

## DESTILLERAT

### MAGNUS HAR ORDET



Omtumlande. Det var känslan när jag förstod omfattningen av efterfrågan på en flaska svensk maltwhisky.

Att Prelidium:01 skulle sälja slut på kort tid, kanske på några dagar, det både hoppades och trodde jag, men kö framför 318 systembolag och slutsålt överallt på 60 minuter! Det trodde varken vi eller Systembolaget som ändå har en viss erfarenhet av att sälja whisky i Sverige. Därför, och eftersom den svenska modellen för alkoholförsäljning inte ännu medger att vi själva säljer våra produkter i landet, kunde tyvärr inte alla som varit med oss från början få tag på en flaska. Det senare rättar vi till just nu och letar också en lösning för kommande fem lanseringar.

Prelidium:01 har mottagits övervägande positivt även om det som namnet antyder (de första dropparna) är en ung försmak av den kommande produkten. Den kan dock inte jämföras med betydligt äldre utländska kollegor eller mot den 3-åriga Mackmyra Reserve som vi buteljerade från de första Reservefaten i december. Den smakmässiga sensationen står nämligen fortfarande dessa Reservefat för. Som fatägare kan du tryggt luta dig tillbaka och veta att du har tillgången av den bästa svenska maltwhiskyn säkrad.

**MAGNUS DANDANELL**  
VD Mackmyra Svensk Whisky

### ATT BLANDA EN WHISKY

*Den 6 mars i år var en spännande dag i Mackmyras historia, då såldes för första gången en buteljerad Mackmyra-whisky till allmänheten i Sverige; Mackmyra Prelidium:01. Som du säkert vet var det ett enormt intresse och de 4000 flaskorna tog slut på mindre än en timme.*

Till skillnad från Mackmyra Reserve, som är en "single cask" (alltså whisky från ett enda fat) är Prelidium-serien blandningar från olika fat. Och för att få fram en bra whisky måste någon prova de olika faten och blanda och smaka för att få fram en smak som kan tillfredställa en whiskyälskare.



Hos Mackmyra är det Magnus Dandanell och Angela Forsgren D'Orazio som ansvarar för blandningar och provsmakningar av den whisky som ska bli Prelidium.

– Vi åtta grundare samlades i mars 2005 i den fjällstuga i Sälen där vi sju år tidigare kom på tanken att starta whiskytillverkning, och gjorde den första idé-komponeringen som blev grunden till Prelidium:01, berättar Magnus. Det var en förstagångssituation för oss, men vi ville att den skulle få en



egen stil. Temat bestämdes till "de första dropparna", vilket gav stilen automatiskt.

– I juni 2005 satte blandningsarbetet igång och vi började med att provsmaka 76 olika fat för att kontrollera kvaliteten, berättar Angela. Tanken var ju att få med alla de första faten för att Prelidium:01 verkligen skulle vara "de första dropparna".

– Sen gäller det att den blandning man gör ger en fulländad smak, fortsätter Magnus, det är inte alltid ett plus ett blir två när man lägger ihop saker. Ibland blir det mer eller mindre; de ingående komponenterna i en blandning kanske är jättebra men blandningen saknar något. Till slut är det en giftasprocess där whiskyn behöver stå till sig en tid för att man ska kunna känna den slutliga smaken, så som den kommer smaka i flaskan.

Prelidium-serien, som kommer att bestå av sex utgåvor, kommer alla att ha olika teman. Prelidium:01 hade temat "de första dropparna". Vad kommer temat för 02:an att bli?

forts. på sid 2

forts. från sid 1

– Först har vi en grundidé, som utgår från det vi har. Och eftersom vi började lägga vår whisky på bourbonfat och svenska ekfat så kändes det naturligt att för vår andra utgåva ha tyngdpunkt på den svenska eken, säger Magnus.

– Sen beror det förstås väldigt mycket på vilka fat vi har tillgängliga, fyller Angela i. Ännu har vi har ju inte tusentals fat att välja bland som de redan etablerade destillerierna, majoriteten av våra fat är fortfarande relativt unga. Men Preludium:02 blir vår tribut till den svenska eken.

