

## Protokoll vid whiskyprovning med Maltes Mältiga Mannar den 28.4 2016

Tema: *Skotsk maltwhisky med slutlagring på vinfat*

Torsdagen den 28 april 2016 var märkvärdig i flera avseenden. För det första hölls whiskyprovning en TORSDAG, för det andra hade ett envist kallt och regnigt aprilväder gett vika för mera vårliga vindar och för det tredje skulle vi prova fem stycken fruntimmerswhiskysorter. (Jag ber naturligtvis redan om ursäkt för detta plumpa påstående som alls inte är politiskt korrekt.) Men fruntimmerwhisky var det Göran hade påbjudit och kvällen skulle visa att det var ett gott val.

Det handlade alltså om maltwhisky som är slutlagrad (finished) på vinfat av olika ursprung. Som referenswhisky hade vi en "vanlig" högländare, Glenlivet 12. De övriga fyra sorterna var slutlagrade på fat som använts till Zinfandelviner av okänt ursprung (Zinfandeldruvan har ju blivit väldigt populär och goda viner kan fås från Australien, Italien, Sydafrika och USA), Amarone från Italien som ju är de italienska vinernas Mercedes, Portvin från Portugal och, slutligen, Sauternes, det exklusiva och söta franska dessertvinet (som faktiskt också används till förrätt med gåsleverpastej).

Och sött blev det. Vi var långt från rökiga och håriga ö-whisky och ibland undrade vi om vi satt och provade tyska brandy eller till och med vällagrad rom. Det skulle visa sig att mannarna gav genomgående höga betyg på de söta sorterna och de gled lätt ner.

Följande sorter ingick i kvällens provning:

The Glenlivet 12 Year Old (40%)

Blackadder The Legendary Zinfandel Cask Finish Single Malt (46%)

The Arran Malt Amarone Cask Finish (50%)

Tomatin 14 Years Port Wood Finish (46%)

BenRiach 15 Years Sauternes Finish (46%)

Vad sades då om de olika sorterna, utöver poängen? Jo, som vanligt en hel del. Somt lämpar sig inte för publicering och det stannar därför i undertecknads anteckningar.

**Glenlivet** var ju med som referens och sades vara en bra "standardmalt" som saknade rök och var kort i smaken. Kanske lite väl endimensionell.

**Blackaddern** doftade en aning aceton, den var kort ("to slut i mungen"). Whiskyns ursprung är oklar. Det sägs att den kan komma från flera olika destillerier.

**Arran** var en fyllig och god whisky med djup färg och många dofter och smaker. Fruktig, bittermandel, "klistrar sig fast på tungan", sas det. Smakade bra såväl spädd som outspädd.

**Tomatin** var en höjdare. Den har alla egenskaper en söt avec-whisky skall ha. Doftar sött, har en nyanserad portvinseftersmak som ligger kvar i svalg och näsa en behagligt lång stund.

Slutligen **BenRiach**. Här började vi verkligen ifrågasätta om vi drack whisky eller något annat destillat avsett att njutas med kaffe. Sauternes-smaken kompletterade den i övrigt söta och lite gulliga whiskyn.

Och, sålunda föll poängen:

	The Glenlivet 12 y (40%)	Blackadder The Legendary Zinfandel Cask Finish (46%)	The Arran Malt Amarone Cask Finish (50%)	Tomatin 14 y Port Wood Finish (46%)	BenRiach 15 y Suternes Finish (46%)
Christer	8.3	9.1	9.5	9.5	9.4
Göran	7.5	7.9	8.5	8.3	8.1
Ingemar	6.9	7.6	9.0	9.5	8.8
Pelle	8.0	8.3	8.8	9.0	9.2
Bengt	7.5	8.2	8.9	8.9	9.1
Medelpoäng	7.6	8.2	8.9	9.0	8.9
Medianpoäng	7.5	8.2	8.8	9.0	9.1

Således vann Tomatin. Inget stort namn men väldigt komplex och god dryck som passar bättre i fina salonger än på de karga och blåsiga öarna nordväst om Skottland.

Vid en kontroll med whiskygurun Jim Murray så visade det sig att hans bedömningar inte var långt från våra. Jim börjar lära sig!