

DESTILLERAT



ÄNGLARNAS ANDEL
sid 2

PRELUDIUM:04
sid 4

**SOMMAR PÅ
FJÄDERHOLMARNÄ**
sid 6

ANGELAS KOLUMN
sid 7

**FJÄDERHOLMARNÄ
FÖR FATÄGARE**
sid 6



Det var nära dubbelt så många som tidigare år som hade möjlighet att delta när vi lade Årsstämman på en ledig dag. Vi var alltså cirka tvåhundra stolta aktieägare som hade en härlig nationaldag på Fjäderholmarna. Kanske är det början på en tradition?

Du kan se ett inlägg om dagen på vår nya kommunikationskanal SWT som kommer med sitt fjärde reportage inom kort på vår hemsida.

Förutom presentation av årsredovisningen (som finns på vår hemsida för er som inte var där) så berättade jag om den lyckade företrädesemissionen där vi trots överteckning kunde ge alla aktieägare, fatägare och medlemmar sin önskade tilldelning. Den är nu registrerad av Bolagsverket och omvandling sker hos VPC.

Stämmans övriga formalia gick fort. Kanske beroende på det svala klimatet i bergrummet, kanske var det whiskyprovningen eller de svenska snittarna och jordgubbstårten efteråt som lockade.

Erbjudandet att bli ”dubbel delägare” där vi har reserverat ett antal paket med både aktier och whiskyfat pågår under hela 2007. Det är en mycket bra chans för er som inte är delägare ännu att komma ikapp. Vänta bara inte för länge, efterfrågan verkar stor.

MAGNUS DANDANELL

VD och grundare

När man buteljerar ett fat whisky får man inte ut lika många liter som man fyllde det med. Läcker faten, kanske du undrar? Nej, faten läcker inte, men eftersom de är tillverkade av trä som är ett organiskt material är de inte helt lufttåta.

När faten fylls absorberar ekträet en del av spriten och det spritmättade träet expanderar och tätar fatet så att inget kan läcka ur det. Men fatet är som sagt inte helt lufttätt och en viss avdunstning sker. Under det första lagringsåret kan cirka fyra till fem procent av innehållet dunsta och sedan försvinner en till två procent årligen ut i luften. Det kan dock skilja ganska mycket mellan olika fat eftersom varje fat är unikt, så siffrorna är ett snittvärde. I Skottland räknar man med att nästan 10 miljoner liter whisky avdunstar från landets whiskylager årligen!

Men den här förlusten ur faten är inte bara av ondo utan är en del i whiskyns mognadsprocess. Den whisky som försvinner ersätts nämligen av den omkringliggande luften som bidrar till oxidationen som är en ingrediens i whiskyns mognad. Därför brukar den försvunna whiskyn betraktas mer som en offergåva än en förlust. Och som ett tack till naturen för den guda-benådade dryck som vi får ur faten brukar man i Skottland lite poetiskt kalla den avdunstade whiskyn för ”angel’s share” – änglarnas andel.



SÅ BLIR RÅSPRITEN WHISKY

Den sprit som man fyller faten med påminner väldigt lite om whisky; den är färglös, väldigt skarp och rå i smaken och smakar mer som grappa än whisky. Men det som kommer ut efter tre, åtta eller kanske tolv år är gyllenbrunt, lent och mjukt: whisky helt enkelt. Men hur går det till? Vad är det som gör att det skarpa nydestillatet förvandlas till whisky?

Mognaden är ett resultat av ett komplicerat kemiskt växelspel mellan trä-ämnena i fatet, syret i luften och de finkeloljor man valt att behålla i nydestillatet vid destilleringen. Men det är fatet som är den viktigaste ingrediensen. Därifrån får whiskyn sin färg och många smaker. Sötman kommer från träsockret (xylos) tillsammans med ligninet i träet (man kan likna lignin med ett ”lim” som limmar ihop cellulosan i träet till ett

FORTS. SID 3

hårt material).

När man bränner insidan av fatet karamelliserar ligninet och träsockret och man får fram mer sötma och vaniljtoner. Ek innehåller även mycket garvämmen (tanniner) som ger en bitter och torr smak. Det är för att få ut en del av garvämmena som man låter träet ligga utsatt för regn och vind innan man bygger faten.

Ju fler gånger ett fat används, desto mer av smakämnen försvinner. Därför är fatets kvalitet viktig för whiskyns utveckling, och därför använder Mackmyra bara fat av högsta kvalitet.

