

Road Trip - Speyside, Northern Highlands og Orkney

af Al Jones, al@whiskyjones.com

Den selvbestaltede svenske whiskyguru Henrik Aflodal (det eneste uafhængige menneske i Sverige som lever af sin whiskyinteresse, ifølge egen hjemmeside) kom med et tilbud om skotsk Road Trip for max. 12 personer i mini-bus fra den 1. -7. maj.

Da turen gik til Orkney med besøg på Highland Park og overlappede belejligt med Speyside Whisky Festival (3. – 7. maj) var fristelsen for stor. Sammen med 9 svenskere var vi tre fra Danmark som blev hentet af Aflodal på Aberdeen lufthavn kl. 9:00 om morgenen den 1. maj.

Det planlagte program var tætpakket med totalfokus på whiskyoplevelser og renset for uvæsentlige sidespring som slotsbesøg, "halv fridag på egen hånd", o.s.v. Hvis man søger en mere alsidig ferieoplevelse, så var det her ikke lige det man skulle vælge, men som intensiv præsentation af spændende whiskysteder var der lagt op til noget stort.

Eneste gennemgående svipser på turen efter min mening var Aflodals hang til hvad han kalder "whiskyspotting." På vej til næste mål skulle vi standse op flere gange i gården på et destilleri, bare længe nok til at snuppe et par billeder inden vi drøned videre.

Når det drejer sig om hedengangne destillerier (Vi så Brora, Caperdonich, Coleburn.), synes jeg at et stop kan være berettiget, men det virkede som en billig måde at kunne sige at man har "været på" mange flere destillerier.

Jeg vidste på forhånd, bl.a. fra en rejse med Dansk Malt Whisky Akademi at fordelene ved at komme som et organiseret, forhåndsansmeldt rejsehold – i modsætning til at banke på døren som almindelig turist – er store. De fleste steder blev vi vist rundt af destillerichef eller anden kapacitet, ikke skolepiger og pensionster i kilt som man ellers kommer ud for.. Rundvisninger sluttede også oftest med noget mere end en smagsprøve på husets yngste standardaftapning.

1. maj

Efter en Inchmoan Distiller's Selection skænket af vores guide som velkomstdrink, kørte vi direkte til Ardmore, et destilleri som ellers ikke tager imod besøgende. Destillerichef Alastair Longwell blev vores guide og kunne berette at de er i gang med at oprette besøgscenter og lancere egne single malt aftapninger, hvor det meste af produktionen ellers er forsvundet i Teacher's blends.

Vi fik en prøve på deres kommende malt uden aldersangivelse, men brugen af quarter casks til sidste del af modningen (i stil med Laphroaig Quarter Cask) tyder på en 5-6 årig.

Næste stop blev Glenfarclas hvor sales manager Robert Ransom stod for en lyngennemgang af destilleriet – heldigvis havde man været der før – og en smagning med deres standard 12, 15 og 21 års. Han kunne berette om en kommende Family Cask serie med fade fra alle årene fra 1952 og frem til 90'erne, velsagtens deres pendant til Macallans Vintage Range og til lignende fantasipriser.

Glenfarclas kørte på stærkt nedsat produktion grundet manglende vand efter den tørreste april måned nogensinde. Det blev ikke sidste gang vi hørte den historie på turen.

Efter frokost i Grantown-on-Spey indtog vi Tomatin destilleriet, turens første og største skuffelse. Destillerichef Douglas Campbell og sales and marketing executive Stephen Bremner førte os ind i produktionshallen, men alt var skjult bag en høj skillevæg som vi ikke måtte passere. Forklaringen var de strenge skotske Health & Safety regler, hvilket virker lidt mærkeligt, da vi kunne komme helt tæt på alle faser i produktionen næsten alle andre steder.

I stedet stod vi ved skillevæggen og prøvede Tomatin 12, 18 og 25 samt et par varianter af deres Antiquary blend.

Det kan godt være at de er stolte af at være det femte største mærke i Japan, men de burde skamme sig over gæstfriheden på hjemmebane.

Dagen sluttede med spisning på Mustard Seed restaurant i Inverness og indkvartering på Tain Guest House. På vejen dertil gav Aflodal en "nightcap" Glen Ord 12 års, mens vi stod og gloede op på destilleriets store ruder.

2. maj

Under et kort ophold ved Teaninich gav Aflodal en 10 års inden vi kørte mod Dalmore til en ganske almindelig standardrundvisning som indledtes med en kort DVD præsentation og afsluttede med et glas Dalmore 12 (Oloroso fade). Også her hørte vi at vandmangel var ved at blive et stort problem.

