

A man wearing a dark cap and jacket is riding a bicycle through a distillery. The room is filled with rows of wooden barrels stacked on shelves. The lighting is dramatic, with a strong light source from the left, possibly a headlight on the bicycle, illuminating the man's face and the barrels. The background is dark, emphasizing the rows of barrels.

EN SVENSK MALTWHISKY

BLIR TILL

SID 4-5

PRELUDIUM:03

SID 2-3

MACKMYRA FATSKOLA, DEL 3

SID 6

Så här i slutet på året brukar man se tillbaka och fundera lite på vad året burit med sig. Jag har haft ett fantastiskt år. I dagarna lanseras vår tredje buteljering på Systembolaget och restauranger. De två tidigare buteljeringarna har mött ett intresse och efterfrågan på Systembolaget som måste vara rekord! Så nu till Preludium:03 dubblar vi volymen för att försöka möta efterfrågan.

För Mackmyra Reserve, de personliga 30-litersfaten, har året varit mycket bra. Det nya lagret i skånska Häckeberga fylldes av över 200 medgrundare. Och nu undersöker vi även intresset på västkusten.

För oss som jobbat med detta i drygt åtta år känns 2006 fantastiskt. Vår whisky har mötts med stor uppskattning och jag är mycket glad över att så många vill delta i den svenska whiskyresan, på olika sätt: som fatägare eller aktieägare, som Preludiumköpare eller besökare på våra provningar, som innehavare av höstens kultursuccé whiskybiblioteket eller som prenumerant av vårt nyhetsbrev.

I det här nyhetsbrevet kan du bland annat läsa om hur vi fick idén till att börja göra whisky. Hela historien kan du läsa i boken Svensk Whisky, som även berättar om flera andra personer som varit delaktiga i utvecklingen av svensk maltwhisky.

MAGNUS DANDANELL
VD Mackmyra Svensk Whisky

Mackmyra Preludium:03 är den tredje buteljeringen av den svenska maltwhisky. Men trots det svenska "sigillet" har den faktiskt både spanska och italienska influenser. De spanska är sherryfaten som använts för att få sherryfinish på en del av whisky som använts, men de italienska är mer raffinerade än så; den som tagit fram Preludium:03s smak och karaktär med toner av sherry och svensk enris- och torrök är Angela Forsgren D'Orazio med rötter i både Sverige och Italien.

Hon uppfyller inte direkt schablonbilden av en whiskyexpert: Gammal, brummande, rödnäst, storvuxen och maskulin. Nej, Angela är tvärtom ung, snygg och tjejl. Och skinn på näsan har hon, fråga bara de italienska killarna i Siena dit hon for som 17-åring för att finslipa pappans modersmål, äta prosciutto, dricka vin och leva loppan.



Raskt var hon uppraggad av den stenrike Formel 1-föraren Alessandro Nannini, bror till sångerskan Gianna. Det blev aldrig någon lovestory, men kontakten gav en del spännan-



Preludium:03 är Angelas egen skapelse. En svensk maltwhisky med touch av sherry och en nyans av svensk rök.

de jobb. När hon inte jobbade som chaufför, lagerbiträde, sekreterare eller telefonsvarare knäckte hon extra som modell och TV-värdinna.

Whisky, då?

– Via ett bananskal, säger Angela och berättar om hur hon efter återkomsten till Nordens Venedig brukade servera på olika Stockholmskrogar för att fixa reskassan. Ett av jobben var som värdinna på öl- och whiskymässan i Nacka Strand. Där slog hon sig i slang med några killar som arbetade för det skotska destilleriet Glenmorangie.

Det var då det sa kluck.

– De behövde en ambassadör till en kampanj på Arlanda. "Jaha, hur mycket ska jag sälja för att ni ska bli nöjda då?" undrade jag. De nämnde en siffra och jag sa "Okej!". Sen gav jag mig fan på att sälja betydligt mer än så.



Pipett och gott om provrör var en nödvändighet när Angela blandade till Prelidium:03.

Det krävdes inte många dagar förrän den nya värningen betraktades som ett fynd på företaget. Snart skickades hon till Skottland för att lära sig mer om en dryck hon tidigare ratat.

Vägen gick via Glenmorangies huvudkontor i Edinburgh, där hon fick gå igenom labbet med alla provsatser, prata med blenders, tunnbindare och rökare. Sedan skjutsades hon till destilleriet vid den fagra havsviken Dornoch Firth för att lära sig tillverkningen.

En tid senare blev hon bekant med Bowmores destillerierchef som bjöd henne över på studiebesök år 2000.

– Det var fantastiska dagar. Gubbarna gick igenom hela tillverkningen och lärde mig olika tekniker. Jag fick till och med bryta torv på mossarna. Vi blev jättegoda vänner och mejlar fortfarande varandra.

