

Whiskyresan 11–12 januari 2020

Väder: Gråmulet med nederbörd under söndagen, på lördagen några luckor i molntäcket. Temperaturen varierade från -1 till +7 °C med vind från SO (4–18 m/s), ökande under lördagen och kulminerande under natten mellan lördag och söndag.

Lokaler: 11/1 Båstad hamn (BH), Sibiriens badplats med förmiddagsfika (SB), Råbocka (Havsbaden) Ängelholm (HR), Rosenlunds våtmark (RV), Rosenlundsparken (RP), Bruces våtmark (BV) Helsingborg, Bruces skog med eftermiddagsfika (BS), transport till Skåne Tranås via Malmö, Staffanstorp, Sjöbo och Tomelilla. 12/1 Transport till Skurupområdet via Ystad och väg 9 samt 101 (Landsvägen), bilskådning söder om Skurup vid Torsjö, Hassle Bösarps, Lindby och Svenstorp (ST), Näsbyholmssjön (NS), bilskådning Gärdslöv, Sillesjöräcken (SR), St Allarp, och Västra Näsbyholm (VN) avslutas med fika på konditori Centrum i Skurup och årets första semla. (ER) = längs vägen

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

Dags för jubileumsresa, den 20:e sedan starten 2001. Alla resor har ju följt samma mönster med övernattnings och provning på vandrarhemmet i Skåne-Tranås. En perfekt plats att ha som bas för denna resa. **Lördag 11 januari** började i tidig otta för min del. Man skall hinna med att få i sig lite frukost och sedan transportera allt som skall med ner till bussen. Skrapa rutan på bussen och sedan köra fram den till dörren för att kunna packa in all mat, whisky och andra tillbehör förutom den egna packningen och utrustningen. Roger och Olle mötte upp utanför min dörr och en stund senare plockade vi upp Bosse på Torpavägen. Anders och Christer var samlade på Skogsgatan, men inte helt samlade skulle det visa sig senare. Christer hade kryssat rödhaken tidigare på morgonen som start på vår artlista. Vi var först på plats vid Hjortsberga vid 06.25 och fem minuter senare dök Pers och Per-Stures bilar upp. Vi enades om att börja i Båstad hamn och färden genom mörkret begynte. När vi närmade oss Halmstad så kunde vi börja skymta en viss ljusning på himlavalvet men dagningen var grå. Strax utanför Båstad såg vi dagens första fåglar, en flock med kajor högt upp över våra huvuden. När vi steg ur bilarna hördes ringduva sjunga. Utanför hamnpiren såg vi sjöorrar och en vacker svarthakedopping som stadigt simmade åt vänster. På den västra piren smög en skärpiplärka i den uppspolade tången på jakt efter föda. En badande nymf skrämde den dock på flykt. Vi kunde utöka artlistan med skäggdopping, några spelande småkrakar, ejder, svärta och en förbiflygande alfågelshanne. En flock med grågäss drog norrut över våra huvuden ut över Laholmsbukten. Det var osedvanligt mycket med svarthakedoppingar och jag räknade mer än 10 fördelade på lite småflockar. Nu hade också den sista bilen anlänt och det var dags att åka vidare mot den vitnackade. Det var då det visade sig vad som inte var helt samlat på Skogsgatan. Christer hade lämnat fiket hemma på köksbordet och vi fick svänga in till Knut-Jöns så han fick proviantera lite för dagen. Givetvis var det flera andra som också utökade sin fikakorg!

