

Historie

”Uisge beatha” - er det gamle gæliske ord for det vi nu kalder whisky.

Irerne var de første til at destillere whiskey på de britiske øer - bemærk den anderledes stavemåde, der anvendes i Irland.

Allerede kort efter sidste årtusindskifte har man fundet tegn på destillering i Irland, hvorimod metoden først kom til Skotland 4-500 år senere. Det første konkrete bevis på destillering i Skotland dateres tilbage til 1494 i forbindelse med et kloster. Det var munkene, der startede med at destillere i Skotland. Der gik adskillige år, før destilleringens hemmeligheder slap ud fra klostrene, men derefter tog produktionen også fart.

I starten af 1700-tallet begyndte Highland og Lowland at udvikle sig forskelligt. Lowland var, naturligt nok, mere engelsk orienteret, og her var øllet stadig langt mere populært end den meget stærkere whisky. Endvidere var den engelske regering begyndt at beskatte malten, hvorfor der opstod en masse illegale destillerier, jo længere væk fra England des flere destillerier.



Der var en voldsom aktivitet med at smugle den illegale whisky fra de afsidesliggende dale til lavlandet og til England. Toldmyndighederne gjorde, hvad de kunne, men var reelt set magtesløse. Skotterne betragtede nemlig ikke illegal fremstilling af whisky som en alvorlig forbrydelse, og skulle man endelig blive fanget, blev man kun idømt symbolske bøder.

I 1823 indså myndighederne det forgæves i jagten på illegal smugling og ændrede beskattningen. Det førte til en kraftig nedgang i de illegale destillerier, der på dette tidspunkt dækkede mere end halvdelen af whiskyforbruget i Storbritannien.

En af de første der søgte om bevilling, var en vis George Smith fra Speyside. Han var allerede berømt i hele Storbritannien, selv Kong George IV drak ikke andet whisky, og med økonomisk hjælp byggede George Smith, The Glenlivet distillery, som i dag er et af de mest berømte i verden. Den første flaske Glenlivet blev eksporteret i 1864.

Whiskyen steg i popularitet, hvilket medførte en stærkt svingende kvalitet. Der blev ført flere retssager mod værtshusholdere, der serverede urene varer. I 1908 kom et udvalg frem til, at ordet whiskey ikke kunne begrænses til destillerifremstillet whisky. Det betød, at den billigere blended whisky hurtigt fik en enorm udbredelse, og at det blev vanskeligt at købe single maltwhisky og vatted maltwhisky.

1. verdenskrig var hård ved whiskyproduktionen, idet korn blev rationeret, og flere destillerier måtte helt lukke. I mellemkrigsårene konsoliderede branchen sig, og i disse år blev whisky den gængse betegnelse i stedet for whiskey, som dog stadig anvendes i Irland, USA og andre lande.

2. verdenskrig medførte de samme problemer som under 1. verdenskrig, men eksporten af whisky fortsatte. Efter krigen var whiskyeksporten en væsentlig faktor i at få Storbritannien økonomisk på fode igen.

Op mod vor tid har mange destillerier haft det svært. Når man tænker på, at whiskyen skal lagre i mellem 10-15 år, er det vanskeligt for destillerierne at forudsige efterspørgslen. Derfor har storkapitalen "ramt" whiskyindustrien. Mange destillerier kom i økonomiske vanskeligheder og ejes nu af større konsortier og også udenlandske virksomheder som Seagrams fra Canada, Pernod-Ricard fra Frankrig og Nikka fra Japan, men produktet er stadig rendyrket skotsk.



Produktion

Fremstilling af maltwhisky er en nøje planlagt og styret proces.

De grundlæggende elementer af whiskyproduktionen er måske overraskende simple, men destillatøren må tage hensyn til en række komplekse variabler. Herunder forhold som udvælgelse af råmateriale og vurderingen af deres kvalitet og karakter, bestemmelsen af varighed for hver enkelt procedure, og de temperaturer det skal foregå under, klima, lokale forhold, hvordan udstyret virker etc. Hans håndværk er stadig en kunst, selvom der er skrevet mange videnskabelige afhandlinger om emnet. De grundlæggende elementer er maltning, mæskning, gæring, destillering og lagring. Ingredienserne i whisky er en

god byg samt rent, klart kildevand!