*Hur kommer den smaka?*

– Det blir tydliga ek-aromer som förnimmer om den svenska ekskogen, berättar Magnus. Och den som lagt grunden till 02:an är Jonas Berg, en av Mackmyras grundare. Det var han som destillerade under de första åren och även han som var på Visingsö och hittade ekarna som blev våra första svenska ekfat, och han gillar de lite kraftfullare, dominantare smakerna.

– Den kommer inte ha 01:ans förtjusande fruktighet, fyller Angela i, utan en maffig kryddighet, med toner av sandel- och cederträ istället. Färgen kommer även att vara djupare eftersom den färskaste svenska eken ger en kraftig färg.

*När kommer Mackmyra Preludium:02?*

– Det är inte klart ännu, men vi räknar med att vi ska kunna sälja den någon gång efter sommaren, säger Magnus, förhoppningsvis både på Systembolaget och till restauranger. Och en del kommer även gå på export. ■

## TIPS FÖR GOLFINTRESSERADE:

Följ utvecklingen av en ny golfbana runt destilleriet!

[www.mackmyragolf.se](http://www.mackmyragolf.se)

## MACKMYRA RESERVE – DU BESTÄMMER SJÄLV



*Mackmyra Preludium:01 skapades av oss, för att genom sin smak beskriva de allra första åren i vår historia. Med Mackmyra Reserve är det du som skapar din egen maltwhisky: du väljer själv recept, fattyp, lagerplats och inte minst hur lång lagringstiden ska vara. Dessutom är du säker på att du har tillgång till Svensk maltwhisky.*

Eftersom ek är ett levande material är dina flaskor unika till sin karaktär, en karaktär skapad av och för dig.

På nästa sida kan du se några av de recensioner som 01:an fick, och vi vill även påminna om det blindtest vi genomförde hösten 2005, då Mackmyra Reserve 2002 ställdes mot etablerade skotska och irländska whiskymärken i åldersspannet sex till tio år. Reserve hamnade i topp med många goda omdömen! Det var en treårig Reserve som provades då, så det finns flera år kvar för en ännu bättre utveckling. Till slut är det du som själv bestämmer när din whisky ska tappas på flaska.

En av anledningarna till att Mackmyra Reserve kan bli så bra på så pass kort tid är att den lagras på så små fat, 30 liter, till skillnad från traditionell maltwhisky som lagras på fat upp till 700 liter. Det är de små volymerna, i relation till ek-ytan i faten, som ger en snabbar mognadsprocess. För att hålla en hög intensitet i smakerna har vi också valt att enbart använda fat av så kallad first fill-kvalitet vilket

innebär att faten kommer direkt från USA, Spanien eller är nyttillverkade av svensk ek.

Mackmyra Reserve har två nyheter i år. Den största nyheten är vårt nya lager på Håckeberga Slott i Skåne, där vi just nu håller på att färdigställa lagerbyggnaden för att ta emot de fat som ska lagras där. Under sommaren finns flera tillfällen för besök av lagret och slottet i samband med Kollektionsprovningar (läs mer på [www.mackmyra.se](http://www.mackmyra.se)).

Årets andra Reserve-nyhet är att du kan göra din Reserve till en double wood (alltså whisky lagrad på två olika fat). Nu kan du nämligen välja att fylla ditt fat med det eleganta receptet som redan lagrats tre år på 200-liters ex-bourbonfat, vilket ger en trevlig, ung whisky efter ett år.

Söker du en whisky med eleganta fruktaromer och en avrundad sötma rekommenderar vi att du fortsätter lagra på ett 30-liters ex-bourbonfat. Söker du en bredare, kryddigare smak med en markerad ton av torkade frukter ska du välja ett ex-sherryfat. Den mest särpräglade aromen ger vårt svenska ekfat med en markerad fat-ton och kryddighet som skapar vår mest kraftfulla whisky.

Fullständig information om Mackmyra Reserve finns på [www.mackmyra-reserve.com](http://www.mackmyra-reserve.com), där kan du även ladda ner vår produktbroschyr i pdf-format. ■

## NYA PRODUKTER I HANDELSBODEN!



Vår förträffliga whiskykaraff finns nu åter till försäljning. Karaffen är tillverkad av det nya kristallmaterialet Tritan som är helt blyfritt. Den är graverad med texten Mackmyra Reserve som bilden visar.