Den vitnackade hade inte varit larmad dagen före men när vi var på väg ner mot Sibiriens badplats utanför Ängelholm så larmades den från en flock med svärter och sjöorrar utanför Råbocka havsbad i stället. Vi drog i oss förmiddagsfiket vid borden på Sibiriens badplats och utökade artlistan med både större hackspett och gröngöling. Därefter var det dags för några kilometers förflyttning norrut upp till Råbocka. Där fick vi trampa en bit på den lösa sandstranden för att komma ner till bästa observationspunkten. Uppe från sanddyner här hade man bra utsikt över Skälderviken och flokken utanför. Det tog inte lång stund att hitta den vitnackade svärten, en fint utfärgad hanne på bra observans bjöd på storartad underhållning. Fullvaluta för pengarna. Tillsammans med sjöorrar och svärter fanns det också bergänder och fler svarthakedoppingar. På vägen tillbaka genom skogen noterade vi också domherre samt också Mikael Svensson från Skruv, numera bosatt i Lomma och på väg ner för att kryssa den vitnackade.



Det här var ju tänkt att bli ankornas dag så kosan ställdes mot Rosenlinds våtmark utanför Helsingborg och den väntande ringanden. På vägen kunde vi notera röda glador och en möjlig fjällvråk förutom ett antal ormvråkar. Några bilar noterade också tornfalk och sparvhök. Stora flockar med vitkindade gäss täckte också himlen utanför Landskrona. Vid våtmarken stod flera bilar parkerade och när vi kom upp på den lilla vallen med våra tubar hade man ringanden under kontroll. Den fanns i en blandflock av vigg och brunänder och dök väldigt aktivt hela tiden. En fälthare på gräsvallen bakom flocken var ett gott riktmärke. En ringandshanne är en mycket vacker fågel så även här fick vi full valuta för pengarna. Obsavståndet var dessutom väldigt angenämt.

På andra sidan av E4:an, södra sidan alltså, ligger Rosenlundsparken med ett mycket vackert bestånd av stora ekar. Hit sökte vi oss i den alltmer tilltagande vinden för att hitta trädgårdsträdkryparen. Det kändes som en svår uppgift i vinden men efter en stundsletande fick vi napp. Någon upptäckte en trädkrypare och strax efter hördes en sångstrof. Vi kunde på lite håll studera hur den provianterade på en ek och efter en stund fick sällskap av ytterligare en fågel. Locklätet hördes fint flera gånger. Det är ju klart kraftigare än den vanliga trädkryparens, mycket mer intensivt och även sångstrofen hördes någon mer gång. Innan vi nöjda lämnade parken hade vi också plockat in en vanlig trädkrypare och nötväcka.

Dagens tredje ovanliga anka stod nu på menyn. Den fanns i Bruces våtmark i västra utkanten av Helsingborg och vi kunde hitta den mer eller mindre direkt när vi klev ur bussen. Den låg och sov på en liten ö tillsammans med en vanlig bläsandshona samt strax intill ett par vanliga bläsandshannar. De andra bilarna var lite före oss, eftersom vi hade en del problem med att vända bussen uppe vid Rosenlund, och hade valt en annan parkeringsplats lite längre bort. När de kom från andra hållet såg de inte anden och vi gick för att möta dem. Då simmade den ut på öppet vatten och visade sig fint tillsammans med en mindre flock europeiska bläsänder. Dags för dagens andra fika som intogs vid parkeringsplats nr 2 i ett visst lä av den omgivande skogen. Nu hade klockan tickat upp mot 15.00 och det var dags att börja färden mot vårt vandrahem.

Det blev motorväg ner till Malmö och sedan väg 11 via Staffanstorp, Sjöbo och Tomelilla där vi slutprovianterade för kvällens sallad och morgondagens frukost.

Kvällens provning utföll väl och kan närmare studeras längre fram i rapporten. För att fylla magarna fick man gå lös på pajen "Montezumas hämnd" med därtill hörande sallad. Pricken över i:et blev en björnbärskaka gjord på björnbär från Kalmarsund.

