

DESTILLERAT

NYA WHISKYUPPLEVELSER

För alla som deltar, är Mackmyra-resan en helt ny upplevelse. En känsla av att medverka till något som byggs upp från början. Den 18 december i år kommer många av de första faten buteljeras och en hel-svensk 3-årig maltwhisky för första gången se dagens ljus. De små 30-liters Reservefaten är bevis på att en whiskys ålder inte är ett självändamål. Att njuta av ett glas Mackmyra hemma i finsoffan kommer vara en garanterat ny whiskyupplevelse!

EN HELSVENSK MALTWHISKY

Råvarorna kommer från hela Sverige och vi har lagring i både Norrland och Svealand. Snart kommer vi också att finna ett lager i Götaland. Ni, alla underbara skåningar, har redan från början visat ett mycket stort intresse för Mackmyra. Nu har vi äntligen nöjet att inbjuda er att finna den optimala platsen för ett whiskylager i södra Sverige. Senaste nyheten på Mackmyra Destilleri är ett spännande koncept där man kan fylla sitt fat direkt på plats. Perfekt om man ändå är på besök, eller för företagets team-building. Ett reserverat fat för företaget är idealiskt eftersom låneupplägget till Reserve gör att fatet räknas som en tillgång. Läs mer på www.mackmyra.se/foretag.

Till sist en blivande höstfavorit: Mackmyra Rök 2005, en nyrökt delikatess i mycket begränsad volym. Möt den och oss på Öl- & Whiskymässan i Nacka Strand!

Magnus Dandanell, VD

PS. För den intresserade finns delårsrapporten för 2005 att läsa på www.mackmyra.se. DS.



RÖKPERIOD PÅ MACKMYRA DESTILLERI

För att få fram den härligt torviga smaken i Mackmyra Reserves rökiga variant krävs förstås att malten först röks. Detta är inget som klaras av i en handvändning. För att se hur whiskyn får smak av röken, åkte jag till Valbo och Mackmyra en ljvligt somrig dag i slutet av september.

Mackmyra har än så länge ingen fast rökanläggning, utan malten röks i en mobil rökvagn, som har byggts av lokala smeder. Själva torven brinner i en separat eldstad och från den leds den bolmande röken in i botten på rökvagnen. Cirka en meter upp från vagnens golv sitter en perforerad bädd, och där läggs malten och röken strömmar igenom.



Leif Hesselryd

Leif Hesselryd är ansvarig för rökningen av Mackmyras malt och han berättar att man först får tända torven med vanlig ved. – Det måste vara fuktig torv för att vi ska få en bra rök och då måste vi ha något torrt att tända med, säger Leif. Men när den väl tagit eld brinner den otroligt bra. Det var Leif och Jonas Berg, en av

Mackmyras grundare, som utvecklade sättet man nu röker på och ritade vagnen som malten röks i. I början provade de att elda torven direkt under malten men det gick inte så bra.

– En gång när jag tittade in glödde malten i mitten av bädden, det var alldeles för varmt och elden tog sig upp på sidorna, säger Leif och skrattar åt minnet. Det var bara att hoppa in och försöka skotta undan och stoppa elden.

Några minuter efter att torven börjat brinna sipprar röken försiktigt upp genom den cirka tre decimeter tjocka maltbädden, och med ett spjäll på vagnens baksida ställer Leif in hur mycket rök som ska släppas in.

– Det är ett hantverk det här, säger han och kontrollerar att rök mängden i vagnen ser bra ut.

Han berättar också att vi kommer lukta rök när vi kommer hem, men att

det inte är så lätt att få in röken i maltkornen. För att få den rätta rökigheten röks malten under 24 timmar, och Leif får lägga in mer torv och ett antal enkvistar ▶ *Ugnen tänds*





Enris läggs in i ugnen

ungefär fem gånger innan allt är färdigt.

