

Whiskyresan sommar 11 - 12 juni 2022



Hanö i maj 2013

Väder: Växlande molnighet med några lätta regnstänk på lördagen. Temperaturen varierade från 12° till 21 °C och svag V vind (2-3 m/s), något ökande på söndagen.

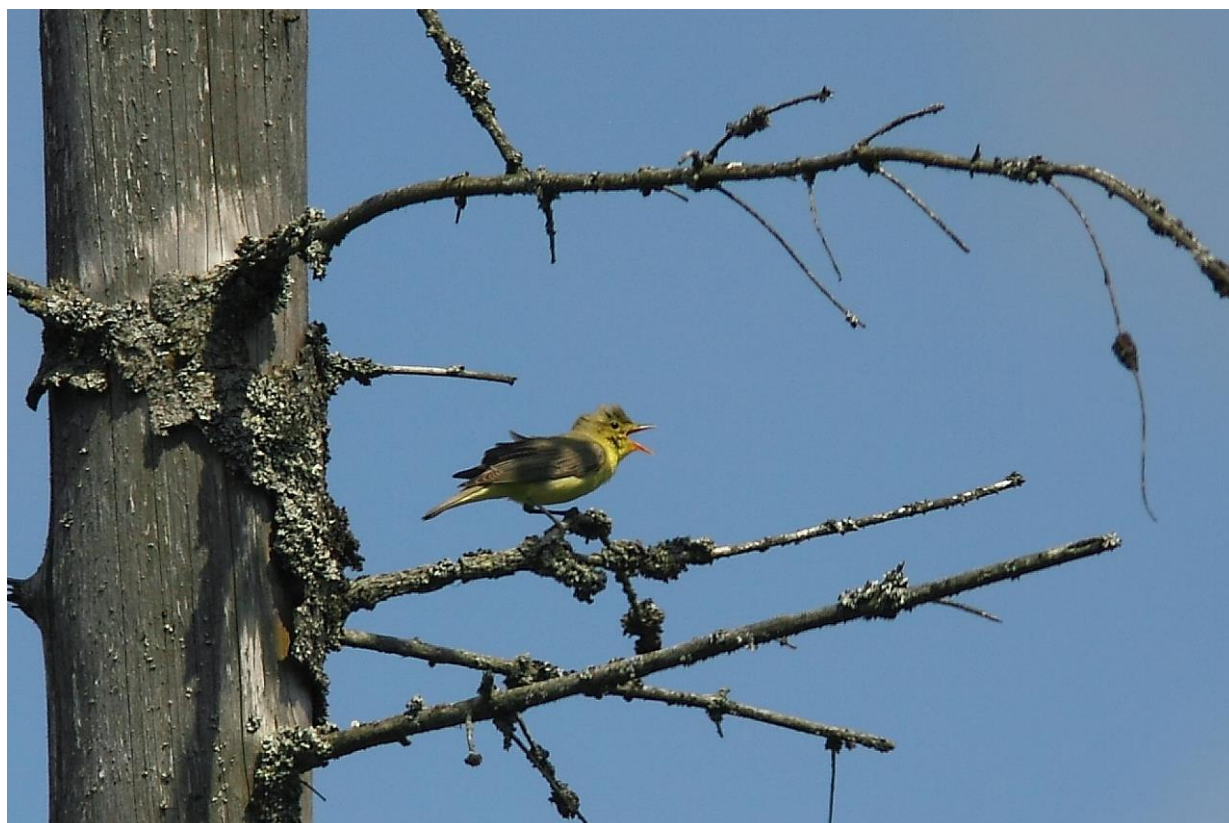
Lokaler: Hanö (H) samt Stiby backe (SB) på söndagsförmiddagen.

Vi som var med: Ola B, Jan B, Göran C, Staffan J, Olle B, Per & Anette, Per-Stefan H, Per-Sture L, Johan S, Bertil A, Christer W och Jan F samt Anders & Eva B under lördagen.

