

# DESTILLERAT

NR 1, FEBRUARI 2008

## NU LANSEERAR VI RESERVE 2008

sid 2

TRÄFFA EN FATÄGARE SOM  
BUTELJERAT SIN WHISKY

sid 4

NYHET:  
FATÄGARDAGAR

sid 6

## VD HAR ORDET

### EN NY WHISKYUPPLEVELSE I VÄRLDSKLASS.

Rykande färskas nyheter från helgens besöksinviqning för fatägare i Bodås säger att det blev succé. Eftersom vi har lagt ner många timmar och kronor för att alla kraven på anläggningen ska uppfyllas är känslan nu dubbelt skön. Vi som har kvar, låt oss fira med lite champagnefats- och gruvlagrad Preludium 04.

Att redan 95% av de Fatägare som buteljerat är nöjda med sin upplevelse och whisky-smak gör inte att vi nu kommer luta oss tillbaka. Det är nämligen deltagandet i resan för en ny whisky som är den viktigaste upplevelsen. Både för det egna Reservefatet och för företaget i stort.

Nu i lanseringen av 2008 års Reserve är därför Bodåsbesöksmöjligheten en viktig nyhet för dig som vill delta eller förnya deltagandet i denna resa. Men det finns och kommer fler nyheter under året.

För övriga produkter inser vi också att 2008 är oerhört spännande. Whiskybibliotekets andra del är snart färdig-buteljerad och på väg till Danmark. Jag kan lova att Privus 04-06 är mycket intressanta. Liksom de fat som vi provtar, sorterar och väljer ut för att de så småningom ska ingå i den Andra generationens buteljerad produkt. Vi återkommer med mer info om detta i april.

#### Magnus Dandanell

VD och grundare,  
Mackmyra Svensk Whisky



## VÄLKOMMEN TILL ETT NYTT RESERVEÅR

*För sjunde året lanserar vi nu Reserve, din möjlighet att skapa en egen whisky. I år vill vi fokusera på upplevelsen kring fatägandet. Bland annat med att bjuda ner våra fatägare som lagrar sitt fat i Bodås på en riktig gruvtur i samband med provsmakning och välfyllda fatägardagar på våra fyra lager.*

Under de senaste åren har många fatägare valt att buteljera ur sina fat. För att få reda på hur Reserve-resan och fatägandet upplevs genomförde vi under januari en undersökning bland de fatägare som buteljerat.

Mer än 200 fatägare svarade på undersökningen och vi är väldigt glada över svaren. 95 procent tycker att Reserve-resan från be-

ställning till buteljering motsvarar, eller överträffar förväntningarna. Siffran på hur man upplever whiskyn och karaktären låg på 97 procent! Vi är även glada över de förslag på förbättringar som vi fått. Dem tar vi till oss och vi ska fortsätta att bli ännu bättre!

Träffa en fatägare som buteljerat sina fat och berättar om sin upplevelse på sidan 4. ■





## VÄLKOMMEN TILL VÅR WHISKYGRUVA

*Nu är vårt lager i Bodås gruva invigt. Helgen den 16 och 17 februari var 200 fatägare på besök och fick följa med ner i gruvan för att se hur faten lagras. Från och med nu kommer alla provsmakningar av Bodåsfat ske i Bodås.*



Några mil väster om Mackmyra Destilleri, femtio meter under marken, ligger vår huvudlager i Bodås gruva. Vi har lagrat whisky där sedan några år tillbaka men det är först nu som vi har fått alla tillstånd på plats för att få bjuda ner våra fatägare.

Har man besökt en gruva tidigare lovar vi en helt ny upplevelse när den är fylld med whisky. En mörk och brant tunnel leder ner i berget och det är när man

öppnar porten som man slås av den kraftiga och starka doften av whisky och den kyliga och råa luften, ett perfekt lagringsklimat. Ljudet av droppande vatten finns överallt, på vissa ställen låter som ett rejält regn.

