



Whiskybæltet breder sig ud

I en tid, hvor de fleste spænder bæltet ind, er der flere, der drikker whisky og ikke mindst drikker på nye måder. F.eks single malt til trøffelsuppe og til gelato

■ TIDSÅND
Af Camilla Alfthan

Det skotske destilleri Glenmorangie legede med whiskytraditionerne, da de i sidste måned præsenterede deres nye whisky Artein. Fa-

voritdrikken "Scotch on the rocks" blev til whisky med rigtige afkølede sten i glasset i stedet for de normale isklumper.

Sten er nemlig en del af Glenmorangies historie, da deres kilde i de skotske high-

lands løber igennem adskillige lag af kalksten, som er med til at give whiskyen en frugtfuld smag. Og Artein er da også er det keltiske ord for sten.

Den ravrøde Artein er lagret på toskanske egetræsfade, og derfor var det naturligt at

lancere den under en middag på et toskansk slot. Ikke mindst fordi flere og flere drikker whisky til mad. *Food pairing* kaldes begrebet, hvor whiskyen kombineres med de helt rigtige retter.

I Toscana betød det, at den toskanske trøffelsuppe blev skyllet ned med Glenmorangies klassiske single malt, mens gelatoen blev serveret med den nye og sødlige, Artein.

Gæsterne var nogle af de største whiskyautoriteter fra hele verden. En af dem, var

skotten Charles McLean, som spiller sig selv i den engelske filminstruktør Ken Loach' seneste film, der handler om whisky. "Angel's Share" hedder thrilleren, der handler om, hvordan en værdifuld whisky falder i hænderne på nogle småkriminelle drenge, som forsøger at sælge den.

Selve whiskyblandingen opstod, da to klaner ved et giftermål slog deres bryggerier sammen og dermed generationer af forskellige opskrifter, fortæller McLean, som i de for-

løbne årtier har skrevet bøger om den gyldne drik.

Mens McLean er i 60'erne, og med sit rødlige hår og mustache er billedet på den whiskydrinkende skotte, var flere af de andre eksperter kun halvt så gamle.

For de unge

Whisky er nemlig ikke længere den gammelmandsdrik, som den engang var, fortæller redaktøren fra det svenske magasin "Allt om whisky". Således er læserne fra 35 år og op, og

Neil Ridley med et whiskyglas foran et jagttrofæ. Det var, da han skulle imponere en pige, at han først fattede interesse for whiskyverdenen.
Foto: Jared Paul Stern.

whiskyforeninger, hvor folk snakker om whisky og udveksler erfaringer.

Tendensen er støt stigende. Den fornyede interesse har medført, at single malt produktionen er flerdoblet de senere år, fortæller den engelske

whiskyekspert, Neil Ridley, som også var med i Toscana.

“Single malt opfattes som den ædleste måde, man kan drikke whisky på, og folk giver kostbare flasker som gaver,” fortæller Ridley, som selv har samlet på whisky, siden han

som 22-årig forsøgte at imponere at pige på en bar med at bestille en single malt.

“Unge, karrierebevidste mænd drikker whisky, ligesom op til halvdelen af de folk, der kommer til mine smagninger, er kvinder mellem 25-35. Samtidig er der opstået en ny cocktailkultur, som betyder, at man drikker whisky på flere forskellige måder, og ikke kun tør,” fortæller Ridley, som har fået sin bedste cocktail nogen sinde på den københavnske bar, Ruby.

Til røget smag

Danskerne foretrækker whisky, der har en røget smag, og som er typisk for destillerierne i hjertet af Skotland, fortæller han. Når han rejser verden rundt for at introducere de unge til whiskyuniverset, har han smagsprøver med fra de skotske Highlands, Lowlands, Spey Side og øerne. I whiskyens hjemland er drikken nemlig en hel videnskab.

