

Ur arkivet - sommarläsning med Livets Goda.se: Ardbeg Distillery

Livets Goda.se går in i semestertider, vilket innebär att nyhetsflödet på hemsidan vilar under juli månad. Däremot: bjuder vi löpande på sommarläsning ur arkivet: NÄR WHISKY & BOURBON SKULLE BESÖKA Ardbeg i början av december så var vi lite tveksamma om hur det skulle gå med att flyga dit. Vi har ju sedan tidigare lite dåliga erfarenheter med hur det kan vara under den kalla årstiden på den skotska västkusten. Det var därför lite av en antiklimax när vi hade jättebra väder och landade utan problem. Självklart föranledde detta lite kommentarer om vad vi egentligen talade om med dåligt väder i Skottland. Upprättelsen kom när vi kom fram till destilleriet och destillerichefen Mickey Heads berättade för oss att det var tur att vi inte kommit dagen före då Islay upplevt en av sina värsta stormar i mannaminne. Rättare sagt vi hade inte kommit dit eftersom både flyg och färja varit inställda. Att så var fallet kunde vi också se när vi gick ner till piren och såg hur tången hade blåst långt upp på land och resterna av stormen kunde också ses i hur havet inte riktigt lugnat ner sig utan fortfarande hade vita gäss på vågorna och emellanåt kom det en liten regnskur. Det är sådant här läge där man i Sverige tittar ut och bestämmer sig för att tillbringa dagen inomhus i värmen med en god bok. På Islay är det istället det idealiska läget för att stå utomhus med vinden ifrån havet och avnjuta en riktigt rökig Ardbeg. När man står där och ser på hur arbetarna håller på att laga taket på destilleriet med den tålmodighet som endast de som lever nära naturen och dess skiften kan ha, det är då man börjar förstå den känsla som whiskyn lyckats föra med sig ifrån Islay över hela världen. Ardbeg är ett relativt gammalt destilleri och byggdes här av familjen MacDougall 1815 samma år som Napoleon besegrades i slaget vid Waterloo. Att bygga ett destilleri just vid den tiden och ute på en ö var nog lite av ett vågspel. För det första så var det tuffa tider och det långa kriget med Frankrike skulle ju betalas av någon och destillatörer tillhörde några man gärna beskattade. FÖR DET ANDRA GÄLLDE PÅ DENNA tid olika regler för högländerna och lågländerna till lågländernas fördel, och öarna räknades till högländerna. Men familjen MacDougall hade ett trumfkort, man visste att folk gillade deras whisky. Detta visste man nämligen redan innan man skapade ett "legalt" destilleri och hur man visste detta kan säkert de flesta räkna ut ... Whiskyn från Ardbeg såldes redan från början via Glasgowföretaget Hay Buchanan som var en mycket respekterad firma och redan på den här tiden exporterade man en hel del whisky till kolonierna. Bland Buchanans whiskies var Ardbeg mycket efterfrågad eftersom den hade en så "distinkt smak" som det står i många brev från den tiden. Problemet som de flesta destillerier hade på den här tiden var att man inte lagrade whiskyn så länge och sålde enskilda fat vilket gjorde att det kunde vara ganska stor skillnad på olika fat. Uttrycket "kontinuitet" fanns helt enkelt inte på den här tiden, det var först 1850 som det blev tillåtet att blanda maltwhisky ifrån olika fat så att man kunde få en whisky som smakade som all övrig whisky ifrån destilleriet. Redan 1830 hade Robert Steins kolonndestillator förbättrats så mycket av Arenas Coffey att man i storstäderna i lågländerna börjat tillverka den "nya moderna" whiskyn Grain Whisky. Den hade dock inte så mycket smak så det blev ett stort genombrott för skotsk whisky när man 1860 ändrade lagen så att det även blev tillåtet att blanda maltwhisky och grainwhisky varav den nya produkten "blended

