

A glass of whisky on a wooden surface with wheat stalks. The glass is filled with a golden liquid and has condensation on it. The background is a wooden surface with several wheat stalks scattered around the glass.

WATERFORD DISTILLERY

Jakten på irländsk

TERROIR

Mark Reynier gjorde sig ett namn inom whiskeyvärlden när han 2001 väckte liv i det gamla destilleriet Bruichladdich på Islay. Destilleriet som hade legat i malpåse i drygt sex år gjorde en snabb återkomst och uppmärksammades bland annat för sina experiment med ekologiskt och lokalodlat korn. Men när destilleriets styrelse 2012 bestämde sig för att sälja till franska Rémy Cointreau gick Marks dröm i kras. Att han själv röstade emot stoppade inte affären. Men istället för att hänga läpp över att han inte fick fullborda sina planer vände han blicken mot sydöstra Irland – där han hört att några av världens bästa kornodlingar skulle finnas – och började leta efter en lämplig plats åt ett nytt destilleri.

TEXT: DANIEL BRUCE
FOTO REPORTAGE: JOHAN FREDBORN LARSSON

Tajmingen kunde knappast ha varit bättre. Strax efter Bruichladdich-affären gått igenom fick Mark nys om att Diageos ultramoderna bryggeri i Waterford – ett par timmar söder om Dublin – var till salu. Bryggeriet hade bara använts i tio år och prislappen på drygt sju miljoner euro var sannolikt ett klipp med tanke på att kostnaderna för bygget varit sex gånger högre. Men det var inte bara de moderna faciliteterna som lockade utan även platsens historia. Redan 1792 lade nämligen den engelska familjen Strangman grunden till ett framgångsrikt bryggeri innan



När Mark köpte Waterford hade Diageo knappt använt sitt nybyggda bryggeri i tio år.

Guinness tog över verksamheten på 1950-talet. Att bryggeriet byggdes just här kan bland annat förklaras av den djupa brunnen med högkvalitativt källvatten bakom det gamla bryggeriet. ”Vi behöver varken behandla eller tillsätta några enzymer till vårt vatten. Det enda vi gör är att låta det gå genom ett UV-filter”, säger Meghan Kiely som jobbar med public relations på Waterford medan hon visar upp den gamla anläggningen som inte har använts på snart 20 år. En antik Porteus-kvarn, en välbevarad mäsktunna av koppar och otaliga gamla jäskar av cement står som tysta vittnen till ett aktivt förflutet inom den irländska bryggerinäringen. I den nybyggda delen av bryggeriet skiner den påkostade utrustningen av rostfritt stål fortfarande. Det enda som saknades när Mark tog över var något att destillera med. Men vän-tetiden på handgjorda pannor från den skotska tillverkaren Forsythes var tre år och man var tvungen att hitta ett alternativ. Som tur var hade Mark två gamla kopparpannor som han köpt från destilleriet Inverleven på 1990-talet. En av dem stod i Bruichladdichs trädgård som

prydnad och den andra var magasin-erad. De skeppades över och visade sig fungera alldeles utmärkt när de första dropparna destillerades i januari 2016.

FLERA AV WATERFORDS ANSTÄLLDA VÄRVADES från Diageo eftersom de redan kunde utrustningen som ett rinnande vatten. Neil Conway hade jobbat där i 13 år men när han handplockades till tjänsten som huvudbryggare på Waterford hade han gått vidare inom mejeribranschen. ”Jag hade ingen aning om hur mycket den nyvunna kunskapen om betande kor skulle

komma att hjälpa mig när det kom till terroir i whiskey”, säger Neil och förklarar att precis som gräsets kvalitet är viktigt för att producera god mjölk är även valet av korn essentiellt för att göra god whiskey. Och vad som skiljer Waterford från många andra whiskeydestillier är just deras unika förhållningsätt till råvarorna. Istället för att köpa in färdig malt, där korn med olika ursprung ofta blandas, skriver man kontrakt med enskilda bönder som får sitt korn maltat separat.

