

## DESTILLERAT

### MAGNUS HAR ORDET

Alla ni som på något sätt är involverade i Mackmyraprojektet är med och skapar storyn allteftersom den pågår.

För att förstå vad jag menar tycker jag du ska läsa boken "Svensk Whisky" som handlar om några av de involverade personerna, och om vår passion att bidra med bitar i Mackmyra-storyn. Du kommer säkert känna igen dig själv i flera av historierna och, precis som jag, lära dig nya spännande detaljer om whisky.

Tänk sedan på vad som hänt sedan den sista kronologiska händelsen i boken. Alltså när Åke Mårtensson som första kund hämtade ut sina Mackmyra Reserveflaskor (de första svenska singlemaltwhisky flaskorna) på Systembolaget i Valbo den 19 december 2005.

Till exempel ni medgrundare som med era Reservefat fyllde vårt skånska slottslager i Häckeberga.

Eller alla vi som skapar svensk alkoholhistoria genom att köa utanför Systembolagen för Preludiumserien. Ett intresse som överträffar alla beräkningar och som måste vara svenskt rekord!

Senast har vi alla kulturintresserade som träffats på höstens mässor för att diskutera samlingsserien Mackmyra Whiskybibliotek.

Och till den 4 december bläddrar vi fram nästa kapitel och lanserar Preludium:03 i dubbel volym för att försöka möta efterfrågan.



**MAGNUS DANDANELL**  
VD Mackmyra Svensk Whisky

### SILVERMEDALJ TILL PRELUDIUM:02



Mackmyras VD Magnus Dandanell är glad över silvermedaljen

**Stockholm Beer & Whisky Festival firade 15-årsjubileum och vi deltog för fjärde året. Över 24 000 personer (nytt mässrekord) besökte mässan under sex dagar, och det kändes som att ganska många av dem var och besökte oss i vår monter.**

En av mässans mest spännande delar är förstås den ärofyllda tävlingen Festivalens Bästa Whisky. Tidigare år har vi inte deltagit av det enkla skälet att vi inte haft någon buteljerad produkt, men i år hade vi det och det var med förväntan och viss nervositet som vi anmälde Mackmyra Preludium:02 till tävlingen. Vi var så klart stolta över 02-an och vi hade fått många fina recensioner, men nu var det fråga om blindtester av en kunnig jury, i jämförelse med whiskymärken som funnits bra mycket längre än Mackmyra.

Men redan lördagen den första helgen förstod vi att vi inte behövde vara oroliga. Då fick vi nämligen en nomineringsflagga att hänga i monter. Nomineringen är en förhandsvink om att man ska få ett pris. På torsdagskvällen veckan efter var det

dags för prisutdelning. Framför scenen stod ett flertal av Mackmyras grundare och personal när juryns ordförande berättade att Mackmyra Preludium:02 tilldelats silvermedalj i klassen Bästa Unga Maltwhisky upp till åtta år. Det var en röd och glad Magnus Dandanell som klev upp på scenen och kysste medaljen och tackade för utmärkelsen.

Det var dock inte första gången som en Mackmyrawhisky fick pris. I somras fick även Preludium:01 en silvermedalj (och Best i Class) i IWCS (International Wine & Spirit Competition) 2006. IWCS är den äldsta och mest kända tävlingen för vin- och spritdrycker. Du kan läsa mer på [www.iwsc.net](http://www.iwsc.net). ■



## NÄSA FÖR SPRIT

*Han påstår att han i princip kan bli väckt mitt i natten och ändå pricka in det exakta klockslaget på tio minuter när. Är man Whisky-Sveriges störste perfektionist, så är man.*

– Jag kan ha många bollar i luften, massor av moment som måste utföras, men jag vet ändå exakt när brygden är klar i pannan. Det är som en inbyggd klocka i kroppen. Jag har alltid fungerat så, tror jag. Jag känner tidpunkterna, vet när det rätta ögonblicket är inne.

Nej, han skryter inte.

Tommy Jansson är inte sådan. Snarast kan han tyckas nästan för ödmjuk, för musgrå och tystlåten där hans spegelbild tassar runt i blänkande kopparpannor och rostfria kyltankar, skruvar på kranar, knackar på tryckmätare och sniffar i vinden.