Undervejs så vi en kurv med noget som man kaldte chocolate malt. Det har intet med chokolade at gøre, men er betegnelsen for en meget kraftigt ristet malt som man brugte til en eksperimentel produktion for nogle år siden. Der er ingen aktuelle planer om udgivelser fra denne produktion.

På Balblair fik vi måske turens bedste modtagelse af destillerichef John McDonald som kom fra en stilling som assistant manager hos Glenmorangie for ikke så længe siden.

McDonald kunne berette om tiltagende maltmangel, da landmændene føler at de får for lidt for byg og skifter til andre afgrøder. Også de lider under vandmangel til bearbejdning af deres mix af Optic, Cocktail og Oxbridge byg.

Balblair er i gang med indretning af besøgscenter som skal markere at de helt dropper den almindelige produktserie bestående af faste aftapninger ved bestemte alder og går over til et vintage koncept, hvor hver udgivelse kun identificeres ved destillationsåret. Mon ikke inspirationen er hentet hos Glen Rothes som længe har kørt uden faste standardaftapninger?

Vi fik lov til at smage de første tre vintages udelukkende fra bourbonfade – 1997, 1989 og 1979. Alle kunne friste til et køb og halvdelen af rejseselskabet købte faktisk årgang 1979. En vintage 1969 skulle også være på vej.

Efter spisning i Tain blev det til en nightcap, Tamdhu 18. Efterhånden havde vi gennemskuet at meningen med disse nightcaps kl. 22 var at lokke deltagere hjem fra byen, så vi var friske til næste morgen.

3. maj

Glenmorangie chef Graham Eunsom var vært ved en rundvisning hvor højdepunktet var still house med de usædvanligt langhalsede (Skotlands højeste) kedler som skyldes at

destilleriet blev grundlagt i sin tid med billige, brugte gin stills. Siden har man i forbindelse med udskiftninger og udvidelser holdt fast i gin still formen med lang, smal hals. Glenmorangie stills holder ca. 25 - 30 år, wash condenser 25 år, spirit condenser 15 år. Prisen for en ny still er ca. £100.000.

Eunson berettede at destilleriets produktionsvand faldt som regn for ca. 100 år siden og er blevet filtreret gennem sandsten. Det hårde vand skulle få betydning for smagen af whiskyen, da det afstedkommer nogle specielle enzymreaktioner under gæring.

Destilleriet ejer selv store skovområder i Ozark bjergkæden i USA, hvorfra de får bygget fade fra træer på mindst 100 år som er lufttørret i 2 – 3 år. Fadene leases til Jack Daniels i 4 år inden de fragtes i hel stand til Skotland for at bevare deres tæthed, trods langt større transportomkostninger. Den dag vi kom forbi var der præcist 139.705 fade på lager.

Destilleriet var pioner på finish området i midt-90'erne og diverse finishes udgør idag 20% af omsætningen.

I deres tasting room blev vi budt på nydestillat, 10 år (2nd fill bourbonfade), 10 år fadprøve (1st fill slow growth bourbonfade) som bruges både i 10 års og i Artisan Cask, fadprøve 16 år 58% (10 år i bourbonfade + 6 år i sherryfade), fadprøve sherryfad, fadprøve 59,3% "new wood", d.v.s. helt nyt amerikansk egefad som ikke har været brugt til bourbon.

Vi var flere entusiaster som spurgte hvonår disse fremragende eksperimenter kom på markedet, men blev affærdiget med en bemærkning om at de vist ikke passede til husets still!

Vi tog et langt træk nordpå til byen Wick og Pulteney destilleriet (whiskyen hedder Old Pulteney). Chefen Malcolm Waring viste rundt på det utroligt kompakte anlæg som gør det svært at fotografere og følge med i guidens snak. Besøget sluttede med en standard 12 års og mulighed for selv at aftappe en 16 års 62,9% direkte fra bourbonfad.

Efter spisning i Wick sejlede vi til Orkney og blev indlogeret på Royal Oak Guest House i Kirkwall.

4. maj

Vi blev vist rundt på Highland Park af Hilda, som nok ikke skal have skylden for husets fortolkning af Health & Safety reglerne som medfører at man ikke må fotografere i mash house og still house.

HP har eget maltgulv som dækker ca. 20% af behovet, mens resten købes hos Tamdhu. Prisen på egen malt er 2,5 gange højere end hos Tamdhu, så mon ikke det handler lige så meget om at bevare nogle traditioner og have noget at vise turisterne?