Du som lagrar ditt fat i Bodås gruvlager är välkommen att besöka gruvan i samband med provsmakningen av ditt fat. Bokningen gör du på Fatwebben. ■

### NYTT I VÅR SHOP

Äntligen harden efter längtade vattenkaraffen återkommit i sortimentet. Idagsläget säljs den enbart på våra besöksmål men vi tittar på emballage för att även kunnaskicka den. Karaffen rymmer 25 cl och har Mackmyras logga graverad.

Pris: 180 kr.



# EN FATÄGARE BERÄTTAR:

## STAFFAN VILLE HA WHISKY TILL SONENS FEST

### Varför valde du Förlagrad Elegant på Sherryfat?

- Jag gillar söta, mjuka whiskytoner, så sherryfatet var ett naturligt val för mig, berättar Staffan Sillén. Och det förlagrade receptet valde jag av en tidsaspekt, jag ville nämligen buteljera till minsons 30-årsdag 2007. Han ställde i och för sig in 30-årsfesten eftersom han gifte sig samma år. Men whiskyn blev perfekt till bröllopfesten. Vi hade min whisky som avec – både med fatstyrka och nedspädd. Och jag tycker faktiskt att den blev bättre när den var nedspädd.

### Gick alla flaskor du buteljerade åt vid bröllopet?

- Nej, jag har några kvar. Men den här (bilden) med nummerettska jag spara öppnad länge, det ska vara ett mycket speciellt tillfälle om den ska öppnas.

### Hann du provsmaka fatet innan buteljeringen?

- Jag var faktiskt på flera provsmakningar, eftersom jag tyckte att det var viktigt att inte ta den till den planerade festen om den inte skulle ha känts redo. Sista gången bodde jag och fru över på Högbo Brukshotellisamband med provningen, det kan jag verkligen rekommendera.

### Vad tyckte du om "Reserve-resan", från fatfyllning till buteljering?

- Själva väntan på whiskyn har varit spännande, men med alla events som funnits runt omkring har det blivit ännu roligare. Förutom provsmakningar var jag med på invigningen av lagret på Smögen och jag uppskattar att Mackmyra har tagit kontakter med oss ambassadörer. Dessutom är det kul att man kan komma i kontakt med andra fatägare via gästboken på Fatwebben, och jag hoppas att fler börjar skriva där.

### Hur smakade din egen whisky?

- Den var lysande, det är fascinerande att den blir färdig så fort;



först tre år på 200-litersfat och sedan 1,5 år på 30-litersfat. Det är ju en sak att få det berättat för sig, och en helt annan när man provar sin egen whisky och märker att det stämmer! Jag gillar även att den inte är filtrerad, men whiskyn jag serverade på sonens bröllop lät jag rinna genom ett melittafilter för att få bort lite rester från fatet som kom med i några av flaskorna. Det gör att man verkligen känner att whiskyn kommer direkt från fatet. ■

**Fatägare** Staffan Sillén

**Fatnr** 05-401

**Fattyp** Förlagrad Elegant på fat, lagras i Bodås gruvlager

**Fatfyllning** 2006-03-16

**Buteljering**

Maj 2007, 12 flaskor



# UPPLEVELSER MER ÄN BARA WHISKY

Vi lagrar idag whisky i fyra lager: Bodås gruva, Fjäderholmarnas skärgårdslager, Häckeberga slotts-lager och Smögens västkustlager. Varje lager är unikt på sitt sätt och är kopplat till upplevelser signifikativa för sin plats.

Vi vill ge dig som är fatägare möjligheten att få uppleva det som ditt valda lager har att erbjuda och därför kommer vi under året att bjuda in till Fatägardagar.

Först ut är Fatägardagen på Häckeberga slott den 1 mars. Då du förutom att provsmaka ditt fat kan gå på slottstur, provsmaka champagne, äta whiskyinspirerad meny även kan bo över på slottet och njuta av frukostbuffén dagen efter.

Boka i din kalender redan nu, en detaljerad inbjudan kommer längre fram. ■

## FATÄGARDAGAR

### HÄCKEBERGA SLOTT

1 mars  
22 november

### SMÖGEN

5 juli  
11 oktober

### FJÄDERHOLMARNAS

31 maj  
30 august

### BODÅS GRUVLAGER

18 oktober





## DAGS ATT BUTELJERA?

*I så fall är det dags att besöka din Fatwebb där du hittar kommande buteljeringsstillfällen och även bokar in ditt fat för buteljering.*

### Logga in på Fatwebben

Gå till [mackmyra.se](http://mackmyra.se) och klicka på Logga in.

