

Korn helt enkelt – om maltwhiskyns råvaror.

Det låter alltid så enkelt: maltwhisky görs av korn, vatten och jäst. Som att koka en fantastisk soppa på en spik. Men vad är så speciellt med just korn? I den första av tre artiklar om maltwhiskyns råvaror tittar vi närmare på kornet och några av de processer som ofta överskuggas av unika kopparpannor och lagring i ekfat när man talar om smaker i den färdiga whiskyn.



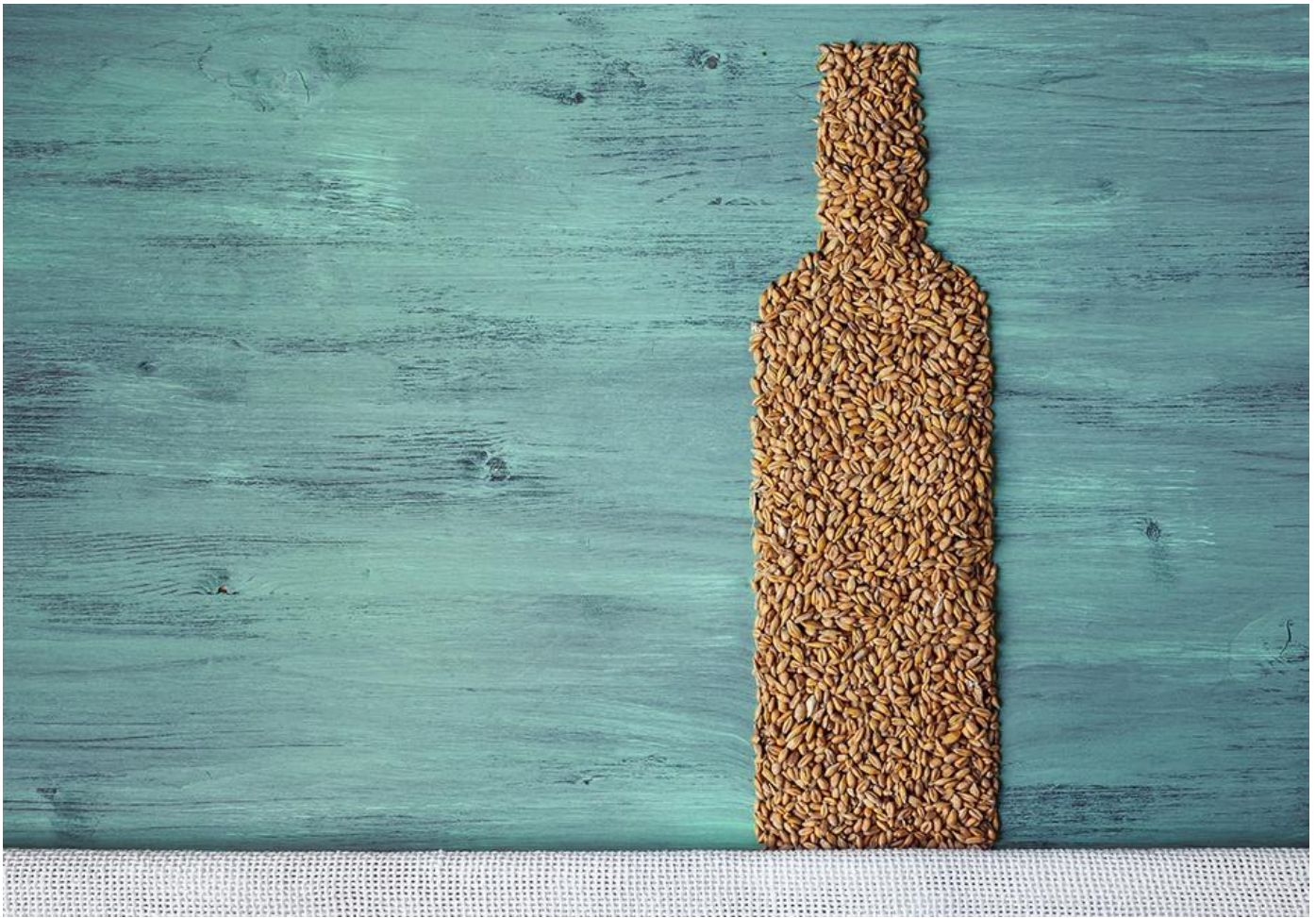
Inget annat sädeslag har anpassat sig så bra till det kalla nordeuropeiska klimatet och de långa ljusa sommarkdagarna. Såväl i de skotska högländerna som på andra håll i Europa har man odlat korn i tusentals år, och länge var detta oundgängligt för att mätta skottarnas magar och för att utfodra deras djur. Men också för att släcka törsten; ty redan före vår tideräkning, när de gamla grekerna fortfarande var unga och sydeuropeerna hade börjat dricka vin, hade människorna i dagens Storbritannien förmodligen lärt sig att brygga ett slags överjäst öl. Men de vildjästa smakerna i ölet lämnade säkert en del i övrigt att önska, och tillgången på humle, med dess konserverande effekter, var mycket begränsad.

