

DESTILLERAT



**DAGS ATT
BUTELJERA?**
sid 2

KORNET SKÖRDAS
sid 3

**ÖL- OCH WHISKY-
MÄSSAN I NACKA**
sid 4

**ANGELAS KOLUMN:
SMÅFATSTANKAR
ERFARENHETER FRÅN
30-LITERSFAT**
sid 6

**PROVSMAKA DITT FAT –
DET KAN VARA MER FÄRDIGT ÄN DU TROR!**
sid 5

MAGNUS HAR ORDET



Det händer mycket på Mackmyra och jag tänkte det kunde vara intressant att veta hur veckan ser ut.

Som vanligt är två personer varje dag upptagna med destilleringen i Destilleriet. Dessutom arbetar fyra personer med att blanda Preludium o6 i Bodås, en tar fram fatprover och Reservewhisky till mässan i Nacka Strand och ett par förbereder Reservebuteljeringen i nästa vecka genom att ställa fram fat, tillverka etiketter och rengöra utrustning mm.

I slutet av veckan lämnar vi in lanseringsproven för Preludium o6 till Systembolaget, levererar all whisky och alla prov som ska fram till mässan, samt tar emot Livsmedelsverket i Smögenlagret.

Ni förstår att det är väldigt hektiskt och samtidigt väldigt roligt när det händer så mycket.

Vi har också fullt upp med alla övriga förberedelser inför mässan där vi för första gången kommer erbjuda fatprovning av Reservefat i en särskild fatägarlounge.

Ni som har möjlighet mitt i denna hektiska september; stanna upp på mässan, gör en tillbakablick i Preludium-kvintetten och jämför med prover från de två olika Reservefat som vi erbjuder i vår monter (eller kanske med era egna fat om ni har beställt prover). Både Preludium och Reserve är högtintressanta på sitt sätt, men rätt olika eller hur?

MAGNUS DANDANELL
VD och grundare

BUTELJERINGEN AV MACKMYRA RESERVE

Om några veckor genomför vi den hittills största Reservebuteljeringen. Över 100 Reservefat som fylldes mellan åren 2002 och 2004 samt några av de förlagrade som fylldes under 2006 kommer att buteljeras i Bodås. I Mackmyra Reserve ingår två buteljeringsstillfällen per fat och för varje buteljeringsomgång är det fler och fler fat som blir inbjudna att delta eftersom de då uppnått treårsgränsen.

Cecilia Åhlén ansvarar för det administrativa kringbuteljeringen.



DETTA ÄR VÅR STÖRSTA RESERVEBUTELJERING HITTILLS.

Ja, visst är det roligt att volymerna ökar för varje buteljeringsomgång och fler fatägare får möjlighet att få hem sina flaskor.

VAD TROR DU ATT DET BEROR PÅ?

Många fler har börjat provsmaka och de blir då överraskade av utvecklingen och vill gärna ta ut några flaskor innan de låter resten ligga kvar något år till.

HUR GÅR DET TILL?

Vi buteljerar fyra gånger per år och inför varje tillfälle letar vi reda på de fat som är buteljeringsklara, dvs lagrade i minst tre år. Inbjudan skickas ut via e-post så därför är det viktigt att vi har rätt e-postadress till alla våra fatägare. Senast sex veckor innan buteljeringen vill vi sedan ha anmälan.

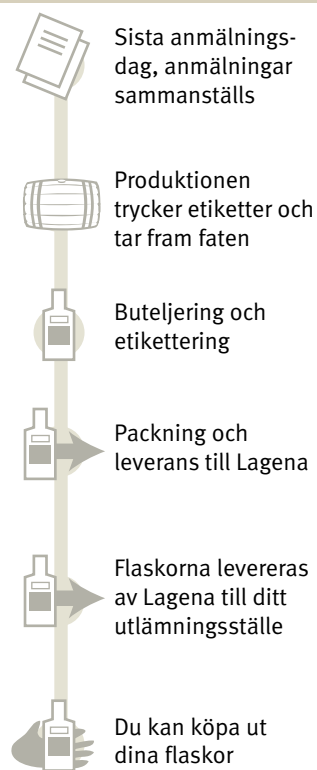
VARFÖR SÅ LÅNG TID INNAN?

