

Whiskyresan 13–14 januari 2024

Väder: Mulet med underkyllt regn på vägen ner till Skåne. Därefter mulet med ytterligare en del regn på eftermiddagen. Temperaturen varierade från -1 - +1 °C med frisk vind från NV (upp till 13 - 14 m/s i byarna). Söndagen började med klar morgon med en del dimma, klart under förmiddagen och därefter mulet utan nederbörd. När vi lämnade bussen började det snöa. Temperaturen från -6° - -2°C. Vinden var måttlig från väst.

Lokaler: 13/1 Tosteberga bodar (TB) med morgonfika, Tosteberga (T), Landön (L), Friseboda (F) med eftermiddagsfika, Vi bryter lite tidigare då det börjar duggregna och handlar i Brösarp innan transporten till Skåne Tranås. 14/1 Fyledalen (FD), transport till Näsbyholmssjön (NS) via Skurup (sempla), västra Näsbyholm (VN). (ER) = längs vägen

Vi som var med: Anders & Eva B, Jan B, Jan F, Roger J, Ola B, Olle B, Anders L, Staffan J, Per F, Carina R, Ann-Louise B, Göran C, Per-Stefan H, Per-Sture L och Anders G. Provning på hemmaplan Anette & Per.

Väckarklockan skrällde vid 04.20 och det var bara att inse fakta. Äntligen fick man stiga upp och påbörja årets vinterresa, för en vinterresa blev det verkligen den här gången. Bussen var en bländande vit Renault med reg nr OLA 22L, så att alla skulle kunna hitta rätt. Den behövde skrapas på morgonen och sedan kunde Olle och jag lasta den och hämta Jan F och Anders L vid 05.45. När vi rullade ut ur stan på väg mot mötesplatsen vid Huseby så märktes det att temperaturen låg och pendlade på nollan. Duggregnet började fastna på rutan och vi fick sätta på defrostern för fullt för att isa av. Vid Huseby anslöt Alvestabilen och Per F:s bil och sedan rullade vi vidare i mörkret mot Tosteberga. Spolarfunktionen i bussen fungerade inte och vi gjorde ett stopp i Bromölla för att inhandla spolarvätska. Det var dock inte den som felade utan det hade frusit i systemet. Utanför Tosteberga var det ganska mycket gäss och när vi rullade in vid Tosteberga bodar hade klockan hunnit med att bli 08.30. Strax efter oss så anlände också Anders & Eva. Mycket var fruset och snön hade drivit starkt i vinden på vägen ner till hamnen. En del fågel att titta på i form av sångsvan, vigg, storskrake, salskrake, havsörn och röda glador. Nu kallade magen på uppmärksamheten och vi letade upp lä vid sjöboden och försåg den med fika. Då upphörde knorrandet och vi kunde fortsätta med skådningen.



Nu åkte vi tillbaka och kollade av gässen, de var ganska många men variationen var inte stor. Sädgäss och vitkindade gäss dominerade med ett visst inslag av grågäss. Promenerande människor fanns det också, men gässen verkade ignorera dem i den rådande vintern. När vi passerade Vanneberga så såg vi också en del kanadagäss och en flock med gråsiskor. Vid Landön var det en del fruset men också öppna vakar. Bland viggarna kunde vi notera flera bergänder och bland änderna ganska mycket bläsänder. Här var salskrakarna också talrikare. Några skäggdoppingar sågs och eventuellt en svarthakedopping. Göran C hörde av sig. Han befann sig i pissväder vid Vombs ängar och tänkte ansluta vid vandrarhemmet. Vintern var påtaglig men ändå kom det regnstänk från ovan. Därför funderade vi på en plats med skydd för vår lunchfika. Jag kom med förslaget att åka till tornet vid Norra Åsum där det finns lite skydd. På vägen kom jag dock på att för att komma dit så måste man ju åka på en åkerväg och det kändes väldigt osäkert om den skulle vara plogad. I stället styrdes kosan mot Friseboda då regnet nu hade upphört. Där finns ju ett bord där vi trängde in oss för fika.