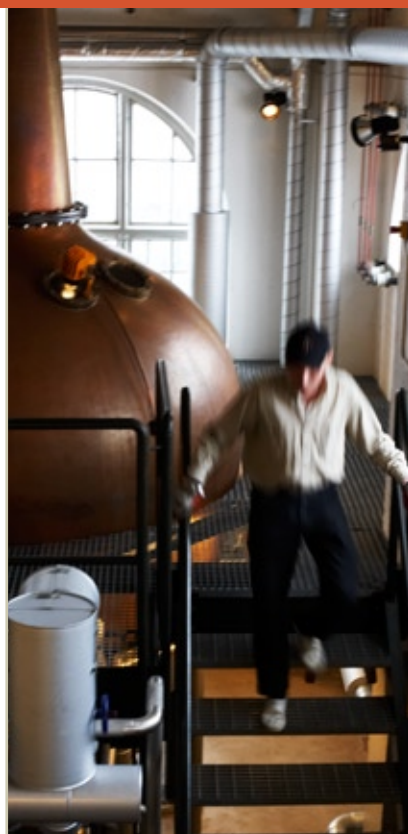
”Mackmyras väderkorn” som han familjärt kallas av kollegerna.

Firmans chefsdestillerist, The Stillman på engelska, påstås allmänt äga ett luktsinne som skulle göra traktens jakthundar avundsjuka. På några år har Tommy Jansson utvecklat en förbluffande säkerhet när det gäller att avgöra när en whiskysats är klar för tappning. Iförd vita träskor och företagets stiliga keps – en aningen oortodox arbetsklädsel – styr han och ställer i den gamla brukssmedjan på Mackmyra, inte olik en klassisk hustomte, flink i fingrarna och med en förmåga att precis som de gamla Wallenbergarna ”verka utan att synas”.

Kanske är det whiskyns stora hemlighet egentligen.

När de åtta civilingenjörerna från KTH for till Skottland första gången var det för att hitta koden till den perfekta whiskyn. Men det fanns inget hemligt recept, ingen mystisk formel, inget avslöjande dokument bakom dubbla lås längst in i destilleriets hjärta. Allt visade sig i stället handla om perfektionism.

Att göra whisky handlar om upp-repandets konst. Inte i begynnelsen, det är sant, då gjorde Tommy sats



efter sats med olika variationer när det gällde temperatur, tid och volym. Men idag, när Mackmyra hittat sin särpräglade smak och lovordade kvalitet, så handlar det just om att göra samma sak gång på gång på gång. Att inte slarva. Att alltid vara noggrann, rakryggad och ärlig.

– Det är det mitt jobb handlar om, säger Tommy Jansson och ler nästan lite skyggt.

– Ärlighet och noggrannhet är det viktigaste som finns för en destillerare, det lärde jag mig inte minst när jag skickades på kursen hos Aberlour i Skottland. Kompisarna säger: ”Du är väl lullig varje dag, Tommy!” Men det skulle ju inte funka alls! Jag lever på min näsa, på min känsla för att whiskyn luktar exakt så som den ska. Jag måste kunna avgöra om den ens är ett uns för stark eller för från. En äkta Mackmyra ska vara len och fruktig. ■

**TEXT: PETTER KARLSSON**

Utdrag ur boken *Svensk Whisky – En historia om groggvirke, järn och Mackmyra*

## BOKTIPS!



Texten till vänster är ett litet utdrag ur boken *Svensk Whisky – En historia om groggvirke, järn och Mackmyra*. Boken består av 15 kapitel som på över 200 sidor berättar den spännande historien om hur Mackmyra Svensk Whisky grundades och porträtterar 15 personer som har haft, har eller kommer att ha betydelse för den svenska whiskyns utveckling.

Du kan köpa boken av oss på Mackmyra destilleri eller på vårt Stockholmskontor för 300 kronor. Är du i Valbo kan du även hitta boken i I-butiken i Valbo köpcentrum. Boken finns även hos de flesta bokhandlare.

Vill du beställa på nätet hittar du den på till exempel [www.svenskwhisky.se](http://www.svenskwhisky.se).



Fotograf Johan Olsson har bidragit med många fina bilder till boken. Till exempel den här som visar vår tunnbindarmästare Torslund när han kolar ett av våra fat.