Vi har ju i dagsläget fyra olika lager runt om i Sverige så vi måste ha tid att plocka fram faten, kvalitetssäkra spriten, mäta alkoholhalten och göra själva uttaget. Sedan ska etiketterna tryckas med alkoholstyrkan och den personliga texten. All buteljering och etikettering sker för hand och dubbelkollas mot anmälan och våra register. Det är ju viktigt att våra fatägare får rätt flaskor. Sedan ska logistiken planeras. Vissa fat ska hämtas ut via Systembolaget och andra skickas ner till vårt utlämningsställe i Danmark.

OJ, VAD MYCKET ATT HÅLLA ORDNING PÅ

Ja, därför är det mycket viktigt att anmälningarna kommer in på det utsatta datumet så vi kan köra igång allt redan dagen efter sista anmälningdag ■

BUTELJERING



NYTT I HANDELSBODEN



Lagom till denna buteljering har vi tagit fram en ny produkt – en presentpåse som passar dina Reserveflaskor. Perfekt om du vill ge bort en flaska i julklapp. Beställ dina presentpåsar i webbshopen på www.mackmyra.se. Pris 20 kr st eller 100 kr för 6 st.

– Det viktigaste är att se till att man inte får för hög proteinhalt, utan att man kan hålla halten nere, säger Rolf Klingberg och blickar ut över 20 hektar kornåker samtidigt som skördetröskan vänder och kör tillbaka mot oss.

– För att få upp volymen kan det vara lockande att ge ganska mycket kväve till grödan, men då är risken att man får för mycket protein. Så hemligheten är att få en hyfsat bra volym utan att få upp proteinhalten, det är ju stärkelsen vi vill åt.

Ja, det är stärkelsen i kornet som omvandlas till socker när kornet mältas, och som sedan kan utvinnas när malten mals och blandas med varmt vatten. Sockret omvandlas sedan till alkohol när vi tillsätter jäst.

Men tillbaka till Rolf Klingberg och hans kornåkrar. Rolf driver Strömsta Säteri utanför Enköping och levererar varje år mellan 200 och 250 ton maltkorn till Mackmyra, ungefär en tredjedel av årsbehovet. De övriga två tredjedelarna levererar två andra gårdar i Mälardalen.

Ute på åkern där vi står kör Rolfs skördetröska fram och tillbaka, och med jämna mellanrum kör den upp bredvid en stor traktorvagn och tömmer ur sin last. Efter tre tömningar är vagnen full och en traktor kör i väg med vagnen till en silo för lagring av kornet, innan det skickas till mälteriet. Bakom tröskan (en grön och vit bjässe med det kittlande namnet Claas Dominator) hamnar resterna av kornplantan i långa strängar. Rolf berättar att det är halmen som blir över och att han har det så smart ordnat att hans granne köper halmen av honom. Grannen är en av landets större kalvuppfödare, med stort behov av halm, så han kommer och buntar och hämtar hem halmen själv.

– Här uppe i Mälardalen kör vi i regel med sorten Astoria som är speciellt framtagen för att göra malt och whiskymalt av, fortsätter Rolf



och rycker av ett strå och visar mig axet. Astoria är ett tvåradskorn, och med tvåradskorn menar vi att kärnorna sitter i två rader till skillnad från sexradskorn som sitter runt i sex rader. Numera är nästan allt maltkorn tvåradskorn.

– Och om du tittar här, säger Rolf och hukar sig ned och pekar, så ser du att själva axet börjar tippa ned och vänder sig med spröten mot marken. Det betyder att det är färdigt att skördas.

Vårt besök på Strömsta Säteri och Rolfs kornskörd sköts upp flera gånger på grund av det ostadiga vädret i augusti. Rolf var först tvungen att ta in höstvetet innan kornet kunde skördas. Men den här dagen är det varmt och torrt, och den blå himlen täcks endast fläckvis av bulliga cumulus-moln. Vi frågar Rolf om kornet påverkas av regnet och hur viktigt det är att det skördas i rätt tid.

– Kornet är inte så känsligt, det tål att stå igenom en hel del regn. Kornet är inte lika väderkänsligt som brödsspanmälen. Det här har stått och väntat ut att vi skulle få vackert väder och det skulle kunna stå en vecka till utan att det påverkar kvalitén på det, säger Rolf med ett tryggt leende samtidigt som Dominatorn mullrar förbi oss för ytterligare en tömning av nyskördat korn.

