

Whiskyresan 12 – 13 januari 2019

Väder: Gråmulet med en del nederbörd förutom lördagsmorgonen. Temperaturen varierade från -3 till +5 °C och svag SV-V vind (2–4 m/s), vindstilla lördag morgon. Klar morgon i Gulbrandstorp, duggregn från 10.30 till 12.00, därefter uppehåll men sedan regn från 14.30. På söndagen regn på morgon och förmiddag. Uppehåll från 11.00 till 14.00 då det började regna ganska kraftigt.

Lokaler: 12/1 Gullbrandstorp (utanför Halmstad) (G), Båstad hamn med förmiddagsfika (BH), Rögle + Stureholms slott (SS) samt Sandön (SÖ) med eftermiddagsfika, transport till Skåne-Tranås via Klippan, Hörby och Sjöbo. 13/1 Näsbyholmssjön (NS), Havgårdskröken (HK), bilskåning Grönby, Allarp, Sillesjö och tillbaka till Havgårdskröken (A), Havgårdskröken samt Börringe våtmark (BV) med fika och årets första semla. (ER) = längs vägen

Vi som var med: Anders B, Roger J, Ola B, Per-Axel O, Jan B, Göran C, Olle B, Ann-Louise B, Per & Carina, Per & Anette, Johan S, Bertil A, Lennart S, Anders L, Jan F, Per-Sture L och Peter S.

Övrigt: Whiskyresa nr 19 kan nu föras till handlingarna som ännu en lyckad helg. Det började med att Bosse inte dök upp på parkeringen på morgonen. Så småningom lyckades vi få reda på att han var sjuk men då var vi försenade på väg ut ur Växjö. Vi lyckades dock att rulla in på trafikkontrollplatsen utanför Hjortsberga någon minut efter avtalade 06.30. Per & Johan tog ledningen bort mot den större turturduvan i Gullbrandstorp nordväst om Halmstad. När vi väl kommit ur bilarna och tagit oss fram till området där fågeln setts i går eftermiddag så hade klockan passerat 08.00 och det började ljusna. Det blev en timmes letande innan vi hade fått kläm på var duvan höll till denna dag och så småningom hade de flesta i gruppen kunnat kryssa av denna raritet. Vi sprang på Stickan med sina JOKare i släptåg. De var också nere på sin årliga januarikryssrunda i södra Sverige och hade varit på kejsarörnen på fredagen. Vi har ju stött på dem på tidigare whiskyresor bland annat när de upptäckte vår första stäppörn borta vid Kabusa. Nu började det att dra ordentligt i kaffetarmen och vi drog mot Båstad.

Där anslöt sista bilen med Göran och Lennart till gruppen. Vi började med en kungsfiskare i hamnen innan fiket och fortsatte med den även under fiket och efter fiket. I övrigt ganska fågeltomt men tyvärr hade det börjat duggregna redan när vi åkte in i Båstad. Det blev dock lite uppehåll när vi svängde in på vägen parallell med järnvägen vid Stureholms slott. Här hade den större skrikörnen observerats tidigare under dagen och i flocken med grågäss hade man kunnat se en fjällgås dagarna före vårt besök. I grågäsflocken hittade vi minst fem blågäss och en spetsbergsgås men fjällgäsen lät sig inte beskådas. Inte heller den större skrikörnen var samarbetsvillig utan här blev vi utan inplanerade storvinster. Tågen svischade dock förbi med imponerande drag så helt utan dragkänsla blev vi inte. De flesta hade nu börjat ladda upp för Sandön och en andra fika. Väl framme vid boulevarden kunde vi konstatera att högvatten rådde och att det såg ganska fågeltomt ut. Det var det också men i alla fall fanns det kvar ett par storspövar som utökade årslistan för de flesta. Jag gick ner och lyssnade efter skäggmesar medan de andra fikade. Tyvärr blev det inget napp, lika tomt som när vi besökte här i december. Nu hade uret passerat 14.00 med marginal och det var dags att ställa färden mot vandrarhemmet.

