

Lärorikt möte med svensk maltwhiskyforskare.

Vid Institutionen för geologiska vetenskaper på Stockholms Universitet är docent Otto Hermelin en väletablerad forskare och föredragshållare. folk o folk har stort intresse av hans nuvarande forskningsområde och vi stämmer träff för att ösa ur denna mer eller mindre outsinliga källa av kunskap.



Under snart 5 år har Otto undersökt maltwhisky med inriktning på hur temperatur och luftfuktighet påverkar fatlagringsprocessen och slutprodukten. Studierna bedrivs på fyra Islay-destillerier samt på Mackmyra i Sverige. På den vindpinade skotska ön berörs 20 ekfat fördelade på Bruichladdich, Kilchoman, Ardbeg och Bunnahabhain. I Mackmyra finns totalt 12 fat på två olika lagringsfaciliteter. Majoriteten av faten är "first fill bourboncasks" men det finns även 2 rödvinsfat på Bruichladdich. På Mackmyra finner vi ytterligare en variabel då faten har storlekarna 30,100 och 200 liter. Fatet är placerade på olika nivåer i lagringshusen och samtliga har sensorer som mäter temperatur och luftfuktighet en gång i timmen. Påtagliga skillnader i mätvärden har observerats både vad det gäller placering i lagerhuset och anläggningens geografiska placering.

Två gånger per år på Islay och tre gånger per år hos Mackmyra tas prover som genomgår en omfattande kemisk och spektroskopisk analys av både organiska och icke-organiska komponenter och hur dessa varierar under lagringstiden. T.ex. när olika estrar framträder och när bindningar sker. Mätningarna inkluderar även bland annat PH-värde, alkoholhalt och en klassificering av färgen. Detta intressanta forskningsprojekt kommer att pågå under 10 år och i mars nästa år kommer ett halvtidsresultat att presenteras.

Vid Institutionen för geologiska vetenskaper har studieresor till Islay varit en återkommande aktivitet. Dels för att en av institutionens professorers avhandling behandlade just Islay, men även på grund av att ön visar en stor geologisk variation på en liten geografisk yta och att de här är väl exponerade. Men hur kom maltwhiskyn in i bilden?

- Vid ett besök på ett av öns destillerier upptäckte jag att kopparrören i anslutning till "The spirit safe" var kraftigt ärgade. Då väcktes min nyfikenhet och forskaren inom mig ville genast veta hur mycket kopparoxid som finns i det nya destillatet. Efter lite övertalning fick jag genomföra analyser och det visade att det var mycket höga värden av kopparoxid men att dessa minskade

kraftigt av fatlagringen. Träet absorberar koppar, så det finns cirka 3-4 gånger högre värden i det nya destillatet jämfört med en 10-årig whisky. Med denna insikt kom det genast ytterligare funderingar på vad som egentligen händer med whiskyn under fatlagring, och eftersom det visade sig vara ett relativt utforskat område blev det ett lätt val, berättar Otto Hermelin.

När man pratar om vin är "terroir" ett populärt begrepp, det vill säga att de lokala förutsättningarna vad gäller klimat, jordmån och topografi, vilka i högsta grad påverkar slutprodukten. Kanske är det dags för en liknande term även för maltwhisky. Men då avser man knappast förutsättningarna där kornet odlas utan främst var och hur faten lagras. Att det blir skillnader beroende var faten lagras är vida känt, men genom Otto Hermelins forskning kommer vi att få detaljerad kunskap som kan komma betyda mycket för whiskyindustrin. Vad det gäller den i Sverige så populära Islaywhiskyn pratar man ofta om en förnimbar salta. Många hävdar att det är snobberi eller marknadsföringsfloskler att whiskyn får karaktär från de salta vindarna, men icke så Nicke. Ottos analyser har visat att den höga luftfuktigheten på ön innehåller salt och att det finns klart mätbara skillnader i detta hänseende mellan whisky som lagrats på ön och på fastlandet.

Framöver kommer hans forskning utvidgas, då han tillsammans med Bruichladdich kommer att kartlägga skillnader mellan destilleriets gamla lagerhus och de nya (som rymmer 11 fat på höjden). Det finns även planer att tillsammans med något av öns destillerier fylla fat där hälften lagras på ön och den andra hälften på lageranläggningar på det skotska inlandet. Men finns det några andra områden inom whisky som tål att utforskas?



- Ja, det vore intressant att studera hur stor betydelse det har vilken alkoholhalt man har på spriten när den förs över till faten. Normalt är det 63,5%, men vad händer rent kemiskt och karaktärsmässigt om det är lägre eller högre alkoholhalt. Sedan är det intressant att titta närmare på själva jäsningsen och jäsningskaren ("washback") Exempelvis vad det har för betydelse om jäsningskaret är av Oregon pine eller rostfritt stål, säger Otto.

Vi kom även att prata mycket om vattnets betydelse. Otto har tidigare genomfört 7,5-poängsutbildningar på universitet med namnet "Whiskygeologi", där man bland annat tittade på hur vattnet påverkas av berggrunden och vad vattnet har för betydelse för whiskyn. Just vattnet är ju en faktor som ofta förs fram av branschen som oerhört viktig, men Otto och jag var ganska överens om att det inte har så stor betydelse som destillerierna vill antyda. Den absolut största påverkan som vattnet har på whiskyn är när man vattnar ner spriten från fatstyrkan till alkoholprocenten i flaskan. Då använder mer eller mindre alla destillerier samma vatten; ett neutralt avjoniserat kranvatten. Det "unika" källvattnet används alltså tidigare i tillverkningsprocessen. Däremot har det mycket stor betydelse vilket vatten man själv droppar i sin favoritwhisky. Jag fick veta att Otto har gjort provningar där man provar samma whisky tillsammans med tre olika sorters vatten; källvatten från Islay, källvatten från Sverige och vanligt kranvatten. Resultatet blev tydliga skillnader i smak och karaktär.

folk o folk ser mycket fram emot Otto Hermelins halvtidsresultat och hoppas på att få ta del av det på något vis. Kanske kan vi locka honom till att hålla i en av folk o folks provningar? Avslutningsvis frågar jag om han har någon favoritwhisky, och med lätt förvåning är det inte från ett av Islays destillerier utan Mortlach som vi finner i Speyside. Mycket nöjd efter en god och oerhört givande lunch, slår jag igen min anteckningsbok. Otto ser loggan med de tre korporna och utbrister "Ah, Ravenswood - ett av mina favoritviner som jag upptäckte under min tid i USA."



Bunnahabhain Mòine

Systembolagsnummer: 10106

389,00 kr

Bunnahabhain Mòine har en tydlig och nyanserad rökig doft med fatkaraktär, inslag av päron, ljunghonung, halm, ostronskal, vanilj och grapefrukt. Den har en påtagligt rökig smak med fatkaraktär, inslag av päron, ljunghonung, halm, ostronskal, vanilj, tjära, grapefrukt och salmiak.

Bör avnjutas rumstemperad.



Ravenswood Vintner's Blend Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

139,00 kr

Vinet bjuder på en generös och fruktig doft av mogna körsbär, hallon och blåbär tillsammans med fatiga och kryddiga toner av sötlakrits, mynta och vanilj. Välbalanserad och fyllig smak av mogen frukt och örter. Mjuka tanniner och sammetslen, relativt lång eftersmak med inslag av söta frukter, mörk choklad och kryddor.

Passar perfekt till kraftigare rätter av lamm-, nö- eller viltkött. Varför inte grillad ryggbiff med kapp med ostfyllda potatiskroketter och Café de Paris smör?