, temp -3 - 0 °C.

Lokaler: 14/1 Tosteberga Bodar (TB) med morgonfika, Lyckebo (L), Landön (LÖ), Frisebo (FB) med mitt på dagen fika, Vitemölla (V) samt Simrishamn (S) för en bil och Knäbäckens mynning (K) för de andra -16.15. 15/1 Fyledalen (F), Hammar (H), Västra Näsbyholm med lunchfika (VN), våtmarkerna Klingavälsån Vombsjön (KÅ) samt våtmarken Stora Ma vid Övedskloster (SM) – 16.15. (ER) = längs vägen

Vi som var med: Anders & Eva, Roger J, Ola B, Bo H, Per-Axel O, Jan F, Göran C, Olle B, Jan-Michael & AnnLouise, Per & Carina, Per-Stefan H, Per-Sture L och Peter S.

Övrigt: Det här året startade vi i Tosteberga hamn (Bodar). Propfullt med gäss, främst sädgäss men också en del gråa. Mulet och lite grått, salskrake och brunänder värmer gott i vinterkylan. Många plockar på sig nya årskryss – havsörn, vigg, småskrake, kricka, knölsvan och annat gott! Apropå gott så smakade frukostfikat vid borden alldeles utmärkt. Det danska rågbrödet med kalvsylta satt som en smäck. Nu hade gässen lyft och flugit ut till sin frukost och vi följde efter. Vid Lyckebo stod det gäss som vanligt. Ganska snabbt kunde vi hitta en haltande spetsbergsgås bland alla sädgässen. Vi letade blåsgås men det dröjde tills vi studerade nästa flock. Den stod dock närmre vägen och lyfte efter en kort stund och därför var det många som missade den eftersökta. De fick vänta tills nästa dag med sitt årskryss. En honfärgad blåhökshona jagade över fälten. Plötsligt ropade Jan-Michael ut stenfalk. Den jagade frenetiskt efter en flock med finkar men lyckas inte med konststycket att skilja ut någon individ ur flocken och jakten misslyckades.

Det började spricka i molntäcket och vi drog oss mot Landön. Där värmdes solen riktigt skönt och alla stod och njöt när Jan-Michael ropade ut stor falk. Den kom flygande mot oss och passerade på bra avstånd, en gammal pilgrimsfalk som landade i ett träd på ön en kilometer bort. Nu gick Per F in i leken med sin nyinköpta Canon Powershot och förevigade den sittande falken. Han övertygade oss alla, släng era systemkameror de väger bara en massa mer! Vi kunde också bocka av gråhakedopping på årslistan medan gårdsmygen smattrade från gräsmarkerna bakom oss. Nästa mål blev Frisebo via Yngsjö kapell. Längs vägen observerade Anders & Eva ytterligare en stenfalk. På parkeringen packade vi upp lunchfikat och sedan kunde vi avnjuta alfågel, sjöorre, svärta och svarthakedopping i havet.

Sedan några veckor hade det funnits en vittrut i Vitemölla hamn och denna stod näst i tur. Vi hann inte mer än parkera fordonen förrän Roger hade upptäckt vittruten. Den låg alldeles utanför oss och simmade. En fotograf på stranden nedanför hööl på att agna för den att komma upp på land och så skedde också en stund senare. Ytterligare spaning i hamnen gav inte så mycket. Per-Sture, Per-Stefan och Peter började bli lite otåliga och bestämde sig för att dra ner till Simrishamn på jakt efter mer. Vi andra stod kvar lite och planerade för att åka och handla innan vi drog till vandrarhemmet. Då skakade det till i larmet. Svartnäbbad islom utanför Knäbäckens utlopp. Det blev bara till att hoppa in i bilarna och dra norröver. Här såg vi ju en svartnäbbad på whiskyresan 2004. Historien upprepade sig. Efter en del spaning så hittade vi lommen. Där fanns också en storlom och 9 svarthakedoppingar. En värdig skådaravslutning på dagen. Proviantering på ICA i Brösarp för den ungerska biffen och fruktsalladen till efterrätt.