När man upptäckte att det gick att destillera ölet fick man dock en dryck som hade betydligt längre hållbarhet. Dessutom blev den mer gångbar som betalningsmedel och lättare att transportera på hästryggen. Och kornet är verkligen en fantastisk råvara att koka sprit på. Korn innehåller grupper av särskilt flitiga enzymer, som aktiveras under gironingsprocessen och effektivt bryter ned stärkelse till jäsbart socker. I förhållande till andra sädeslag är det därför ganska lätt att lura kornet på dess energiförråd genom att först få det att börja gro under kontrollerade former (mältning) så att stärkelsen exponeras, och senare laka ur sockret genom att tillsätta varmt vatten under mäsningen. Men det mältade kornet bidrar också med egna smaker som i slutändan kan ge kropp och komplexitet åt den färdiga whiskyn. De maltiga aromerna, med inslag av till exempel bröd eller kex, kan vara mer eller mindre framträdande i slutprodukten.



Till skotsk maltwhisky används främst arten tvåradigt korn. Inom arten finns sedan en mängd olika *sorter*, av vilka några få har prövats framgångsrikt i tidskrävande och avancerade växtförädlingsprogram. Av dessa sorter är det i sin tur bara ett litet fåtal som klarar kraven för att tas upp på en officiell lista över rekommenderade kornsorter för mältning och whiskytillverkning. Bra malkorn för maltwhisky är s.k. vårkorn (det sås på våren och skördas på hösten) och bör gärna ha korta och styva strån (för att inte fällas av vinden eller ligga an mot marken). Malkornen ska vidare uppfylla en rad egenskaper, som till exempel att ha bra motståndskraft mot sjukdomar och angrepp från skadeinsekter samt – inte minst – en bra förmåga att gro med höga halter av stärkelse. Ju mer stärkelse, desto mer jäsbart socker och större alkoholutbyte.

För skotsk maltwhisky finns inget krav på att råvarorna måste härröra från Skottland. Merparten av allt korn som odlas för destillerierna växer dock inom Storbritannien. Kornet mäلتas vanligen på ett modernt mälteri i Skottland eller England och levereras enligt överenskomna specifikationer till destilleriet, där det mals och mäskas. Den mäلتade kornsort som ett destilleri använder byts normalt ut med ett antal års mellanrum, oftast i takt med att nya sorter tas upp på rekommendationslistan och äldre mönstras ut.