Från 1997 till 2001 var Angela whiskykrogen Akkurats whiskyexpert med ansvar för provningar och whiskybaren, som gick från 150 sorter till 430 under hennes ledning.

– En av dem som var hos mig och provade hette Magnus Dandanell och var VD för ett nystartat svenskt destilleri som hette Mackmyra. När han efter en tid frågade om jag ville jobba som en av deras whiskykonsulter tackade jag ja direkt!

ANGELA OM PRELIDIUM:03

Efter att ha sett andra tillverka whisky tar du nu själv fram whisky sorter, senast Prelidium:03.

– Ja, det här är en riktig whiskyverkstad. Och namnet *Prelidium** är verkligen perfekt. Hela serien är ung whisky som är riktigt lovande.

Hur har du arbetat?

– Det är inga stora volymer i våra lager som är redo för buteljering än. Men tiden arbetar för Mackmyra. Så först valde vi ut de fat som är färdiga. Utifrån det tog jag fram en idé på hur jag ville att den skulle smaka.

Sen var det bara att prova olika kombinationer, mot slutet tog jag hjälp av blindtester både inom och utanför företaget för att hitta den bästa kombinationen.

Vad har varit roligast?

– Att kunna använda whisky lagrad både på stora och små fat är unikt och spännande. Utmaningen har varit att få den så smakrik som möjligt med de få fat rökgig och sherryfatslagrad whisky som vi hade färdiga i vårt lager.

** från latinets *preludere* = inledning, förberedelse*

Läs mer om Angela Forsgren D'Orazio i boken *Svensk whisky – En historia om groggvirke, järn och Mackmyra*. ■

PRELIDIUM:03

Mackmyra Prelidium:03 är en ung whisky med nyanser av sherry och svensk enris- och torvrök. Alkoholhalten är 52,2%, volymen 50 cl och priset 489 kr. Systembolaget har köpt 9096 flaskor.

Läs mer om sherryfat på sidan 6

Hur började egentligen historien om svensk maltwhisky? Var det ett väntat nästa steg för några stora whiskykännare, eller spelade slumpen in? Magnus Dandanell, VD och en av grundarna, ger svaren.

Ingen minns idag vem som egentligen sa det först:

– Varför görs det ingen riktig maltwhisky i Sverige?

Bara att frågan blev hängande där i den hisnande utsikten en stund, som en andes dråkt, en reva i vardagen, ett uppmanade pekfinger, en framtidsdröm – vad ni vill!

Bara timmar tidigare packades en flaska maltwhisky upp ur en resväska.

Sedan en till ur en annan.

Och sedan ännu en, och ännu en, och ännu en...

Tills en hel buffé stod på stugans köksbord och åtta civilingenjörer vid namn Magnus Dandanell, Annika Widell, Jonas Berg, Jennie Nilsson, Rikard Lundborg, Malin Lövemarm, Calle Kastengren och Astrid Haag lite förvånat tittade på varandra och utbrast något i stil med:

– Jaha, ni gillar också whisky, vem kunde anat det?

Ett år tidigare hade det i princip bara varit gin och vodka i packningen. I lånet av stugan ingick att gänget skulle svara för skottningen av altanen. Det krävdes åtta timmars hårt arbete för att hacka den till småbitar och hiva över raket. Under tiden tog de som saknade skyfflar på sig att förfärdiga en isbar, en rätt avancerad sak med inbyggda stearinljus, skålar med nötter och drinkpinar av handplockade istappar.



Dagsverket och drinkbaren fanns kvar på agendan även år två. Men nu var alltså ginet och vodkan spårlost försvunna och i stället ersatta med vad skottar i dagligt tal benämner "livets vatten".

"Uisge beatha" på keltiska.

Eller helt enkelt "whisky", som det med tiden förkortades till.

Tanken på en svensk whisky, gjord efter konstens alla regler, föddes alltså i äkta alkohol-

dimmor en afton när en isbelagd altan äntligen var färdigskottad och Sälen låg som en underskön Musse Pigg-kuliss framför åtta civilingenjörers ögon.

Ja, varför görs det ingen svensk maltwhisky? Är det så att det av någon anledning helt enkelt inte går? Att det är något i luften, i marken, i vårt sub-

arktiska klimat som hämmar själva... ja, mognaden, kanske? Eller heter det så? "Mognaden"? Och vilka ingredienser behöver

Om ingen nu hade gjort en svensk whisky förut, varför då inte göra en själv?

man egentligen? Korn, va? Och så jäst och vatten, inte sant? Jamen, då kan det inte vara där skon klämmer, det har vi ju i överflöd även i Sverige. Är det inte till och med så att skottarna köper säd av oss till sina destillerier? Å andra sidan, hur många av oss åtta har ens bryggt öl på egen hand? Ingen! På sin höjd kaffe...