Maltning

Maltning er en metode til at behandle byggen, som andre steder end i Skotland kan være rug eller majs, hvorved den stivelse der findes i de enkelte frø bliver lettere opløselig. Maltningen aktiverer med andre ord enzymerne i kornet. Først lægges kornene i blød i vand et par dage i store kar, der kaldes steeps. Dette gøres for at vække kimplanten indeni. Derefter spredes den våde byg ud på et stort gulv malting floor, hvor den begynder at spire. Det er i denne proces, at sukkeret dannes i byggen, det sukker der senere fremstår i form af alkohol. Byggen skal vendes regelmæssigt, for at den ikke rådner, ligesom man løbende skal kontrollere, hvor langt spiringsprocessen er nået. Når den rigtige spiring er nået, skal den standses ved, at byggen tørres igen - herved opstår den såkaldte grønne malt. Dette foregår traditionelt i en tørreovn, hvor varm luft og røg fra ovnen trænger op igennem kornet. Tørringen udvikler også maltens smag og farve. I Skotland fyrede man traditionelt altid med tørv, og selvom tørv ikke længere er den vigtigste form for brændsel, bliver der som regel brændt en del af det i tørreovnene af hensyn til dets bidrag til den typiske smag af skotsk whisky. Malten bliver ofte malet i en rullemlølle, trods det at nogle destillatører mener, at et blidere rullesystem giver en bedre knust malt.

Mæskning

Mæskning færdiggør omdannelsen af stivelse til gæringsbare sukkerstoffer. Den tørrede malt males til en slags råmel, kaldet grist. Den knuste malt bliver blandet med varmt vand og pumpet ind i en beholder, hvor den får lov at hvile. Her dannes en sukkeragtig væske, wort, som udtrækkes fra fadet, hvorefter resten anvendes til kvægfoder.

Den varme wort nedkøles og kommer på store kar, washbacks, som kan rumme op til 45.000 liter. Der tilsættes gær, og nu begynder der for alvor at ske noget.

Blandingsapparatet kaldes en mæskningsmaskine og beholderen et mæskningskar. Inde i tønden kan der være roterende knive, som homogeniserer mæsken. Mæskningskarret har en falsk bund, som kan åbnes, så maltafkoget kan aftappes. Det bliver herefter genbrugt to til tre gange.

Gæringen

Sukkervæsken bobler og skummer, og efter et par dage er den omdannet til en slags øl. Væsken destilleres 2 gange i nogle store kobberkedler pot stills, som er det mest følsomme i hele destilleriet.

Ejerne skifter nødtigt pot stills, og når de endelig er slidt op, er de nye som regel en tro kopi af de gamle. Man slår endog buler i de nye, hvor de gamle havde.

Gæringen forvandler sukkerstofferne til alkohol. Skotske maltdestillatører foretrækker lukkede gæringbeholdere, hvor en roterende klinge skærer skummet ned, hvis væsken truer med at "koge over". Gæringens hastighed og styrke kan kontrolleres med et kølesystem, som kan befinde sig i beholderen eller i det rum hvor beholderen er placeret. Der bruges stadig gærings-tanke af træ.

Destillering

Destilleringen er for så vidt meget simpel. Destilleringen er kogningen af det gærede afkog og formålet med denne proces er at udtrække alkoholen. Eftersom vand ikke koger lige så let som alkohol, er dampene virkelig stærke. De bliver indsamlet og kondenseret tilbage til alkohol. Ved produktionen af maltwhiskyer bliver væ-

skenen destilleret to eller måske tre gange, og man bruger et kedeldestillationsapparat der stort set ikke er andet end en stor opvarmet kobberkedel. Fra kedlen fører en skorsten eller hals dampen frem til et snoet rør, der er omgivet af koldt vand, en såkaldt kondensator. Efterhånden som dampen arbejder sig gennem rørene, bliver den kondenseret af kulden. Kedeldestilleringen har stort set ikke ændret sig, siden denne proces blev opfundet, og den er temmelig ineffektiv. Dog skal det siges, at det netop er denne ineffektivitet, der producerer spiritus med karakter, som moderne metoder ikke kan hamle op med. Destillationen kan uddrive de ubehagelige smagsstoffer, mens den kan koncentrere de behagelige. Det er destillatøren, der styrer disse processer, men det er en vanskelig balance.



Lagring

Lagring eller modning blødgør whiskyen, mens den oplagres. Alkoholen, tilsat lidt vand, lagres på fade af egetræ. Efter engelsk lov skal whisky lagre i minimum 3 år, og for at kunne bære betegnelsen *skotsk whisky* skal denne lagring foregå i Skotland.