Ditt användarnamn är din e-postadress som är registrerad hos oss (om du inte har ändrat den till något annat).

Saknar du ditt lösenord eller har du glömt det? Klicka på Glömt lösenord.

Fyll i användarnamn (=e-postadressen) och din e-postadress.

Ett nytt lösenord kommer att skickas till dig.

Logga in.

Det är även på din Fatwebb som du bjuder in dina med-delägare till fatet och bokar in provsmakning av fatet. ■

## Bo på Carlton när du hämtar dina flaskor hos Juul's



Om du vill bo kvar i Köpenhamn när du besöker Juul's vin og Spiritus för att hämta dina Reserveflaskor rekommenderar vi Carlton Hotell, som ligger alldeles i närheten av Juuls och bara 15 minuters promenad från Centralstationen och Tivoli.

Carlton Hotell är ett trestjärnigt hotell som ingår i den lilla personliga hotellkedjan Hotell Guldsmeden. Med sina 64 rum

## PROVSMAKA DITT FAT

Fatet provsmakas i närheten av lagret och under våren erbjuder vi följande tider för provning.

### BODÅS GRUVLAGER

15 mars (1 plats kvar)  
29 mars  
12 april (fåtal platser kvar)  
26 april  
10 maj  
24 maj  
31 maj

### FJÄDERHOLMARNAS

(provningen sker på Myntet)  
6 mars (fullt)  
8 mars (fullt)  
10 april  
12 april (1 plats kvar)  
31 maj (Fatägardag)  
Den 26 april öppnar Fjäderholmarna och då är du som lagrar ditt fat där välkommen till Fatägarhemvist. Läs mer på Fatwebben.

### HÄCKEBERGA SLOTT

1 mars (Fatägardag)  
10 maj (fullt)  
11 maj

### SMÖGEN

8 mars

Ytterligare tider hittar du på Fatwebben där du även gör din bokning.

och reception som på morgonen förvandlas till ett mysigt café, ger Carlton en trevlig upplevelse. Kvarteren runt omkring domineras av gamla hus och ett myllrande gatuliv med småbutiker och caféer.

Som fatägare får du upp till 15 procents rabatt på boende, beroende på när du vill komma. På Fatwebben kan du läsa hur du gör för att boka. ■

# I brygghuset

## Ingen whisky utan vört

*I de två senaste numren av Destillerat har du kunnat läsa om hur kornet som blir vår whisky har odlats och hur det sedan blir malt. Men vad händer sen? Följ med till destilleriet på Mackmyra bruk och vårt brygghus där vi ser till att sockret i malten omvandlas till alkohol.*

Själva produktionsdelen av destilleriet består av två avdelningar: själva destilleriet, där kopparpannorna står, och brygghuset där vi får fram vörten (eller mäskan).

Inne i brygghuset är det en blandning av gammalt och glänsande nytt; huset är kulturminnesmärkt vilket innebär att vi måste vara väldigt varsamma med lokalerna. När vi satte in utrustningen fick vi till exempel inte ta bort det gamla trägolvet som fanns i ena halvan av brygghuset.

I kontrast mot det gamla står fyra glänsande jästankar i rostfritt stål, som går från undervåning och upp till den övre delen. Strax bortom den står mäskningskärlet, också det i rostfritt stål. Och över allt löper rör och ledningar. Det enda som inte är nytt är maltkvarnen av fabrikkatet Porteus, ett av de vanligaste fabrikaten som du hittar hos många whiskydestillerier. Vår kvarn byggdes 1932, men går lika bra idag som för 76 år sedan. Företaget som tillverkade kvarnen finns inte kvar längre



och det beror enligt historieberättelsen på att kvarnarna hade en så hög kvalitet att de varken kunde sälja speciellt många nya kvarnar eller reservdelar.