*För drygt ett år sedan började vi undersöka möjligheten för att etablera ett whiskylager i Skåne. Redan tidigare hade vi fått förfrågningar från medlemmar och fatägare i Syd-sverige som ville ha lite närmre till sitt fat Mackmyra Reserve.*

Responsen vi fick var fantastisk! Nästan 800 personer anmälde sig och sa att de ville hjälpa oss hitta den perfekta platsen. Vi fick ett 30-tal intressanta förslag på möjliga platser och valde ut tre som bäst uppfyllde de krav vi hade. Sen lät vi alla som var intresserade av ett skåniskt whiskylager rösta på något av de tre förslagen. Vi erbjöd även alla att bli medgrundare om de placerade sitt nya fat Mackmyra Reserve i Slottslagret.

### INVIGNING PÅ SLOTTET

Idag vet vi hur det gick; Häckeberga Slott avgick med segern och den 20 augusti i år invigdes lagret. Av de 207 medgrundarfaten var ett 70-tal representerade av totalt ett hundratal personer. Tillsammans med Mackmyras VD, Magnus Dandanell och Slottets ägare, Henrik Tham, intogs en laxmousse smaksatt med Mackmyra Elegant lagrat på ex-bourbonfat samt crème brûlée smaksatt med Mackmyra Elegant lagrat på ex-sherryfat, tillagat av kökschefen på Häckeberga Slott: Mikael Börjesson. Under måltiden spelades levande musik samtidigt som förmiddagens regn drog bort och himlen klarnade upp.

Efter lunch och tal promenerade vi ner till lagerbyggnaden där Magnus Dandanell berättade om Mackmyra Svensk Whisky och bakgrunden till etableringen i Sydsverige. Skåne är nämligen den region i landet där det relativt sett finns flest Mackmyraintressenter, bortsett från Gävleområdet.

### JAKT OCH WHISKY

Henrik Tham talade om säteriets och slottets historia. Bland annat belyste han utvecklingen av att erbjuda upplevelser som restaurang- och konferensverksamhet, jakt, safari och whiskylagring som idag sker på Häckeberga.

Efter en Mackmyrafanfar på trumpet, klipptes bandet och lagerdörarna öppnades och medgrundarna fick möjlighet att gå in och klappa om sina fat. Kön blev lång, men

under tiden kunde grundartavlan beskådas och många nöjda röster hördes från medgrundarna, som redan såg fram mot nästa års provsmakningar på slottet.

### BANKETT FÖR MEDGRUNDARE

Den 7 oktober hölls även en bankett på slottet för alla medgrundare tillsammans med Mackmyras grundare och personal. En femrätters meny med klara Mackmyrainslag avnjöts och givetvis fanns även möjlighet att provsmaka whiskyn på vanligt vis efteråt.

Sedan invigningen då de 207 medgrundarfaten lades in i lagret har intresset för att lagra sitt fat i Skåne fortsatt. Lagret är snart så fullt att vi redan börjat planering för att utöka med fler lagerutrymmen på Häckeberga! ■



## DEN SVENSKA EKEN



*Mackmyra Svensk Whisky använder idag tre olika sorters fat för lagring av whisky: ex-bourbonfat, ex-sherryfat och nyttillverkade fat av svensk ek.*

*Här kommer den andra artikeln i en serie om tre som berättar mer om faten och hur de påverkar whiskyens utveckling och egenskaper.*

Det diskuteras ofta om hur stor påverkan själva faten har på whiskyn och det är ingen tvekan om fatens stora betydelse för whiskyns kvalitet. Unga eller nya fat ger oftast en hög fatkvalitet och det i sin tur är en viktig beståndsdel i en bra whisky. Det är sällan man hittar fatdefekter i whisky från sådana fat. Vad som är nästan nya fat definieras lite olika beroende på whiskyttillverkarens egen fatpolicy (eller the company's wood management som det benämns på det internationella whiskyspråket) – men första omgångens fat och även den andra omgångens fat, kallade 1st fill och 2nd fill, brukar definieras som nya.