Skådningen nere vid havet blev en trevlig avslutning på dagens uteaktiviteter. Till en början verkade havet rätt tomt men så började fåglarna dyka upp. Storlom ganska nära och längre ut alfåglar. Roger hittade en hona av sjöorre och ett par skäggdoppingar simmade förbi på nära håll. Småskrake flög förbi vid flera tillfällen och en svarthakedopping dök flitigt på ganska nära håll. En smålom hittades också. Nu hade klockan passerat 14.00 och när det började dugga igen så kändes det helt rätt att ta sikte på vandrarhemmet via ICA i Brösarp. Vi kunde checka in vid 15.30 vilket kändes bra. Nu blev det mycket tid på kvällen till whiskyprovningen och samkväm. Maten bestod det här året av sjömansbiff och till dessert den numera obligatoriska fruktsalladen. Det här året med ett dessertvin från Samos gjort på muskatdruvan som Roger inhandlat.



Söndagsmorgonen var klar med lite dimslöjor och kall. Vi lämnade för Fyledalen strax före 10.00. I dalen var det isbana som gällde så farten var slow. Från backen kunde vi njuta av en vintrig dal med mycket vatten och tack vare strömmen var ganska mycket öppet. Nedanför oss

låg det gräsänder och efter en stund hade vi också hittat två smådoppingar som dök flitigt. Där låg också svanar av båda arterna. Staffan hittade en större hackspett i träden. I luftrummet kunde vi notera röda glador, ormvråkar samt en yngre havsörn. Dagens pärla blev de två kungsörnar som hittades sittandes på andra sidan. Det var det gamla paret som satt nära sin boplat. Efter en stund lättade honan och gled så småningom upp i en trädtopp rakt över från vår obsplats. Det dröjde inte länge förrän hannen anslöt och sedan kunde vi studera dem väldigt fint i det utmärkta ljuset som dagen bjöd på. Vid ett tillfälle såg det ut som att de tänkte para sig men det hela kom av sig. Det får nog anses som den finaste kungsörnobsen vi haft på våra tjugofyra resor!



Nu var det tid för att säkra vår semla och färden gick mot Skurup där den inhandlades på Café Centrum till det fashionabla priset av 35 kr. Det är inte bara whiskyn som blivit dyrare med åren. Vi sökte upp Näsbyholmssjön där den intogs. I sjön fanns det en öppen vak där det var mycket gräsänder, bläsänder samt en kvardröjande trana. Även tornfalk tillkom på årets artlista. En 2K havsörn seglade över oss och drog oss bort mot västra Näsbyholm och allén. Där kunde vi bland röda glador och ormvråkar även hitta en fjällvråk. Den satt en stund ganska lågt i skogsdungen i fältens kant innan den lättade, rundade dungens spets och försvann. Grönsiskor och grönfinkar flög över innan vi ansåg att det var dags att bryta skådningen och ta sikte på Växjö. Det kändes rätt skönt att kunna köra hem i dagsljus och hinna med en korv i Höör och därmed också klara sig nästan helt från att köra i snöväder.

Stort tack till *Per-Stefan* som sköter vår hemsida på adress: skaneresan.digipixel.se. **OBS!!** Det är ny adress med bara en liten korrigerig, ett n på slutet. Hemsidan har också fått nytt utseende. Nästa års resa är inplanerad till **helgen 11–12 januari 2025**, men innan dess hinner vi kanske med en sommarresa till Ven.

Nedan följer **artlistan över observerade fåglar**. Det blev inga för resan nya arter det här året. Det var påtagligt att det rådde vinterförhållanden, men trots det observerade vi en trana, den andra för resan. Totalt är vi alltså kvar på **171 arter på 24 års resor**, och Årets lista stannade vid 61 arter vilket hör till de lägre resultaten sett över alla åren, men vintern var påtaglig.