Under mältningen omvandlas stärkelsen i kornet till maltsocker. I Porteus-kvarnen mals nu malten för att vi ska få kunna omvandla maltsockret till socker, och redan här är det viktigt att det blir rätt, eftersom varje steg i mäskningen är viktigt och påverkar smak- och sockerutbytet. Det får till exempel inte bli för grovt, då får vi inte ut optimalt med socker i mäskningen, och blir det för fint sätter det igen silarna i mäskkärlet.

Nästa steg är in-mäskningen, då den malda malten blandas med varmt vatten i mäskningskärlet för att sätta igång processen som gör om stärkelsen till socker. När allt socker lakats ur malten pumpas det som nu blivit söt-vört över till jäskärlet. På vägen passerar söt-vörten en värmeväxlare som tar ner temperaturen för att inte jästen ska dö. Värmen från värmeväxlaren återanvänds och används till nästa mäskning.

När jäskärlet fyllts med söt-vört är det dags att tillsätta jästen och sedan får det jäsa i ungefär tre dagar tills allt socker jäst ut. Då har vi en vört (eller mäsk) som har en alkoholhalt på sju procent som är färdig för destillering. Men mer om det berättar vi i nästa nummer av Destillerat. ■

Lars Lindberg



## MACKMYRA I MEDIERNA

### MACKMYRA I INDIEN

Det indiska veckomagasinet India Today har just nu en artikelserie där de berättar på djupet om åtta olika whisky tillverkare, varav en är Mackmyra!



### MACKMYRA—SWEDISHPRIDE

"Meanwhile, the Swedish Mackmyra has been growing so rapidly that its bottles are sold out even before they hit the market. Even beer-crazy Australia has succumbed, and introduced Sullivan's Cove, a single malt with an Aussie touch. Across the world whisky is on a high."

"Today, Mackmyra Svensk Whisky produces 300,000 litres of single malt every year."

"The founders decided not to make a me-too whisky, but to create a distinct Swedish brand of their own," says Angela Forsgren D'Orazio, head of development. Happily, Swe-

den has the perfect conditions for making good whisky: access to high-quality barley (in fact, it exports barley to Scotland), clean water, industrial craftsmanship and perfect storage conditions."

### MACKMYRA I ETERN

Vill du höra hur det kan låta på en kollektionsprovning på Mackmyra destilleri? P4-programmet Eftermiddag besökte en provning i januari. Inslaget kan du höra på webben.

Artikeln från India Today och radioinslaget hittar du via [www.mackmyra.se](http://www.mackmyra.se)

## Erbjudanden till fatägare

*För att underlätta för dig när du vill besöka destilleriet eller något av våra lager har vi tagit fram några erbjudande tillsammans med hotell i närheten, och med Gävle taxi. Glöm inte att tala om att du är fatägare när du bokar. Du hittar även denna information på Fatwebben.*

### Gävle taxi

Du får rabatterade priser när du förbeställer resor till och från destilleriet och Bodås. Aktuella priser finns på Fatwebben.

*För bokning 026-12 90 00.*

### Högbo Brukshotell

Högbo Brukshotell är ett lyxigt relaxhotell med SPA och prisbelönt kök, cirka 15 minuters bilfärd från Mackmyra. Som fatägare får du fri uppgradering till svit vid bokning av ett Gourmetpaket med fyra-rätters middag (exklusive dryck), övernattningsdel i svit som dubbelrum och generös frukostbuffé. Pris: 1 095 kr per person och natt (ord. pris 1 295 kr)

*För bokning 026-24 52 00.*

### Park Inn Gävle

Bo centralt i Gävle. Park Inn ligger cirka 15 minuters bilfärd från Mackmyra.

Enkelrum 550 kr/natt (ord. pris 750 kr/natt)

Dubbelrum 375 kr/person och natt (ord. pris 475 kr/person och natt)

*Priserna gäller torsdag till lördag i mån av plats, i priset ingår även en härlig frukostbuffé.*

*För bokning 026-64 70 00.*

### Smögens Havsbud

Delvis insprängd i berget och med en fantastisk utsikt över västkustens karga klippor ligger hotellet med västkustinspirerad restaurang och SPA-avdelning.