Efter proviantering i Sjöbo rullade vi in på parkeringen vid Munkamöllan i Skåne Tranås strax efter 16.30. Skönt att inte behöva köra mer än den sista biten från Sjöbo i en blöt skymning. På plats i köket var strax en större skara frivilliga matlagare och vi tryckte ut de färdiga pajdegarna i sina former och började grädda pajerna medan salladen hackades. Då var det också dags för kvällens två första whisky. Två välsmakande Speysides fick glida ner genom struparna innan det var dags att ta sig an pajerna och köttet till dem. Det gemensamma omdömet var att de var välsmakande och alla överlevde prövningen. Därför kunde nu alla ta sig an whisky nr 3 och 4, en Speyside och en Southern Highland. Även dessa avnjöts utan

alltför stora protester. Till efterrätt kunde Jan Bärtås egenhändigt gjorda ostkaka inmundigas med stort välbehag, mycket välsmakande med lite sylt och handpiskad grädde. Whisky nr 5 var en snäll sherrybomb med cask strength styrka från Eastern Highland och nr 6 en rökbomb från Islay. Kvällen kändes nu ganska fulländad och de flesta började så smått att dra sig tillbaks efter det att köket till en del röjts upp.

Avfärd på **söndagen** vid 10.00 till Skurup. Konditori Centrum erbjöd semlor till det förmånliga priset av 25 kr per styck och vi slog genast till. Därefter åkte vi förbi Näsbyholmssjön på vår väg mot Havgårdskröken. Här kunde vi kryssa av en del för resan nya våtmarksarter under tak i duggregnet. Vid Havgårdskröken stod resten av gänget och några andra och spanade. Nu hade regnet upphört men det blåste snålt från sydväst. Någon kejsarörn hade inte varit synlig under förmiddagen och vi beslöt att köra en sväng för att spana efter den där den setts vid Allarp morgonen före. Det var uppehåll medan vi körde men utan någon kejsarörn. Däremot blev gröngöling, fjällvråk och blå kärrhök nya arter på årets reslista. När vi passerade Kullatorps slott för andra gången ringde min telefon, men jag kunde ju inte svara då jag körde. Misstänkte att det kunde vara något som rörde kejsarörnen. Mycket riktigt, den hade observerats över Havgårdssjön och vi tog sikte på Havgårdskröken igen. Väl på plats så blev det svårare att identifiera fågeln men Roger upptäckte en misstänkt individ på en stolpe på andra sidan åkern. Den såg lovande ut men var inte helt lätt att säkerställa. När den lyfte så blandade en havsörn sig in i leken och förvillade oss. Efter en stund så dök emellertid kejsarörnen upp bakom oss och kretsade mycket fint tillsammans med två havsörnar över dungen sydost om oss. Det blev mycket fina obsar och när vi sedan ställde kosan mot Börringe våtmark var alla nöjda. Det blev dagens sista stopp där vi kunde avnjuta vårt fika med årets första semla som kronan på verket.

Jag hade funderingar på att rulla förbi Vombs ängar och Krankesjön på vägen hemåt, men när vi väl kommit in i bussen började det regna igen och nu kunde man verkligen tala om regn. Det blev i stället raka vägen mot Växjö, så rak den nu kan bli från Börringe våtmark. Resans sista art blev en flock med vitkindade gäss utanför Staffanstorp. Resans sista stopp blev på Lars Dufvas utanför Osby där även andra resedeltagare valt att göra en paus. Strax efter 17.00 så rullade vi in i Växjö och när bussen var tankad, alla resedeltagare var avlämnade på sina respektive platser och Olle och jag lämnat tillbaks bussen hos PeGe så var den här resan avslutad. Vid 18.15 kunde jag sjunka ner i fåtöljen och pusta lite innan jag började att packa upp alla pajformar, plastlådor, packning, överbliven mat och whisky och ställa på sin plats. Jag hann i alla fall med att se slutet på Rapport.

