

Protokoll whiskyprovning i Hagestad 2013-05-03

Tema: *Glengoyne*

En härlig vårkväll drog Maltes Mältiga Mannar in på Rudolfshus i Hagestad försedda med kluckande flaskor och diverse glas. Inbjudan till den 23:e träffen i ordningen hade utgått från Christer, som ville att vi skulle avnjuta och jämföra några sorter med varierande ålder från destilleriet Glengoyne.

Snart var glasen arrangerade, vatten och whisky upphälda, protokoll och infoblad utdelade så att vi kunde skrida till verket. Följande sorter fanns då i glasen:

Glengoyne 18 yo 43%

Glengoyne 15 yo 43%

Glengoyne 21 yo 43%

Glengoyne 10 yo 40%

Glengoyne Burnfoot 43%

Vi nosade, sniffade, ryste glasen, smuttade och sma(c)kade oss fram på sedvanligt maner med både ospädd och spädd dryck. Följande kommentarer fälldes av mannarna under arbetet.

Glengoyne 18 yo: färgen gyllengul, doften som var fruktig med inslag av kola och knäck gav hopp om fina smaksensationer. Uttryck som Oboy och Bob marmelad kändes kanske inte så elegant men det var smaken; den var mjuk, rund med frukt- och nöttoner. Lång eftersmak med viss kryddighet. En riktigt bra whisky!

Glengoyne 15 yo: guldgul färg liksom 18-åringen. Dofte ospädd dominerad av ketoner (acetone) och inte helt angenäm med en dramatisk skillnad efter spädning: då frigjordes en söt honungsdoft med kakaoinslag. Smaken efter spädning fyllig med sherryinslag men klart kortare än 18-åringen.

Glengoyne 21 yo: Något mörkare i tonen än övriga (sherrylagring?). Underbar doft med inslag av frukter, som pomerans och aprikos, kakao men än mer Kaluha (kaffelikören alltså!). Tallbarren som någon förstasigtpåare skrivit om kunde vi inte känna – vi hänförde det till alltför ivrig användning av toalettvlå med efterföljande skakning av whiskyglaset. Smaken var helt i paritet med doften: fruktig (banan?), komplex med lång, lite torr eftersmak där sherry fanns med. En höjdare helt enkelt!

Glengoyne 10 yo: gyllengul i färgen med ganska fin söt doft med toffee-kola som huvudkomponent och inslag av fruktighet som ökade något vid spädning. Smaken rund och lätt, visst chokladinslag men klart mindre komplex än de tidigare. Ganska kort eftersmak. En mjuk kaffewhisky.

Glengoyne Burnfoot (ålder?): guldgul, möjligen något mörkare än 10-åringen. Doften något spritig och syrlig (malt?), sötman från tidigare sorter kan knappast skönjas ospädd. Den uppgivna tändsticksbranden hade vi svårare att känna men efter spädning framkom en viss unken komponent. Smaken var ganska spritig om än med en svag sötma efter spädning, ganska kort eftersmak. Klart drickbar men kanske ingen höjddare.

Mat och kaffe och en stärkande promenad satte oss i stämning för den avgörande poängsättningen. Efter ytterligare några jämförande smuttar så blev värderingen som följer:

	Glengoyne 18 yo	Glengoyne 15 yo	Glengoyne 21 yo	Glengoyne 10 yo	Glengoyne Burnfoot
Bengt	7	7	8	7	7
Christer	8	7	8	6	5
Göran	8	7	8	6	4
Ingemar	8	7	9	7	6
Pelle	9	7	8	6	6
Medelvärde	8,0	7,0	8,2	6,4	5,6

Vi var eniga om att alla sorterna höll hög klass och att Glengoyne var en whisky som tilltalade oss smakmässigt. Den mjuka, fruktiga whiskyn bedömdes vara god som drink eller avec. En diskussion uppstod om vi efter flera års provningar kanske inte värderar de alltför rökiga sorterna så högt som vi gjorde inledningsvis.

Några jämförelser kan vi göra: Burnfoot var med vid en provning 2010 och fick då omdömen ("brända hossor") som påminner om dagens. Poängen blev 3,7 på den 10-gradiga skalan vilket kan jämföras med dagens 5,6. Smittar sällskapet av sig eller har vi blivit mer sensibla?

En 17-årig Glengoyne provade vi 2009 och den fick då 7,6 poäng – alltså helt i linje med dagens jämnåriga sorter. Glengoyne 10yo har vi tidigare provat (för 10 år sedan!) och den fick då betyget 3 på den sexgradiga skala som vi då använde. Då det rör sig om whisky från samma flaska kan vi möjligen anta att den inte nämnvärt försämrats av 10 års flasklagring i Anderssons matkällare.