Men Leifs arbetsdag började långt innan han tände under malten. Vid sextiden på morgonen hämtade han den färska otorkade malten – så kallad grön malt – i Söderhamn. Sen körde han den i lastbil till Mackmyra för rökning.

– Senast sex timmar efter hämtning måste vi dra igång röken annars hinner malten torka så mycket att vi inte får in ordentligt med röksmak.



Leif luktar på den rökta malten

När malten är rök, är det dags att torka den och här tar Mackmyra hjälp av en expert på området: Nils Westling, lantbrukare sedan 25 år, vars gård ligger granne med Mackmyra. Han har en gedigen erfarenhet av att torka spannmål.

– Nu torkar vi den nyrökta och fortfarande fuktiga malten i en stor vagn med ett perforerat golv, där vi låter varm luft strömma igenom. Det är en beprövad metod, men inte den mest effektiva, så vi funderar på hur vi ska utveckla torkningen, säger han.

Den rökta och torkade malten doftar förvånansvärt lite av den bolmande rök som omslutit den under 24 timmar. Alla ni som smakat någon av de rökiga Reserve-varianterna vet dock att malten ger den gyllene drycken en kraftig och härlig röksmak.

Text och foto: Lars Lindberger

Mackmyra i pressen

TT

I augusti träffade en reporter från TT vår VD Magnus på Skärgårdslagret på Fjäderholmarna. En dag som resulterade i över femtio införanden i tidningar från Ystads Allehanda i söder till Norrbottens Kuriren i norr och ett webbTV-inslag på www.gd.se.

Nerikes Allehanda

En journalist som deltog i Kollektionsprovningen i Örebro beskrev Mackmyra och vår whisky i en tre delar lång artikelserie.



Den 29 september till 1 oktober och 6 till 8 oktober är det dags för den årliga Öl & Whiskymässan i Nacka Strand strax utanför Stockholm. Vi kommer för fjärde året i rad att finnas på plats och i år har vi med oss två mycket spännande nyheter till mässan.

PROVSMAKNING I MONTERN

För första gången på mässan kommer vi nu att erbjuda provsmakning av två sorter av Mackmyra Reserve direkt i montern. Det är första gången som vi så brett erbjuder provsmakning och det ska bli spännande att se hur våra prover mottas.

NY SPÄNNANDE WHISKYPAKETERING

Kom till mässan, eller håll utkik på hemsidan under mässperioden. Vi har tagit fram en ny och för mässan exklusiv paketering som inte kommer göra någon whiskyintresserad besviken.

Du hittar oss direkt in till höger efter entrén. Kom förbi på en Mackmyra och en pratstund.

Kalendarium

September

29–30 Öl & Whiskymässan Stockholm

Oktober

- 1 Öl & Whiskymässan Stockholm
Provsmakning Reservefat Mackmyra
- 2 Kollektionsprovning Mackmyra
- 6–8 Öl & Whiskymässan Stockholm
- 9 Provsmakning Reservefat Mackmyra
- 11–12 Kollektionsprovning Malmö
- 14–15 Mässa Malmö
- 14 Kollektionsprovning Mackmyra
- 16 Provsmakning Reservefat Mackmyra
- 18–19 Kollektionsprovning Göteborg
- 21 Kollektionsprovning Mackmyra
- 22 Kollektionsprovning Mackmyra
- 24 Kollektionsprovning Stockholm
- 26 Provsmakning Reservefat Mackmyra
- 28 Kollektionsprovning Mackmyra
- 30 Provsmakning Reservefat Stockholm
Provsmakning Reservefat Mackmyra