Stort tack till *Peter* som ordnar glasen till vår provning samt till *Jan B* som fixade den utsökt goda ostkakan. Även ett stort tack till alla som bidrog till den trevliga och gemytliga stämning som skapas på våra whiskyresor. Nästa års resa är inplanerad till helgen 11–12 januari 2020 då vi alltså 20-års jubilerar, vilket numera också finns inskrivit i bokningslistan i Skåne Tranås.

Nedan följer **artlistan över observerade fåglar**. Ny art för whiskyresan blev *större turturduva*. *Kejsarörn* har vi sett två gånger tidigare 2005 och 2006, båda vid Sillesjö. *Större turturduva* är t.o.m. 2016 sedd 26 gånger i Sverige. Under den gångna hösten/vintern finns det minst tre observationer. *Kejsarörn* är t.o.m. 2016 sedd vid 12 tillfällen.

Artlista Σ 65 arter

01. Knölsvan	BH, NS	04. Spetsbergsgås	1 SS
02. Sångsvan	ER	05. Bläsgås	50 SS
03. Sädgås		06. Grågås	PNC

07. Vitkindad gås	ER	37. Större turturduva	1 G
08. Bläsand	NS	38. Kungsfiskare	1 BH
09. Kricka	4 SÖ	39. Gröngöling	1 A
10. Gräsand	PNC	40. Större hackspett	1 G
11. Vigg	NS	41. Ängspiplärka	1 A
12. Ejder	BH	42. Gärdsmyg	
13. Sjöorre	BH	43. Rödhake	G
14. Svärta	BH	44. Koltrast	PNC
15. Knipa	BH, NS	45. Björktrast	
16. Storskrake	NS	46. Entita	G
17. Fasan	ER	47. Blåmes	PNC
18. Skäggdopping	BH	48. Talgoxe	PNC
19. Storskarv	PNC	49. Nötväcka	G
20. Gråhäger	PNC	50. Varfågel	1 ER
21. Röd glada	PNC	51. Nötskrika	
22. Havsörn	PNC	52. Skata	
23. Blå kärrhök	1 honf A	53. Kaja	
24. Ormvråk	PNC	54. Råka	
25. Fjällvråk	1 ER, 1 A	55. Kråka	
26. Kejsarörn	1 HK	56. Korp	
27. Kungsörn	1 2K HK	57. Pilfink	
28. Tornfalk	1 ER	58. Bofink	
29. Sothöna	NS	59. Grönfink	G, SÖ
30. Storspov	2 SÖ	60. Steglits	G
31. Skrattnås	PNC	61. Grönsiska	G
32. Fiskmås	PNC	62. Gråsiska	
33. Gråtrut	PNC	63. Domherre	G
34. Havstrut		64. Stenknäck	G
35. Tamduva	G	65. Gulsparv	
36. Ringduva	G		

Lite om whiskyn

Ett tema för vår provning kan ju sägas vara att det inte fanns något tema. Det är dock en av de bästa provningar vi gjort. Vi kan konstatera att vi provade ännu ett destilleri grundat på 1700-talet, nämligen Blair Athol från 1798. Det enda återstående 1700-tals destilleri vi nu har kvar är Strathisla från 1786. Av de övriga är också Ardbeg 1815, GlenDronach 1826 och Glen Grant 1840 lite äldre. Nyare är GlenAllachie 1967 och Alt-a-Bhainne 1975. Vi fortsatte också att prova whisky från serien Part nan Angelen (Änglarnas andel) som släpps av den gamla Master Blendern Folke Andersson. Vi har ju tidigare provat whisky från destillerierna Glen Scotia, Deanston och Glen Keith i den här serien och nu var det alltså dags för två destillerier till. All whisky vi provade var icke kylfiltrerad och helt utan några tillsatta färgämnen.