Det är inte bara kornleveranserna som ger Rolf Klingberg en koppling till Mackmyra, han är nämligen uppvuxen på Mackmyra Bruk, fast då destillerades förstås ingen whisky där. Släkten Klingberg har hållit till på Mackmyra sedan början av 1800-talet och idag är det Rolfs bror Tage som driver Mackmyra Bruk.

– Det blir ju extra roligt att leverera korn till Mackmyra eftersom det finns släkttraditioner på bruket, men det är även kul att som spannmålsbonde få känna att man är med och gör en verkligt förnämlig förädling av råvaran, säger Rolf Klingberg. Vi lever ju inte enbart av bröd, därför är det glädjande att man även kan spetsa tillvaron med lite whisky. ■

MER I SWT

Du har väl inte missat SWT, Svensk Whisky Television? I senaste avsnittet besöker vi Rolf mitt i skörden av vårt whiskykorn. SWT hittar du på www.mackmyra.se.



ÅRETS UPPLAGA AV ÖL- OCH WHISKYMÄSSAN

Nu är det dags för årets stora öl- och whiskymässa, Stockholm Beer & Whisky Festival på Factory i Nacka Strand.

Under två helger, 20–22 och 27–29 september kan du träffa oss på mässan. I vår monter kommer du i år att få möjlighet att prova de fem olika varianterna i Mackmyras Prelodiumserie. Eller slå dig ner i vår fatägarlounge och hör om din möjlighet att äga ett eget whiskyfat. ■



ÖPPETTIDER:
Torsdag 15-23, Fredag 15-24
Lördag 12-24

www.stockholmbeer.se

PRELUDIUM:06

Lite förhandsinformation till dig som är fat och/eller aktieägare.

Prelodium:06 kommer att lanseras i slutet november eller början av december. Vi väntar ännu på exakt datum. Men det vi kan avslöja är att Prelodium:06 kommer att ha en frisk svensk röksmak.

Det är den sista och avslutande utgåvan i vår serie Mackmyra Prelodium; en ung, begränsad upplaga från våra tidiga destilleringar.

Smakbasen utgörs av svensk malt-whisky av vårt rökiga recept, lagrat på fat av first-fillkvalitet.

Doften är mycket fruktig med en tydligt markerad rökighet av torv och enris. Smaken är frisk, fruktig och rökig med intensiv vanilj och kola. I eftersmaken finns toner av rök och en viss sälta. Prelodium:06 är komponerad av Barbro Hyllengren, vår destillerivärdinna som du kan läsa mer om i boken Svensk Whisky. ■

FAT PÅ FÄRD



Vissa dagar på marknadskontoret är mer händelserika än andra. I mitten av augusti var det till exempel dags för en annorlunda fattransport.

Magnus Edsäger tömde sitt fat i maj 2007. I augusti kom han förbi marknadskontoret för att hämta sitt tomma fat för en minst sagt annorlunda fattransport hem till sig.

Det var nog en och annan som reagerade på lasten efter vägen... ■

HAR DU TÖMT DITT FAT?

Har du buteljerat all din whisky och vill köpa det tomma fatet? Det kan du göra för 2 000 kr och sedan hämta det på Mackmyra Destilleri eller Marknadskontoret i Stockholm efter överenskommelse.

KALENDARIUM

SEPTEMBER

20-22 Öl- och whiskymässan
Nacka

27-29 Öl- och whiskymässan
Nacka

OKTOBER

6 Fatprovning Stockholm
Fatprovning Destilleriet

7 Fatprovning Destilleriet

11 Sista anmälningsdag för
buteljeri i november

12 Fatfyllning (fåtal platser kvar)

13 Fatprovning Destilleriet

20 Fatprovning Destilleriet
(fåtal platser kvar)

21 Fatprovning Destilleriet
(fåtal platser kvar)

26 Fatfyllning

NOVEMBER

10 Fatprovning Destilleriet

11 Fatprovning Destilleriet
(fullbokad)

9 Fatfyllning

24 Fatprovning Stockholm

DECEMBER

1 Fatprovning Destilleriet
och Håckeberga Slott
(fåtal platser kvar på båda)

2 Fatprovning Destilleriet

7 Fatfyllning

8 Fatprovning Stockholm

Alla fatfyllningar sker på
Mackmyra Destilleri

LOGGA IN PÅ FATWEBBEN

För att boka in dig på en fatfyllning eller fatprovning loggar du in på fatwebben via www.mackmyra.se.