November

- 1 Kollektionsprovning Luleå
- 2 Kollektionsprovning Umeå
- 3 Kollektionsprovning Sundsvall
- 7 Provsmakning Reservefat Stockholm
- 11 Kollektionsprovning Mackmyra
Fatfyllning Mackmyra
- 12 Provsmakning Reservefat Skärgårdslagret
Provsmakning Reservefat Mackmyra
- 17 Provsmakning Reservefat Stockholm
- 18 Kollektionsprovning Mackmyra
- 19 Fatfyllning Mackmyra
- 21 Kollektionsprovning Stockholm
- 25 Kollektionsprovning Mackmyra
Fatfyllning Mackmyra
- 26 Provsmakning Reservefat Skärgårdslagret

December

- 1 Provsmakning Reservefat Stockholm
- 2 Fatfyllning Mackmyra
- 3 Kollektionsprovning Mackmyra
Provsmakning Reservefat Mackmyra
- 9 Fatfyllning Mackmyra
- 10 Kollektionsprovning Mackmyra
- 12 Kollektionsprovning Stockholm

För mer information och bokning, se www.mackmyra.se

DEN SVENSKA MALTWHISKYN HITTAR TILL SKÅNE



Bor du i södra Sverige? Då har du väl inte missat att vi just nu undersöker intresset för att öppna det första whiskylagret i Skåne. Ett lager där den svenska whiskyn får mogna och utvecklas i den skånska myllan.

I dagsläget kan våra fatkunder välja mellan våra två olika lagringsplatser, Norrlandslagret med närheten till Mackmyra Destilleri eller Skärgårdslagret på Fjäderholmarna strax utanför Stockholm. Det är till lagret man

ärligen bjuds in för att provsmaka sin whisky med fokus på whiskyupplevelsen som utvecklingen av färg, doft och smak. Syftet med ett lokalt lager i Skåne är att alla som bor i södra Sverige ska få närhet till den svenska maltwhiskyn.

Anmäl ditt intresse för att veta mer så får du följa med på resan och kanske blir just du en medgrundare.

Läs mer på www.mackmyra.se/skane

NYA MEDARBETARE

Vi har vuxit med två nya medarbetare på vårt stockholmskontor.

Vi hälsar Eskil Tunberg välkommen som whiskykonsult och Guje Larshans som ekonomichef.

Eskil har följt Mackmyras utveckling från starten som en av de första aktieägarna och började under 2004 att arbeta som guide på destilleriet samtidigt som han pluggade på högskolan i Gävle. Nu är studierna klara och Eskil bor åter i Stockholm och arbetar sedan september hos oss. Vill du kontakta Eskil och prata om whisky når du honom på eskil@mackmyra.se eller 08-556 025 89.

Guje har som konsult hjälpt oss med ekonomin sedan 2002 och sedan mitten av augusti arbetar hon nu heltid på vårt stockholmskontor.

Läs mer om Eskil i intervjun i nästa nummer av Mackmyra Destillerat.



EVENEMANG



Sven Tumba

Den 12 september gjorde Mackmyra premiär i golfvärlden på Sven Tumbas golftävling TumbaMix på Ullna Golfklubb. På håll nio fick deltagarna provsmaka några stärkande droppar Mackmyra och även tävla om ett Tumbafat (Mackmyra Rök/Ex-Bourbon/Skärgårdslagret). Vinnaren, Anna Sjödin, presenterades på den efterföljande middagen på Wallmans Salonger.



LANSERING AV MERCEDES S-KLASS

När Mercedes lanserade den nya S-klassen var vi med på plats i ett bergtrum under Vitabergsparken på Södermalm i Stockholm tillsammans med Skeppshults cyklar, Breitling och Bang Olufsen.

NYTT I HANDELSBODEN



Lagom till hösten har vi fått in en serie produkter i skinn. Ge dig själv eller någon du tycker om, en höstpresent.

Vill du beställa någon av produkterna skickar du e-post till info@mackmyra.se med

önskat antal samt leveransadress, 25 kr i frakt tillkommer per order.

Produkterna finns även att köpa på Mackmyra Destilleri eller på vårt kontor på Kungsholmen i Stockholm.