När vi kom till vandrarhemmet så var det några barnfamiljer på plats och de hade börjat laga mat i köket. Något som Gerd från vandrarhemmet inte hade räknat med. Vi kunde dock ordna upp det på bästa vis. Vi började med att prova de tre första buorbonlagrade whiskysorterna, som alla tre var utmärkta pre-dinner malts. Därefter hann vi också med att ta whisky nr 4 och 5 innan vår egen mat blev klar. Efter maten var det dags för ännu en höjdpunkt, Jan-Michaels

vädernagasin, som alltid väldigt fina och njutbara bilder! Jans fruktsallad smakade förnämligt och nu passade de två rökiga avslutningsdrammarna bra.

Avfärd på söndagen vid 09.30 till Fyledalen. Här var det osedvanligt lugnt, endast gröngöling och spillkråka gick in som nya på listan. Knappt några rovfåglar och inga däggdjur överhuvudtaget! Färden ställdes därför mot Hammar och fältet där kornsparvarna matas. Det blev en ny lokal för oss och en givande sådan. En stor flock med kornsparvar drog fram 100+ och tillsammans med den flera sånglärkor. Vi hittade också ängspioplärka, sävsparv och steglitsor. I ett träd långt borta satt en pilgrimsfalk och på åkrarna betade sädgäss, vitkindade och flera bläsgäss. Semlorna inköptes även detta år i Skurup på Conditori Centrum. De intogs vid Västra Näsbyholm där det var klart mer lä än vid Näsbyholmssjön. Där fanns också klart mer fågel. Flera havsörnar och fjällvråkar tillsammans med en ung kungsörn kunde avnjutas. Den sistnämnde hade en verkligt fin uppvisning för oss. En flock med stjärtmesar kom också ut i allén. Övriga rovfåglar var ormvråk, röd glada, tornfalk samt sparvhök. En god blandning med andra ord.

Vårt sista mål blev markerna kring Vombsjön. Vi började med att åka upp till den nya våtmarken vid Kävlingeån nordväst om Vombsjön. Där trodde undertecknad att en ägretthäger hade observerats några dagar tidigare. Några smådoppingar i ån blev den sista arten vi la till vår digra artlista på det nya rekordet 84 arter. Totalt har vi nu sett 157 arter på våra whiskyresor trots att det inte blev några nya arter på årets lista. Vid närmare kontroll visade det sig att ägretthägern var sedd nordost om Vombsjön i stället i en våtmark som hette Stora Ma. Den låg alldeles söder om Övedskloster och visade sig innehålla flera gråa hägrar i alla fall. Den vita sågs sedan någon dag senare borta vid Lunds reningsverk så den hade förmodligen dragit åt det hållet när vi besökte det ganska så isbelagda Stora Ma. Ändå en fin avslutning på en mycket givande resa. Stort tack till Peter som ordnar glasen till vår provning samt till Jan-Michael för de alltid lika underhållande som fina bilderna.

Artlista Σ 84 arter

01. Knölsvan	PNC	23. Svartnäbbad islom	1 ex KÅ
02. Sångsvan	L, H	24. Smådopping	2 ex KÅ
03. Sädgås >4 000	TB, L, H, KÅ	25. Skäggdopping	LÖ
04. Spetsbergsgås 1 haltande	L	26. Gråhakedopping	1 ex LÖ
05. Bläsgås c:a 2.3	L, H	27. Svarthakedopping	F, S, KÅ
06. Grågås 100-tals	PNC	28. Storskarv	PNC
07. Kanadagås c:a 35	L	29. Gråhäger	G, TB, Ä
08. Vitkindad gås 1000-tals	L, V, H	30. Röd glada	PNC
09. Bläsand	LÖ	31. Havsörn	PNC
10. Kricka	TB, LÖ	32. Blå kärrhök 1 honfärgad	2K L
11. Gräsand	PNC	33. Sparvhök	några
12. Brunand 5 ex	TB	34. Ormvråk	PNC
13. Vigg	PNC	35. Fjällvråk	VN
14. Alfågel	FB, V, KÅ	36. Kungsörn	1 2K VN
15. Sjöorre	F, KÅ	37. Tornfalk	c:a 10 ex
16. Svärta	F, KÅ	38. Stenfalk	1 L, 1 ER
17. Knipa	PNC	39. Pilgrimsfalk	1 ad LÖ, 1 ad H
18. Salskrake	TB, LÖ	40. Rörhöna	1 S
19. Småskrake	TB, LÖ, V	41. Sothöna	V
20. Storskrake	TB, LÖ	42. Skrattmås	PNC
21. Fasan	PNC	43. Fiskmås	PNC
22. Storlom	KÅ	44. Gråtrut	PNC

