

Läsarnas bästa vin-och spritupplevelser - Del 3

”Tommy Lennartsson, Uppsala Sprit Ett fatprov på Daftmill Distilleri av en whisky som legat nio år i en sherrybutt, finns ej på marknaden, under en resa till Skottland i början av november då besökte vi ett antal destillerier. Höjdpunkten var det lilla destilleriet Daftmill Farm Distillery i Fife, Cupar i Lowlands. Ägaren Francis Cuthbert visade oss produktionen samtidigt som han kontrollerade de pågående produktionen både i mäsktunnan och spritpannan. Trots nio års produktion har han ännu inte släppt någon whisky på marknaden (!). Han vill inte släppa något förrän det är minst 10 år. Vi fick möjlighet att prova resultatet av hans arbete i form av 9-årig (orökt) sprit både i bourbonfat och sherryfat. Den bourbonlagrade var riktigt bra, men den sherryfatlagrade var magisk. Fyllig, nästan lite oljig, mycket komplex med torkad frukt, malt, choklad, honung och en fantastisk finish som hängde kvar en evighet. Här gäller det att hålla koll när/om det dyker upp något (gärna fatstyrka) på marknaden. **Peter Johansson, Lund Yoshinogawa Hizoshu Sake (Privatimport: Nippon Sake Sweden AB)** Som styrelsemedlem i Munsänkarnas Lundasektion provsmakar jag ca 30 viner i månaden, oftast av hög kvalitet. Men det var inte ett vin som blev detta års ögonöppnare utan en sake som jag blev bjuden på första gången i somras till löjromstoast. Denna sake är lagrad under kyla för att undvika oxidation och är färglös. Gjord på Koji ris och poleringsgraden är 40%. För mig öppnade denna dryck dörren till en ny smak och doftdimension. I doften aromatisk, vita blommor, citrus, melon och ”sur-lie” karaktär, Smaken silkig, lite oljig textur, oerhört komplex med raffinerade lagar på lager med nötiga, citrusfruktiga, blommiga aromer, brödighet och lite sälta. Har aldrig druckit något liknade tidigare, går ej att jämföra med den sake jag tidigare blivit serverad på kinesiska och japanska restauranger. Kan nästan jämföra upplevelsen med att dricka en en DRC - samma balanserade komplexitet och bygge av många smaklager. Jag ska inte sticka under stol med att jag första gången blev bjuden på denna dryck av en god vän som också är en av ägarna till Nippon sake AB Sweden som importerar drycken. Men det är inte därför jag valt den som årets dryck för mig utan att det helt enkelt för mig är en fantastisk dryck i ett nytt smakuniversum och med en oerhörd subtil smakrikedom. **Thomas Malmström, Stockholm Longmorn 1966** Årets dryckesupplevelse alla kategorier stod detta superba destillat för. Att det skulle bli en whisky var kanske inte helt otippat, men att det sista jag smakade på Cinderellas vin- och champagnemässa skulle vara en whisky av den kalibern var dock lite oväntat. Utbudet av såväl bubblor som intressanta röda, med en fantastisk Amarone i spetsen, var annars tillräckligt för att vaska fram en kandidat till denna utmärkelse. Destillerat 1966 och buteljerat 2011 gjorde att jag närmade mig med viss försiktighet. Så gamla whiskies kan ju vara lite tunna, eller bara tunna/fat. Den här var dock allt jag hoppats på, gick därför raskt och köpte den yngre varianten (Longmorn 16) när jag kom iland. Jag tog tyvärr inga noter så jag kan så här i efterhand bara konstatera att den smakade mycket, länge och väl. Många och kraftiga smaker som underligt nog både stod ut för sig själva och blandades till en välbalanserad kompott. Ska se till att ha block och penna med mig nästa gång! Vill du också ta chansen att få vara med och uttrycka dig framöver? Skicka in ett mail, med fullständigt namn och ort, till info@livetsgoda.se och rubricera mailet

”**Vinpatrull**” så kommer du titt som tätt att, bland annat kunna få uttrycka dig likt läsarna ovan samt vara delaktig i undersökningar rörande Livets Goda.”