### ROBUR VS ALBA

Ett nytt ekfat från Sverige (av art-typen Quercus Robur) ger till exempel en helt annan typ av sötna och en mycket större kryddighet än ett nytt amerikanskt ekfat (av art-typen Quercus Alba) från den stora ekregionen Missouri i nordamerika. Det beror till stor del på den extremt långsamma tillväxten av eken i våra kalla delar av världen.

Ett fats individuella egenskaper bestäms sedan av flera faktorer: hur eken vuxit, på vilken höjd i vegetationen, hur träet sedan behandlats på väg till att bli ett fat. Hur det har torkats och hur länge det har torkats ger olika standard på faten.

I slutänden får whiskyn från de enskilda faten – en single cask whisky

– en egen särprägel som anger komplexiteten på whiskyn och vilka huvudsakliga aromer den får osv. Väljer man sedan att buteljera fatet i enskild form (som Mackmyras fatägare) får man sedan den specifika karaktären på fatet i sin flaska.

Blandar man istället ut fatet med andra fat får man ett medelvärde av alla aromerna i de olika faten i buteljeringen – som i en Mackmyra Preludium.

### KRYDDIG SVENSK EK

Om vi fortsätter att beskriva nyare ekfat, så är det fler och tydligare aromer i en sådan whisky än i en whisky som legat på äldre ekfat.

Den svenska ekens stora kryddighet är ett sådant bra exempel. I den kan vi hitta de vanligare fruktiga (torkade eller färska) aromerna man ska och bör hitta i en whisky (och finns det ingen fruktighet i en whisky är den med stor sannolikhet för gammal) samt en hel uppsättning av ek- eller trärelaterade aromer samt medföljande kryddor. Vad sägs om aromer av nysågade ekspån, sandel- eller cederträ, höighet, honung, kanel, kardemumma, peppar och ingefära och så klart vanilj av olika slag.

Rostningsgraden av fatens insida ger tillsammans med själva whiskyttillverkarens fatet ursprung sedan olika typer av rostade aromer i whisky – ofta brödiga; nyrostat bröd, knäckebröd, glassrån eller rostade nötter. ■



Våra produkter från handelsboden finns nu även till försäljning hos I-butiken i Valbo Köpcentrum. Om du bor i Gävle och vill köpa presentkort till våra kollektionsprovningar kan du nu få tag i dem genom Gävle Turistbyrå som ligger i Gallerian NIAN i centrala Gävle. Produkterna kan även köpas på destilleriet, Häckeborga Slott och på vårt Stockholmskontor

Hos I-butiken hittar du våra glas i presentlåda (både scotch- och provarglas), t-shirts, pikétröjor, kepsar, mössor, presentkort och boken *Svensk whisky – en historia om groggvirke, järn och Mackmyra*. I-butiken drivs av Gästrikland Turism och säljer våra produkter till samma pris som på våra besöksmål.

I-butiken har följande öppettider: måndag–fredag 10–20, lördag 10–17, söndag 11–17. ■

### JULSPECIAL I I-BUTIKEN!

Från måndag 11/12 till söndag 17/12 (vecka 50) kommer vi att finnas i I-butiken. Då kan du träffa Mackmyras grundare och personal och prata whisky. Dessutom är det ett ypperligt tillfälle att köpa julklappar.

Passa även på att få din bok signerad av någon av dem som porträtteras i boken om Svensk Whisky. Mer information om detta kommer i senare nyhetsbrev och på vår hemsida.

## KVALITET, KVINNOR OCH WHISKY

Precis i anslutning till öl- och whiskyfestivalen i Stockholm har nu en ny mäsas etablerat sig i Sverige: Smak av Whisky i Malmö. I år vände sig denna framgångsrika nykomling speciellt till kvinnor, en grupp som dricker allt mer whisky. Undertecknad som både är kvinna och gammal whiskyräv, blev inbjuden att inviga mässan och tala om just detta.

Som jag ser det, verkar media vanligtvis tycka att det är relativt ointressant med mässor av detta slag; i alla fall media av större slag såsom dagstidningar och tv. Naturligtvis finns det undantag; kan man exempelvis påvisa hemska orgier av oproportionerliga slag är det höginträsant förstås. Som när Gert Fylking besökte ölfestivalen under dess första år för femton år sedan; söp sig stupfull och pissade ner sig. Men nu verkar detta jämförelsevis tama tema *kvinnor och whisky* också ha väckt medias intresse. Förutom de vanliga branschtidningarna har två tv-kanaler, ett par radiokanaler och dagstidningar hört av sig och velat få mina åsikter om dessa två till synes udda komponenter i en värld av män; kvinnor och whisky – hur går de ihop?