Övrigt: Whiskyresa nr 22b kunde genomföras utan att Coronan satte käppar i hjulen för oss. Det var härligt att äntligen kunna träffas och genomföra en whiskyprovning tillsammans. Idé till en sommarresa kom från Per-Sture och det var under tecknad som valde ut Hanö. På 1970-, 1980- och 1990-talen så gjorde jag flera resor med övernattnin till Hanö. Till en början fick vi tälta men så öppnade vandrarhemmet upp i byns gamla skola och vi började övernatta där. Nu är vandrarhemmet väldigt fräscht och trevligt så det var ett sant nöje att vara tillbaka. Att det skulle bli så dramatiskt som det blev var ju inte riktigt planerat. Anders & Eva åkte tidigt på morgonen och skådade vid Stiby backe. Vi andra, förutom Per & Anette, samlades på min parkering och avresan skedde vid 07.30. Vi plockade in röd glada på vägen vid Vesan och stannade sedan och handlade frukostmat på Extra i Mjällby. Båten avgick vid 10.00 och på vägen ut la vi märke till ett stort nederländskt fartyg med en kran, som låg i sundet och höll på med något, Muddrade hon?

Vi ställde in vår packning på vandrarhemmet, som inte var riktigt färdigstädat ännu, och gick sedan upp till fyren. Hämplingar flög över på vår väg upp. Fyren är Östersjöns högst belägna (60 m ö h) och en av de allra ljusstarkaste också. Nedanför oss kunde vi hitta tordmular och några sillgrisslor, de sistnämnda klart mer bruna än mularna! Näktergalarna följde oss under hela vår vistelse på ön. Lunchen serverades på Hanö hamnkrog vid 12.00 och var förbeställd. Alla såg ut att njuta av måltiden och nu såg vi fram emot kvällens middag vid 18.00. Här fick vi också nycklarna till våra rum. Efter lunch vandrade vi upp till området ovanför Bönsäcken. Dit är det anpassad stig för rullstolar och längs vägen hörde vi flera kärrensångare och minst en

härmsångare. Uppe vid buskaget nära Engelska kyrkogården sjöng det en törnsångare. Här hade vi väldigt bra obsar av alkorna och förmodligen häckar de i branten nedanför. Där var också en stor gråtrutskoloni, vilket gjorde att det inte var så lätt att kontrollera om alkorna häckade. En gråtrut i huvudet är en för mycket, sa redan de gamla grekerna! Vid Engelska kyrkogården avvek Anders & Eva för att kunna ta 16.35 båten tillbaka. Även Per & Anette fick ta den nedre vägen med rullstolen. Vi andra drog oss upp mot fyren igen. Strax före fyrvägen visade en härmsångare upp sig väldigt fint och satt långa stunder helt öppet på några kala grenar när den sjöng för oss. En inte alltför ofta sedd syn!



Härmsångare på kal gren

Vi samlade nu ihop oss för att prova de två första whiskysorterna före middagen. Alla kändes nöjda med sommarwhisky. De flesta tyckte att de 12-åriga var väldigt behaglig och lättdrucken, men flera upptäckte kvalitéerna hos den bourbonlagrade cask strength whiskyn. Den gick ju dessutom att vattna ner ganska avsevärt om man det ville. So far so good och fram till hit hade vi vatten att tillgå. När vi kom in på hamnkroger så möttes vi av beskedet att strömmen hade gått, alla på Hanö var utan. Det skedde strax efter att vi lämnat vandrarhemmet. Faryget vi sett i arbete ute i sundet höll på att lägga ner en ny fiberkabel ut till ön och den hade kommit åt strömkabeln och pajat den. Där rök middagen. Det vi kunde få var räksmörgås och en annan smörgås med stekt sill. Till efterrätt kunde de servera creme brulée och chokladkaka. Det fick givetvis duga och det var ju tur att strömmen inte gick precis när man höll på med att laga mat. Efter måltiden bar det i väg tillbaka till whiskyprovningen på temat Wood Finish. Vi hade provat två basvarianter tidigare och nu var det tre sorter där whiskyn fått en finish på andra fat. Alla var överens om hur olika de smakade. Whisky nr 3 var lagrade på fat av det röda dessertvinet Rivesaltes från södra Frankrike. Whisky nr 4 var lagrad på cognacsfat och whisky nr 5 var lagrad på romfat. Det blev på det här viset väldigt tydligt hur stor betydelse faten har för whiskyns slutresultat. Whisky nr 6 deltog lite utanför provningen, så den bjöd jag på, och bestod av whisky från fem olika decennier från 1970-talet och uppåt. Tomatin gör även en rökig whisky och jag hade med mig en flaska Cù Bòcan för de som ville prova den rökiga varianten.