De allra flesta faten som lagrar whisky tillverkas av den amerikanska viteken (*Quercus alba*), till exempel Mackmyras ex-bourbonfat och ex-sherryfat, medan de svenska ekfaten tillverkas av den svenska skogseken (*Quercus robur*) som har mindre träsocker och lignin. Du som provsmakat Mackmyra Kollektionsprovning vet att den svenska eken ger andra smaker till whiskyn än den amerikanska. Mindre vaniljsötma och mer kryddig "ekighet".

Som allt trä är ekträ perforerat med mikroskopiska porer eller kapillärer. Genom dem kan små molekyler, till exempel vatten, passera – alltså dunsta eller tillkomma. Hur mycket som lämnar fatet eller tillkommer beror på lagringsmiljön. Vid fuktig och sval lagringsmiljö (vilket gäller för Mackmyras lager och främst Bodås) sker en ganska liten vattenavdunstning vilket medför att förhållandevis mer alkohol försvinner – och alkoholhalten i fatet sjunker.

Om lagret däremot är torrt och varmt försvinner mer vatten än alkohol ur fatet och alkoholhalten stiger då i stället. Det är fallet i bland annat många bourbonlager i USA. ■

LARS LINDBERGER

OM ÄNGLARNAS ANDEL

När du köper ett fat Mackmyra Reserve fyller vi det med 30 liter nydestillat. Och vi garanterar att du får ut minst 48 flaskor (24 liter) när du buteljerar efter tre års lagring.

Många gånger blir det fler flaskor. Men om du väljer att lagra längre än tre år kan det totala antalet flaskor understiga 48 flaskor, beroende på änglarnas andel. Men i stället har du förmodligen fått en mer spännande whisky att njuta.



Exempel på hur volymen kan minska under lagringstiden.

RAPPORT FRÅN MACKMYRAS ÅRSSTÄMMA

Mackmyra Skärgårdslager ligger på Fjäderholmarna och där finns även utställningen med Mackmyras pilotanläggning som användes för att framde recept som idag används i destilleriet i Mackmyra. På nationaldagen den 6 juni var det även platsen för Mackmyra Svensk Whiskys årsstämma. Drygt 200 personer hade anmält sig till stämman, fler än en hel del börsbolag större än Mackmyra brukar samla.

De flesta aktieägarna åkte med den chartrade Vaxholm III som tog dem ut till ett soldränkta Fjäderholmarna på 25 minuter. Väl ute på ön fick alla en skön svalka inne i bergrummet, där stämman hölls. De formella delarna klarades av ganska snabbt och dagordningens punkter klubbades igenom utan voteringar. Mest spetsades aktieägarnas öron då Magnus Dandanell, Mackmyras vd, berättade lite om de produkter som kommer under 2008, då Preludium-serien avslutats, och vad man planerar för inför de närmaste åren. Mer om det kommer du att kunna läsa i Destillerat och på hemsidan senare under året.



Efter stämmans avslutats bjöds aktieägarna på mat och möjligheten att provsmaka två olika fatprover ur Mackmyra Reserve och även Preludium:03 och 04. Ett tiotal fatägare passade dessutom på att provsmaka sina fat i Kajhuset tillsammans med whiskykonsulten Angela Forsgren D'Orazio. Alla som ville fick även ta en tur till lagret och titta och dofta på whiskyn som lagras där. Mest uppvaktad för dagen var nog Johan Thorslund, tunnbindaren som bygger Mackmyras fat av svensk ek och bygger om bourbonfaten till 30-litersfat. Han stod och berättade hur man bygger whiskyfat för intresserade aktieägare under hela eftermiddagen. ■

DRYGT HALVÄGS FÖR PRELUDIUM

I början av maj var det dags för Mackmyra Prelodium:04 att göra entré på Systembolaget. Men precis som för dess föregångare med lägre ordningstal, blev den inte någon hyllvärmare på bolagets hyllor. De 9 096 flaskorna som Systembolaget köpt in till sitt tillfälliga sortiment sålde slut ungefär lika fort som 03-an i december. På de flesta Systembolagen var flaskorna slut när kön utanför lyckats ta sig in och betala sin flaska. Och på många håll började köerna tidigt:

”Självt var man lite väl tidig. Satte mig med kaffe och tilltugg utanför systemet på Drottninggatan i Karlstad 02:30. Kallt, öde och blåsig. Men jag var först! Entusiast nummer 2 anslöt sig 06:45, sedan fyllde det sakta på.”

Michael Florin, Karlstad



”Jag började köa cirka klockan 07.00, det började strömma till folk och vid nio så var det fullt i kön och det var flera som inte fick någon nummerad biljett av personalen på systembolaget när dom öppnade klockan 10.00.”