## KVINNOR + RÖKIG WHISKY = SANT

Idag är det en hel del kvinnor som gillar att ta sig en god maltwhisky. Många tjejer tycker till exempel att rökig maltwhisky är fascinerande och gott – det ser man även på krogen.

Restaurangchefen på Bishop Arms i Karlstad Maria Stein bekräftade också detta vid mitt besök där härom dagen. För några år sedan var det förvånande om en tjej kom och beställde en malt. Idag är det vanligt att kvinnor mellan 25–60 beställer en Mackmyra eller en Bruichladdich. Det är inte heller ovanligt att tjejer vill diskutera huruvida Lagavulin eller Laphroaig har den rökigaste malten eller på vilka fat man lagrat Preludium:02. Dessutom går många kvinnor på provningar och fler kvinnor jobbar med de förr typiska manliga jobben i whiskys värld. Fler köper också sina egna fat med whisky eller sina egna buteljer med god whisky.

## GODARE WHISKY IDAG

På tåget ner mot Malmö satt jag och läste en artikel om tidningsdrottningen Amelia Adamo – där hon just säger att kvinnor och män köper och läser tidningar av olika anledningar. Det är förmodligen så på många områden vad det gäller konsumtion – och så även med whisky.

Tjejers ingång till maltwhisky idag är att det är förvånande gott jämfört med den whisky killarna drack förr i tiden, och som man oftast inte föredrog som tjej. Blended whisky som grogg eller whiskypinne med is eller soda var något man drack i nästan var mans hem från 50-talet och framåt – det var männens rättmätiga domän. Det var den dryck som gav hår på bröstet och

gav mannen en glans av virilitet och en framgångsimage a la Jan Guillou med jakt och troféer i bakgrunden. Eller om man var av den yngre generationen och drack whisky – då var man en partyts man, en riktig Keith Richards med en garanterad hög rockenrollhalt i blodet. Var man tjej förr så tyckte man förmodligen inte att whisky var så himla spännande och gott – och man identifierade sig inte alls med drycken.



## WHISKYNS NYA IMAGE

Idag när maltwhiskyn har gjort sitt intåg och så många i Sverige känner till dess mångfald, traditioner och kvaliteter är det en dryck som både män och kvinnor uppskattar. Dess nya image passar förmodligen båda könen bättre – detta möjligtvis av olika orsaker om man tittar på våra konsumtionsmönster igen. Killars maltwhiskyintresse är ofta lite som killars intressen i övrigt; kanske lite mer fokuserat på kunskapsamlandet runt destillering, statistik och flaskor. Tjejer verkar ofta mer intresserade av upplevelsen i sig; av att dofta, smaka och lära sig om hur, när och var man kan njuta av de olika sorterna.

Sen finns det så klart tjejer som är kunskapsinriktade och tvärtom – men generellt så kanske man kan säga att mönstren uppvisar detta. De flesta tjejer jag känner dricker exempelvis hellre upp sina fina flaskor med maltwhisky medan många av killarna oftare köper för att visa upp flaskorna för polarna eller möjligtvis i spekulationssyfte inför framtiden.

Whiskyföretagen har blivit mer benägna att visa upp sina duktiga kvinnliga medarbetare – och fler kvinnor är involverade i att föra vidare sina kunskaper om sina favoritsorter, den senaste whiskyresan eller om det egna fatet på Mackmyra.

Mycket mer kan sägas om det kvinnliga könets whiskyvanor – men det får vi väl avhandla under vårt nästa gemensamma whisky tillfälle. Apropos det – den 4 december kommer Preludium:03 (med en nyans av sherry och svensk rök – låter inte det gott, tjejer och killar?) att släppas på bolaget. Äntligen kommer det att finnas lite mer av den – så att inte bara dom allra mest pålästa kan komma och ställa sig i kö...