FICKPLUNTA	220 KR
VISITKORTSFODRAL (ELLER PLÅNBOK)	275 KR
GLASUNDERLÄGG (SÄLJS I TVÅ PACK)	150 KR

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 whiskytävlingarna på Stockholm Beer & Whiskyfestival i Nacka Strand och innehar världsrekordet i whiskyprovning.



RÖK, FENOLISKA LUSTAR OCH SMOKY BABY

Tänk så många vi är som är barnsligt förtjusta i eld och allt som är rökigt! Att det handlar om någon sorts känsla av trygghet och kvarleva från det att vi levde i det fria under många miljoner år bredvid eldstaden räcker dock inte som förklaring för min egen stora dragning till både eldning och rökiga ting. I min egen rykande fantasi har jag nog varit en person med stort eldansvar för klanen under något av mina tidigare liv, eller så har jag kanske varit en lyckad vända till skärselden, sonat något ohyggligt och nu fått denna oväntade men trevliga sidoeffekt.

Smaken av rökig mat – av rökt eller grillat av alla de slag samt av rökig whisky – är för många med mig oöverträffad. Även den något mer ovanliga produkten öl med rökighet kan vara ohyggligt gott. De av Mackmyras aktieägare som i somras var med på bolagsstämman hade turen att få prova en fantastisk sådan; vi hade fått in några kartonger av det förträffliga ölet Bästa Rököl från Närkes Kulturbryggeri, specialbryggd på Mackmyras svenska torv- och enrisrökta whiskymalt och med Svalövhumlet Julita på ett 1700-tals-recept från häradsdomare Anders Göransson i Ovensjö. Maffig konsistens, smakrik och med massor av härlig rök.

Rök i mitt tidigare liv, det vill säga fram till för ett par år sedan, inkluderade då och då en puff på en rykande god cigarr – och för ännu längre sedan inkluderade det även att röka den ohälsosammare släktingen – cigarett. I och för sig kanske man inte ska ta med det i beteckningen ”att vara barnsligt förtjust i”, eftersom det var mer som en slavlast än någonting annat, och lyckligtvis något som jag lyckats göra mig fri från. Cigarren lade jag till sist också på hyllan efter att njutit tillräckligt av dess konsekvenser, nämligen en ihärdig hosta.

Nåväl, idag är jag ganska nöjd med att äta rökt och grillat, dricka rökigt och elda när jag kan. Då jag eldar letar jag upp de trevligaste materialen man kan hitta för detta ändamål – sådant som ger en underbar rökdoft; torv, enris, björkträ eller varför inte gammal fin tjärved – sådan som man ibland kan hitta på skärgårdsöar där man lyckligtvis inte rensat upp liggande gammalt timmer.

För matens räkning räcker det för min del att grilla lite då och då eller äta lite rökt fisk, rökta räkor eller varför inte rökt kalkon och kolgrillat lamm måste jag erkänna, det är en av mina stora svagheter just nu. Jag är dock inte intresserad av de i mitt tycke artificiellt röksmakande barbequesåserna på marknaden.

Rökig maltwhisky är något som tillfredställer den resterande delen av mina fenoliska lustar alldeles utmärkt och jag ser fram emot att snart få prova mitt och mina medfatägares fat med rökig svensk whisky som en halvårsprodukt. Och utifall att ni undrade, så är fatet döpt till Smoky Baby No 1.

Rökigt intagen i rätt miljö är lyckan total. Det finns få saker i tillvaron som är så underbara som att sitta framför en brasa i skärgården med en tjärdoftande knastrande eld, knapra på lite mörk choklad och njuta av en rökig malt. Nu kan man även få en egendesignad och svensk sådan. En genialisk kombination, ni borde prova.

ANGELA FORSGREN D'ORAZIO
WHISKYKONSULT
MACKMYRA SVENSK WHISKY

PS. Skål och välkomna till Mackmyra på ölfestivalen 2005 – med svenska rökiga doningar. DS.