Whisky nr 1 var en Speyside från *Alt-a-Bhainne*. Den ingår i serien Part nan Angelen och var det 17:e utgåvan i den serien. Alkoholstyrkan är på 46,2 % och 770 flaskor buteljerades 2017. Den destillerades 1995 och räknas alltså som 21 år gammal. Den är numera slutsåld och priset var 799 kr. Destilleriet ligger centralt i Speyside ute på landsbygden en bit söder om Dufftown. Det är ganska nybyggt och ser ganska tråkigt ut, modern industribyggnad. Ägs av Pernod Ricard (Chivas Brothers) och används framförallt i blendindustrin. Det finns inget officiellt destillerisläpp förrän hösten 2018. Då släpptes en NAS-version lätt rökig för den engelska marknaden. Det är troligt att den blir mer tillgänglig framöver. Därför har det endast

varit oberoende buteljerare som släppt whiskyn tidigare och vi provade 2008 en buteljering från Cadenheads. Den går också ibland att få tag i under märket Deerstalker. Hittar man sådana buteljeringar kommer de ofta från destillerierna Alt-a-Bhainne, Braeval eller Balmenach. Alla tre mycket intressanta Speyside destillerier med sin egen prägel. Köp gärna Deerstalker om ni hittar den på någon hylla när ni är i utlandet eller från Systembolagets beställningssortiment. Där finns en 12-årig Deerstalker som kommer från Balmenach. I mitt tycke är den här whiskyn vi provade en ganska speciell Speyside. Det är som att gå in i en riktig godisbutik, hallonbåtar och tutti-frutti sprutar ur öronen, bra sötma, marsipan, viss citruston i esmaken, lätt textur med viss Moscato spritsighet. Urläcker! Poäng stark 9!

Whisky nr 2 var också en Speyside, *Glen Grant 170*, ett av fyra destillerier beläget i staden Rothes. De andra tre är Speyburn, Glen Spey och Glenrothes. En 8 år gammal Glen Grant buteljerad av Gordon and Macphail var alltså den första maltwhisky jag smakade 1970. Det var den som fick mig att uppskatta whisky och på den vägen är det ju helt klart. Därför är det inte så konstigt att destilleriet ligger mig varmt om hjärtat. Glen Grant har alltid framställt en väldigt lätt och fruktig whisky som många gånger kanske tilltalar de som inte gillar en kraftfull whiskytyp. Destilleriet är ganska stort och har en kapacitet på mer än 6 miljoner liter per år. Ägaren är idag Campari och Italien är Glen Grants största marknad. Det ligger i staden Rothes utkant men ändå inne i själva staden. Det har en mycket vacker park där vi uppe vid den lilla forsande ån fick prova just den här whiskyn vid vårt besök sommaren 2017. Det är klart att den miljön spelar in när man provar den här whiskyn. Den är lite speciell och gavs ut till 170-års jubiléet 2010. Den var också en hyllning till deras Master Distiller Dennis Malcolm som blandat whiskyn. Han har arbetat mer än 50 år på Glen Grant och därför består whiskyn av utvalda fat från 1960-, 1970-, 1980-, 1990- och 2000-talet. Den period han varit verksam vid destilleriet. Alkoholhalten är 46 % och priset var £110. I mitt tycke en utmärkt Speyside med massor av frukt, tydligt pepparkaksbak i doften, röda äpplen i munnen, fantastiskt lång esmak med mörkrostade kaffetoner som poppar upp, klart mer oljig textur än ettan, mycket komplex. Lysande helt enkelt! Poäng 10.

