

Hur smakar egentligen en whisky?

Kryddnejlika, ingefära och kanel. Pomerans, russin och torkad frukt. Nötter och choklad, och knäck förstås. Och mycket mer. Julen kom och gick. Men inte bara julen brukar fyllas av dofter. Ibland finner man åtskilliga av dessa aromer och många därtill när man håller näsan över en rom eller sherryfatslagrad whisky. Och delikata dofter av nötter och rostade mandlar i en cognac kan få många att gå igång och tala om *rancio*, den komplexa karaktär som kan uppstå när vissa ämnen i spriten oxiderar under en längre mognadsprocess.



En whiskys doft och smak kan berätta en hel del om hur den har tillverkats. Inom whiskybranschen används ibland det engelska ordet *congeners*, en sammanfattande benämning på de hundratals kemiska föreningar som uppträder när man gör whisky och som på ett eller annat sätt påverkar dofter och smaker i whiskyn. Hit hör bland annat de väldoftande *estrarna*, som bildas redan under jäsningen när olika syror reagerar med alkohol i mäsken.

Den sensoriska processen

Sensoriskt bryter vi ned beskrivningen av en whisky i dess utseende, doft, smak och eftersmak. Bland alla congeners som påverkar vår bedömning är aromerna – som vi uppfattar genom våra luktreceptorer som sitter högst upp i näshålan – den absolut största gruppen. Aromerna registreras inte bara när vi doftar på whiskyn, utan också när vi smakar på whiskyn och aromerna dunstar till luktreceptorerna via svalgförbindelsen. Från aromer skiljer vi dock smak i egentlig mening, som vi ju känner med smaklöckarna på tungan. I sprit kan smaklöckarna bara uppfatta sötma, beska, syra och sälta. Så när vi säger att en whisky har smak av malt, honung och söta plommon är det egentligen smakupplevelsen i stort vi menar, det som på engelska heter *flavour* och motsvarar en kombination av både smak och aromer.

Om vi bortser från rikedomen av aromer kan just smaken av en whisky vara svår att beskriva. Grundsmakerna är ju mycket begränsade, och anledningen till varför en whisky smakar sött, beskt, syrligt eller salt är inte alltid lätt att förklara. Så varifrån kommer smakerna?



Sötma i sprit

Liksom i vin är sötma i sprit en indikation på hur mycket socker som drycken innehåller. Sprit som just har destillerats innehåller inget socker, men i rom, brandy och flera andra spritsorter är det vanligt att man tillsätter socker. I armagnac, cognac och calvados får små mängder socker tillsättas, inte minst för att dämpa eldighet från alkoholen eller runda av bittra smaker från ekfaten (max 2 gram per liter sprit i armagnac och max 8 gram i cognac och calvados). Men i en straight bourbon samt whisky från till exempel Skottland och Irland är detta inte tillåtet. Whisky som tillverkas och säljs inom EU får spädas med vatten före buteljering men inte innehålla några andra tillsatser än karamellfärg (E150). Whiskyn lakar visserligen ur sockerarter från ekfatet under lagringen (och små mängder finns också i karamellfärg om sådan används), men det rör sig i regel om mycket små doser, i regel mindre än ett halvt gram socker per liter.

Desto större påverkan på sockerhalten har det som med en engelsk term ibland kallas "indrink", dvs. vad som har sugits upp i fatet från dess tidigare innehåll. Visserligen är begagnade bourbonfat den absolut vanligaste typen av fat som används till whisky, men till skillnad från exempelvis producenterna av cognac och armagnac har den skotska whiskyindustrin ett gammalt kärleksförhållande till fat som tidigare har lagrat söta sherrysorter liksom portvin och madeiravin. Även om fatet givetvis måste tömmas helt innan det får användas för whisky, kan ändå tiotals liter av vinet ha trängt in i fatets stavar och avsatt restsocker och andra ämnen som whiskyn sedan lakar ur. Den första fyllningen av whisky på fatet kommer därför att få viss karaktär från fatets tidigare innehåll.

Flertalet av de huvudtyper av sherry som görs idag, däribland den vanliga oloroso, är torra viner. Men en whisky som exempelvis har lagrats en tid på ett fat som tidigare har innehållit den naturligt söta sherryn pedro ximénez, skulle förmodligen kunna laka ur motsvarande mängd socker som får tillsättas i en cognac. Oavsett vilket vin eller annan dryck som whiskyfatet tidigare har innehållit blir en whisky (eller cognac) dock aldrig söt på samma sätt som till exempel en uppsötad rom kan bli, eller för all del en likör.