Tommy Rehman, Södertälje



”Vi ville inte riskera att vara utan den här gången heller, så planen låg klar sedan länge – senast 08.15 ska vi vara på plats. Och det var vi. Öde utanför Systemet, men kaffet var gott och allt eftersom öppningsdags närmade sig växte kön. Två whiskyvänner fick besvikna vända vid niotiden, efter att ha insett att kön redan bestod av tolv förväntansfulla.

Emil Sernbo, Göteborg/Orust”

Utdrag ur Prelodiumbloggen

Och precis som sina föregångare har även 04-an fått en fin utmärkelse. Det är International Taste & Quality Institute i Bryssel som belönat Prelodium:04 med Superior Taste Award. Mackmyra bockar och tackar för erkännandet.

Efter sommarens bad och sol återkommer vi med den näst sista delen i serien; Mackmyra Prelodium:05. Den här gången har vi jobbat mycket med våra små, högkvalitativa fat på 100 liter.

Mer information om Prelodium:05 – karaktär, innehåll, försäljningsställen och inte minst tidpunkt för försäljning – återkommer vi med via nyhetsbrev och på hemsidan. ■

KALENDARIUM

JUNI

- 19 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 26 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 29 Kollektionsprovning Mackmyra Destilleri
- 30 Kollektionsprovning Mackmyra Destilleri

JULI

Ondag–Söndag är det Kollektionsprovning på Mackmyra Destilleri, hela juli månad.

- 3 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 10 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 17 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 24 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 26 Kollektionsprovning Häckeberga Slott
- 31 Kollektionsprovning Fjäderholmarna

AUGUSTI

Ondag–Söndag är det Kollektionsprovning på Mackmyra Destilleri, fram till 12 augusti.

- 7 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 8 Kollektionsprovning Falun
- 14 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 15 Kollektionsprovning Luleå
- 21 Kollektionsprovning Fjäderholmarna
- 22 Kollektionsprovning Umeå
- 23 Kollektionsprovning Sundsvall
- 27 Kollektionsprovning Skellefteå

DESSUTOM UNDER SOMMAREN:

På Fjäderholmarna har vi guidad visning dagligen klockan 13 och 16 fram till den 9 september.

På Destilleriet har vi guidad visning onsdag–söndag kl 13:00 från den 4 juli till den 10 augusti.

Se www.mackmyra.se för tider, mer information och bokning.

PROVSMAKNING AV WHISKYBIBLIOTEKET

Hallå där, Christina Norstedt, som just öppnat och provsmakat den del av sitt whiskybibliotek som hon hämtade ut i maj.

HUR VAR PROVNINGEN AV DITT MACKMYRA WHISKYBIBLIOTEK?

– Det var mycket trevligt! Alla var imponerade över fylligheten och smakrikedom i alla banden i biblioteket, särskilt med tanke på den låga åldern. Dessutom var det mycket vackert med alla glasen och provarunderläggen uppdukade på vårt björkbord. Och det var roligt att vi kunde dela med oss av det vi fick lära oss under provningen av Privus-serien, som vi var på när vi hämtade ut vårt whiskybibliotek i Köpenhamn 1 maj i år.

DU TVEKADE INTE ATT ÖPPNA FLASKORNA?

– Nej, jag bestämde redan från början att vi skulle bjuda in våra vänner till en provning. Jag ville inte spara flaskorna för att höja ett eventuellt



värde på dem, utan det här var en spännande upplevelse som jag och min man gärna delade med våra vänner.

VILKA VAR DET SOM FICK VARA MED?

– Det var våra mycket goda vänner som vi brukar fira högtidsdagar, som midsommar, med. De är alla

livs- och whiskynjutare och gillar god mat och dryck.

VARFÖR KÖPTE DU ETT WHISKYBIBLIOTEK?

– Jag träffade på Mackmyras Angela Forsgren D’Orazio på Bokmässan förra året och fick delta i en blindprovning med bland annat Mackmyrawhisky. Och eftersom jag följt Mackmyras utveckling i pressen, och är väldigt förtjust i entreprenörskap, kände jag att jag ville vara med på resan, så jag köpte ett Whiskybibliotek.

VILKEN WHISKY VAR KVÄLLENS FAVORIT?

– Det var nog Preludium:02, den med svensk ek, som var populärast. Det lutar åt att jag köper ett eget fat Mackmyra Elegant på svensk ek. Även maken är sugen på ett svenskt ekfat, men han vill ha det rökiga receptet. Så det blir nog var sitt fat.



VAD ÄR MACKMYRA WHISKYBIBLIOTEK?