Artlista Σ 61 arter

01. Vitkindad gås	T, TB, L	32. Gråhäger	PNC
02. Kanadagås	ER	33. Ägretthäger	1 ER (GCa)
03. Grågås	T	34. Kungsörn	1 par FD
04. Sädgås	PNC	35. Sparvhök	ER
05. Knölsvan	PNC	36. Röd glada	PNC
06. Sångsvan	PNC	37. Havsörn	PNC
07. Bläsand	L, FD	38. Fjällvråk	1 ER, 1 VN
08. Snatterand		39. Ormvråk	PNC
09. Gräsand	PNC	40. Spillkråka	
10. Vigg	PNC	41. Större hackspett	1 FD
11. Bergand	L	42. Tornfalk	1 N
12. Sjöorre	1 hona F	43. Skata	
13. Alfågel	F	44. Kaja	
14. Knipa	PNC	45. Råka	
15. Salskrake	TB, L	46. Kråka	
16. Småskrake	F	47. Korp	
17. Storskrake	TB, L	48. Blåmes	PNC
18. Fasan		49. Talgoxe	PNC
19. Tamduva	PNC	50. Nötväcka	
20. Ringduva	PNC	51. Koltrast	PNC
21. Sothöna	TB, L,	52. Björktrast	PNC
22. Trana	1 NS	53. Gråsparv	PNC
23. Smådopping	2 FD	54. Pilfink	PNC
24. Skäggdopping	L, F	55. Bofink	L
25. Svarthakedopping	L, F	56. Domherre	PNC
26. Skrattnås	PNC	57. Grönfink	VN
27. Fiskmås	PNC	58. Vinterhämpling	ER
28. Gråtrut	PNC	59. Gråsiska	ER
29. Smålom	1 F	60. Steglits	ER
30. Storlom	6 F	61. Grönsiska	VN
31. Storskarv	PNC		

Lite om whiskyn

Vi provade även detta år whisky från nya destillerier och det blev fem för oss nya. De sex destillerierna kan klunpas i tre grupper, två äldre (1800-tal), två medelålders (1900-tal) och två ungdomar (2000-tal). Vi kan också konstatera att vi gjort en helomvändning från förra året då det i år endast fanns whisky från en oberoende buteljerare och fem destilleributeljeringar. Summerar vi antalet olika whiskysorter är det nu 108 som vi har provat under de 24 åren. Vi provade fem skotska whisky och vår andra svenska efter förra årets High Coast. Det här var återigen den dyraste provningen vi haft och anledningen till att det blev så är att Arranwhiskyn stack i väg i priset. Dels för att den är lite speciell, dels för att den inköptes i Skottland och att vi då fick betala tull för att föra in den. Aldern varierade enbart från 3 – 12 år samt två NAS (No Age Statement).



Årets provning

Whisky nr 1: *Aberlour A' bunadh Alba* är ett lite ovanligt släpp från sherrydestilleriet Aberlour. Aberlour A' bunadh har funnits länge på marknaden där A' bunadh betyder originalet och syftar på att whiskyn skall efterlikna det som släpptes på 1800-talet när destilleriet uppfördes av James Fleming 1879. Det är en NAS-whisky som görs i batcher och har en tydlig sherrykaraktär. Buteljeras alltid vid cask strength och håller sig ofta kring 60 %. Den lanserades i Sverige 2003 och får anses som en av de klassiska sherryvarianterna och samtidigt en av de bästa. Alba är enbart lagrad på bourbonfat och det här var batch 7. Den släpptes i Sverige i slutet på april i år och tidigare batcher har gått till Nordamerika. I doft och smak är det mycket pärontoner, mest päronsoda, fin honungssötma med viss kryddighet och lång eftersmak. Får 9p på den tiogradiga skalan. På destilleriets plats fanns tidigare ett annat destilleri grundat 1825 som dock totalförstördes i en brand 1879. På den platsen byggde alltså James Fleming det nuvarande Aberlour samma år. Destilleriet tillhör i dag gruppen Pernod Ricard, som är den näst största ägaren av skotska destillerier efter Diageo. De köpte Aberlour år 1974 och det ingår i den så kallade Chivasgruppen. Andra destillerier är till exempel Glenlivet, Longmorn och Strathisla. Gruppen äger i dag 12 destillerier samt det nedlagda Caperdonich. Priset på Alba var 899 kr.