Ja, ni märker själva.

Det var knappast åtta sommelierer som samlats till ett noga genomtänkt planeringsmöte. Det handlade snarare om en spontan hjärnstorm, ett hugskott som blev en tankelek, som blev ett projekt, som så småningom blev en besatthet. De åtta flaskornas innehåll skulle krympa rätt snabbt den där helgen, men tanken på en svensk whisky överlevde även på nykter kaluv, det var det märkliga.

För om ingen nu hade gjort en svensk whisky förut, varför då inte göra en själv?

Slumpen hade samlat ett gäng som verkade mer än lämpat att dra igång ett pionjärprojekt av det här slaget: två byggchefer, en elektroingenjör, en lantmätare, en ekonom, en expert på juridik, en som kunde fastighetsfrågor, en som hade ett familjeföretag i släkten och en som hade varit utbytesstudent i Edinburgh.

Och så mannen som med tiden skulle bli kungarikets egen Doktor Whisky i egen hög person: Magnus Dandanell, kemiingenjör med kvalitetsansvar på läkemedelsfirman Pharmacia.

Det är kanske fel att säga att han hade bestämt sig redan när skidorna stuvades in i bilen på söndagskvällen. Men en snöboll var satt i rullning, en låga var tänd, en passion hade börjat växa. Tillbaka på jobbet på måndagen skickade Magnus ett mejl med den korta uppmaningen: "Nu bokar vi en resa till Skottland!"

– Jag kunde helt enkelt inte släppa idén, den var för bra för det. Jag menar, vem skulle inte vilja bygga en egen Saab, om man fick chansen? ■

TEXT: PETER KARLSSON

Utdrag ur boken *Svensk whisky – en historia om groggvirke, järn och Mackmyra*, där du kan läsa hela den spännande historien om hur idén blev till verklighet.



Vem skulle inte bygga en egen Saab, om man fick chansen?



Det är en speciell känsla att avnjuta sin egen whisky. Bilder av Johan Olsson.

TRADITIONER, FAT OCH EX-SHERRY

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

Det här är den tredje och sista artikeln i vår serie om faten och hur de påverkar whiskyns utveckling och egenskaper.

Fram till början av 1900-talet var sherryfaten (som vi ofta kallar ex-sherry) det vanligaste inom whiskybranschen. Anledningen är att sherry blev drycken på modet i England för cirka 300 år sedan. Stora mängder fat importerades från området kring Jerez i Andalusien i Spanien.

När engelsmännen tömt faten lade man traktens hemgjorda sprit på dom, just för att de var utmärkta som behållare. När man sedan såg att både smaken och färgen på spriten utvecklades och att detta inte alls var någon nackdel utan tvärtom, blev det alltmer vanligt med mognad på ekfat.

Tiden på lagringen varierade mycket och var förmodligen oftast beroende på hur länge



Manuel Cabello Marquez i Montilla, Spanien, bygger våra sherryfat.

man hade spriten hemma innan den dracks upp. Men 1915 skapades *The Immature Spirits Act* som bestämde att spriten måste ligga minst två år på fat innan den fick kallas whisky. Året därpå la man till ett år, och treårslagen följs än idag i Skottland och övriga Europa, medan de amerikanska tillverkarna följer en lag som säger minst två år.

I början av 1900-talet började sherryn tappa sin popularitet, samtidigt som den växande amerikanska whiskeyindustrin bestämde att amerikansk whiskey (bourbon) skulle lagras på nya ekfat. Det minskade tillgången på tomma sherryfat, men ökade tillgången på begagnade bourbonfat (som vi ofta kallar ex-bourbon).

Idag står ex-bourbonfaten för mer än 80% av alla fat som används i den europeiska whiskyindustrin och de övriga 20% domineras av ex-sherryfat. De allra flesta ex-sherryfaten har tidigare lagrat Oloroso-sherry, så även Mackmyras. Övriga sorter som Fino, Manzilla och Amon-

tillado används sparsamt till experimentell lagring, tillsammans med fat som tidigare innehållit portvin, rödvin eller maderia.

Gemensamt för whisky lagrad på vin- eller sherryfat är de fruktiga och druvliknande tonerna som framkommer i whiskyn efter lagringen, och den ofta något djupare färgen från vinet. De fruktiga aromerna är ofta lite tyngre och whiskyns karaktär går alltmer åt torkad och kanderad frukt ju äldre den blir på fatet.

Aromer av russin, nötter, choklad och kaffe hittar man ofta och de passar väl efter middagen när man vill ha något sötare, eller som en avec till kaffet.