Vi fick upp ett flak Loka från krogen för att vi skulle ha något att dricka för nu fungerade ju inget på vandrarhemmet, allt är beroende av elektricitet. Vi fick tända upp lite ljus inne på toaletterna och ingenting gick ju att ladda. Det blev ett annorlunda avslut på en trevlig kväll.

En del var flitiga och skådade på morgonen innan frukost. Det blev ju ändå inget kaffe till frukosten! Johan såg en lärkfalk som snabbt pilade förbi. Fascinerande att de flyger ut till ön för att jaga, eller finns det ett häckande par ute på ön? I den bok som 1999 gavs ut om Hanös natur anges lärkfalken endast som en årlig genomsträckare. Vi tog första båten tillbaka och tillbringade sedan några timmar kringirrande vid Stiby backe. Nu var det ganska långt fram på förmiddagen och fågelsången hade lagt sig till viss del. Behållningen vid Stiby backe blev bland annat den vackra naturen. Gröngölingsungar hördes ropa när vi var som mest bortkomna och visst utökades artlistan med en del arter. Vi var tillbaka i Växjö vid 16-tiden. Då hade vi kunnat betrakta den långa kön ut från Sweden Rock utan att ta aktiv del i den. Det känns som att det kan finnas intresse för en sommarresa även 2023 och ett förslag som dök upp var Ven. Nu tar vi dock först sikte på vinterresan 2023 som sker 14 – 15 januari.

Nedan följer **artlistan över observerade fåglar**. Eftersom vi inte genomfört någon sommarresa tidigare så blir det här den första artlistan för sommarresor

Artlista Σ 60 arter

01. Knölsvan	H	32. Rödstjärt	SB
02. Grågås	PNC	33. Koltrast	PNC
03. Kanadagås	PNC	34. Taltrast	PNC
04. Gräsand	PNC	35. Kärrsångare	H, SB
05. Ejder	H	36. Härmsångare	H, SB
06. Knipa	H	37. Ärtsångare	PNC
07. Småskrake	H	38. Törnsångare	PNC
08. Storskarv	PNC	39. Trädgårdssångare	PNC
09. Röd glada	ER, SB	40. Svarthätta	PNC
10. Ormvråk	ER	41. Grönsångare	SB
11. Tornfalk	ER	42. Gransångare	H, SB
12. Lärkfalk	1 H	43. Lövsångare	PNC
13. Trana	ER	44. Stjärtmes	SB
14. Skrattnås	PNC	45. Blåmes	PNC
15. Fiskmå	PNC	46. Talgoxe	PNC
16. Gråtrut	PNC	47. Nötväcka	SB
17. Kentsk tärna	1 ER	48. Skata	
18. Sillgrissla	≥ 5 H	49. Kaja	
19. Tordmule	≥ 25 H	50. Kråka	
20. Tamduva	ER	51. Korp	
21. Ringduva	PNC	52. Stare	
22. Gök	H, SB	53. Gråsparv	
23. Tornseglare	PNC	54. Pilfink	
24. Gröngöling	SB	55. Bofink	
25. Större hackspett	SB	56. Grönfink	
26. Ladusvala	PNC	57. Grönsiska	H
27. Hussvala	PNC	58. Hämppling	H
28. Sädesärta	PNC	59. Mindre korsnäbb	H, SB
29. Gärdsmyg	SB	60. Gulsparv	H, SB
30. Rödhake	H, SB		
31. Näktergal	PNC		