Pris: 990 kr

Nu kan du även köpa lådan av ek, med plats för sex flaskor Mackmyra Reserve eller Preludium.

Pris: 350 kr

Du kan köpa karaffen och lådan, liksom våra övriga produkter, på våra besöksmål Mackmyra Destilleri och Skärgårdslagret på Fjäderholmarna. Du kan även handla på vårt kontor på Hantverkargatan 5 i Stockholm. Vi kan tyvärr inte skicka några produkter. ■



## RECENSIONER AV MACKMYRA PRELUDIUM:01

"Lowland-like, extremely pretty and characterful. Good by any standard, excellent given its youth. Welcome to the gang Mackmyra!"  
*Whisky Magazine, nr 54*

"En häpnadsväckande whisky. Inte världens mest komplexa, men med givna förutsättningar (dryga tre år i ek) förbluffande snyggt ihopplockad, närmast perfekt i konstitutionen. Regin i gommen är där, söt godisstart vitaliserar av hetsig fruktsyra innan förväntad eksignerad kryddvärme rundar av. Spritigheten (som kan förväntas hos ett ungdestillat) bryter inte ens igenom i eftersmaken som är mjukt oljig."  
*Henrik Aflodal, www.whiskyspot.com*

"Mild, ung, fruktig smak med diskreta mäs- och sädestoner och knappt märkbar rökighet. Ytterst ung, extremt spritig smak med enorm intensitet och framträdande fruktighet i potent, spännande, lite glycerolfet stil med fin sädessötma i mer brännvins- än whiskystil. Rekomenderas."  
*Bengt-Göran Kronstam, Allt om vin och DN*

"För första gången sedan lyckligt förlista Skeppets dagar finns en svensk whisky på Systemet. Fyratusen halvlitersbuteljer Mackmyra Preludium:01 cask strength å 439 kronor får ses som ett dokument på vägen till en fullmogen whisky. Förbluffande bra!"  
*Anders Fagerström, Sydsvenskan*

"Vanilj, gräddkola, rostat bröd, tropisk frukt (banan?) och så ett stråk av rök. Smak: Spritigheten och en ton av anis ger en liten snapskänsla. Men sedan tar gräddkola, kokos, tropisk frukt och gröna äpplen över. Men ingen rök. Eftersmak: En liten trevlig sälta som raskt övermannas av en distinkt beska. Gott? Kul, smakrik whisky men för kantig för ett fjärde plus."  
*Jon Hansson, Aftonbladet*

"På tok för ung, alldeles för söt och obalanserad står det i mina provningsanteckningar. Framför allt är det den höga sötman som stör. Tveksam start. Tyvärr, åtminstone för chauvinisten inom mig. Dessutom kommer inte ytterligare lagring att hjälpa svenskwhiskyn. När sprit väl är buteljerad avstannar mognadsprocessen."  
*Claes-G Palander, Östgöta Correspondenten*

"Färgen är ljus halmgul, doften eldig med vaniljtoner från faten och utan nämnvärd torvrökighet. Smaken är alkoholeldig, glycerolfet, oerhört intensiv, ungdomligt sötfuktig och klart intressant. Jag ser nu med spänning fram emot mer lagrade varianter längre fram. För grundwhiskyn är verkligen av imponerande kvalitet. Av hög internationell klass.

(...) ungdomen har också sin rättframma charm vilket Mackmyra Preludium: 01 är ett mycket gott bevis på. Skottarna får passa sig..."  
*Sune Liljevall, Arbetarbladet*