TERROIR-IDÉN BOTTNAR I MARKS tidigare karriär. Han växte nämligen upp på en vingård i Frankrike och spenderade 20 år inom vinbranschen innan han började med whiskey. Hans erfarenhet av hur olika druvor som odlats på olika platser påverkade smaken av ett vin fick honom att fundera över varför det knappt experimenteras med kornsorter på olika typer av jord inom whiskeyframställning. Idén övergick snart i handling och idag har inte mindre än åtta kornsorter från 19 olika jordtyper redan bryggts och destillerats. För att kunna



Vårt kommande flaggskepp kommer att vara en cuvee som består av 5-15 olika single farms, säger Neil Conway, huvudbryggare på Waterford.



Waterford kommer sannolikt att bli det första irländska destilleriet som gör whiskey av biodynamiskt korn.

utvärdera ett så omfattande projekt lät man utveckla ett datasystem för att kunna följa kornets väg från åker till flaska. ”Det räcker inte med att man kommer kunna smaka skillnad på spriten från de olika kornsorterna. Vi måste också kunna bevisa att de olika batcherna förvarats separat. Och när vi identifierar olika smaker från de olika gårdarna kan vi spåra kornets ursprung – alltifrån när det såddes, hur mikroklimatet såg ut dag för dag och i vilken jordmån det växte”, säger Neil.

VARJE GÅRD VÄLJS UTIFRÅN SPECIFIKA kriterier som kornsort, kornets proteinhalt och jordmån. Men att hitta ett företag som kunde förvara och mälta alla olika gårdars kornskörd separat visade sig vara en betydligt större utmaning än att få tag på bra korn. Till slut nappade familjeföretaget Daltons i Kilkenny och lät specialbygga en förvaringsdepå med ett fyrtiotal separata bås. Så fort skörden ägt rum flyttas kornet dit och lagras upp till sex månader innan det är dags för mälningen som sker på mälteriet Minch Malt. ”Normalt sett jobbar Minch Malt med betydligt större volymer men det visade sig att de hade en testanläggning som passade perfekt för våra batcher som alltid är på 100 ton”, säger Neil. Som regel kommer kornet från en och samma bonde men undantag görs för de som odlar ekologiskt eller biodynamiskt i de fall där en enstaka gård inte kan producera 100 ton. Endast då blandas korn från flera gårdar. Förutom att Waterford väntas bli först med att producera både ekologisk och biodynamisk whiskey på Irland experimenterar man också med att bygga upp vad de kallar en ”heritage portfolio”. ”I fjor destillerade vi kornsorten Hunter som inte har växt på Irland sedan 1970-talet. Nyligen gick också en av våra bönder med på att odla Goldthorpe – en kornsort som inte har synts till på över 100 år. Det kan både bli dåligt och fantastiskt. För oss är det viktigaste att ta reda på vilka smaker vi kan få fram ur dessa gamla fascinerande sorter”, fortsätter Neil.

>>



Ingången till destilleriet.



Waterfords riktiga lager ligger en mil från destilleriet men i Waterfords källare har man några hundra tunnor för att kunna följa whiskeyns utveckling-Ret

ATT MALA, MÅSKA OCH FERMENTERA malten från en gård tar cirka en vecka. Men eftersom kornsorterna från de olika gårdarna ofta skiljer sig i storlek måste Neil varje gång se till att anpassa både kvarnen och maskningsfiltret. Alla detaljer förs in i en databas och genererar ett vägledande recept för framtida bruk. ”Om inte inställningarna stämmer blir det problem med att omvandla stärkelsen till socker vilket i sin tur påverkar både utbytet och smaken”, säger han. När vörten är klar fylls fyra stycken 85 000-liters jäskar innan vanlig destillerijäst tillsätts. Efter cirka ett halvt dygn börjar mäsken bubbla och temperaturen går upp till 32 grader – en jäsningsstemperatur som bibehålls med hjälp av att jäskaren är försedda med kyljackor. ”Efter cirka 90 timmar har alkoholen nått full potential. Men för att få fram fler florala och fruktiga smaker låter vi jäsa i minst 120 timmar för att låta äpplesyran omvandlas till mjölksyra”, berättar Neil och tillägger att alkoholstyrkan på mäsken brukar landa på knappt nio volymprocent.