Som fatägare från du 10% på alla SPA behandlingar och badrock och tofflor på rummet. Rabatten ges i mån av plats.

*För bokning 0523-66 84 50.*

### Häckeberga Slott

Häckeberga Slott välkomnar alla fatägare till en härlig vistelse på slottet med en fyra-rätters middag och passande vinpaket, övernattnings och frukostbuffé. Exklusivt för dig som är fatägare är att en liten present väntar på rummet och innan maten serveras ni ett glas champagne med spännande tilltugg.

*För bokning 040-48 04 40.*

### Hotell Diplomat

På Strandvägen, mitt emot kajen där Fjäderholmsbåtarna avgår, ligger Hotel Diplomat, ett familjeägt livsstilshotell med trevlig restaurang och bar.

Som fatägare i Mackmyra bjuder hotellet på en fruktkorg på rummet.

*För bokning 08-459 68 00.*

## GOTT PÅ PÅSKBORDET

*Att lägga in sin egen sill eller grava sin egen lax känns alltid extra kul och lyxigt till påskbuffén. Om de även är kryddade din egen personliga svenska maltwhisky blir det en extra höjdpunkt. Att lägga in sill eller grava lax är enklare än de flesta tror, tänk bara på att de ska dra några dagar i kylen, så var ute i god tid.*

### Mackmyra whiskysill

En burk urvattnade sillfileér  
(ca 400 gram)

1 rödlök  
1 morot  
5-6 vitpepparkorn  
5-6 kryddpepparkorn  
2 lagerblad  
Färsk dill

#### Whiskylag:

1 1/2 dl vatten  
3 msk av din whisky t ex  
Mackmyra Elegant på Svensk Ek  
6 msk råsocker  
5 msk ättikspirit

Koka upp ättikspirit, vatten, kryddor och socker i en kastrull. Till-sätt whiskyn och låt lagen svalna. Sillen kan du skära upp i mindre bitar om det är hela sillfileér du köpt. Skär lök och morot i tunna skivor och lägg tillsammans med sillen i en porslins- eller glasburk med lock. Håll sedan den kalla whiskylagen över sillen och låt allt dra i kylskåp några dagar.

### Mackmyra whiskygravad lax

Att grava lax är mycket enkelt. Och för att göra det lite roligare på Påskbordet rekommenderar vi att du använder lite av din Reserve-whisky till gravningen.

1 kg lax (helst mittbiten)  
3 msk av din whisky t ex  
Mackmyra Rök på Ex-Bourbon  
2 tsk vitpeppar  
4 msk salt  
4 msk socker  
2 dl hackad dill

1. Skär laxen i fileér men låt skinnen sitta kvar. Var noga med att dra ut alla ben (använd t ex en plattång).

2. Lägg laxbitarna med köttssidan upp på ett fat och håll på whiskyn så att det kommer över allt. Låt detta vila några minuter.

3. Gnid sedan in laxbitarna med en blandning av salt, socker och vitpeppar.

4. Lägg ihop laxbitarna med rejält med dill mellan (se till att den ena laxbiten ligger med sin tjocka sida mot den andras smala).

5. Lägg sedan laxen i två plastpåsar och in i kylskåpet. Lägg gärna något tungt ovanpå.

6. Låt laxen ligga två dygn, men se till att vända påsen några gånger under tiden.

7. När laxen gravat färdigt tar du ut den och skrapar bort dill och kryddblandning. Din whiskygravade lax håller sig nu god och fin i 4-5 dagar.

*Har du tips på andra rätter, desserter eller drinkar med Mackmyra Reserve tar vi gärna emot dem på [reserve@mackmyra.se](mailto:reserve@mackmyra.se). Publicerade bidrag belönas med en Mackmyra keps.*