Fler recensioner av Preludium:01 på [www.mackmyra.se](http://www.mackmyra.se) ■

## KALENDARIUM

### APRIL

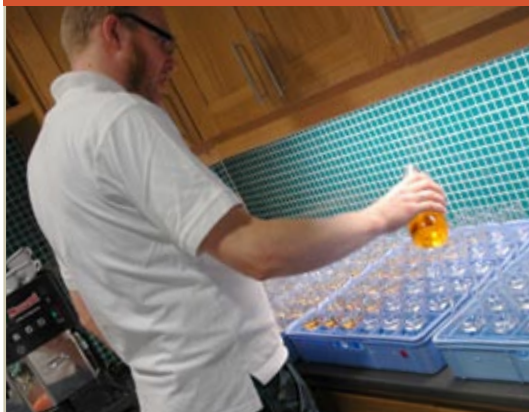
- 18 Kollektionsprovning, Stockholm och Höllviken
- 20 Kollektionsprovning, Ystad
- 21 Kollektionsprovning, Stockholm och Destilleriet
- 22 Mässa, Trollhättan. Preludiumprovning, Häckeberga
- 23 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 24 Kollektionsprovning, Malmö
- 24–27 Mässa Vinordic, Stockholm
- 25 Kollektionsprovning, Helsingborg och Stockholm
- 26 Kollektionsprovning, Sölvesborg
- 27–28 Kollektionsprovning, Bergen Norge
- 28 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 29 Kollektionsprovning, Destilleriet

### MAJ

- 2 Kollektionsprovning, Västerås
- 4 Kollektionsprovning, Karlsborg
- 5 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 9 Kollektionsprovning, Fjäderholmarna
- 12 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 13 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 15 Kollektionsprovning, Fjäderholmarna
- 15–17 Kollektionsprovningar, Göteborg
- 18 Kollektionsprovningar, Örebro och Helsingborg
- 19 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 20 Kollektionsprovning, Fjäderholmarna och Destilleriet
- 22 Kollektionsprovning, Stockholm, Fjäderholmarna
- 26–27 Kollektionsprovning, Destilleriet
- 29 Kollektionsprovning, Helsingborg
- 30 Kollektionsprovning, Fjäderholmarna

Se hemsidan för fler datum och aktuell information

## ESKIL TUNBERG – EN AV VÅRA WHISKYKONSULTER



### Vad gör du som whiskykonsult?

Jag planerar och genomför Kollektionsprovningar runt omkring i landet, dessutom hjälper jag personer som funderar på att skaffa ett fat Mackmyra Reserve att hitta det som passar dem bäst och även när det är dags att provsmaka faten.

### Hur kan du hjälpa den som är intresserad av att köpa/reservera ett fat?

Genom att sitta ner med den som vill ha ett eget fat och gå igenom de sex olika varianterna vi har, kan jag hjälpa till att ta reda på vilka preferenser som ligger till grund för de olika fat- och receptvalen. Jag kan även förklara vad de olika stegen innebär och vad som kan förväntas vid olika tillfällen i whiskyns mognadshistoria.

### Berätta om ditt intresse för dofter och smaker. Var kommer det ifrån?

Jag har alltid varit intresserad av smaker. Min far jobbade ett tag på Allt om Mat och han lagde alltid nya intressanta maträtter hemma. Denna "uppfostran" har gjort mig konstant nyfiken på smaker och dofter. Inom whiskyområdet hittar man en uppsjö av olika dofter, smaker, stilar och funktioner, vilket är otroligt inspirerande, och det finns alltid något nytt att lära.

### Vilka är dina favoritsmaker?

Mina föräldrar kallade mig för "pralingraven" när jag var liten och det ligger nog en hel del i det. Jag tycker om allt som är sött; vanilj, smörkola, torkad frukt, päron, choklad och kokos. Samtidigt skall all denna sötma balanseras med friskhet, kärv rökighet eller en härlig släng av fatbeska.

### Vilken är din Reserve-favorit och favorit av annat märke?

Rök /bourbon går alltid ner, särskilt när vintern vägrar släppa sitt kalla grepp. Skall vi titta på annan Whisk(e)y så glider jag ofta över Atlanten mot Kentucky, och då gärna mot Old Rip van Winkle. ■

## ERBJUDANDE: ALLT OM WHISKY

Vill du läsa mer om whisky? Då har vi ett bra erbjudande för dig: prova tre nummer av tidningen Allt om Whisky för endast 98 kronor. Låter detta intressant ska du kontakta tidningens prenumerationservice (Titeldata) på telefon 08-617 23 80 eller e-post kundtjanst@titeldata.se. Tala om att det gäller erbjudandet Mackmyra och tidningen Allt om Whisky. Gäller till och med 31/7 2006.