Avfärd på **söndag 12 januari** vid 10.00 i riktning mot Näsbyholmssjön via Ystad och "Landsvägen" väg nr 101. Vi snurrade lite i markerna söder om Skurup för att leta efter en hökuggla som setts där föregående helg. Ingen tur på den fronten, men de flesta fick se en pilgrimsfalk som drog fram lågt över åkermarken mellan Lindby och Svenstorp. I Näsbyholmssjön fanns det bl.a. snatterand och en havsörn flög förbi i det föga inspirerande duggregnet. Allting blir blött i sådant här väder. Vi sökte oss in i våra fordon igen och rullade bort mot Sillesjö och sedan tillbaks till Näsbyholm. Spaning ut över åkrarna vid Västra Näsbyholm gav en del. Tofsvipor fladdrade över markerna och även några sånglärkor var uppe och provade vingarna. En havsörn kom dragandes över skogen och fick upp två vita storkar som den ena bilen observerade. En fjällvråk sågs och i energiskogen satt en varfågel posterad.

Det blev söndagens skådning. I det tilltagande regnet så sökte vi oss in i Skurup för årets första semla på konditori Centrum. Det är första gången i resans 20-åriga historia som vi äter den första semlan inomhus. Några kanske fuskade då vi tittade på natthäger år 2007 i regnet i Simrishamn och sedan tog oss inomhus för att fika. Det var ju dock på en lördag och kan inte räknas som söndagssemnan! Själv utökade jag semlan med en god macka med skånsk leverpastej och smörgåsgurka. Färden hem blev väl ganska fri från sensationer, förutom det blandade sortiment av snarkningar ackompanjerade den tre timmar långa färden hem. Mellan Staffanstorp och Lund stod det vitkindade gäss på ett fält och i en liten våtmark fanns det kanske några krickor, men på de sistnämnda hann vi inte bli riktigt säkra. En korp passerade över vägen vid Hässleholm. Vid Eneyda ringde Anders B och förvarnade oss att det stod ett par ägretthäger vid bron vid Huseby. Några var dock vakna när det var dags att notera ännu en ny art för whiskyresan. Vid Huseby stod de två ägretthägerarna och bara väntade på att få bli inbokade. Slutklämnen blev lite onödigt lång och utdragen då jag fastnade i hissen på väg upp med min packning. En rem och ett spänne från kameraväskan kom i kläm i hissdörren utan att jag uppmärksammade det i brådskan. Roger fick stå utanför och vänta innan det kom en tekniker och öppnade dörren. Det är ju ändå tur att tekniken fungerar och att hissen stannar när något kommer i kläm. Det tog väl en dryg timme extra innan man kunde slå sig ner och äta sin kebab. Då hade klockan tickat upp mot 18.00.

Stort tack till *Peter* som i vanlig ordning ordnat med glasen till vår provning, till *Per-Sture* som fixade den smarriga björnbärskakan till dessert samt till *Per-Stefan* som sköter vår hemsida på adress: skaneresa.digipixel.se. Nästa års resa är inplanerad till **helgen 16–17 januari 2021** då vi alltså går in i ett nytt decennium för resan.

Nedan följer **artlistan över observerade fåglar**. Det blev fyra nya arter vilket får betecknas som en väldigt god utdelning. Det är första gången vi ser *vitnackad svärta*, *ringand*, *amerikansk bläsand* samt *ägretthäger*. Det är blott andra gången vi noterar *trädgårdsträdskrypare* samt *vit stork*. Sistnämnda hade vi på vår första resa 2001 och TTK såg vi i Alnarp 2006. Om vi tittar lite bredare så är ju ägretthäger, vit stork och TTK på väg in som regelbundna häckfåglar i Sverige och det är ju något som hänt under de åren vi arrangerat resan. Vitnackad svärta är t.o.m. 2017 observerad mer än 100 ggr medan motsvarande siffra för amerikansk bläsand är 94 fynd och ringand 49 fynd. Totalt har vi nu noterat **164 arter på 20 års resor**, inte så illa med tanke på att det handlar om januari. Om ni tycker att artlistan kommer i lite annorlunda ordning så har jag bara följt den nya systematiken. Lite konstigt blir det. Årets lista stannade på 68 arter men då saknas många tättingar för att vi inte besökte lämpliga miljöer på grund av det dåliga vädret på söndagen.