Mackmyra Whiskybibliotek består av totalt tretton band – en bok och tolv flaskor whisky. I biblioteket ingår alla sex Preludium och dessutom sex specialbuteljeringar vid namn Privus. Varje Privusutgåva är tillägnad en av personerna ur boken *Svensk Whisky* och buteljeras endast i 1000 exemplar.

Mackmyra Whiskybiblioteks alla 1000 exemplar är idag bokade. En del, som Christina i texten ovan, hämtade ut sina första flaskor i Köpenhamn under maj månad. Övriga väntar till nästa vår och hämtar alla sina tolv flaskor vid ett tillfälle.

EN STOCKHOLMSNÄRA SKÄRGÅRDSDRÖM



När du behöver komma bort ett slag från stans heta trottoarer och förorenande bilar är Fjäderholmarna ett perfekt utflyktsmål. Det ligger nära Stockholm, cirka 25 minuters båtfärd från Dramaten eller Slussen, det finns något för hela familjen och här ligger Mackmyra Skärgårdslager.

På Skärgårdslagret får du en spännande inblick i whiskytillverkning och whiskylagring kombinerat med en provning av varianter ur Mackmyra Reserve. Det finns guidade visningar två gånger om dagen hela sommaren. Visningen tar cirka en timme då du får besöka det välfyllda lagret och utställningen där du bland annat får lära dig stegen i whiskytillverkningen. Avslutningsvis kan du välja att vara med på en provsmakning av tre olika fatprover ur våra lager.

Är du hungrig efter besöket finns flera olika restauranger att välja på, du kan även besöka någon av öns många hantverkare eller kanske ta ett dopp i havet om solen gassar. Du kan även få lite scen-nöje. Från 6 juli kan du se Brasse Brännström i Molière-pjäsen "En herre i nöd" och i augusti kommer Lennie Norman och The Boppers ut med sin Stand Up Rock'n Roll.

Välkommen till Fjäderholmarna! ■

FJÄDERHOLMARNAS FÖR FATÄGARE

Lagar du ditt fat på Fjäderholmarna? Då har det blivit enklare för dig att provsmaka fatet. Fram till 9 september har du nämligen möjlighet att provsmaka ditt fat ute på Fjäderholmarna alla dagar i veckan.

Bestäm en dag då du vill provsmaka ditt fat och kontakta oss minst tre dagar i förväg. Vi plockar ut ditt prov och dukar fram det tillsammans med provarprotokoll i fatägarnas egen avdelning i Kajhuset. Efter provningen kan du koppla av med en öl bryggd på vår egen malt.

Som fatägare går du även kostnadsfritt med på våra guidade visningar tillsammans med våra sommar guider. Vill du träffa en av våra whiskykonsulter kommer vi självklart att fortsätta hålla våra vanliga fatprovningar på fasta datum och tider. Dessa bokar du genom att logga in på fatwebben.

Vi vill gärna att du ska se Fjäderholmarna som din egen ö och hoppas att du kommer ut till oss i sommar.

Välkommen!

SÅ HÄR GÅR DET TILL:

- Boka din fatprovning senast tre (3) dagar innan du vill göra ditt besök.
- Bokning sker enbart via e-post, skargard@mackmyra.se. Skriv det datum och den tidpunkt du önskar. Ange även ditt namn, fatnummer, antal deltagare och hur många cl du vill att vi tar ut ur ditt fat.
- Bokningen är genomförd när du får en bekräftelse från oss – skriv ut och tag med den till provningen.
- Önskat datum/tid tillgodoses i mån av plats.
- Max 8 personer per tillfälle.
- Av legala skäl måste vi ta en avgift för provet, 20 kr/cl. Vi tar endast ut prover i multiplar om 5 cl. Det vill säga 5, 10, 15 osv.
- Registrerad fatägare provar utan avgift, övriga (delägare och gäster) betalar 130 kr/person.

TIDER FÖR PROVSMAKNING:

Måndag - söndag 10.30 - 15.00
29 april till 9 september ■

MACKMYRA SÖKER FLER WHISKYAMBASSADÖRER

Mackmyra är ett växande men fortfarande ganska litet bolag. Men med många delägare. Drygt 2000 personer finns med i aktieboken och de flesta är även kunder. Man kan kalla det dubbelt deläggande eller whiskyambassadörer; personer som har ett eget fat med Svensk maltwhisky och som samtidigt tycker att företaget Mackmyra är spännande. Nu finns möjligheten för flera att bli whiskyambassadörer, eftersom det nu går att köpa en post aktier i samband med att man reserverar sitt fat med svensk maltwhisky, precis som 2004, berättar Mackmyras marknadschef Rikard Lundborg.