HP har de sidste par år lagt destillat på fad ved 69,8%, i stedet for de gængse 63,5%. Dermed spares ca. 10% på fade og lagerplads. Grunden til at man ikke modner ved fuld styrke – som f.eks. Bruichladdich – er nogle Health & Safety krav som siger at ved transport til lands og til vands, skal alle væsker være på under 70% alkohol.

Da destillerichef Russell Anderson overtog vores hold udtrykte han et inderligt håb om at den højere procent ikke ville påvirke modningen i negativ retning. Ifølge Russell står Highland Park og Macallan til sammen for ca. 95% af alle nye sherryfade som kommer til Skotland.

Russell bød på husets standardaftapninger på 12, 15, 18, 25 og 30 år. 15 års har hidtil kun kunnet købes hos Sainsbury's, men indgår nu i det faste sortiment.

Med £130 for 25 års og £250 for 30 års er Highland Park et typisk eksempel på tidens uhæmmede himmelflugt på priserne på gammel whisky, især som destilleriaftapning.

De uafhængige tager (endnu) ikke så hårdt fat. For enden af gågaden i Kirkwall nede mod havnen gjorde jeg ikke så lidt af et fund hos den lokale kræmmerhandel John Scott & Miller ("Hardware, Wine & Spirits" står der med stort på facaden). Den nuværende købmands far købte 12 fade HP i 1967 og de er blevet tappet gennem årene udelukkende til salg i købmandsbutikken. Jeg købte en flaske fra det tiende fad som er ved at være udsolgt: Highland Park 37 år 50,6% 1967/2004 fl.114/227. Pris: "kun" £115.

Jeg fik lov til at smage på prøver fra de to sidste fade som begge ventes aftappet i år som 40 års. Det ene fad er 1st fill sherry og det andet refill sherry, men pudsigt nok var refill prøven kulsort, mens 1st fill prøven holdt en smuk ravrød nuance og en langt bedre balance mellem sherry og whisky end man har lov til at forvente efter så mange år.

Highland Park gav frokost hos naboen Lynnefield Hotel som har et misundelsesværdigt whiskyudvalg. Highland Park 1958 som koster ca. £1.000 flasken står til £50 for en genstand. Heldigvis fandt jeg en svensker at dele med.

Vi kørte ud til Hobbister Moss hvor HP henter tørv. Ganske usædvanligt benytter HP en blanding af tørv fra de tre forskellige lag: fogg, yarphy og moss. Det nederste lag er ca. 9.000 år gammelt.

HP mener at have tørv nok til de næste 300 år, så fans kan være rolige. Vores guide Willie (fik ikke fat i efternavn) gravede tørv her for 30 år siden og var ganske forfærdet over hvor skødesløst man idag hakker tørv op i store klumper.

Vi gjorde kort ophold hos Scapa, som kører med kun een mand i produktionen. En koncernchef kigger forbi ca. en gang om måneden. Aflodal havde medbragt en flaske af deres 12 års standardaftapning som vi skyllede ned på stedet.

Om aftenen lavede Aflodal en smagning over temaet bourbonfad kontra sherryfad. Her indgik en Macallan fadprøve 1993/2006 fra bourbonfad, Macallan fadprøve 1994/2006 fra 1st fill Oloroso sherry, Black Grouse (en Famous Grouse blend som skulle være mere røget), Talisker Distiller's Edition 1992/2005 med Amoroso sherry finish, Highland Park 25 fra refill sherry og Macallan 25 fra 1st fill sherry.

5. maj

På vej ned mod Speyside igen hvor vi skulle hægte os på diverse Speyside Festival arrangementer gjorde vi stop ved Clynelish og ruinerne af Brora. Aflodal gav en Clynelish 12 års. Michael Langelund fra Esbjerg gav en Society aftapning. Jeg havde medbragt en 12 års 1956/1968 Clynelish fra før destilleriet skiftede navn til Brora og overdragede Clynelish navnet til et nybygget destilleri. Det var et passende sted at indtage sådan en dram.

Vi ankom til Glenlivet over middag til en luksusmagning præsenteret af brand ambassadør Ian Logan som jagede os gennem følgende på under en halv time: nydestillat, 12 (mest bourbonfade), Nadurra (1st fill bourbon), 18, den nye XXV (23 år på bourbonfade + 2 år på Oloroso sherryfade), Cellar Collection 1969 (2nd fill sherryfade). Den 25 årige står til £160, 1969 til £450.