Artlista Σ 68 arter

01. Knölsvan	BH, NS	35. Tofsvipa	VN
02. Sångsvan	RV	36. Skrattmås	HR
03. Sädgås	ER	37. Fiskmås	ER
04. Grågås	PNC	38. Gråtrut	PNC
05. Vitkindad gås	ER	39. Havstrut	Svarte hamn
06. Snatterand	NS	40. Tamduva	
07. Bläsand	BV	41. Skogsduva	BS
08. Amerikansk bläsand	1 hanne BV	42. Ringduva	PNC
09. Gräsand	PNC	43. Större hackspett	1 SB
10. Brunand	RV, NS	44. Gröngöling	1 SB
11. Ringand	1 hanne RV	45. Tornfalk	ER
12. Vigg	RV, NS	46. Pilgrimsfalk	1 ST
13. Bergand	HR	47. Varfågel	1 VN
14. Ejder	BH	48. Skata	
15. Vitnackad svärta	1 hanne HR	49. Kaja	
16. Svärta	BH, HR	50. Råka	
17. Sjöorre	BH, HR	51. Kråka	
18. Alfågel	BH	52. Korp	
19. Knipa	PNC	53. Sidensvans	Sjöbo
20. Småskrake	BH	54. Blåmes	PNC
21. Fasan	SR	55. Talgoxe	PNC
22. Gråhakedopping	BH	56. Sånglärka	VN
23. Skäggdopping	BH, HR	57. Gärdsmyg	BH
24. Svarthakedopping	BH, HR	58. Nötväcka	RP, BS
25. Vit stork	2 VN	59. Trädkrypare	1 RP
26. Gråhäger	PNC	60. Trädgårdsträdskrypare	2 RP
27. Ägretthäger	2 Huseby	61. Koltrast	PNC
28. Storskarv	PNC	62. Björktrast	PNC
29. Sparvhök	ER	63. Rödhake	Skogsgatan V-ö
30. Röd glada	PNC	64. Gråsparv	BH
31. Havsörn	1 NS, 1 VN	65. Skärpiplärka	1 BH
32. Fjällvråk	1 VN	66. Grönfink	Skåne Tranås
33. Ormvråk	PNC	67. Grönsiska	SB
34. Sothöna	RV	68. Domherre	hörd HR

Lite om whiskyn

Ett tema för vår provning 2020 är att vi provade flera nya destillerier. *Glencadam*, *Tamdhu*, *Glenfiddich* och *Ardmore* är destillerier vi inte provat tidigare plus att vi inte provat destillatet *Tobermory* från destilleriet med samma namn, utan bara deras rökiga destillat *Ledaig*. *Glen Ord* har vi provat vid ett tidigare tillfälle, men inte så här gammal och inte vid fatstyrka. *Tobermory* kommer ju dessutom från serien ”*Part nan Angelen*” och blir den sjätte whiskyn vi provar i den serien. Sedan serien återupptogs våren 2012 har det lanserats 8 buteljeringar totalt varav vi alltså har provat 6, de vi har missat har varit en *Littlemill* (nedlagt destilleri) samt en *Glenburgie*. Vi pratade också lite allmänt om whiskyprovningarna genom åren. Under de första 11 åren så provade vi bara tre sorter, men å andra sidan så tömde vi då flaskorna vilket innebar att vi i stället provade 4 – 5 cl av varje sort. 2012 blev det fem olika buteljeringar från *Benromach* och då gick vi ner till 2,5 cl. Från och med 2013 har det varit 6 olika sorter och 2 cl av varje, utom 2017 då det slank med en sjunde sort.



