

Sköna havsdofter av ostron och skotsk whisky.

Du som gillar ostron har säkert ätit dem på klassiskt vis med vinäger, schalottenlök eller citron och Tabasco. Kanske har du inte provat ostron tillsammans med härligt havsdoftande, skotsk whisky? Här går turen från de gamla romarna, till fest på ostron toppade med några droppar söt, rökig Black Bottle.



Om en läcker bit av havet

Ostron äts bäst i månader som har bokstaven R, har jag någon gång lärt mig. Nu lär det vara en myt, från början uppkommen i Frankrike i mitten av 1700-talet, där skörd av ostron förbjöds mellan maj och oktober. Detta var i trakterna av Arcachon i Biscaya och anledningen var att de rika ostronbankarna höll på att sina.

Faktum är att ostron i de flesta fall är ätbara året om. Detta har konstaterats i århundraden av både greker, romare och kelter. Första gången ostronodling omnämns litterärt är redan 102 före Kristus, då romaren Sergius Aurata anlägger odlingar i nuvarande Syditalien.

Även långt innan romarna har ostronens förträfflighet som livsmedel varit erkänd. Slukar du denna mollusk får du i dig såväl havsvatten som vitaminer och fosforsalter, kalcium, mangan, järn, koppar, och gott om jod.

Vilda ostron finns och skördas och odlade likaså. För att växa sig kraftiga inleds odling av ostron till havs, då de behöver salt havsvatten. Ostronen flyttas sedan in till flodmynningar för att gödas bättre, men är alltså beroende av en salthalt på några procent för att klara sig.

Ostron och whisky

Ostronen har gott sällskap av traditionella tillbehör, men som du snart ska se även av havsdoftande, rökig, skotsk whisky så sant

kelterna länge älskat ostron.

Första gången jag avnjöt både ostron och whisky var på kajkanten i Oban i sydvästra Skottland. En lång biltur över hedder, genom dalar slutade för dagen vid den branta, vackra havsvik där staden ligger. På kajkanten i ett litet grönt träskjul köpte vi ostron stora som handflator för 90 pence styck. Stenläggningen bar spår av tång och havsvatten som avslöjade att ostronen var så färska att de närmast gläfsste efter oss. Vad jag minns sköljdes ostronen ner med någon rökig Islay-whisky medan vi satt på kajkanten och dinglade med fötterna. På avstånd såg vi hur fiskebåtar la till och färjor stävade ut i den vackra naturhamnen.

Den gången fick ostronen sitt sista bad i en rökig whisky. Det kan ha varit Lagavulin. Eller Ardbeg. Det spelar inte så stor roll. Det viktiga var smaksensationen. Hur sältan, mineralerna och havsvattnet hos ostronen så fint lyftes fram av en sjöstänkt, rökig skotsk whisky. Det var whisky från ön Islay i sydvästra Skottland.

Islay rymmer några av världens mest kända whiskydestillerier. Du har säkert druckit den fylliga, lent rökiga Bunnahabhain, den torra Ardbeg eller den tjäriga, jodsalta Laphroaig? Dessa och några till ingår i Black Bottle; en söt, men rökig blend som gör sig utmärkt just till ostron.

Black Bottle



Historien om [Black Bottle](#) började år 1879 då skomakarsönerna Graham från Aberdeen började blanda whisky. Innehållet var baserat på sädeswhisky blandad med maltwhisky från alla Islays destillerier. Flaskan var svart och gav whiskyn dess namn.

Black Bottle kom att bli en mycket populär blend tack vare sin rökiga men ändå söta och maltiga karaktär. Liksom många andra blender har receptet varierat över åren. Den blandning som finns idag har gjorts fylligare och mer gräddig tack vare inslag av Speysidewhisky med drag av fruktighet och ljunghonung.

Black Bottle har en karaktär av ekspån tack vare lagring på färska ekfat i 9-12 månader. Den har doft av len torvrök och smaken är fyllig med torkad frukt, kexchoklad och kanderade mandlar.

Whiskyvärldens mest kända ö

Islay har knappt fyratusen invånare och ett tiotal destillerier. Ingen vet hur mycket som tillverkas eller hur mycket som dricks direkt av den gemytliga lokalbefolkningen. Här finns världens kanske mest gästvänliga skottar. Hela ön är täckt av torv och frodigt gräs, buskar och strandvegetation. Växterna blir genom tidens gång till torv.

När whiskytillverkarna rostar sin malt används torven som bränsle. Som genom magi återuppväcks växternas karaktär i röken från torven och ger väldoft åt whiskyn. Genom detta får whiskyn smak av de växter som finns i omgivningen. Varje torvrökt whisky blir typisk för det område där torven har brutits, i detta fall med mycket inslag av hav och stränder.



Och allt på Islay luktar hav. Längs kajer ligger fiskenät på tork, båtar guppar i väntan på nästa arbetspass. Stränderna är ömsom steniga och ömsom kantade av gyllene sandstränder ångande av tång. Den maritima känslan förstärks av de destillat av havsdofter som här finns buteljerade som whisky. Varje torvtokig whiskyälskare får något vått i ögonvrån av Ortsnamn som Bunnahabhain, Port Ellen och Bowmore.

Så nästa gång du ska äta ostron, stänk då på några droppar Black Bottle och få en härlig smakupplevelse. Njut av hur saltvattnet från ostronet elegant gifter sig med whiskyns sötma och aromerna av tång, jod och mullrande bränningar!

/Örjan Westerlund



Black Bottle Blended Scotch Whisky

Systembolagsnummer: 86129

279,00 kr

Black Bottle har en nyanserad doft med inslag av nysågat trä, blommor, muskotnöt och rökighet. Smaken är mjuk och balanserad med rökiga torvtoner, torkad frukt, ljunghonung och salta mandlar.

Drink efter ostrommiddan:



Black & Stormy.

Ingefära och skotsk whisky är ofta en bra smakmatchning. Som final på ostrommiddagen tipsar vi om en klassisk romdrink, fast här med Black Bottle istället för rom.

[Läs mer](#)