Whisky nr 2: *Tamnavulin 2009*, buteljerad av Morrison Scotch Whisky Distillers i serien Càrn Mòr, är en 11-årig whisky lagrad på amerikanska Virgin Oak fat. Den är buteljerad vid styrkan 47;5 % vilket man oftast använder i Càrn Mòr. Företaget grundades 1982 men köptes av familjen Morrison 2005. De har tidigare varit ägare till bland annat Bowmore på Islay som de sålde till japanska Suntory under 1990-talet. I dag äger företaget det nybyggda destilleriet Aberargie (grundat 2017) som ligger utanför staden Perth. De bildades dock som buteljerare och de buteljerar ofta sin whisky i batcher inte Single Cask. Det är en orsak till att whiskyn oftast har styrkan 47;5 % då man tycker att det är en bra styrka att buteljera vid. Tamnavulin är ett ganska ungt destilleri byggt år 1966 och ligger ganska nära Glenlivet i utkanten på Speyside. Det har en ganska brokig historia då det har legat i malpåse i perioder. I dag tillhör det gruppen Whyte and Mackay och har varit i produktion sedan 2007 då det öppnades igen. Whiskyn har blivit populär i Sverige genom att släppa flera billiga varianter vid 40 %. Helt OK buteljeringar och mycket whisky för pengarna, men jag var intresserad av att prova en något alkoholstarkare variant och valde därför denna. Den känns helt klart intressant, bra sötma, kryddig med en tydlig ekbeska från faten. Får även den 9p. Priset var 830 kr

Whisky nr 3: *Spirit of Hven Sankt Mikael*, är också en batch whisky komponerad från 7 olika fat. Fyra på fransk ek där ett av faten innehållit ett franskt rött premiumvin, ett har haft ett italienskt rött premiumvin samt två av faten Italiens bästa dessertvin. Alla fyra faten fick örökt whisky. Två av faten är amerikansk ek av arten Chinkapin där ett av faten har haft Uraniawhisky från Ven tidigare och det sista ett hårt kolat virgin oak. Förstnämnda fat höll örökt whisky medan det sistnämnda hade rökig whisky. Det sista fatet var ett spanskt PX-sherryfat med rökig whisky. Av dessa fick man fram 2 640 flaskor varav 1220 hamnade på Systembolagets hyllor. Den buteljeras vid 50,1 % vilket är en bra styrka. Den släpptes i början på mars och kostar 795 kr för 50 cl. Hven buteljerar alltid sina drycker på den storleken. Destilleriet öppnade 2008 och whiskyn i St Mikael destillerades 2012 vilket innebär att den troligen kan räknas som 10 år gammal. En spännande, komplex whisky där rödvin och sherry framträder tillsammans med sötman från dessertvinerna och PX-fatet, hela tiden invävd i en lätt rökslöja. Det blir 9p för den här whiskyn också. Hven är grundat av kemisten Henrik Molin och hans fru Anja. De har byggt upp Backafallsbyn till ett helhetskomplex med hotellverksamhet och en bra restaurang. Där finns också en mycket bra whiskybar. Henrik har arbetat upp ett stort anseende i whisky-världen och anlitas av många som konsult på olika vis. Han bistår till exempel när ett destilleri planeras och byggs, men också med provtagningar på olika whiskysorter.



Naturen på Isle of Raasay med Isle of Skye i bakgrunden.

Whisky nr 4: *Isle of Raasay*, är en tre år gammal whisky på ett kraftigt rökigt recept lagrad på fat av Chinkapin. Den buteljerades enbart för Sverige och kostar 895 kr. Visst märks det att whiskyn är ung men det bidrar också till upplevelsen. Tydlig kryddig i eftersmaken, känns komplex med mycket att upptäcka och trots sin styrka på 62,2 % förvånansvärd lätt att dricka. Tål givetvis vatten som öppnar upp whiskyn och mer toffeetoner kommer fram, härlig karamell. En klar niopoängare, 9p. Destilleriet ligger på den lilla ön Raasay, öster om Isle of Skye, och ön har endast 181 innevånare, Det grundades 2017 och här har Henrik Molin bistått

med mycket. Han har ju egen erfarenhet av att bygga på en mindre ö och han är fortfarande inkopplad på destilleriet med provtagning på deras whisky och med idéer om kommande buteljeringar. Man har öppnat upp en hotellverksamhet i anslutning till destilleriet samt också en restaurang. Vid vårt besök i somras var det fortfarande bara caféverksamhet men som i dag skall ha utvidgats till restaurang. Destilleriet har också ett bra besökscenter och en trevlig bar. Utsikten från destilleriet mot Skye är spektakulär. Man utvidgar också sin verksamhet och är i dag involverad i ett projekt att bygga ett gårdsdestilleri vid Machrihanish utanför Campbeltown.