Whisky nr 1 kommer från den numera ganska begränsade regionen Eastern Highland. *Glencadam* ligger i den lilla staden Brechin ungefär halvvägs mellan Aberdeen och Dundee någon mil in från kusten. I Brechin låg också tidigare det numera nedlagda Diageo destilleriet *Northport* som vi provade 2009 i en buteljering från Gordon & Macphail. 2011 provade vi den 12-åriga *Glen Garioch*, också det ett aktivt destilleri från Eastern Highland. Förutom de två nämnda är också *Fettercairn* och det nya gårdsdestilleriet *Arbikie* de enda aktiva destillerierna i regionen. Nedlagda destillerier är *Glen Esk*, *Lochside* och *Glenury*. *Glencadam* grundades 1825 och har varit i drift sedan dess förutom åren 2000 – 2003 då det var lagt i malpåse av dess dåvarande ägare Allied Domecq. 2003 köptes det av Angus Dundee Distillers som startade upp produktionen på nytt. Den buteljering vi provade kallas för ”The Re-awakening” och är en hyllning till återöppnandet av destilleriet och innehåller whisky från de första årens destillation. Den buteljeras som en 13-åring vid 46 % och är inte kylfiltrerad och med naturlig färg. Släppet omfattade 5 994 flaskor och vi provade flaska nr 3 109. Av de nästan 6 000 flaskorna så gick 4 000 till USA men 1 200 flaskor hamnade här i Sverige. Den kostar 689,- och har nr 40 364 på Systembolaget. Det är en typisk bourbonlagrad whisky med en fantastisk fruktdoft – Ahlgrens bilar, Tutti-frutti. Smaken är också den fruktig med vaniljtoner och bra sötma. Eftersmaken är kanske lite kort. En typisk 8,5 med plustoner!

Whisky nr 2 var en 18-årig *Glen Ord* i Diageos Special Releases. Den är lagrad på ”freshly charred American oak hogsheads” som kan vara lite svårtolkat. Den har lagrats hela tiden på de här faten och tittar man direkt på orden så verkar det inte som att faten har använts till bourbonlagring tidigare. Man kan dock inte utesluta att de först använts för bourbon och sedan kolats om (freshly charred) innan man började lagra *Glen Ord* på dem. Om faten inte har använts tidigare brukar det nämnas genom att man använder uttrycket virgin oak om dem. Hemsidan ger inte mycket mer information än att den lagrats på fat som är mer intensivt arbetande än vanligt, alltså skulle det kunna vara virgin oak eller kraftigt kolade fat. Intressant är i alla fall att få smaka en whisky från Diageo vid fatstyrka, här 55 %, då väldigt många whiskyn från Diageo är nedspädda till 43 % och även 40 %. Detta tyder på att de kylfiltreras

och många gånger tillsätter man också karamellfärg. Båda sakerna är inte något som jag uppskattar. Diageo släpper varje höst (i oktober) sin serie Special Releases full av godbitar. Det är whisky från flera kända och mindre kända destillerier, Diageo har ju 28 aktiva plus en hel klase nedlagda att välja på. Det är dyr whisky, Diageo vet att de kan ta betalt, men där finns också några som kanske ligger inom ramen för vad jag anser vara möjligt att betala där den här Glen Ord hamnar på 1 449: - och har nummer 11 292 på Systembolaget. Andra intressanta och köpbara släpp under hösten var Talisker 15 år, Cragganmore 12 år, Lagavulin 12 år samt Cardhu 14 år, alla mellan 1 000 och 1 500 kr. Intressanta, men inte köpbara, var Dalwhinnie 30 år (5 449:-), Pittyvaich 29 år (3 559:-) samt Mortlach 26 år (13 999:-). Whiskyn vi provade saluförs under namnet The Singleton, vilket många av er kanske stött på. Det är ju en affärsstrategi som Diageo har att lansera tre, kanske mindre kända destillerier, under ett och samma namn. Köper man The Singleton här i Sverige eller runt om i Europa så får man whisky från destilleriet Dufftown. Köper man den i Asien eller på tax-free i det området så blir det whisky från just Glen Ord medan de som handlar i Amerika (både Nord- och Syd-) får whisky från Glendullan, ett destilleri beläget i staden Dufftown. Därför är det inte alltid lätt att få tag på whisky från Glen Ord numera. Whiskyn vi provade var spännande med sina 55 %, doften imponerar inte alls utan är ganska slätstruken. Jämfört med nr 1 så var den som en avslagen cola, men det är också något man framhåller från Diageos sida vilket framgår på hemsidan. Intressant att man medger detta och poängterar att här är det smaken man är ute efter. Här är det mitt i prick med härliga, mungoda frukttoner (apelsinskal bl.a.) som sköljer runt i gommen och träffar gomseget som en rak höger från Ingo. Henrik Aflodal beskrev den som den mungodaste whisky han provat och där finns ju en viss erfarenhet. Texturen är härligt oljigt mjuk och eftersmaken lång, kryddig. En klar nia, men hur skall doften värderas? 9,5?