whisky" föddes. Detta var en stor framgång för Ardbeg eftersom de flesta blanding firmor vill ha så kraftfull maltwhisky som möjligt. Detta betydde nämligen att man kunde blanda i mer grainwhisky som bara kostade en spottstyver av vad maltwhiskyn kostade att tillverka. Ardbeg tillverkade nu mer whisky än någonsin och man fraktade kol och spannmål i ena riktningen och whiskyfat i andra riktningen ifrån sin egen pir (som fortfarande finns kvar). Runtom destilleriet hade det också växt upp ett helt litet samhälle med egen affär, skola och till och med egen kör. 1890-TALET ÄR KÄNT FÖR ATT VARA EN WHISKYBOOM i Skottland. På Islay var det dock inte riktigt lika bra eftersom då man byggde ut destillerierna i Speyside så blev de lätta och fruktiga maltwhiskies som kom därifrån mer populära bland blanding firmorna, medan man såg mer restriktivt på whiskyn från Islay som var dyrare att transportera än whiskyn från Speyside som hade tillgång till järnväg. I början av 1900-talet fick dock hela whiskybranschen problem eftersom nykterhetsrörelsen såg till att det infördes höga skatter på whisky. Många destillerier tvingades därför lägga ner eller gå ihop till större företag för att överleva. Ardbeg lyckades dock klara sig från detta då det fanns en trogen kundkrets. Första världskriget blev det första avbrottet i destilleriets historia då regeringen la embargo på både kol och korn. Många av destilleriets arbetare drog också ut i kriget och några återvände aldrig. Under hela mitten av 1900-talet hankade sig Ardbeg fram liksom många andra destillerier. Förbudet i USA 1920 drabbade dem hårt även om man fortfarande exporterade till Kanada (varifrån säkert en hel del Ardbeg fann sin väg in till USA). Andra världskriget blev lika förödande som första och 1941-42 var destilleriet helt stängt. Efter kriget hade man turen att Winston Churchill såg potentialen av att exportera whisky för att betala krigsskuldena, och hela whiskybranschen inklusive Ardbeg fick en riktig ordentlig skjuts i rätt riktning. DET ÄR INTE FÖR INTE SOM SLUTET AV 1950-talet kallas för de goda åren i whiskybranschens historia. Det tillverkades maltwhisky och grainwhisky som aldrig förr och allt buteljerades som blended whisky och exporterades. Det finns noteringar ifrån början av 1970-talet av att de tre hotellen på Islay köpte varsin låda med Ardbeg Single Malt, men det och några buteljer för ägarna var i princip all maltwhisky som buteljerades. Det var inte förrän 1972 som man började diskutera att bygga upp lager av äldre whisky för att buteljera som Single Malt och fortfarande i mycket liten upplaga. 1976 skedde en omstrukturering av bolaget Ardbeg Ltd då whiskyföretaget Hiram Walker som tidigare varit minoritetsägare, köpte ut de privata ägarna samt det andra stora whiskyföretaget DCB (Distillers Company Ltd) som också varit minoritetsägare. Nu startade en ombyggnad och reparation av destilleriet som vid det här laget var ganska ruffigt. Man rev en del gamla byggnader och moderniserade utrustningen. Man gjorde också en del experiment med att tillverka en orökt malt som man kallade för Kildalton. Så kom då de "svarta" åren i början av 1980-talet som visar problematiken med att göra whisky. När man tillverkar whisky måste man gissa hur stor försäljningen kommer att vara den dag whiskyn är färdiglagrad och har man inte en kristallkula som fungerar så kan detta vara knepigt. Under hela slutet av 1970-talet tillverkade alla whiskyföretag så mycket whisky att det täckte ca 10 års förbrukning. Man räknade helt enkelt med att

marknaden skulle öka och öka och öka och att just deras eget företag skulle stå för hela ökningen. På detta sätt skapades ett överlager av skotsk whisky, den så kallade "whisky loch", och följden var att det inte behövdes tillverkas någon mer whisky utan det ena destilleriet efter det andra stängdes, en del för att läggas i malpåse andra för att aldrig öppna mer. Även Hiram Walker tvingades till detta och den 25 mars 1981 stängdes Ardbeg efter att med mindre avbrott under krigen varit igång i 166 år.