Men upplevelsen av sötma ska inte bara tillskrivas socker. Till all smakupplevelse hör också det vi kallar munkänsla – dvs. hur vi uppfattar drycken med känslan på tungan och i munnen. Hit hör bland annat hur värmande eller eldig whiskyn uppfattas, liksom dess viskositet eller fyllighet. Munkänslan samverkar ofta med smaksinnet. Alkohol kan förvisso upplevas som eldig, men kan också vara mer eller mindre integrerad, ge ett något sött intryck på tungan och förstärka upplevelsen av en diskret sötma från andra ämnen i whiskyn; alkohol är ju som bekant en smakbärare. En hög koncentration av både alkohol och olika smakämnen

(congeners) kan vidare ge whiskyn en fyllig och oljig kropp, på samma sätt som sötma i en dryck kan göra.

Beska i whisky

En annan grundsmak som är nära förknippad med munkänslan i en whisky är beska. Bittra smaker kommer normalt från tanniner och andra ämnen i eken som whiskyn allteftersom lakar ur under lagringen. Tanninerna gör att whiskyn kan kännas sträv och adstringerande (sammandragande) i munnen. Samtidigt bidrar de med struktur (en ryggrad) åt whiskyn och har en torr smak som balanserar upplevelsen av fruktighet och eventuell sötma.

Syra och sälta i en whisky hör till periferin. En syrlig smak orsakas av förekomsten av syror, vilka ofta förknippas med oavsiktliga smaker som uppkommer under jäsningsen eller från ofriska fat. Syrlighet i whisky är därför en smak som sällan anses eftersträvansvärd. Det är en annan sak att estrar, bildade när just syror reagerar med alkohol, kan ge whisky drag av en diskret och högst angenäm syrlig fruktighet, inte sällan efter längre lagringstider.



Sälta från kustnära lagring

Sälta är förmodligen whiskyns mest omdiskuterade smak. Det har till exempel hävdats att koncentrationen av natrium i en whisky aldrig blir så hög att smaksinnet skulle kunna uppfatta sälta. Idag menar många också att sälta i en whisky inte kan påverkas märkbart av att whisky lagras i saltstänkta kustnära miljöer. Men under våren 2018 tillkännages ett halvtidsresultat från en mycket intressant [forskning](#) som Otto Hermelin vid Stockholms universitet genomför på whisky som lagras på bland annat Islay. Hittills synes hans forskning ge stöd för att det faktiskt är möjligt att påverka den mognande whiskyns halter av natrium, genom att på olika sätt exponera whisky i lagerhusen för väder och vind i kustnära områden. Men det är inte bara den gamla diskussionen om den salta havsluften som härigenom får nytt liv; mätningarna visar även på högre halter av kalium i återanvända vinfat jämfört med andra fat, vilket också skulle kunna ge en eventuell sälta i den färdiga whisky.

Diskussionen om huruvida du och jag upplever sälta i en whisky sätter fingret på en annan viktig omständighet i vår smakupplevelse, nämligen våra egna förväntningar. Fortfarande återstår också mycket forskning innan man kan ge heltäckande förklaringar till uppkomsten av aromer, smaker och munkänsla i en whisky. Men kunskap om vad som händer i en whisky under

dess tillverkning och lagring ger så klart whiskymakaren tänkbara verktyg för att ytterligare kunna kontrollera och påverka utvecklingen av just congeners, och därigenom whiskyns unika smakprofil.

/Daniel Winter



Ledaig Single Malt Whisky 10 Years Old

Systembolagsnummer: 85390

525,00 kr

Denna maltwhisky görs av torvrökt malt och lagras i ekfat som tidigare använts för lagring av bourbon i USA samt annan maltwhisky på destilleriet. Har en medelstor doft med rökighet, tjärpastiller, saltbestänkt kustremsa, mintchoklad samt lätt florala toner. I smaken finns en viss pepprighet och tydlig rökighet samt inslag av vitpeppar, lakrits, kryddnejlika och en lätt sälta.



Kavalan Solist Sherry Cask

Systembolagsnummer: 85319

1.299,00 kr

Lagrad på oloroso sherry fat. Doften är ren och komplex med flera dimensioner av torkad frukt, nötter och kryddor liksom toner av marsipan och vanilj. Smaken är fyllig och oljig med torkad frukt och kryddor som dröjer kvar i munnen samt en touch av kaffe.

Se också



Lärorikt möte med svensk maltwhiskyforskare.

Mats har träffat den svenske whiskyforskaren Otto Hermelin för att reda ut ett och annat.

Läs mer