Mange whiskyer ser ud til at nå den perfekte farve og smag efter 10 til 15 år, og det er således en populær alder på de førende mærker. Ved en højere alder får nogle whiskyer en ubehagelig træsmag, mens andre kan blive op til et halvt århundrede uden problemer. Derfor er destillatører og whiskyblendere mere interesseret i modenhed end i alder. Der er dog ikke enighed om, hvorvidt det hjælper at holde lagerbygningen på en konstant temperatur eller at bruge ventilatorer til at cirkulere luften. Under lagringen foregår der blandt andet en iltning af visse stoffer i whiskyen. Der trækkes også smagsstoffer og farve ud af træet. Forskning tyder på at der kommer vanilin og tannin ud fra egetræet.

Efter tapning på flaske lagrer/modner whiskyen ikke længere i modsætning til f.eks. cognac.

Forskellige typer whisky

Maltwhisky er som udgangspunkt single malt. Det betyder at whiskyen er fremstillet på ét destilleri og ikke blandet med whisky fra andre destillerier. Den kan derimod sagtens være blandet med maltwhisky fra samme destilleri, blot fra andre fade og flere produktioner, for at give en mere ensartet smag.

Malt angiver råmaterialet, som er maltet byg, og der er cirka 100 maltdestillerier i Skotland.

Grain whisky er destilleret på majs, umaltet byg, hvede eller andet. Den fremstilles i en kontinuerlig proces, som er helt anderledes og meget hurtigere, og dermed billigere, end maltwhisky.

Der er p.t. 8 graindestillerier i drift i Skotland, og selv om grainwhiskyen har væsentlig mindre karakter end malt, indeholder den stadig smagsnuancer fra råvarerne og fadlagringen, som er på minimum 3 år.

Blended whisky er en blanding af malt- og grain whisky. Mange udtrykker stor foragt for blended whisky, hvad der i mange tilfælde kan være forståelse for. I andre tilfælde produceres der fremragende blended whisky efter en nøje afstemt recept af whisky fra bestemte destillerier - så prøv dig frem og skam dig ikke over at have blended whisky i skabet.

Opbevaring

Whisky er, til forskel fra vin, meget robust, og når den først er kommet på flaske, ændrer den sig ikke. Det kan dog ske, at en flaske whisky, der bliver udsat for kraftig direkte sollys over længere tid f.eks. i et butiksvindue, kan tabe både smag og farve.

Det er ikke svært at opbevare whisky. Undgå kraftigt direkte sollys samt meget voldsomme temperatursvingninger, for eksempel flere døgn i en bilrude om sommeren. Er flaske og låg/prop desuden intakt har whiskyen det fint. Når flasken er åbnet, bør man ikke lade den stå åben, men lukke flasken efter opskænkning. Den smule ny ilt der nu er i flasken indvirker kun minimalt på smagen. Hvis man vil sikre sig, at smagen tilsvarende oprindelige smag, bør en åben flaske ikke stå meget længere end et år.

Servering

Følgende råd er ikke religion eller ukrænkelige ritualer, men baseret på at den enkelte whiskys karakter skal fremstå så tydelig som muligt.

Skænk whiskyen med en temperatur omkring 16 - 18 grader. Ved denne temperatur træder smag og duft bedst frem. Duft og smag ændrer sig ikke ved opvarmning eller nedkøling, men aromastofferne frigives dvs. fordampes fra væsken, hurtigere ved højere temperaturer. Duften vil derved kunne fremstå svagere eller kraftigere.

Vælg et glas der holder på aromaen. Professionelle anvender ofte et tulipanformet glas, men cognacglas eller hvidvinsglas er også velegnede.

Tilsæt lidt blødt smagløst vand med omtrent samme temperatur som whiskyen. Vandet tilsættes primært for at sænke alkoholprocenten, idet alkoholen ellers kan overdøve smag og aroma. Mange vil nok finde, at et niveau mellem 30 og 35 procent alkohol er passende. Er whiskyen som udgangspunkt 40 til 43 procent, tilsættes ca. 1/5 del vand. Er whiskyen cask-strengt dvs. omkring de 50 - 70 procent, tilsættes 1/4 til 1/2 del vand. Har man ikke blødt neutralt vand i hanen, kan købevand anvendes.

Nogle kraftige whiskyer med havsalt, røgede sild og fem tønder tjære i smagen kan godt tåle mindre vand. Det kan ligefremt være passende til smagen, hvis alkoholen river lidt, når whiskyen drikkes.