Har man även en liten rökighet med i whiskyn så matchas denna väl mot sherryfatets sötma. Sherrytonen i whiskyn upplevs då ofta som lite kryddigare och själva rökigheten lägger sig då gärna som en tvevrig liten ton i bakgrunden. ■

WHISKYLAGER PÅ VÄSTKUSTEN

Vi har nu börjat leta efter lämpliga lokaler för whiskylagring på västkusten. Flera av förslagen kommer från de drygt 400 personer som hittills anmält intresse att hjälpa oss med förslag och utvärdering.

Det finns vissa grundkrav för att vi ska få tillstånd för whiskylagring:

- lagret får inte ligga för nära bostäder
- det måste gå att säkra för intrång (berg- och stenväggar är bra)
- temperaturen ska vara låg och jämn och luftfuktigheten hög
- Man måste kunna komma åt det relativt enkelt



Dessutom vill vi att det ska vara en vacker plats som man gärna vill besöka och det bör finnas en hotell- eller restaurangverksamhet i närheten som vi kan samarbeta med.

Om du är intresserad av att veta mer, eller har förslag på den perfekta lagerplatsen, anmäler du dig på www.mackmyra.se/vastkusten. ■

MACKMYRA WHISKYBIBLIOTEK

1 september lanserades Mackmyra Whiskybibliotek. Biblioteket består av tretton band: en bok och tolv flaskor whisky.

Dels ingår alla sex flaskor i Preludiumserien – från den första som släpptes (och sålde slut) i mars 2006, till den sjätte och sista som kommer under 2007.

Biblioteket innehåller också sex specialbuteljeringar. Serien heter *Privus** och varje utgåva är tillägnad en av personerna som presenteras i boken om Svensk Whisky.

Boken är självklart *Svensk Whisky – en historia om groggvirke, järn och Mackmyra*.

Mackmyra Whiskybibliotek finns i 1000 exemplar. Intresset för biblioteket har varit över förväntan och vid pressläggningen av denna text fanns det endast ca 350 st kvar.

Mackmyra Whiskybibliotek kostar 10000 kr. Läs mer på www.mackmyra.se/whiskybibliotek. ■

* *Privus* = enskild, personlig



MACKMYRA
WHISKYBIBLIOTEK



TRETTON BAND
EN BOK, TOLV FLASKOR WHISKY

MACKMYRA JULMARKNAD – TRÄFFA OSS I VALBO OCH I STOCKHOLM, VECKA 50



Veckan före julafton hjälper vi dig att hitta de perfekta julklapparna. På vårt kontor på Hantverkargatan 5 i Stockholm håller vi julmarknad *fredag 15/12 till söndag 17/12*. Prata whisky med Mackmyras grundare, provsmaka vår whisky och handla julklappar.

I Valbo tar vi över hela 1-butiken i Valbo köpcentrum under *vecka 50 (11/12 – 17/12)*.

Då kan du träffa Mackmyras grundare och personal och prata whisky. Dessutom är det ett ypperligt tillfälle att köpa julklappar.

Ett smakprov på våra produkter ser du på www.mackmyra.se under Handelsboden.

Information om tider hittar du på vår hemsida i december. ■

Köp boken om svensk whisky



Svensk Whisky – en historia om groggvirke, järn & Mackmyra

Läs den fantastiska historien om hur åtta kompisar fick den galna idén att grunda ett svenskt whiskydestilleri – och hur de lyckades genomföra den! I boken lär du även känna doktor Whisky, Oppfinnar-Jocke, Järnmannen, Fat Boy, Singeltjejen och många fler. *Svensk whisky* är en njutningsfull upplevelse skapad av författaren Petter Karlsson och fotografen Johan Olsson.

Årets smakrikaste julklapp?

Ge bort boken eller boken + ett presentkort på en Mackmyra Kollektionsprovning. Gör din beställning senast 14/12 så bjuder vi på frakten (värde 40 kr). Gå in på www.svenskwhisky.se. Ange kampanjkoden "julklapp".

Pris för boken: 295 kr

Pris bok och presentkort: 695 kr

(du sparar 50 kr jämfört med att köpa dem separat)

www.svenskwhisky.se

PRENUMERERA PÅ MACKMYRAS NYHETSBRIV

Mackmyras nyhetsbrev kommer ut minst fyra gånger per år och skickas direkt till din e-postadress. I nyhetsbrev kan du läsa reportage om tillverkningen av den svenska maltwhiskyn, intervjuer med whiskypersonligheter, tips om whisky-evenemang och whiskyprovningar.

Dessutom berättar vi om nyheter och erbjudanden från Mackmyra. Att prenumerera på nyhetsbrevet är kostnadsfritt och du anmäler dig på www.mackmyra.se/nyhetsbrev.

Har du flyttat eller bytt e-postadress? Kontakta oss så uppdaterar vi våra register. ■

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