STILLESTÅNDET VARADE ÄNDA TILL I OKTOBER 1989 efter det att Hiram Walker hade sålt sin spritdivision till Allied Distillers som även ägde destilleriet Laphroaig en bit bort på ön. Att Allied Distillers tog över Ardbeg innebar visserligen att man startade produktionen igen men ingalunda att man satsade ordentligt på destilleriet. Det finns ett talesätt i whiskyindustrin att om man har ett Islay destilleri så har man samtidigt ett problem (menandes att dessa sticker ut lite väl mycket). Här hade Allied Distillers plötsligt två Islay destillerier och det enda man var intresserad av att använda Ardbeg till var som ingrediens till Ballantine, som egentligen helst behöver fruktig malt och inte rökig. Allied Distillers drev därför bara Ardbeg med en tredjedels kapacitet och alla förslag om att ge ut Ardbeg som maltwhisky möttes av motstånd då man ansåg att detta skulle konkurrera med Laphroaig där man hade satsat på en maltwhisky sedan flera år. Slutligen beslöt sig Allied Distillers för att lägga ner verksamheten igen vilket skedde i juli 1996. Man gjorde helt enkelt så att man inte satsade några pengar på utrustningen och väntade på att något större skulle gå sönder, och när Ardbegs Wash Charger gick sönder så stängde man istället för att reparera. Nu började en cirkus av rykten om försäljning av Ardbeg och det var ett flertal intressenter som ville köpa men kanske inte alltid till det pris som Allied ville ha. Till allas förvåning sålde man till slut till Glenmorangie PLC, trots att man förstod (eller borde förstått) att de nya ägarna skulle satsa på att göra Ardbeg till en konkurrent till Laphroaig. Glenmorangie sände över en riktig veteran för att återskapa destilleriet, Ed Dodson, som var manager på Glen Moray i Elgin och han tillbringade ett halvår med att reparera det nödvändigaste innan han reste tillbaka till Elgin. Den som fick ta över efter honom var hans ställföreträdare på Glen Moray, Stuart Thomson, som la ner hela sin själ i att få Ardbeg till sin forna glans. JAG KOMMER IHÅG MITT FÖRSTA BESÖK PÅ ISLAY 1998 när Stuart och hans fru Jackie sprudlande av entusiasm tog hand om mig och visade mig runt. Det var mycket av "trampa inte där" och "ducka för den här tillfälliga stagningen", men hela tiden lyckades de måla upp bilden av hur det skulle bli när det blev färdigt. Speciellt besökscentret The Old Kiln Café som var Jackies skötebarn och som hon hade stora planer för. Vi kan lugnt säga att allt det som de berättade vid det besöket har blivit verklighet och mer därtill. Om man ser på lite fakta om Ardbeg så tar man sitt korn färdigmältat från Port Ellen Maltings en bit ifrån destilleriet. Malten röks med torv till Ardbegs specifikation 54 ppm och fraktas med lastbil till destilleriet där den läggs in i stora förvaringsbehållare. Malten krossas sedan i en gammal malkross av märket Boby som tillverkades ungefär samtidigt som första världskriget. Vattnet kommer först ifrån den lilla sjön Loch Uigedale passerar den ännu mindre sjön Airigh nam Beist till Charlies Dam på själva destilleriet. Mäskningen sker i en modernt semi-lauter

mäskfat av rostfritt stål. Man har dock valt att montera denna i det gamla järnfatet som fanns där tidigare. Man använder tre vatten för att laka ut sockret och strävar efter att ha en "clear wort" för att få den fruktighet som ligger bakom rökigheten och är en viktig del av Ardbegs karaktär. Mäskfaten är så stora att man skulle kunna göra betydligt mer mäsk men eftersom man bara har 6 stycken jäskar (Washbacks) på 23 500 liter vardera så gör man bara 15 mäskningar i veckan. JÄSNINGEN PÅ ARDBEG TAR 50-55 timmar och man får en mäsk (wash) som håller ca 8 procent alkohol. Destillationen sker sedan i ett par kopparpannor. En mäskpanna (Wash still) med en kapacitet på ca 18 000 liter och en spritpanna (Spirit still) med en kapacitet på ca 17 000 liter. Man fyller dock aldrig pannorna så mycket utan brukar ligga på 12 000 till 13 000 liter vardera. Man destillerar i två omgångar och efter den första destillationen har man fått en svag alkohol som kallas Low wine. Denna pumpas in i en behållare som kallas Low Wine receiver och sedan gör man ren mäskpannan vilket bland annat innebär att man tar det som är kvar i pannan (pot ale) och blandar detta med de fasta resterna ifrån mäskpannan (draff). Produkten man får då är mycket proteinrik och säljs som kreatursfoder. Ifrån Low wine receiver laddas nu spritpannan och här finns nu inte bara resultatet av den första destillationen utan även två delar ifrån den föregående destillationen i spritpannan. När man destillerar i spritpannan skär man nämligen bort den första delen som kallas för "Foreshots", (eller head) samt den sista delen som kallas "Feints" (eller tail). Anledningen är att det första som kommer är ganska orent och när den sista delen kommer så är detta lägre typer av alkohol, bland annat den kända finkeloljan. Det man vill ha är själv hjärtat av destillationen som ibland kallas för "Middle Cut". På Ardbeg låter man "Foreshots" rinna tillbaka till "The Low Wine receiver" i cirka 10 minuter sedan samlar man in den bra spriten i "The intermediate Spirit receiver" i ca fyra och en halv timme. Slutligen gör man sin sista "cut" och för tillbaka "The Feints" till "The Low Wine receiver" och det tar ca ytterligare tre och en halv timme. Den färdiga spriten lagras sedan på ekfat i Ardbegs egna magasin. Cirka 98 procent av alla fat är före detta amerikanska bourbon fat. Resterande fat är antingen "Hogsheads" (250 liter) eller spanska "Sherry butts" (500 liter). Det finns många åsikter om platsen för lagring men på Ardbeg har man en stark övertygelse om att det just är att man lagrar i magasin som ligger nära havet som bidrar till whiskyns karaktär. Det är inte utan att vi på redaktionen är böjda att hålla med när man stått inne i magasin nummer 3 och känt doften av salt hav i näsan samtidigt som man avnjutit en "dram" nys upptagen ifrån ett nyöppnat fat. Det och många andra saker gör i alla fall att Ardbeg är en whisky att räkna med i alla väder och på alla platser. Tastingpanel Ardbeg ARDBEG BLASDA 40,0 % ARTNR: 86426 / 579 kr / 91 Torr fruktig inledning med lätta rökiga inslag. Äpple, aprikos och ananas. Fyllig och silkig smak med balanserad sötman. Söta karamelltoner blandas med lite mer rökighet som dock är långt ifrån hur Ardbeg brukar smaka. Lång eftersmak med 'ostyrig elegans'. ARDBEG 10 YO 46,0 % ARTNR: 513 / 459 kr / 94 En bra och rökig näsa med citrusfylld stram, torr fyllighet. Något jordig doft. Ett bra bett med mer tjära av typen hostpastill. Här finns även kryddiga och citrusinslag fast med rökiga övertoner. Eftersmaken är värmande som en