Dr. Bill Lumsden, som står bag Glenmorangies forskellige kompositioner og dermed også dagens nylancering Artein, er således lidt af en legende i whiskyindustrien, hvor han har gjort sig bemærket

FAKTA | Glenmorangie

- Glenmorangie blev grundlagt i 1843 i Tain i de skotske highlands.
- Destilleriet har Skotlands højeste destilleringsrør, der er lige så høje som en fuldvoksen giraf, hvilket betyder, at kun de letteste og reneste dampe når toppen og bliver til whisky.
- Selv om smagen er let, er den også kompleks; over 120 aromaer er målt i den originale Glenmorangie whisky.
- Årsagen til, at man bruger langsomtvoksende eg, er, at de er mere porøse og dermed modtagelige for andre smagsemner.
- Destilleriet har ti forskellige whiskysorter, hvoraf den ældste officielt er 25 år.
- Da whisky kun kan have den alder, som dens første lagring har taget, er Artein kun 15, selv om den er lagret i 21 år.
- Artein har en alkoholprocent på 46, den er produceret i begrænset omfang og sælges i velassorterede vinforhandlere til cirka 599 kr.

flere af dem bor i Danmark, fortæller Emma Anderson, som i 2003 startede bladet mest for sjov, og som i dag udkommer seks gange om året og i 25.000 eksemplarer.

“I Norden er der en åbenhed og en nysgerrighed, når det gælder whiskyen. Vi er vant til stærke drikke til maden og til drinks. Det er også lidt fint at kunne slynge om sig med destillerier og forskellige varianter, når man er til et selskab og drikker whisky, ligesom når man ved lidt om forskellige druer, når man drikker vin,” fortæller hun.

Stort kendskab

Og kendskabet til whiskyen er stor. I Sverige, hvor whiskydrinkerne er organiserede, har det Svenske Whiskyforbund registreret godt 2.000

FAKTA | Skotsk nationaldrik

- Aqua Vitae var navnet på den første skotske whisky, som under middelalderen blev destilleret af munke til det kongelige hof.
- På 1500-tallet blev whiskyen brugt som medicin og penge.
- Da englænderne begyndte at beskutte destillerierne, blev whisky et symbol på national stolthed, mens den ulovlige destillering florerede.
- Fra at have været en sjældenhed, har single malt udviklet sig til at blive en betydelig niche. Når der for 40 år siden kun fandtes en håndfuld i genren, findes der nu over 100, eller godt 8 procent af det samlede marked.
- Franskmændene har været nogle af de største whiskydrikkere, siden en vinlus i 1860'erne udraderede deres egen cognachøst i godt tyve år.
- I Norden er Sverige det største marked, hvor der findes et titals af whiskyforeninger.
- I dag sælges de mest kostbare whiskys på auktioner for op til 100 mio. pund per fad.
- 35.000 skotter har job i whiskyindustrien, der rundt regnet eksporterer for 800 mio. pund om året.
- På trods af krisen, oplevede eksporten sidste år en fremgang på 23 procent, takket være de nye markeder i Asien.

(Kilde BBC News.)

med sine ukonventionelle idéer. Ifølge Lumsden er 60 procent af whiskysmagen afhængig af de fade, som den lagres i. Basen er gamle bourbonfade fra USA, hvor whiskyen lagres i mindst ti år, før den hældes over på andre fade, der har været brugt til alt fra sherry, portvin eller sauternes.

For Bill Lumsden er whisky en passion. “Nosing and tasting” er således hans vigtig-

ste kodeord, fortæller han på rullende skotsk.

Før han smager på whiskyen, snuser han til den og ryster glasset let, så bouqueten kommer frem. Artein dufter umiddelbart af en blanding af frugter og vanille, og smagen er overraskende intens. Med lidt vand kommer den til sin ret, forklarer Lumsden, som dermed er langt fra de purister, som kun drikker whiskyen tør.



Længe leve originalerne

Nogle idéer holder længere end andre. De sætter varige spor og bliver en signatur for deres tid. Gennem generationer. Uden leflen for modeluner og flygtige trends. Fordi de er gjort af det særlige stof, der skaber en klassiker. Det var præcis sådan en idé, Arne Munch fik, da han i 1968 satte sig med et stykke millimeterpapir og tegnede Danmarks første formkøkken. En visionær idé om en kube. En form. Om en ny og større fleksibilitet. Om en kompromisløs kvalitet. Og om en enkel og tidløs linje, der ved at have holdt sig på toppen i mere end 40 år er en smuk eksponent for begrebet bæredygtigt design. Det originale.