

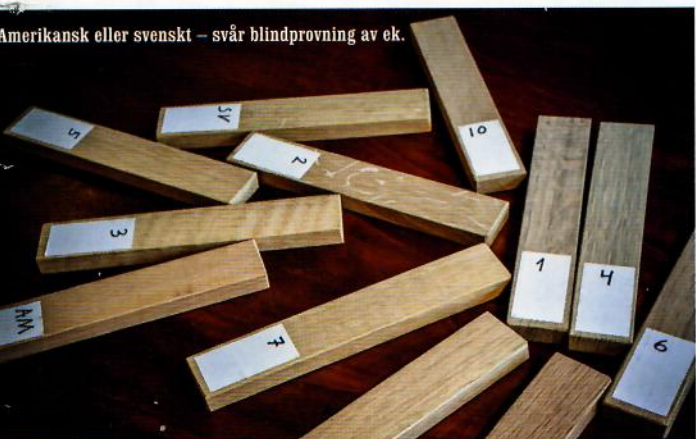


Man en Speysidemalt som "testwhisky".
Ett rådestillat som lagras i trätunnorna
för att se hur de påverkar spriten.

Rostningen styr mycket av
doft och smak i det som
lagras.



Amerikansk eller svenskt – svår blindprovning av ek.



Specialbeställning kräver lång framförhållning.



Vad är typiskt för svensk ek?

– Det är samma eksort som i annan europeisk ek, *Quercus robur* och *Quercus petraea*. Växtplatsen för själva eken påverkar, men det tar tid att verkligen hitta vad som skulle vara vår USP. Samtidigt är varje tunna som tillverkas hos oss spårbar ner till exakt växtplats, så på sikt kommer vi få ännu större förståelse för hur just vår svenska eks karaktär yttrar sig. Jag tycker också att mycket i smakskillnaderna mer handlar om tunnans storlek, rostningsgrad och tiden drycken är lagras i den.

OCH ALLT TAR LÅNG TID. SMÖGEN WHISKY presenterar nu i vår en whisky som lagrats åtta år i småländsk ek, förädlad till fat hos Thorslundkagge. Det betyder att 225-litersfatet började tillverkas för 11 år sedan, och att eken började växa för ytterligare 150 år sedan. Jag provar whiskyn inför Systembolagslanseringen, och det är en fyllig och rikt fatig whisky med härlig karaktär av nötter, torkad frukt och kryddbod. Den som själv vill prova hur den smakar kan beställa den på Systembolaget.

Det mesta av eken som Johan Thorslund och hans kollegor arbetar med kommer från Småland och Blekinge, och kriterierna för att eken ska bli en bra trätunna är minst sagt tuffa.

– Storleken på ekstocken bör vara mellan 35 och 65 centimeter i diameter, men kvaliteten är desto viktigare. Eken måste vara kvistfri, rak och får inte ha vuxit för fort. Ungefär två procent av all ek som avverkas kan bli till tunnor, berättar han.

Någon risk för att det inte skulle finnas tillräckligt med ekar i Sverige tror han inte finns. Åtminstone inte för Thorslundkagges verksamhet.

– Nej, vi ser till att betala bra för de stockar vi vill ha.