Whisky nr 3 kommer från ön Isle of Mull och destilleriet *Tobermory*. Det är ju ett av få destillerier som startade redan på 1700-talet. Vi har ju tidigare provat deras rökiga destillat Ledaig och nu var det dags för en 24-årig sherrylagrad Tobermory från serien ”Part Nan Angelen”. Destilleriet hör till den oberoende buteljeraren Burn Stewart Distilleries som köpte det 1993. De i sin tur ägs numera av multinationella Distell International Ltd. Andra destillerier i gruppen är *Bunnahabhain* på Islay samt *Deanston*, sistnämnda har vi provat ett släpp i serien Part Nan Angelen samt en ekologisk 15-åring på tidigare whiskyresor. Godbiten Bunnahabhain har vi kvar och oddsen är ganska goda att den kan dyka upp på nästa års whiskyresa då vi kommer att besöka destilleriet i sommar. Vi provade flaska nr 189 av 493 som ingick i släppet som skedde 24 januari 2019. Whiskyn buteljeras vid 46,3 % och har typiska sherrytoner med torkad frukt, russin, björnbär men också med en lätt rökton. Den är tydligast i eftersmaken, som fallet ofta är med rök, men den känns också i doften. Lite anmärkningsvärt då Tobermory inte skall innehålla någon rök. Har man pytsat i lite Ledaig i fatet? En klar nia i alla fall. Priset 1 245:- är kanske lite väl högt, men å andra sidan är den 24 år gammal. 9!

Whisky nr 4 är också den en sherrybomb från *Tamdhu*. Det är grundades i slutet på 1800-talet och redan från starten var kursen satt med lagring på sherryfat. Destilleriet ligger i den sydvästra delen av Speysideområdet, mycket nära granne med *Knockando* och även ganska nära *Cardhu*. Alla de här destillerierna hör till dem som kunde utnyttja järnvägen, Cardhu är dock något äldre men både Tamdhu och Knockando kom till i samband med att järnvägen fanns och det finns en gammal station i Tamdhu. När jag besökte destilleriet 1991 så hörde det till Edringtongruppen med Famous Grouse och hade en liten affär i gamla stationshuset. Affären är tyvärr borta i dag och just nu kan man bara se destilleriet från utsidan. Det låg i malpåse mellan 2009 – 2012 men köptes då av Ian Macleod Distillers, som också äger *Glengoyne*, och togs i drift igen. Nu håller man på att bygga ut och sedan mars 2019 finns det ett tunnbinderi i anslutning till destilleriet. Spännande! Whiskyn vi provade var deras Cask Strength batch 003, som buteljeras vid 58,3 % och är förvånansvärt len för att hålla så hög

alkoholstyrka. Den klarar också vatten bra och bör provas både med och utan vatten. Det finns ingen åldersangivelse och idag kan man köpa batch 004 på Systembolaget. Priset på batch 003 var 679 kr medan priset på batch 004 har stigit till 880 kr. En ganska kraftig höjning så batch 003 får ju anses som klart prisvärd. Smaken är intensivt kryddig med apelsinskal, marmelad och brandytoner. Lång, kryddig esmak. Poäng 9.