NÄR MÄSKEN ÄR FÄRDIGJÄST SKICKAS den vidare i omgångar för dubbeldestillering. Först i en 24 000 liter stor mäskpanna och sedan i en 17 000 spritpanna som båda är ångdrivna. Även om spritpannan kan destillera 1 500 liter i timmen begränsar man kapaciteten till 400 liter genom att minska på ångan – allt för att behålla så mycket smak som möjligt. Men går det verkligen att bevara de olika kornsorternas individuella smaker under destilleringen? ”Jag vet att många kommer att avfärda det vi gör genom att säga att korn är korn och det spelar ingen roll var det kommer ifrån eftersom alla smaker ändå försvinner under destilleringen. Det är nonsens. Om man destillerar så pass långsamt som vi gör kan man bevara kornets karaktär och definitivt smaka skillnad på spriten från gård till gård”, säger Neil och tillägger att teamet som destillerar redan har utvecklat personliga favoriter baserat på vilken gård kornet kommer från. Men trots att Waterfords medarbetare verkar övertygade om att skillnaderna är tydliga har man låtit ett forskningsteam försöka bevisa det vetenskapligt. Forskaren Dustin Herb från State University i Oregon – som tidigare har funnit evidens för att terroir existerar i irländsk öl – tittar nu på om en liknande slutsats kan dras för whiskey. Två olika kornsorter från två olika platser mältas, bryggs och destilleras separat och skickas sedan iväg för gaskromatografisk analys. Det innebär i korta drag att man tittar på råspritens olika ämnen och ställer de mot varandra för att se om det finns några kemiska skillnader. Studien är ännu inte klar men preliminära resultat pekar i en positiv riktning. ”Första årets data indikerar att miljön påverkar whiskeyns smak”, skriver Dustin Herb i ett utlåtande på destilleriets hemsida. Studien väntas att bli publicerad senare under året.

PARALLELLT MED DEN AKADEMISKA FORSKNINGEN bedriver Neil och hans kollegor sin egen research på ett litet labb inne på destilleriet. Överallt står det små flaskor med fatprover som ständigt undersöks, provas och ställs mot varandra. En whiteboard-tavla är fylld med anteckningar över vilka smaker som anses vara karakteristiska för de olika gårdarna. ”Vi har identifierat att kornsorterna inte har lika stor påverkan som jordmånen. Det har att göra med hur rötterna tar upp näring. Skillnaderna på kornets karaktär kan till och med vara stora från en och samma gård beroende på lokala höjdskillnader och variationer i dräneringen. Men för att förstå varför en viss jordtyp ger specifika smaker krävs fler undersökningar vilket är nästa steg i forskningen”, förklarar Neil. Innan vi lämnar labbet blir jag serverad olagrad råsprit gjord på kornsorten Olympus 2017 från två vitt skilda platser på Irland. Frågan är om jag kan identifiera någon skillnad i doft och smak trots att kornsorten är densamma. Under sekunder av olidlig spänning doftar och smakar jag på de två destillaten. Skillnaden är enorm! Råsprit från odlaren John Cousins i Wexford är floral med tydliga inslag av citrus medan Brian Kennys råsprit från Galway är sötare och betydligt mer kryddig.

