

## Beretning fra Islay smagning på Cafe Frederiksberg, fredag den 23. november 2007

Jeg skal være ærlig at sige, at jeg havde store forventninger da jeg tilmeldte mig denne smagning. Som whiskynovice har jeg ikke smagt noget særligt fra de uafhængige aftappere før, og jeg syntes at aftenens program så rigtig spændende ud. Selv om jeg ikke har de store erfaringer med Islay har kun smagt et par stykker fra øen), så har jeg allerede tabt mit hjerte til denne region.

Aftenens foredragsholder, Al Jones, som tidligere har gæstet Lauget fortalte, at han engang var blevet mødt med udsagn som; "der er alt for lidt røg", og lignende! Derfor var aftenens udvalg af Islay whiskys udvalgt så de kunne leve op til mottoet: Røg, røg og så lige lidt mere røg.

Vi skulle smage følgende whiskys i denne rækkefølge:

1. Port Ellen 1982, 22 år (51,8 %) Provenance – Aftapper: John Milroy
2. Bowmore 1985, 21 år (57,5 %) Norse Cask – Aftapper: Whiskyowner.com
3. Bruichladdich 1986, 19 år (54,4 %) Raw Cask – Aftapper: Blackadder
4. Port Charlotte 2001, 5 år (46,0 %) Alchemist – Aftapper: Alchemist
5. Bunnahabhain 1997, 10 år (59,0 %) Signatory – Aftapper: Signatory
6. Laphroaig 1987, 16 år (50,0 %) Old Malt Cask – Aftapper: Douglas Laing
7. Ardbeg 1994, 10 år (50,0 %) Old Malt Cask – Aftapper: Douglas Laing
8. Caol Ila 1991, 16 år (59,2 %) Norse Cask – Aftapper: Whiskyowner.com.

Første whisky der blev slynget rundt i glassene, var en ret dyr sag fra Port Ellen, udvalgt af selveste John Milroy. Flasken står til ca. 1395 kr. og en whisky til denne pris må jo nødvendigvis byde på noget særligt (i hvert fald i min verden). Der var mange bud på hvilke ord der kunne beskrive aromaen ... alt lige fra vanilje til duft af mødding og kostald blev der budt ind med! Whiskyen er lagret på et ret udtjent sherryfad, men jeg syntes at sherrysødmen var til at smage. Whiskyen var overraskende mild, nå man tager en alkoholprocent lidt over 50 i betragtning. En dejlig velafbalanceret og velsmagende dram.

Al Jones fortalte i denne forbindelse, at man så sent som i 1820'erne begyndte med fadlagring, og at lagring på andre typer fade end de traditionelle sherryfade, først tog til i 1950'erne. Det blev lovpligtigt for destillerierne at fadlagre i mindst 3 år, fra 1915.

Den næste whisky var en Bowmore med 21 år på bagen. Al Jones mente personligt at denne whisky var en blanding mellem der bedste og det værste som Bowmore kan diske op med. Der var en kraftig parfumeret duft i næsen og dette karakteristika gik igen i smagen, dog her blandet med en del røg. Man var jævnt enige om, det var en lidt underlig kombination og det skabte skam også livlig debat rundt omkring i lokalet. Der blev prøvet med lidt vand i glasset og det åbnede på forunderlig vis den noget stringente smag op, og det gav en anderledes positiv holdning til whiskyen blandt nogle af de tilstedeværende.

Næste levende billede var en ægte Bruichladdich med alt hvad det indebærer. Bruichladdich er et moderne og "moderigtigt" destilleri, som har en enorm produkt portefølje. De leger endda med tanken om et 100 % økologisk destilleri, med miljørigtige tappeanlæg og økologisk byg. Destilleriet har til denne 19 år gamle whisky anvendt nye sherryfade og sherrysødmen var da heller ikke til at tage fejl af da der blev duftet til denne mørke sag. Der er mild røg at spore i smagen og whiskyen har en fin balance med mange smagsnuancer. Der var bundfald i flasken, men det er vist mest en gimmick fra aftapperens side, da der tilsyneladende er lige meget bundfald i hver flaske! Måske der er en måde at fortælle forbrugeren, at man har fået det hele med ... både smag og træpartikler. Morsomt påhit uden den store betydning for slutproduktets beskaffenhed og kvalitet.