Har du inte redan fått inloggningsuppgifter kan du erhålla lösenord genom att fylla i din e-postadress och klicka på *första påloggning*.

När du har loggat in med din e-postadress som användarnamn och det lösenord du blivit tilldelad kan du gå in under fliken *mina uppgifter* och ändra lösenordet till det du själv vill ha.

Har du frågor eller funderingar kring fatwebben kan du höra av dig till info@mackmyra.se.

LÅNGA KÖER PÅ HEMMAPLAN

Valbo ligger bara ett stenkast från Mackmyra destilleri, och Systembolaget i Valbo Köpcentrum har fått flest Preludium-flaskor vid varje försäljningsstart.

Den 1 september fanns det 264 flaskor Preludium:05 i butiken och det var många i Valbotrakten som ville ha sina Preludium även denna gång. Köen startade redan klockan sex på lördagsmorgonen när familjen Hansson anlände till en tom parkering.

– Det är femte gången vi köar för Mackmyra-whisky, säger Billy Persson. Man vill ju inte missa det här, därför kom vi så tidigt. Men vi kom kanske lite tidigare än vi behövde.

– Men det är kul att komma hit och köa, vi träffar personer som vi träffat vid tidigare släpp, säger Billy, som kom dit tillsammans med frun Anja och sonen Johnny.

Många var rutinerade köare som hade både stolar och kaffetermosar med sig. Köen fylldes på med jämna mellanrum och när Systembolagets personal gick ut med kölappar tio minuter före öppningsdags stod det drygt 200 personer i kö. När dörrarna öppnades ringlade köen långsamt in i butiken och fram till lagerdörrarna där kölappar byttes mot flaskor. När den sista flaskan delades ut 10.25 stod fortfarande ett tjugotal personer i kö bakom.



Totalt hade Systembolaget 11 096 flaskor som fördelades över hela landet. Efter lunch på lördagen fanns ett par hundra flaskor kvar på knappt trettio butiker. På måndag förmiddag var även de slut. ■

ANGELA TESTAR FYRA ÅRSPROVER UR ETT TRETTIOLITERSFAT

Vår utvecklingsansvariga, Angela Forsgren D'Orazio, gör en vertikalprovning av en Mackmyra Elegant i ett trettioliters Ex-Bourbonfat.



MACKMYRA ELEGANT 1 ÅR:

Grunden är råsprit med en massa fruktiga råa toner av päron, plommon och gröna äpplen – och en lätt liten ekighet. Kort eftersmak – eken hinner bara landa i munnen innan den är borta igen. Intressant och god lätt ek i doften men det är mest råsprit i gommen. Inte i närheten av att likna en whisky.

MACKMYRA ELEGANT 2 ÅR:

Råspritens har börjat lämna plats för eken – vaniljen finns med även i eftersmaken. Dock är smaken fortfarande lite tuff – det är här man främst känner att spriten inte är whisky om man säger så. God liten frukt och vanilj men inte tillfredställande.

MACKMYRA ELEGANT 3 ÅR:

Mjuka lätta vaniljer i smaken – nu blir man förvånad över den långt gångna förvandlingen av den fula ankungen – här har vi en vacker svan istället. Vaniljglass, kola och rostade rån – tillsammans med en massa trevliga fruktiga och blomliga toner. En fräscht lätt kryddig eftersmak. Tillfredställande. Ung frisk whisky – redo för världen.

MACKMYRA ELEGANT 4 ÅR:

Kola, honung och vanilj. Mjukt ekig och en massa söta vaniljer och tropisk frukt. En del skulle säga att den 3-åriga var friskare och bättre – andra skulle säga att den 4-åriga hade mer att ge. Jag tror själv att det är en personlig preferens och en smaksak. Tillfredställande och jättefärdig. ■

HAR DU PROVSMAKAT DITT FAT?

Du vet väl att du har möjlighet till årliga provningar av ditt fat? Att du provsmakar regelbundet är något vi verkligen rekommenderar. Dels för att det är spännande att följa utvecklingen. Men börjar ditt fat nära sig tre år är det extra viktigt eftersom din whisky redan kan vara mognare än du tror.

För att hitta aktuella fatprovningar loggar du in på fatwebben. Läs mer på föregående sida, eller på www.mackmyra.se.

Välkommen till våra fatprovningar!