Whisky nr 3 kommer också från Speyside och destilleriet *GlenAllachie*. Ett intressant destilleri beläget vid foten av det i Speyside dominerande berget Benrinnes. Det köptes 2017 av whiskykonen Billy Walker, tidigare ägare och Master Blender för destillerierna BenRiach, GlenDronach och GlenGlassaugh. När han köpte destilleriet av Chivas Brothers (Pernod Ricard) ingick ett stort lager av gammal whisky ända från 1970-talet och han har börjat släppa flera destilleributeljeringar. Förut fanns whiskyn endast hos oberoende buteljerare. Nu kommer en 10-årig Cask Strength samt 12-, 18- och 25-årig från destilleriet. De har ännu inte lanserats i Sverige, men det är förhoppningsvis endast en tidsfråga. Destilleriet är ganska vackert mitt ute på vischan, vitmålat med en liten damm framför. Det är dock ganska modernt och saknar pagod. Whiskyn vi provade var ett specialsläpp för Speysides Maltwhiskyfestival i maj 2018. Den destillerades 19 april 2006 och buteljerades i april 2018 och kan alltså sägas vara 12 år gammal. Whiskyn buteljerades från fat 897 och det var flaska nr 230 av 1028 vi provade. Flaskorna är av storleken 50 cl, priset var £56 på Highlander Inn i Craigellachie och alkoholhalten är 58,9 %. En i mitt tycke mycket intressant Speyside med stor komplexitet. Mycket fruktig, mandarin, Trocaderotoner i näsan och munnen, även röda bär, Apricot brandy, björnklistor, intensiv sötma på esmaken, lätt oljigt vaxlik Clynelishstuk på texturen. Poäng, 9,5! Wow!! Mycket intressant, skall bli kul att prova mer från GlenAllachie framöver.

Whisky nr 4 ingår i serien Part nan Angelen och kommer från 1700-tals destilleriet *Blair Athol*, som ligger i den pittoreska byn Pitlochry i de södra Högländerna. Destilleriet ägs idag av jätten Diageo och whiskyn används främst till blendwhiskyn Bells. Det finns ett officiellt släpp i serien Flora & Fauna, en 12-årig sherrylagrad variant. Det finns också en del Special Releases från Diageo, i övrigt får man leta efter whiskyn hos de oberoende buteljerarna. Destilleriet är medelstort med en produktion på nästan 3 miljoner liter per år. Det är smakfullt pittoreskt med ett bra besökscentrum och ligger vackert inne i stadsmiljön. En knapp mil

utanför Pitlochry hittar man också destilleriet Edradour, som ägs av den oberoende buteljeraren Signatory, väl värt ett besök med sitt stora utbud av buteljeringar. Whiskyn vi provade buteljerades vid 46,2 % och kostar 1 145 kr. Den destillerades 1995 och buteljerades i slutet på 2017 och räknas som 22 år gammal. Den har lagrats på sherryfat och 664 flaskor buteljerades totalt och är idag slutsåld. Mild sherryton på näsan, fuktig örtrik sommaräng, glöggkrydda, torr sherry i munnen med obefintlig sötma, fin, lång eftersmak av lakritsrot. Ännu ett fynd, men ettan får kännas mer prisvärd. Poäng 9.

Whisky nr 5 kommer från hantverksdestilleriet *GlenDronach*. Intressant är kopplingen till GlenAllachie genom Billy Walker. Han köpte 2004 BenRiach och startade upp det igen efter att det varit lagt i malpåse under några år. När BenRiach rullade så köpte man GlenDronach 2008 och startar upp det efter flera år av instabilitet. Walker lanserar 2009 en ny Core Range (basutbud) för GlenDronach med 12y, 15y, 18y och en Cask Strength utan ålder (NAS) och några år senare också en 21-åring. Destilleriet grundades av James Allardes (ofta Allardice) och är ett av de stora sherrydestillerierna. De lagrar all sin whisky på sherryfat och arbetar mycket intensivt för att ha en jämn och god tillgång på bra sherryfat. Det ligger väldigt vackert mitt ute på landsbygden i en tydlig dalgång vid den lilla floden Glendronach Burn någon mil nordost om staden Huntly. I floden kan man se både forsärla och strömstare. Destilleriet är en blandning av gammal och nytt. Mycket av det ursprungliga 1800-tals destilleriet finns kvar men t.ex. pannhuset är nybyggt i en fyrkantig 1960-tals stil. Om man provar en 12-årig, 18-årig eller 21-årig GlenDronach får man prova en whisky blandad av Billy Walker. Den Cask Strength av Batch 7 som vi provade är blandad av deras nuvarande Master Blender Rachel Barrie. Den har alltså ingen åldersangivelse och att en del yngre whisky ingår kan man känna. Alkoholstyrkan på den här batchen är 57,9 % och är blandad på whiskyn från både Oloroso och Pedro Ximenez fat. En i mitt tycke utmärkt sherrywhisky där sherryn inte tillåts att ta överhanden. Björnbär, russintoner på näsan, bra sötma, blodapelsin, lite ung, rå karaktär i munnen, marsipan i esmaken, ngt kort. Förträfflig till ostkakan, men det är ju inta alla gånger lätt att matcha med en sådan utmärkt ostkaka. Poäng 8,5.