Sidste whisky før pausen var en ganske ung aftapning fra Port Charlotte. Den er i kategorien "Næsten whisky", og på aftapperens hjemmeside anbefales det, at man nyder denne purunge dram med isterninger i glasset! Er det mon det rigtige signal at sende Islay purister? Næppe ... Der var da heller ikke den store sympati for denne opkomling, men der blev loyalt smagt og kommenteret. Spritten var en smule dominerende, selv om røgen var tæt og tilstede i pæne mængder i smagen.

I pausen blev der serveret dejlig mad og en spændende øl fra Velds Mølle Bryghus, med navnet Islay Ale. Det lugter da lidt af fugl!

Efter at have fyldt vores maver med god mad, blev anden halvleg fløjtet i gang.

Selv om Bunnahabhain typisk er bedst i en høj alder, er der masser af saft og kraft i denne aftapning efter ca. 9 år på nyere sherryfade. Mit første indtryk af denne whisky, var en fornemmelse af en god mavepuster. Whiskyen er stram og meget tæt i smagen. Lidt vand løsner dog lidt op og gør den mere medgørlig. Faktisk bliver den ret behagelig og mere elegant end det første indtryk efterlod. Al Jones ville ønske at denne whisky kunne få lov at ligge yderligere 5-10 år på fadene, hvor den sikkert ville udvikle sig til en rigtig spændende oplevelse.

En Islay smagning ville jo ikke være fuldendt uden en Laphroig, så selvfølgelig skulle vi også smage en sådan. Vi kender alle Laphroig som en kraftig og til tider overvældende sag, men denne 16 års var en ret mild og "venlig" udgave, som godt kunne serveres for svigersønnen (Als ord!) Denne dram havde, som én deltager udtrykte det, mange lag i næsen og er desuden velafbalanceret. Bærer præg af at være lagret på første gangs fade, eller i hvert fald første refill-fade. Mange var enige om, at det var en lækker sag.

Destilleriet Ardbeg lider i høj grad af det som mange kalder for "Whiskybranchens succesproblem". På Ardbeg kan de ikke følge med den store efterspørgsel på produkterne og mange årgange er simpelthen udsolgte. Man udgiver derfor en række "næsten" færdige whiskys, som efter manges mening kommer alt for tidligt på flaske og dermed ud til forbrugerne før godt er. Denne smagnings Ardbeg er 10 år gammel og har en smule sødme i næsen. Ellers er den en typisk Ardbeg med en del røg og alt det gode fra Islay.

Aftenens sidste whisky tager os med til Caol Ila destilleriet og det var en værdig afslutning på smagningen. Al J. fortalte at næsten 95 % af produktionen på Caol Ila fragtes til det skotske fastland for at modne, så hvor kommer mon den karakteristiske smag af saltvand, tang og døde sømænd, som altid nævnes i anmeldelser og reklamer for Islay whisky, fra!? Lidt af et paradoks. Denne malt var fyldig, varmende og med en del sprit i smagen. Herlig balance dog, som de fleste kunne bifalde.

Efter at alle havde udfyldt og afleveret deres smageskemaer, blev der traditionen tro holdt auktion over slatterne. De gik som varmt brød, så aftenens udvalg af whiskys må have faldet i de tilstedeværendes smag. Der blev også trukket lod om to flasker Islay whisky, og som en ekstra gimmick, fik to heldige vindere lov at konsumere et glas super Ardbeg fra Cadenhead. En whisky som er tildelt point i den gode ende af 90'erne. Selve glasset fik de dog kun til låns.

Eftersom dette var min første deltagelse i en smagning i Aalborg Whisky Laug, har jeg ikke noget sammenligningsgrundlag. Hvis dette er det generelle niveau, kan jeg regne ud, at jeg har meget godt i vente og jeg glæder mig rigtig meget til den første smagning i 2008.

Tak til Al Jones for godt humør og mange spændende anekdoter om de forskellige whiskys og destillerier. Han sluttede i øvrigt af med at rose Lauget for at være et af de mest velorganiserede og for altid at blive mødt med stor entusiasme og engagement!

Tak til Café Frederiksberg for dejlig mad. Tak til de fremmødte (både medlemmer og ikke-medlemmer) og sidst men ikke mindst tak til bestyrelsen for en hyggelig aften.

God jul og godt nyt år.

Jeg tror jeg skal nyde en stille dram et par gange i løbet af juleferien.

Sláinte!

Med venlig hilsen

Lars Olesen/Medl.: 319