Whisky nr 5 är lite speciell då det är en rökig Glenfiddich. Röken är också tydlig i doften som annars bjuder på söt karamell och frukttoner. Smaken har en fin sötma med frukt från röda bär och tydliga romtoner. Eftersmaken är kryddig där röken utgör ett fint komplement. Mycket spännande! Det enda ospännande är att den buteljeras vid endast 43 %. Poäng starka, 9!. Buteljeringen vi provade går under namnet "Fire & cane" vilket väl syftar på att den är rökig och att den slutlagrats på romfat med karaktär. Rommen känns i smaken men får inte ta överhanden. Den ingår i serien som Master Blender Brian Kinsmann ansvarar för och kallas Experimental Series. Det här är det fjärde släppet i den serien. För några år sedan kom ett släpp där whiskyn fått en finish på fat där en lokal IPA lagrats tidigare. Den här gången ingår alltså en mycket ovanlig rökig variant av Glenfiddich som sedan blandats med vanlig Glenfiddich lagrad på borurbonfat, förmodligen för att mildra rökhalten och öka frukten en del. Sedan har blandningen slutlagrats i sex månader på romfat med mer karaktär än de fat man använder till sin 21-åriga whisky. Det är en No Age Statement (NAS) variant, men jag tycker inte att man känner några toner från ung whisky i den. Jag skulle tro att whiskyn är 10 år och äldre. Den kostade endast 579 kr på Systembolaget men är i dag slutsåld. Mycket whisky för pengarna! Glenfiddich är ju framförallt känt för att det var de som gick i bräsch för maltwhisky. Efter att den oberoende buteljeraren Gordon & Macphail under slutet på 1950-talet och början på 1960-talet börjat lansera maltwhisky från lite olika destillerier blev Glenfiddich det första destilleriet som satsade på egen maltwhisky. I mitten av 1960-talet kom deras klassiska, trekantiga gröna flaska. När jag kom tillbaks till Sverige 1970, efter att ha smakat min första maltwhisky en 8-årig Glen Grant från Gordon & Macphail, så var Glenfiddich den enda maltwhisky jag kunde köpa i Sverige. Den blev husguden för många år framöver! Destilleriet tillhör samma familj som grundade det 1886 och i dag äger de också Balvenie och Kinninvie, alla ligger på samma område i Dufftowns utkant. Firman William Grant äger också Ailsa Bay en bit söder om Glasgow och är efter Diageo och Pernod Ricard den tredje största producenten av skotsk whisky. Destilleriet är oerhört välskött, med en fin butik och en bra cafeteria och är väl värt ett besök. Än bättre är att besöka Balvenie där man verkligen får en fantastisk tur på flera timmar och får också besöka det tunnbinderi som finns på området.