## PRELUDIUMRESAN ELLER P:01 UTE I STORA VÄRLDEN

*Under ett kallt veckoslutet i början av mars, i den svenska whiskyens gyllene år 2006, samlades whisky-konsulter och whiskybuteljerare, whiskyälskare och whiskytillverkare på den stora whiskymässan Whisky Live i London. Den första svenska maltwhiskyens allra första buteljerare, Preludium:01, åkte så ut i den stora vida världen tillsammans med whiskykonsulterna Angela och Eskil.*

Denna resa utanför Svea rikets gräns kan nog ses som den första utmaningen för vår nykläckta och unga malt; och att som rookie (i den något ovanliga) ålderskategorin 3–5 år, bli bedömd, jämförd och uppsatt sida vid sida med gamla och välkända drakar i åldersspann långt över hennes livslängd, var otroligt spännande!

Men vår gröngöling P:01 kände sig märkligt nog ganska så beredd. Faktum var att hon kände sig redo att möta världen och beredd att möta sina eventuella motgångar, med ett låt oss säga det, ganska så bra självförtroende i bagaget. Hon uppfattade sig själv som en riktig kvalitetsmalt – har ni hört på maken till självförtroende och attityd – en sådan liten ung och dessutom begränsad utgåva!

Men för guds skull, låt oss fortsätta tala sanning, vem utanför kretsen av de invigda hade tills nyligen hört talas om svensk maltwhisky? Berodde självförtroendet på det faktum att hon var en ung bitig maltwhisky med sina bästa år framför sig? Eller berodde det på att hon redan blivit nämnd i en av de stora whisky-tidningarna, Whisky Magazine, som en excellent ung förmåga? Vi kan inte svar på det här – men som hon såg det, kunde hon bara bli bättre – så vad hade hon egentligen att förlora?

För att vi alla ska förstå Preludium bättre, vill vi här även berätta om den anrika skotska whiskybutiken Royal Mile Whiskies från Edinburgh som hade tagit det första steget i att ge Preludium hennes självförtroende. Hon blev både förbeställd och skickad till självaste Skottland, för att sen bli direkt skickad ner till England. Allt detta för att erbjudas till hugade whiskyälskare runt om i världen men också till den kommande mässans deltagare. På hemlandets välkända marker såldes hon sedan slut under sin första lanseringstimme – det talar så här i efterhand även det till hennes fördel.

Preludium och hennes två whiskykonsulter var således på plats på mässan, redo att möta världen. Ett inte oansenligt antal av svenska whiskyälskare som rest till den stora staden stod först i kö och kom således in först. De kastade sig fram mot Preludiums medhavda



konsulter och sträckte ivrigt fram sina glas; äntligen – nu vill vi prova! Efter att nöjt ha provat henne, rusade de sedan mot mässans egen butik för att inköpa den alldeles egna flaskan att ta med hem. För vem ville vänta i kö på måndagen väl hemma i Svedala igen – inte dom i alla fall.

Etablerade whiskytillverkare från hela världen kom fram till whiskykonsulterna med sina glas: "vi har hört talas om er fantastiska malt", "kan vi få prova tack".

Så här i efterhand kan man bara erkänna att Preludium hade rätt; tänk er ett hav av ryggar klädda i blåa fleecejackor, med vördnadsfulla namn som Talisker och Lagavulin på, trängs framför den svenska montern – och alla står de och smackar belåtet på vår kära P:01!

Berättelsen om vår kära Preludium avrundas här och nu – fastän det egentligen finns mycket mer att berätta om henne. Hon har nu tagit sig ut i världen, blivit både avsmakad och hyllad på skärgårdskryssning i Stockholm och i tidningar runt om i landet och är nu i det närmsta slutsåld. I valda delar av utlandet kan hon kanske fortfarande spåras, vem vet. En tröst är att hennes efterträdare väntas till hösten.

## SKÅL, SLÅINTHE OCH SALUTE!

## ANGELA FORSGREN D'ORAZIO

Whiskykonsult och delansvarig blandare för Preludium:01 ■

Angela Forsgren D'Orazio arbetar sedan augusti 2004 som whiskykonsult på Mackmyra. Angela är ett bekant namn i den svenska whiskyvärlden. Hon har bland annat byggt upp sortimentet och ansvarat för Akkurats whiskyklubb, håller i whiskyävlingarna på Stockholm Beer & Whiskyfestival i Nacka Strand och arrangerade världsrekordwhiskyprovningen 2001.