45. Vittrut	1 2K V	66. Varfågel	1 ex LÖ
46. Havstrut	LÖ	67. Skata	
47. Tamduva		68. Kaja	
48. Ringduva	PNC	69. Råka	
49. Turkduva	S, Skurup	70. Kråka	
50. Kattuggla	1 ER	71. Korp	
51. Gröngöling	hörd F	72. Stare	
52. Spillkråka	hörd F	73. Gråsparv	
53. Större hackspett	hörd F	74. Pilfink	
54. Sånglärka	några H	75. Bofink	
55. Gärdsmyg	LÖ, VN, SM	76. Grönfink	
56. Ängspiplärka	H	77. Steglits	
57. Rödhake	1 ex F	78. Grönsiska	
58. Svart rödstjärt	1 ex VN	79. Gråsiska	
59. Koltrast	PNC	80. Domherre	
60. Björktrast	PNC	81. Stenknäck	
61. Kungsfågel	F	82. Gulsparv	
62. Stjärtmes	10 ex VN	83. Sävsparv	1 H
63. Blåmes	PNC	84. Kornsparv	100 H
64. Talgoxe	PNC		
65. Nötväcka	T, F		

Lite om whiskyn

Vi började med att prova tre bourbonlagrade whiskysorter. Den första var *Dalwhinnie Winter's Gold*. Det är en No Age Statement (NAS) whisky som säljs under devisen att den endast innehåller whisky destillerad under vintermånaderna. Denna whisky skall vara extra fyllig speciellt framtagen för att drickas "frozen". Låter lite som ett dåligt skämt men whiskyn är mer fyllig än den vanliga Dalwhinnien som ju är 15 år gammal. I mitt tycke var den dock den minst intressanta av de sju vi provade. Mungod och munfyllande men karaktärlös och lite blek i eftersmaken. Alkoholhalten var på 43 %. Dalwhinnie är ett av Skottlands högst belägna destillerier (355 m.ö.h.) och ligger mycket vackert i utkanten på Cairngorm Mountains några mil norr om Pitlochry och någon mil söder om Newtonmore. Det tillhör whiskyjätten Diageo och har varit en representant för Highland i deras serie Classic Malts sedan starten.

Den andra whiskyn var inköpt av Bertil och kommer från den oberoende buteljeraren Gordon & Macphail i Elgin. Whiskyn destillerades vid *Tomatin* 1997 och buteljerades 2014 vid 46 %. Tomatin ligger också i regionen Highlands, alldeles på gränsen till Speyside några mil sydsydost om Inverness. På 1970- och 1980-talet var det Skottlands största destilleri och producerade nästan enbart ganska blek och billig whisky för blendindustrin. Det var det första skotska destilleriet som kom i japansk ägo. Numera har de gått ner i kvantitet och börjat satsa på kvalité, ofta är deras whisky sherrylagrad och det var därför intressant att prova en rent bourbonlagrad variant. Destilleriet har också börjat satsa på en del rökig whisky som släpps under namnet Cu Bocan och som ibland finns att köpa på Systembolaget.

Den tredje whiskyn kom även den från ett Highlanddestilleri – *Deanston*. Det ligger i de södra Högländerna drygt fem mil norr om Glasgow. Destilleriet är ganska nytt och grundades på 1960-talet. Det har ett nytt och fint besökscentra och tillhör gruppen Burn Stewart som också äger destillerierna Bunnahabhain och Tobermory (Vi provade en Ledaig från sistnämnda destilleri förra året). Den Deanston vi provade var 15 år och en Organic Malt på 46,3 %. En dryck som tilltalade mig.