Lite om whiskyn

Den här gången blev det en så kallad vertikalprovning då all whiskyn kom från destilleriet Tomatin. Tanken var att man skulle kunna jämföra och uppleva skillnaderna mellan olika fatlagringar så kallade Wood Finish. En kul grej var att Tomatin firade sitt 125-års jubileum bara några dagar innan vi gjorde vår provning. Destilleriet fick sin licens och började destillera den 8 juni 1897. Under en period på 1970-talet va destilleriet med sina 23 pannor och årsproduktion på 13 miljoner liter whisky Skottlands största. Det var också en period då mycket av det man producerade såldes till blendindustrin och billiga buteljeringar hos de olika Supermarketkedjorna. Destilleriet blev 1983 det första som kom att ägas av japanska ägare och det är fortfarande ägt av det ena av de två japanska företag som då köpte upp det. Destillerichefen kommer från Orkneyöarna och har troligtvis nordiskt ursprung då namnet är Graham Eunson (Jönsson). I dag satsar destilleriet målmedvetet på att producera whisky av hög kvalité och är också pigga på att experimentera med olika lagringar. Det är ett av Skottlands högst belägna destillerier beläget knappt tre mil sydost om Inverness strax utanför Speysideområdet.

Whisky nr 1 var deras 12-åring som får betraktas som deras signaturmalt. Den finns på Systembolaget med nr 431 och kostar 519 kr. Den är tyvärr buteljerad vid 43 % men är en mycket välsmakande och lättdrucken whisky som passar de flesta. En klar 8p.

Whisky nr 2 var ett släpp av sex Single Cask från 2011 buteljerade för endast Sverige. Alla faten var rena bourbonfat och den finns som nr 11 101 på Systembolaget till en kostnad av 895 kr. Den buteljeras vid en styrka på dryga 56 %. Det ger fina möjligheter till att vattna ner styrkan som man själv vill. Typisk bourbon med friska frukter som gröna äpplen, banan och tydlig vanilj och ek. Jag ger den 9? p.

Whisky nr 3 hade en finish på fat av det röda dessertvinet Rivesaltes från södra Frankrike. Vi tyckte nog alla att det var en lite fadd doft och även lite speciell smak. Whiskyn är destillerad 2008 och är 12 år gammal och buteljerad vid 46 %. Den finns på Systembolaget som nr 52 366 och kostar 995 kr. Jag sätter 7,5 p.

Whisky nr 4 hade fått en finish på cognacsfat. Den var väldigt frisk med fina citrustoner och angenäm doft. Finns på Systembolaget som nr 54 330 och kostar 995 kr. Även denna whisky, som ingår i destilleriets French Collection, är destillerad 2008 och är 12 år gammal. Den är också buteljerad vid 46 %. Den får 8,5 p.

Whisky nr 5 har lagrats på karibiska romfat. Den har en tydlig sötma från romfaten men dessa tar defintivt inte överhanden som de många gånger kan göra. Det här ett utmärkt exempel på när en romlagring ger ett mervärde till whiskyn. Den finns inte kvar längre och det unika med denna buteljering är att den hela tiden varit lagrad på romfaten och inte bara fått en finish. Den destillerades 2009 och tappades på fat 2020 vilket gör att man sätter en ålder på 10 år på den. Även denna är buteljerad vid 46 %. Jag ger den 9! P.

Whisky nr 6 slutligen är en whisky som komponerats av Graham Eunson på fat från fem decennier. De äldsta faten är från 1970-talet och alltså nästan 50 år gamla. Tanken är att whiskyn skall hedra alla de medarbetare som funnits på destilleriet under den här perioden. En unik chans att få en förnimmelse av hur riktigt gammal bra whisky kan smaka. Den är mycket välsmakande och komplex med en härlig doft. Jag ger den 9,5! P. Den har funnits under namnet Decades II på Systembolaget under nr 86 619 och kostade 1 984 kr. Tyvärr är den slutsåld och den är också slut i Storbritannien vilket betyder att den inte kommer in igen utan får sökas i större whiskybutiker utomlands eller på whiskyauktioner.

Slutligen **den rökiga Cù Bòcan** finns som nr 86 504 och kostar 549 kr. Den har typisk Highlandrök, klart mildare än röken från Islay och öarna.



Sommarprovningen 2022