Whisky nr 6 kommer från ett av Islays klassiska destillerier *Ardbeg*. Den lanserades på Ardbeg Day 1 juni 2018 och kom till Sverige fredag 6 juni. Det är en limiterad utgåva avsedd för whiskyfestivalen på Islay och har fått sin mörka färg genom lagring på hårt rostade fat. Även lagrad på vinfat som kan ge en viss kryddighet i doften och smaken. Ardbeg är ett av de tre klassiska destillerierna på Islays sydkust. Fantastiskt vackert, vitkalkat med lagerhus ut mot havet vid en skyddad vik där man förr kunde gå in med de små ångbåtarna och lasta och lossa. Destilleriet var nedläggningshotad under senare delen av 1900-talet. Ibland låg det i malpåse och ibland kördes det kortare perioder av personal från Laphroaig, som då hade samma ägare, Allied Lyons. 1997 stängde de destilleriet för gott och 1998 köptes det av Glenmorangie. I dag ingår båda destillerierna i den större gruppen Moët Hennessy. Efter köpet renoverades Ardbeg för £1 000 000 och ett besökscentrum öppnades i den gamla kölnan 1998. Jag besökte destilleriet för första gången på hösten år 2000 och fick då möjlighet att njuta i det väldigt fina caféet man öppnat. Samma år hade deras klassiska 10-åring lanserats, som vi provade på den allra första whiskyresan i januari 2001. Just nu håller man på att bygga ut destilleriet till fördubblad kapacitet. Whiskyn vi provade har Ardbegs torra rök med en viss kryddighet som finns kvar i smaken, lätt sötma, apelsin och konserverade plommon, typisk Ardbeg i den långa, rökiga esmaken. Stark 8,5!!.



Lite om maten

Den här gången blev det en potatispaj med italiensk kryddning. Den kraftiga degen med grahamsmjöl medverkar till att utöka pajens smakuplett på ett positivt sätt. Det kallskurna till var rostbiff, Åkes kokta skinka, Åkes rökta bog samt rökt lammfiol. Receptet på pajen för fyra personer följer:

Pajdeg

2 dl vetemjöl
1 dl grahamsmjöl
0,5 tsk salt
100 g smör kallt och tärnat
2,5 msk kallt vatten

Pajfyllning

0,5 kg kokt potatis, gärna färsk
2 ägg
250 g Ricotta
1 dl crème fraiche
1,5 dl finriven Grana Padano
3 msk grön pesto
30 g bladpersilja finhackad

1. Skala och koka potatisen. Låt den ånga av, krossa den sedan grovt med en gaffel eller ballongvisp.
2. Tryck ut pajdegen i en form med löstagbar kant, cirka 24 cm. Nagga med gaffel och låt den stå i frysen cirka 10 min. Förgrädda i 200° cirka 15 min.
3. Fördela potatisen över pajbotten. Vispa ihop de övriga ingredienserna och häll över smeten. Peta lite med en gaffel eller sked så att smeten rinner ner mellan potatisbitarna.

4. Grädda mitt i ugnen cirka 40 min till fin färg.

Servera med det kallskurna och en god sallad!