– I flera år har vi haft väldigt engagerade kunder och aktieägare som vi vuxit tillsammans med. De har hjälpt oss med frågor kring recept och produkter. Det handlar om ett givande och tagande. Vi uppskattar att engagemanget hos aktieägarna och dialogen vi har. Det är precis den sortens delägare vi nu söker igen, där vi kräver ett viss mått av engagemang, och hoppas förstås att vi kan ge något bra tillbaka. ■



NYTT DESTILLERI PÅ DEN GRÖNA ÖN

I det en gång så anrika whiskylandet Irland fanns det flera hundra mindre destillerier – som av flera anledningar försvann under 1800- och 1900-talet. Man talar om tre större händelser som hjälpte till att stjalpa den irländska whiskyindustrin. Den första var den svåra fattigdomen på Irland som gav upphov till svåra umbäranden och tillhörande fylleri med många familjers undergång som följd – starka nykterhetsrörelser följde i spåren och många av de små destillerierna stängde i dess kölvatten. Den andra händelsen var det irländska frihetskriget under 1900-talets början som gav upphov till att Storbritanniens kolonier bannlyste försäljning av irländsk whisky som straff, och man förlorade därmed den stora försäljning i de stora whiskykonsumerande länderna såsom exempelvis Indien. Spiken i kistan och den tredje faktorn utgjordes av den amerikanska förbudstiden – där man i och med handelshindren som lades under förbudet, inte längre kunde sälja stora delar av sin produktion till sina irländska ättlingar och alla de som lärt sig älska sin irish whiskey over there i USA.

Den irländska whiskyn och dess industri repade sig inte efter dessa händelser, dess whisky blev ersatt av den skotska i både de gamla koloniala länderna och den nya världen. I Amerika kom dessutom grannlandet Kanada in under förbudstiden och tog irländsk whiskys plats för all framtid.

Under nittonhundralets slut har den irländska whiskyindustrin återhämtat sig något – fram till idag har vi haft Bushmill's (traditionellt med pot stills) och Middleton Distillery (modernt destilleri med både grain och maltwhisky tillverkning) som tills nyligen båda ägdes av spritgiganten Pernod Ricard (idag är det stora skotska Diageo ägare) samt det oberoende lilla Cooley Distillery. Whisky tillverkaren Cooley som tillverkat whisky sedan 1989 i lokalerna av det gamla potatisdestilleriet i Dundalk på östkusten från andra världskriget, är ett litet gäng med entusiaster liknande Mackmyras grundargång.

I mitten av mars 2007 destillerades den första omgången med maltdestillat på i Cooley's lokaler i Kilbeggan. I de gamla John Locke's / Brusna Distillerys museum står nu den gamla potstill-pannan nu fullt upprustad från Tullamore.

Kilbeggan som är namnet på det nya destilleriet var också platsen för invigningsfesten för Irlands fjärde destilleri.



Cooley's David Hynes och undertecknad

I mitten av maj flög man in gäster av dignitet från när och fjärran, och vi var två personer från Mackmyra som var med om en innehållsrik dag med start på Cooleys destilleri på morgonen, en diger värdshuslunch på vägen och en fantastisk afton på det nya destilleriet. På eftermiddagen bjöds alla på en musei- och destilleritur samt en whiskyprovning med Cooley's chefsnäsa Noel Sweeney. Sedan följde en hejdunrande middag i en av de angränsande lagerlokalerna – med en avsmakningsmeny med många rätter (minnet sviker, men minst tolv var det) till ackompanjering av två himmelskt harpspelande damer.

Vi passade naturligtvis på att tacka för oss med en medtagen flaska Preludium och ett tacktalet där jag pratade om våra gemensamma drag: både Cooley och Mackmyra är små och oberoende och båda grundades av ett gäng entusiaster snarare än veteraner från whiskybranschen – låt vara att Cooley har tio extra år på nacken.

Mackmyra hyllade deras närvaro i världen som en inspiration och lovordade deras whiskey (som för övrigt var exkvisit i provningen med Noel; Tyrconnell Madeira, Port och Sherry Finish samt Connemara 10 yo single cask och Tyrconnell 10 yo single cask – de tre senare var extra fantastiska). Mackmyra tackade för resan, inbjudan och visningen och vi uttryckte vår stolthet över vad våra irländska kollegor hade åstadkommit under dessa år.

Spriten som smakades av från den nya pannan var mjuk och fruktig och bådade också gott inför framtiden. ■

ANGELA FORSGREN D'ORAZIO
Utvecklingsansvarig och whiskykonsult

www.mackmyra.se

info@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

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