Men har då valet av kornsort någon betydelse för hur den färdiga whiskyn smakar? Det här är en fråga som länge har delat whiskybranschen i olika läger. Ett exempel som ofta lyfts fram är kornsorten Golden Promise, som under större delen 1970-talet dominerade inköpslistorna på de skotska destillerierna. Det har framhållits att denna kornsort i sig bidrar till en oljigare textur i den färdiga maltspriten. Mer forskning skulle säkert kunna ge ytterligare kunskap om olika kornsorters påverkan, men det är inte alldeles enkelt att få övertygande svar. På ett enskilt destilleri är det många faktorer under processen fram till den färdiga whiskyn som kan vara svåra att hålla konstanta, vilket försvårar en jämförelse mellan två destillat gjorda på olika kornsorter. Jämför man dessutom whisky som har lagrats en tid kan ju även eventuella skillnader överskuggas eller suddas ut av lagringsprocessen och de högst individuella avtryck som olika fat kan ge.

En närbesläktad fråga är vilken betydelse det har var någonstans som kornet har odlats. På Deanston Distillery har man till exempel gjort whisky av malt från endast närbelägna kornodlingar. Ett närodlat korn kan naturligtvis öka destillatörens känsla av kontroll över sina råvaror. Närheten till både kornodlingar och mälteri, med minskade transporter som följd, kan ju också ha miljömässiga fördelar. Det är dock tveksamt om det i just detta avseende är meningsfullt att tala om ett slags *terroir*, dvs. att olika lokala förutsättningar – i form av till exempel klimat, jordmån och topografi – skulle påverka kornet på ett sätt som förlänar specifika smakmässiga särdrag åt den färdiga whiskyn.

Men oavsett vilken kornsort som används görs ett annat val, under mältningen av kornet, som förmodligen alltid är av större betydelse för slutresultatet. Det gäller frågan huruvida whiskyn ska vara helt örökig eller ha någon grad av rökighet. Förbränningen av torv under slutfasen av mältningen är ett bra exempel på hur dofter och smaker som associeras med whiskyns råvaror kan märkas i den färdiga whiskyn. På sätt och vis är just dessa dofter och smaker flera tusen år gamla där de vilar i torvens innehåll av förmultnade växtdelar, som packats i lager på lager i en gammal mosse någonstans i Skottland. När torven förbränns under kornbädden bär röken med sig aromer såsom eteriska oljor och fenoler (kolföreningar), som sätter sig i det groende kornets skal medan det fortfarande är fuktigt. Aromerna kramar sig fast och ger mer eller mindre uttalade rökiga toner i den färdiga whiskyn.

Idag är vi tämligen överens om att också platsen där torven bryts, liksom sannolikt också från vilket djup i mossen som torven hämtas, har betydelse för karaktären på rökigheten och smakerna i den färdiga whiskyn. Den så karakteristiska röken från Islay med sina inslag av tjära och ibland medicinala undertoner, kommer till exempel från torven i vad som är en gammal igenvuxen sjöbotten på ön, och där sammansättningen av de växtslag som förmultnat ser annorlunda ut än i en torvmosse i högländerna. Så när man till exempel läppjar på sin Big Peat från Islay är det inte alls konstigt om man hör måsarnas skrån över vågorna som

sakta rullar in över stranden och skummande sträcker sig efter den uppspolade tången och de nytjärade ekorna. Det är, helt enkelt, bara smakerna från det mältade kornet.



Om Daniel Winter

Ålder: 41

Gör idag: läser bl.a. en sommelierutbildning, skriver dryckesrelaterade artiklar och håller provningar i den egna firman Whiskytell. Har jobbat som jurist i ganska många år. Bor på Tjörn med fru och två söner.

Intressen: Whisky, vin, resor, historia, musik.

Favoritdryck: Oj, måste man välja?

Favoritmat: färsk fisk eller isländsk lammytterfilé



Deanston Virgin Oak

Systembolagsnummer: 85396

420,00 kr

Denna maltwhisky lagras först på Bourbonfat för att sedan överförs till helt nya ekfat (Virgin Oak) från amerikansk vitek, där de vilar 6-9 månader. Doften har inslag av fat, citronskal, maltsocker med fräscha toner av äpple och muskot. Smaken har inslag av fatsötma, kanerad frukt, vaniljfudge.