## ANGELAS KOLUMN:

# LIITEGLADAREÄNGENOMSNITTET...

*Jag var nyligen inbjuden att tala på ett företagarevent i Malmö. Där diskuterades det runt temat svenska företagare och att vara framgångsrik sådan i Sverige idag, och som utvecklingsansvarig på Mackmyra jag fick en massa frågor att svara på också. Nu var jag i och för sig inte med och startade Mackmyra 1998 (jag har varit med sedan 2004), men jag har haft eget företag i flera år och så hindrar det inte mig att ha idéer om hur det kommer sig att Mackmyra Svensk Whisky idag är ett framgångsrikt företag ur många aspekter. Så jag var med i panelen där och berättade om mina synpunkter (flera naturligtvis - det finns ju inget enkelt svar) på det hela.*

### LYCKLIG PÅ JOBBET

En av de mer intressanta frågorna jag fick och som fick mig att skratta till, var hur det känns att jobba på ett företag som av några, enligt moderatören, har beskrivits lite som en sekt. Jaha - nämen så svenskt - då är väl alla arbetsplatser med folk som brinner för det de jobbar med också sekter, eller? It-branschen, reklambranschen, tv-branschen, ekologiska/rättviseprodukter... listan kan göras oändlig. Att vi på Mackmyra verkligen gillar det vi håller på med - är det så konstigt? Att vara med på resan för den första svenska maltwhiskyn (Vin & Sprit var först på svensk blended whisky med sin Skeppet), att vara med i ett team där man har halva svenska folket bakom sig som fatägare (det känns så i alla fall) - är inte det något att vara inspirerad av? Att ha en mängd med whiskyentusiaster som aktieägare, investerare och medgrundare till vår whisky lager som står och köar för våra produkter som i en värsta rockkonsertkö - är inte det något att gå till jobbet och vara lycklig för så säg?

### JANTELAGEN STYR

Frågan jag fick speglar att vi svenskar på någotsätt fortfarande är styrda av Jantelagen; alla ska vara på samma nivå och ingen



ska vara former, lyckligare, bättre eller rikare än jag. Jag själv är ganska van vid att bli betraktad som udda; eftersom jag själv har italienskt påbrå har jag alltid varit mer högljudd och påstridigare än mina kompisar under uppväxten - så jag är van vid att vara loppan som alltid väsnas lite högre än andra. Jag tycker att vi alla som nu får vara med på Mackmyratåget på det tionde året, och skapa etthantverksomförhoppningsvis kommer att avnjutas av många både i Sverige och ute i världen, är något fantastiskt, och det skiner - förhoppningsvis - igenom på både mig och mina kollegor.

### PRISAD WHISKY

Att en Mackmyrawhisky (Privus:03) fått 2008 års utmärkelse\* som den bästa whiskyn på det europeiska fastlandet (med 96 poäng, det betyder också att den rankas bland de 60 bästa whisky-sorterna i hela den whiskyboken för det här året, där mister Murray bara i år har testat hela 3800 stycken whiskies - så det resultatet är helt enormt). Att sedan Mackmyra Preludium förmodligen slagit världsrekord i försäljning av maltwhisky vid de sex Systembolagssläppen - är också sjukt kul. Mackmyra har nu också fått en nominering av Whisky Magazine som Årets Destilleri i deras Icons of Whisky 2008, det är också fantastiskt (iskrivande stund haringet resultat annu publicerats)... Inte konstigt att man ser liite gladare ut än genomsnittet.

Skål, Slainthe och Salute! ■

**Angela Forsgren D'Orazio**  
Utvecklingsansvarig  
Mackmyra Svensk Whisky

\* The Jim Murray's Whisky Bible 2008

Mackmyra Svensk Whisky  
Hantverkargatan 5, hus 5  
112 21 Stockholm

B

Sverige  
Porto Betalt

# En ny generation svensk maltwhisky



Preludiumserien är avslutad och nu väntar framtiden. En framtid med mognare dryck och större tillgänglighet. En framtid med den nya generationen svensk maltwhisky.

*Vi berättar mer för dig under våren.*

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

Mackmyra Svensk Whisky  
Hantverkargatan 5, hus 5  
112 21 Stockholm

Tel: 08-55 60 25 80  
Fax: 08-55 60 25 81

Mackmyra Destilleri  
Bruksgatan 4  
818 32 Valbo

[info@mackmyra.se](mailto:info@mackmyra.se)

Tel: 026-54 18 80  
Fax: 026-54 18 81