Skal whiskysmagningen være en lille begivenhed i sig selv, bør man vente med at servere kaffe og chokolade samt lade cigarkassen stå, til efter at alle har gjort sig et indtryk af whiskyen. Man kan ofte øge gæsternes opmærksomhed omkring

oplevelsen ved at oplyse, at det glas man har skænket er noget særligt, og at eventuelle efterfølgende glas bliver af en lidt mere ydmyg karakter. Lader man flasken stå på bordet, bør man senere byde på et glas mere hvorefter man gerne må lade flasken stå uden at byde en tredje gang. Er dette ikke en del af planen, fjernes flasken lidt diskret efter første opskænkning.

En whisky til cigaren

"En whisky og en god cigar" - lyder måske som en tiltalende kombination, men før man skrider til handling, er der dog enkelte detaljer, der bør tages i betragtning. Cigar-røg har en tendens til at bedøve duftsanserne en anelse længere end whiskyaromaen. Derfor bør man først tænde cigaren, efter at man har fået et behageligt indtryk af whiskyen. Endvidere tilføjer nævnte rækkefølge, at man tager sig god tid til at danne sig dette indtryk. En tændt cigar kræver optimalt, at man opretholder en rygefrequens på omkring 45 sekunder. 45 sekunder er ikke megen tid til rigtigt at smage på en god whisky. En whisky kan derimod godt stå og "vente lidt" på, at cigaren giver sin karakter til kende.



Maltwhisky sødes ikke kunstigt, til forskel fra en del cognac. Dog bør man nok søge at undgå de sødeste whiskyer, da sødmen kan have en tendens til at overdøve de finere aromaer i en cigar.

En cigar, der skal nydes sammen med en whisky, skal helst være velafbalanceret i smagen. En cigar der er rodet i smagen, eller har en uhensigtsmæssig bismag, vil med sikkerhed videregive dette til det samlede indtryk.

Cigarer der har karakter af træ, regner man for de bedste til at supplere en god whisky eller cognac. Af andre gode karakterer kan nævnes læder og chokolade.

Gå ikke til ekstremer med hverken cigar eller whisky. De bedste kvaliteter fra begge produkter har oftest en så fint afbalanceret karakter, at de bør nydes enkeltstående.



Køb af whisky

Den stigende interesse for single malt whisky har indenfor de sidste ti år medført et klart større og bredere udbud såvel i Danmark som i resten af fastlands-europa. Meget af udviklingen herhjemme har dog været styret af det toldfri salg. De mærker,

der har haft råd til at markedsføre sig stærkt overfor lufthavnsbutikkerne, er også at finde hos de fleste spiritusforhandlere. Specialforretninger med de lidt mindre kendte mærker er dog ved at finde fodfæste.

Det siges, at der ikke findes dårlig single malt whiskyer, der findes kun dem, man synes endnu bedre om. Der er dog store smagsnuancer whiskyer imellem. Forskellene strækker sig fra den kraftige, mørke, røgede whisky med smag af tjære, tang og salt til den lette lyse whisky med et fint anstrøg af blomst. Dette skal man tage forbehold for, når man køber whisky.

Det er værd at overveje, hvem der skal drikke whiskyen og hvornår den skal drikkes. Der er altid en risiko ved at servere meget kraftig whisky, som en 16 års Dailuaine eller en Talisker på 38 år for nogle, der ikke er blevet introduceret til kraftig whisky før, specielt hvis lejligheden ikke er til eksperimentering. Tillige bør det overvejes, om man skal stille en udsøgt single malt på bordet til en gang "øl og hænge i lysekrone"-fest.

Er man ude for at finde en ny whisky til sig selv eller en passende gave, er det en god ide at finde en pæn butik med et rimeligt udvalg. Spørg efter den whiskysagkyndige blandt personalet. Denne person er ofte entusiastisk og kender sine produkter, målgrupper og ikke mindst tilbud. Situationen kan ofte udvikle sig til en lille hyggelig og inspirerende snak.

Køber man whisky i udlandet, skal man i de charterturist-prægede områder mod syd og øst være meget påpasselig med ikke at købe forfalskninger. Internationale lufthavne er sikret mod forfalskninger men også ofte dyrere end lokale butikker. Hvis man derfor ønsker at købe whisky i lokalområdet, bør man anvende de pænere butikker eller supermarkedskæder.