Whisky nr 6 kommer från ett mindre känt destilleri *Ardmore*, beläget strax utanför Speysides östra gräns. Det är ett destilleri som hållit på traditionerna och alltid fortsatt med sin rökiga Highlandstil. Förr var ju all whisky rökig, eftersom torv var det bränsle man hade för att torka malten med. Den rökiga whiskyn från Highlands skiljer sig från de rökiga från Islay eller öarna. Öwhiskyns torv innehåller ju rester av tång och sälta från havet medan torven från Highlands innehåller mycket mer ljung och ingen tång. Det ger en annorlunda, torrare rök utan sälta, tjära och jod som är så typiskt för Islay. Vilket man föredrar är givetvis en smakfråga. Själv gillar jag bägge och tycker att rök från Highlands blir spännande som ett komplement och inte det dominerade i whiskyn. Ardmores whisky är lättrokt till 12-14 ppm att jämföras med t.ex. Laphroaig på 35 – 40 ppm och Ardbeg över 50 ppm. Destilleriet, som grundades 1898 bredvid järnvägen utanför den lilla staden Kennethmont, hör med sina 5,5 miljoner liter per år till Skottlands större. Det ägs av amerikanska Jim Beam som också äger *Laphroaig*. Jim Beam har också köpt upp japanska Suntory och äger nu också *Bowmore*, *Auchentoshan* och *Glen Garioch*. Whiskyn vi provade var 20 år gammal och är en blandning av whisky lagrad på 1st-fill ex-bourbon och ex-Islay fat. Det är inte höga odds på att Islayfaten kommer från Laphroaig med tanke på ägandeförhållanden. Bowmore har nyligen kommit in i koncernen när Suntory köptes upp. Dofte är typisk bourbon med söta karamell-

och vaniljtoner, apelsinskal. Texturen är oljig med ålderns rätt. Fin sötma, viss pepprighet, fikon och torr, krispig, snäll rök. I esmaken blir den torra och krispiga röken en tydlig deltagare. Den buteljeras vid 49.3 %, mycket bra! Priset var 899 kr, helt OK för en 20 år gammal whisky. Stark 8,5!!



Lite om maten

Den här gången blev det en kryddig köttfärspaj som vi brukar kalla för Montezumas hämnd. Jag hittade den i Allt om Mat för länge sedan och då stod den som en kryddig paj från Karibien. Den blev uppskattad och man åt så mycket av den att man fick ont i magen, därav dess namn. Jag tappade sedan bort receptet, men så dök den plötsligt upp i Smålandspostens lördagsbilaga under namnet Mammans köttfärspaj för något år sedan. Jag brukar i stort sett dubbla receptet för 8 personer, man äter mycket av den här pajen. Receptet på pajen för sex personer följer:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
0,5 tsk salt
150 g smör kallt och tärnat
3 msk kallt vatten

Pajfyllning

1 gul lök
1 purjolök
1 fänkål
500 g nötfärs, prova gärna med lammfärs
1 burk krossade tomater
0,5 dl skivade oliver, ta gärna mer
1 vitlöksklyfta, ta mer

0,5 tsk timjan, ta mer
1 krm cayennepeppar, ta gärna mer
1 tsk salt
0,5 msk rödvinsvinäger, ta mer
0,5 tsk senapspulver, ta mer
2 msk torr sherry, ta mer
1 dl riven Västerbotten, ta mer
1 uppvispat äg till pensling.

1. Gör pajdegen och låt den vila kallt. När fyllningen är klar så kavla ut, platta ut $\frac{3}{4}$ av degen i pajformen och förgrädda 15 min i 225°. Den sista fjärdedelen används till remsor som läggs som garnering över pajfyllningen. Pensla dessa och den pajdeg som syns med det uppvispade ägget innan pajen gräddas färdigt cirka 25 min i ugnen.
2. Hacka lök, purjolök och fänkål och fräs dem i 5 min i lite olja och smör i en gryta. Bryn färsen i en separat stekpanna och häll över den i grytan med det brynta lökhacket. Häll i de krossade tomaterna, rör om och koka upp. Låt det småputtra i drygt 30 minuter tills det mesta av vätskan är borta.
3. Tillsätt oliverna, pressad vitlök, cayennepeppar, timjan och salt. Rör om och koka upp.
4. Dra av grytan från plattan och tillsätt rödvinsvinäger, sherry och senapspulver. Rör om och tillsätt till sist osten. Rör om igen. Så här långt kan du förbereda och sedan kyla ner fyllningen. Lagar du pajen direkt så låter du fyllningen svalna medan du gör klar pajdegen i formen och förgräddar den. Salladen får du komponera själv!