Nr 4 *Glenmorangie Dornoch* kommer från Northern Highlands. Den är slutlagrad på fat av sherryn Amontadillo, en torr sherry som inte tilltalar mig. Däremot var whiskyn tilltalande, som den ofta är från Glenmorangie. Lätttrycken utan att vara platt. Glenmorangie är världens fjärde mest sålda maltwhisky och framställs i Skottlands högsta spritpannor. De ger en ren och lätt whisky som tilltalar många. Destilleriet ligger alldeles vid havet vid viken Dornoch, känd bl.a. för en flock med Bottle-nosed Dolphins (Öresvin) som lever här. Dess närmsta granne i norr är Balblair och söderut Teaninich och Dalmore. Glenmorangie Group äger också Ardbeg ute på Islay.

Whisky nr 5 var den dyraste om man räknar per centiliter och var en s.k. Blended Malt. Den har getts namnet *The Great 1890's* och buteljerats vid 51,15 % och består av minst 20 år gammal whisky från tre Speysidedestillerier. Den har blandats av Henrik Afflodal och enligt de ledtrådar han ger så är de tre destillerierna *Glenlivet*, *Macallan* samt *Aultmore*. De två första tillhör ju giganterna inom malt och är i dag tvåa och trea på försäljningslistan medan Aultmore är ganska litet och okänt och ingår i gruppen som ägs av Dewar och Baccardi. Den är tänkt som en hyllning till whiskymarknaden på 1890-talet då whiskyindustrin hade sin första stora boom och destillerierna sköt upp som svamapar ur jorden. Aultmore, Dalwhinnie och Tomatin är exempel på sådana destillerier.

Port Askaig var whisky nr 6. Den är 16 år gammal och buteljerad vid styrkan 45,8 %. Den är vald av whiskykännaren Sukhinder Singh och kommer från ett okänt destilleri på Islay. Den finns i en mängd olika årgångar 8y, 15y, 16y, 19y, 25y, 30y, 40y samt en Cask Strength på 57,1 %. Många tror att den kommer från Caol Ila som är det destilleri som ligger närmast hamnen Port Askaig som givit whiskyn dess namn. Tittar man på åldern samt styrkan på Cask Strength så är det mycket som talar för det. Det finns inte många destillerier som har så gammal whisky som 40 år på Islay och whisky känns för rökig för att komma från Bowmore. Det är helt klart en tydlig Islay med kraftig rök, tjära och tång i smaken.

Vår sista och sjunde whisky kom också den från Islay. Det var en *Laphroaig Cairdeas* från 2015 buteljerad vid styrkan 54,5 %. Den är tänkt att efterlikna den whisky som producerades 1815, det året då Laphroaig grundades. Den här whiskyn kom alltså ut till deras 200-års jubileum. Laphroaig hör ju till de riktigt klassiska Islaydestillerierna och ligger på sydkusten av ön närmast staden Port Ellen av de tre sydliga destillerierna. De två andra är ju Lagavulin och Ardbeg. Destilleriet ägs idag av den amerikanska bourbonjätten Jim Beam tillsammans med Highlanddestilleriet Ardmore. Cairdeas är en serie som släpps för medlemmarna i Friends of Laphroaig och går numera inte att få tag på i Sverige.

Ungersk biff

Några frågade efter receptet på ungersk biff. Jag använder lövbiff (innanlår) cirka 150 gram per person. Köttet skivas tunt, om man köper det i bit, och skärs i lagom stora strimlor. Bryn det i stekgrytan, salta och peppra och lägg över på en tallrik, gryta, skål eller annat lämpligt föremål. 1-2 gula lökar på 4 personer. Hacka löken fint och bryn den i stekgrytan tillsammans med det starka paprikapulvret. Paprikapulver efter behag. Jag brukar väl ta 2-3 tsk till 4 personer kanske 4 tsk om jag känner för det. Till oss använde jag 3 burkar Santa Maria stark. Lägg tillbaks köttet i stekgrytan med löken. Häll på matlagningsgrädd. Jag använder 3 dl till 4 personer, till oss var det 2 liter. Hacka inlagd paprika (ibland kallad paprikasallad), en halv burk eller mer till 4 personer och rör ner den i grytan tillsammans med en halv burk med liten kapis eller mer. Till oss var det 5 burkar paprika samt 4 burkar kapis. Både kapis och den inlagda paprikan skall givetvis hällas av. Låt småputtra en stund tills det att du tycker att det är färdigt eller att du blivit tillräckligt hungrig. Jag serverar det helst med klyftpotatis eller en rotsakslåda – potatis, palsternacka och lök.