Whisky nr 5: *Arran Harmony*, en 12-årig whisky som lagrats på dels PX sherryfat, dels portvinsfat. Vi har tidigare provat en whisky från Arran. Årets whisky är lite speciell då den är framtagen till den årliga musikfestival som destilleriet arrangerar på våren. Jag köpte den när vi i somras besökte öns andra och nybyggda destilleri Lagg. Den var ganska dyr, 180 GBP, och med den höga pundkursen och tullar så blev slutkostnaden drygt 2 800 kr. Det är dock en mycket bra whisky med fina toner av mörka bär och balanserad sötma och stor komplexitet. En stark nia, 9! och den togs fram i endast 1 000 flaskor. Den buteljerades vid fatstyrka på 57,7 %. Jag kan också flika in att det enda priset jag hittar, om man skulle köpa den idag, är 599 GBP! Arran öppnade 1995 och var då det första legala destilleriet på ön på drygt 150 år. I dag har man byggt det nya destilleriet Lagg på den södra delen av ön. Därför är destilleriet Arran omdöpt till Lochranza, efter orten där det ligger, men deras whisky kommer även fortsättningsvis att heta Arran. De har tidigare experimenterat med en del rökig whisky som de mestadels buteljerat under namnet Machrie Moor. Nu är det tänkt att man i framtiden skall destillera enbart örkt whisky vid Lochranza medan den rökiga whiskyn kommer att framställas på Lagg. Lite kul är att det senaste legala destilleriet på Arran låg just i byn Lagg och lades ner 1837. Nu finns där återigen ett destilleri drygt 180 år senare.

Whisky nr 6: *Glenglassaugh Portsoy*, en NAS whisky där tre fat är involverade – bourbon, sherry och portvin plus att whiskyn är rökig. Den buteljeras vid 49,1 % och är en del av destilleriets nya basutbud som släpptes i juni 2023. De två andra är ytterligare en NAS kallad Sandend, örkt samt buteljerad vid 50,7% samt en 12 år gammal buteljerad vid 45 %. Glenglassaugh har liksom Tamnavulin en brokig historia med långa tider i malpåse. Den senaste varade från 1966 fram till 2008. Destilleriet grundades 1875 och byggdes som ett slags gravitationsdestilleri. Det ligger i en backe och man utnyttjade helt enkelt backens lutning och la mältgolven högst upp, som kommer först i processen, för att avsluta med buteljeringsdelen längst ner. Det ligger väldigt vackert nordost om Speyside, nästan på stranden av Moray Firth med det lilla samhället Sandend som närmsta granne. Närmsta större hamn är Portsoy, därav namnen på deras nya whiskyslapp. När destilleriet åter öppnades 2008 var det ett holländskt företag som hade köpt det. De sålde det vidare år 2013 till Billy Walkers företag som då ägde BenRiach och GlenDronach sedan tidigare. I dag ägs det av Brown Forman, som har de tre nämnda destillerierna i sin portfölj, och deras Master Blender är i dag Rachel Barrie som skapat det nya basutbudet. Hon är en välkänd profil inom whiskyindustrin med ett högt anseende. Whiskyn Portsoy är spännande med sina lätta rökslingor som väver in frukt, lakrits och mörk choklad i ett komplext mönster tillsammans med en viss sälta. Alkoholstyrkan är ett klart plus. Den får 9,5p.



Sandend, vy från taket på Glenglassaugh Destillery, 28 juni 2011.

Lite om maten

Sjömansbiff är Blekinges landskapsrätt. Den tillkom ute till havs då det var enkelt att laga i en gryta. Ölet användes därför att det var lättare att få tag på än sötvatten. I princip kan man använda vilket öl som helst. Självt använder jag ofta Carnegie Porter men den här gången använde jag Visbys Bulldog IPA 3,5 %. Det behöver absolut inte vara starköl utan går bra med folköl också. Tips! När du lagar den använd lövbiff, inte de bitar som kallas sjömansbiff i affärerna. De är klart segare och mer svårtuggade. Det är också viktigt att inte koka sjömansbiffen för länge så att potatisen blir sönderkokt och då lämpar sig återigen lövbiffen bättre.