EN MIL FRÅN DESTILLERIET, i sex kustnära byggnader, lagrar Waterford sin whiskey. För närvarande är de fyllda med 27 000 tunnor men eftersom ännu ingen whiskey har börjat säljas och man producerar



en miljon liter råsprit om året är fler lagerhus på väg att byggas. Råspritens fraktas dit på lastbilar och tunnorna fylls vid fatstyrka på 71 volymprocent. Omkring hälften av whiskeyn lagras på ex-bourbon medan resterande fat huvudsakligen består av en blandning av ny amerikansk ek, fransk ek och olika slags vintunnor. Tack vare Marks kontaktnät inom den franska vinindustrin har man lyckats köpa in tunnor från några av landets bästa vinslott. Och när Waterfords whiskey väl når handeln kan alla nördiga konsumenter skatta sig lyckliga åt att det kommer att finnas en rutkod som kan scannas med mobilen vilket ger tillgång till all information man kan önska sig om kornsort, skörde datum, när malten destillerades och exakt vilken kombination av fat som använts. ”I dagens irländska whiskeyindustri händer det att man köper en flaska och inser att företaget som ligger bakom inte ens har ett destilleri. Jag tycker att kunden har rätt att få veta var whiskeyn kommer från”, säger Neil. Innan han måste återgå till sin bubblande mäske visar han upp destilleriets källare som huserar några hundra 30-liters tunnor som representerar alla olika batcher som destillerats sedan 2016. De är inte till salu utan används för att ge en fingervisning om hur whiskeyn från de olika gårdarna utvecklas. Dessutom passar man på att bedriva experiment med lite mer udda träslag som akacia, mullbär, körsbär och kastanj.

DEN FÖRSTA WHISKEYN SOM GJORDES var en cuvée med namnet Pilgrimage – en begränsad upplaga med korn från det första skördeåret 2015. Precis som namnet antyder är tanken att man måste vallfärda till destilleriet för att få lov att köpa en flaska. Släppet planerades till slutet av april men har flyttats fram till september på grund av de omständigheter som råder kring Covid-19. Oavsett vad som händer med destillerdebuten är jag övertygad om att whiskeyentusiaster framöver kommer att vallfärda till Waterford för att få en glimt av Irlands kanske mest banbrytande whiskeydestilleri.

Waterford Distillery

Pilgrimage 50 %

94 Waterfords första whiskey. 1 500 nummerade flaskor. Malten kommer från 36 olika bönder från skördeåret 2015. Doften är frukt driven och mogen. Slaget gräs, torkad persika och mogna päron. I munnen fortsätter den frukten att imponera och jag kan inte sluta att tänka på starkvin som sherry och marsala. Mot slutet hittar även rosépeppar, smörkola och rostat bröd fram. Vilken självklar debut!

Single Farm: Ballykilcavan 50%

94 Lagrad i knappt fyra år på en blandning av ex-bourbon och fransk ek samt en mindre andel franska starkvinsfat. Cirka 8 000 flaskor producerade. Doften är djup med inslag av svampskog, apelsin och vanilj. Stor komplexitet och ren stil. I munnen bjuds det på söt tobak, plommon, vitpeppar och aprikos. Även grönt te, rostat bröd och vitpeppar kommer fram. Trots sin ungdom är smaken både mogen och komplex!

Single Farm: Bannow Island 50%

93 Lagrad i tre och ett halvt år på en blandning av ex-bourbon, ny amerikansk ek, fransk ek och starkvinsfat. Cirka 8000 flaskor producerade. Doften är fyllig och något söt. Inslag av kolakaramell, citron, torkat gräs och skumtomtar. Smaken präglas av kokta röda äpplen, nyrostad müsli, gröna tomat. Till slut hittar maltkaraktären fram men lindas snabbt in i ett hölje av fruktsmak bestående av mandariner och torkade vindruvor. Otroligt välintegrerad ung whiskey!



J. BALLY AMBRE – KOMPLEX AGRICOLE-ROM LAGRAD PÅ EKFAT

Doften är härligt intensiv med antydningar till muskot, kanel, kakao och tobak. Smaken är len med hög viskositet, mogen frukt, russin, tobak, kanel och torkade plommon. Avslutet är torrt och långt med lite rostade fattoner. Njut den rumstempererad.



91p
LIVETS GODA
2019

J. BALLY AMBRE
ART 479 ALK 45%

349:–

Importeras av Moestue Grape Selections – www.moestue.se

Alkohol kan skada din hälsa