## SKÅL OCH SLÄINTE! ■

ANGELA FORSGREN D'ORAZIO  
Whiskykonsult och utvecklingsansvarig

## SVENSK WHISKY PÅ VÄSTKUSTEN



*Efter den lyckade etableringen av vårt whiskylager på Häckeberga Slott har vi fått många propåer om ett lager i västra Sverige. Och det är klart att vi tycker det låter spännande med ett lager på "Sveriges framsida".*

Därför söker vi dig som bor på, eller helt enkelt gillar, västkusten och som vill veta mer om våra planer. Du kanske kan hjälpa oss att hitta platsen för Mackmyra Västkustlager? Eller så kan du hjälpa oss att utvärdera de förslag som vi får in. Då kommer du även att få ett specialerbjudande på Mackmyra Reserve och därigenom

möjligheten att bli medgrundare till lagret.

Idag har du som fatägare tre lager att välja på: Häckeberga Slottslager i Skåne, Fjäderholmarnas Skärgårdslager i Stockholm och Bodås Gruvlager i Gästrikland. Det är till lagret (eller dess närhet) man årligen bjuds in för att provsmaka sin whisky och uppleva utvecklingen av färg, doft och smak.

På [www.mackmyra.se/vastkusten](http://www.mackmyra.se/vastkusten) kan du anmäla ditt intresse och tipsa oss om möjliga lagerplatser. ■

## PRELUDIUM:03

Snart är det dags för Prelodium:03 att göra entré. Måndagen 4/12 börjar Systembolaget sin försäljning. Den här gången har de köpt in 9026 flaskor; dubbelt så många som tidigare Prelodium-utgåvor. Upplagan är dock, precis som med 01 och 02, begränsad.



Grunden i Prelodiumserien är vårt eleganta recept lagrat på ex-bourbonfat. I varje buteljering visar vi även upp andra ingredienser. I Prelodium:01 var det de allra första faten, i Prelodium:02 var det fat av ny svensk ek. Prelodium:03 presenterar sherrytoner och en nyans av svensk enris- och torvrök. Några fat med vårt rökiga recept och några fat elegant/ex-bourbon som avslutats på sherryfat kryddar basen av elegant/ex-bourbon.

Skapare är vår egen Angela Forsgren D'Orazio (whiskykonsult och utvecklingsansvarig). Alkoholhalten är 52,2%, volymen 50 cl och priset 489 kr. 03:an kommer även finnas på restauranger över hela Sverige. En mindre volym kommer säljas till bl a Danmark, Norge, Tyskland och Storbritannien. ■

## PRELUDIUM:02 I PRESSEN:

"Bästa köp. Extremt alkoholrik doft med mycket fin sädeskaraktär. Strålande väldstillerad, fet och lång smak med vaniljspetsad fatkaraktär."

"...Mackmyra, ett destilleri i utkanten av Gävle, bjuder oss en maltwhisky av bästa slag: Mackmyra Prelodium:02"

**BENGT-GÖRAN KRONSTAM,**

Allt om vin nr 7/2006 och Dagens Nyheter 6/8 2006

"Mackmyra-destillatet äger stor skönhet. Maltigheten i spriten är Norrländskt självklar, inga föroreningar distrahärer, särdeles imponerande. [...] bullrig nyek krigar kaotiskt mot destillatet, ett virrvarr av choklad, knäck, ingefära och citrongräs. Ruskigt bra."

**HENRIK AFLODAL,**

whiskyspot.com augusti 2006

"Den är fruktig, men naturligtvis på tok för ung. Den har en mindre rå framtoning av nyss splintat ek än Prelodium 01, men står inte lull och måste mest ses som en dokumentation på vägen mot en mera fullgången whisky. Smakmässigt är den definitivt inte värd de 431 kronor som halvlitern kostar."

**ANDERS FAGERSTRÖM,**

Sydsvenskan 6/8 2006

"Vi har hittat inte mindre än tre mycket intressanta nyheter. Bland annat svenska whiskyn Mackmyra Prelodium 02, vida överlägsen företagets förstlingsverk som kom för några månader sedan. Inget att spara, utan njutes direkt med några droppar vatten i. [Prelodium:02]...motsvarar mycket högt ställda förväntningar. Med glans dessutom."

**CLAES-G PALANDER,**

Östgöta Correspondenten 3/8 2006 ■

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

[info@mackmyra.se](mailto: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