stockeldsbrasa när man kommer in en vinterdag och mycket lång. ARDBEG UIGADALE 54,2 % ARTNR: 10407 / 649 kr / 92 Här hittar man förutom rökighet även en del sherrysötma, maltighet och läder. Smaken är fruktig och syrlig med en torr men samtidigt kraftfull elegans. Mycket god och trevlig. Eftersmaken är lång och här framkommer röktonerna tillsammans med lite vanilj. ARDBEG CORRYVRECKAN 57,1 % ARTNR: 40100 / 699 kr / 97 En synnerligen väl balanserad doft med mer fruktig sötma än rök. Smaken är till en början ganska mild med växer snabbt till en kryddig explosion. Mycket komplex med många olika toner av frukt, choklad mm ständigt omgivna av den fina röken. Ett mycket långt och välsmakande avslut med stor finesse. ARDBEG SUPERNOVA 58,9 % ARTNR: N/A / 97 Rökiga lätt toner inleder tillsammans med lite torr fruktighet. Smaken är lite pepprig och med en rökighet som växer mer och mer tills den uppfyller hela munnen. Med lite vatten framkommer en stor härlig fruktighet. Eftersmaken verkar aldrig ta slut utan bara fortsätta. Här blandas ren rök med mer kryddiga toner. ARDBEG STILL YOUNG 56,2 % ARTNR: N/A / 90 Doften har en jordig rökighet och sticker lite i näsan. Ett ganska kraftigt bett och smaker av framför allt rök och vanilj. Ganska bra balans för en så ung whisky. Eftersmaken är medellång och kanske inte det starkaste kortet. ARDBEG ALMOST THERE 54,1 % ARTNR: N/A / 92 Här hittar man en del brända fattoner med vanilj samt 'baked beans' som främsta dofter. Smaken är betydligt mer angenäm än doften och är komplex och elegant med en fin balans mellan rök och citrus. En trevlig och mjuk inte alltför lång men bra eftersmak. ARDBEG 1999 BOURBON 58,4 % (CASK SAMPLE) ARTNR: N/A / 93 Doft av saltorkad frukt, citrus och rök. En härlig smak av mango, ananas och bananer blandat med en mäktig rökighet. En lång avslutning där man förutom rök och fruktighet även kan känna lite karamell. ARDBEG 1995 REFILL BOURBON 55,2 % (CASK SAMPLE) ARTNR: N/A / 95 En intensiv och koncentrerad, torr fyllig maltsötma blandad med tjärig rökighet. Smaken är tung och lätt oljig på ett positivt sätt. Silkigheten har främst söta inslag medan rökigheten bara ligger som en lätt bris i bakgrunden. Eftersmaken är även den mycket silkig, elegant och lång. Här hittar man även lite vinösa inslag. ARDBEG 1975 54,2 % ARTNR: N/A / 98 En underbar komplex näsa med fint integrerad piptobak. Lite doft av fint trä som i en cigarrbox blandat med lätta fruktiga inslag. Ett långt och mycket elegant bett med inslag av citrus, honung, choklad, brunt socker samt mer cigarrtobak. Eftersmaken pågår än idag! En av de längsta vi har känt med torr och mycket elegant kraft.