Ude i den særlige Cellar Collection lagerbygning smagte vi næste års 1973 Cellar Collection aftapning direkte fra refill sherryfad og Cellar Collection 1983 French Oak Finish.

I gården kunne man følge whiskyproduktion i mini-format. Glenlivet havde opnået dispensation fra lovkravet om mindste størrelsen på stills og bygget en still på 16 liter som de fyrede op under. De havde desværre lige tændt for den, så vi fik ikke smagt på varen.

Om aftenen drog vi til Elgin og deltog i en ultra-eksklusiv Glen Grant smagning udelukkende med Gordon & MacPhail aftapninger: 10 år, 25 år, 1966 40 år, 1959 47 år, 1950 40 år, 1948 58 år og 1936 46 år. Imponerende whisky ved enhver alder og nogle ufatteligt friske gamle fade.

Den allersidste flaske 1936 blev købt efter smagningen til en bagatel af £1550.

6. maj

Vil man vide alt om whiskyproduktion, så ville jeg henvise til Glen Moray chefen Graham Coull. Her var der ingen koketeren som andre steder. Han svarede beredvilligt på alt, også spørgsmål hvor andre havde påberåbt sig "forretningshemmeligheder."

Ved vejs ende i butikken blev vi budt på 1964 31 år (£250), 30 år 1973/2003 (£180), Signature 16 år Manager's Choice (£70) og Mountain Oak Final Release 16 år fra 3 ubrugte amerikanske bourbonfade og 3 ubrugte amerikanske vinfade (£70).

"New wood" eksperimenter fra fade som aldrig har været brugt dukker frem mange steder for tiden. De fleste kan varmt anbefales, især hvis man er til godt krydret whisky med et vist fadpræg.

Vi fik et venligt tilbud med 20% rabat på 1964'eren – kun £200. Ingen hoppede på den.

En planlagt Wildlife and whisky smuggling walk blev aflyst, fordi vi kom for sent, så eftermiddagen gik med mere whiskyspotting indtil vi vendte tilbage til Glenlivet for en egentlig rundvisning. Men da jeg fik øje på den livstrætte pensionist som skulle være vores guide og hørte at der var fotoforbud overalt, valgte jeg og en anden at blive i cafeen.

Det var vist godt set, da de andre kunne berette om en sløv omgang hvor pensionisten måtte støtte sig hele vejen til en seddel med stikord og var ude af stand til at svare på de spørgsmål.

Søndag aften var der Whisky Festival Gala Dinner & Duncan Taylor Whisky Tasting på Tannochbrae Restaurant i Dufftown, hvor nogle af whiskyerne også optrådte mere eller mindre diskret i maden. Det blev skotsk haute cuisine ledsaget af Pulteney 17 år, Caperdonich 33 år, Bowmore 17 år og Carsebridge 27 år grain og en underholdende præsentation fra Duncan Taylors Mark Watt. Udover disse Duncan Taylor aftapninger var der Bulleit Bourbon og en whisky fizz bestående af Aberlour nydestillat og lemon/lime sodavand serveret i kanyler! Spøjst, men forfriskende.

7. maj

Vi troede at sidste stop inden lufthavnen skulle være Glenfiddich og Balvenie, men det viste sig at man skulle vælge enten/eller. Jeg kom på Balvenie holdet hvor vi fik en overkompetent rundvisning ved Rob MacPherson som gik på pension forrige år efter 43 år i branchen. Hans sidste stilling var som Chivas gruppechef med ansvar for Glen Grant,

6/6

Caperdonich, Longmorn og Benriach. Han var bl.a. ansvarlig for den røgede Benriach produktion som blev til Curiositas.

Rob er for gammel og garvet til at han gider forsvare ting som han ikke selv kan stå inde for. F.eks. på et spørgsmål om hvorfor en del Balvenie aftapninger er farvejusteret med karamel, svarede han blot "De hvide kitler tror ikke at I kan smage forskel" og trak opgivende på skuldrene.

Efter turen smagte vi på Balvenie nydestillat, Founder's Reserve 10 år, Doublewood 12 år, Single Barrel 15 år, Portwood 21 år og Thirty 30 år.

Da jeg bemærkede en flaske Balvenie Roasted Malt 14 år på hylden, fik vi lokket Rob til at give en omgang. Det er bestemt en dram der kan anbefales.

Besøget sluttede med en "lunch" som viste sig at være en forrygende 5-retters menu.

En passende afslutning på en eventyrlig uge inden vi vendte tilbage til hverdagen igen.