SMÅFATSTANKAR I SEPTEMBER

Under den tid jag har jobbat på Mackmyra har jag lärt mig massor – och så klart väldigt mycket om whisky på små fat. Det är en helt annan sak att mognadslagra whisky på små fat än på traditionella stora fat – som är mellan 200-500 liter vanligtvis.

Det finns mig veterligen inte någon riktig research gjord på lagring på småfat – men alla vet i alla fall en sak; att ju mindre faten är desto snabbare går hela mognadsprocessen. Detta beror på att volymen som ligger an mot eken för lagring är större ju mindre fatet är. Omvänt kan man säga att det precis därför man inte får mognadslagra whisky på större fat än 700 liter – därför att kontaktytan mot eken blir för liten kontra mängden whisky i fatet.

Nåväl, vad kan man säga om whisky på små fat? Först och främst att den är en ny sort – en fräckare sorts whisky än den traditionella. Definitivt med intensivare smaker från faten än den traditionella typen. Mer friska kola-rika toner i ex-bourbonfaten, mer sherry i ex-sherryfaten och mycket kryddig ek i de nya svenska ekfaten.

Av lite mer faktamässig information kan man lägga fram, att det är en relativt stor avdunstning i små fat jämfört med de traditionella – cirka 50 till 100% större avdunstning. Det ger i och för sig inte någon dramatisk mängd utan betyder bara att det avdunstar cirka 3-4 % per år istället för 1-2 % av den kvarvarande volymen. Om man inte har tömt fatet på lite whisky – då avdunstar det ännu mer. Dessutom dunstar det mer alkohol ur små fat – mer än tre gånger så mycket som på stora fat. Istället för 1-3 % per år så är det 3-6 %. Tar man ut en del av whiskyn så går det fortare även där.

Sist men inte minst – den blir klar mycket tidigare. Whisky på små fat blir klar mycket tidigare än whisky som mognar på traditionella storlekar. Det kan inte re-

peteras nog antal gånger – whiskyn blir klar mycket tidigare. Whiskyn blir äldre och får en hel del garvsyror tidigare. Det vill säga den blir snabbare torrare och träigare – och detta gör att den smakar gammalt tidigare.

Räkna med att fatet inte kan ligga mer än 6 år i de flesta fallen – och att whiskyn i de flesta faten också är klar efter 3-5 år. Det tidsspannet är nog det vanligaste; en del tycker att deras whisky är färdig att buteljera efter tre år och en del tycker att den är klar efter 4 eller kanske 5 år – men oftast inte mer än så. Är det ett svenskt ekfat så är de ofta fantastiskt redo efter tre år – eller till och med tidigare. Men eftersom vi inte får buteljera före tre år enligt europeisk whiskylag så får man vänta åtminstone till treårsdagen. Lite synd kan man tycka det är, hade vi haft samma regler som i USA, hade vi kunnat buteljera många mycket trevliga två-åriga svenska ekfat...

Summan av kardemumman och ett hett tips från mig till alla fatägare är alltså att hålla utkik på mognaden på det egna fatet när det kommer uppåt en tre år. För då börjar whiskyn bli redo – eller åtminstone så blir den det inom en kort tid.

Har man traditionella skotska sorter typ Glenmorangie 10 år eller Highland Park 12 år i tankarna när man äger ett trettiolitersfat med svensk maltwhisky – och tänker sig att man vill vänta i tio/tolv år – ja då kommer man att bli väldigt besviken den dagen man öppnar fatet för buteljering; whiskyn kommer att vara träig, gammal, väldigt svag och – dessutom så kommer det att vara väldigt lite kvar i fatet... och det vill man ju inte – eller hur? ■

ANGELA FORSGREN D'ORAZIO

Utvecklingsansvarig och whiskykonsult

Mackmyra Svensk Whisky

FÖRÄNDRINGAR I NYHETSBRIVET

Från och med nu skickas Destillerat endast till dig som är fatägare, registrerad fatvän, aktieägare, äger en låda eller ett whiskybibliotek eller på annat sätt är aktiv i företaget. På det viset vill vi kunna göra fler djupdykningar i ämnen vi tror intresserar dig. Till exempel närmare inblickar i vår tillverkning eller våra produkter.

Har du förslag eller tips på reportage är du välkommen att höra av dig till oss på info@mackmyra.se.

Nästa nummer av Destillerat kommer i mitten av december.

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