

Universum av smaker

BILDTEXT bla, bla... museum på Fjärderholmarna... Bla, bla...
destilleriet ligger... bla, bla...

PÅ FJÄDERHOLMARNAS EN SOLIG DAG ÄR DET FULLT PÅ BÅTBRYGGAN. HÄR TRÄNGS BARNFAMILJER FÖR ATT TA DEL AV ÖNS ALLA ATTRAKTIONER FÖR BARN OCH FAMILJ. MEN DET FINNS OCKSÅ MER BARNFÖRBJUDNA VUXENAKTIVITETER PÅ ÖN, SOM ATT PROVA WHISKY FRÅN EGET FAT.

TEXT: SUSANNA KUMLIEN | FOTO: GUSTAV KAISER (DÄR INGET ANNAT ANGES)

GÅ TILL HÖGER OM FÄRJAN om du vill titta närmare på Mackmyras kajhus och lager, som legat här sedan 2003. Den nyfikne förstagångsbesökaren kan få en guidning av lagret på förfrågan, eller bara titta in i kajhusets handelsbod och prata whisky. Det går också bra att boka en whiskyprovning för en grupp privatpersoner eller ett företag.

MELLANRUBRIK

Men de riktigt frälsta whiskyälskarna kommer till Fjärderholmarna för att prova whisky ur eget fat.

Mackmyra har sin tillverkning och centrallager i Gävle. Där finns det klara friska vattnet under rullstensåarna i Vallbo, en stor anläggning för whiskyframställning och ett lager i en gruva 50 meter under jord. Allt skapar perfekta förutsättningar för whiskeys tillverkning. Mackmyras whisky har fått många beundrare världen över och deras produkter har vunnit flera internationella priser.

Till sommaren fylls Skärgårdslaget på Fjärderholmarna med över hundra fat som väntar på nya ägare, ett tillfälle för den

som vill följa mognadsprocessen hos sin egen, personliga whisky.

- Det är ofta privatpersoner som köper ett fat, det kan vara ett kompisgäng eller en whiskyklubb. Men också företag och restauranger tycker det är roligt med sin egen whisky. Att ta med sina kompisar eller kunder på provning av det egna fatet är populärt – och en flaska blir en uppskattad present. Glädjande nog har det blivit fler och fler olika kategorier av människor som engagerar sig i egna whiskeys. I början var det äldre herrar som dominerade men nu kommer även yngre personer och fler kvinnor, berättar Angela D'Orazio.

Angela är född och uppvuxen på Lidingö och gick i Bodalsskolan när hon var liten. Hennes mamma är den oförtrötliga medborgarrättskämpen och flyktinghjälparen Anita D'Orazio.

KVINNLIG "WHISKYKOCK"

En masterblender är en "whiskykock" expert på att sätta samman fat med whisky. Angelas väg till att bli masterblender gick via jobb som servitris och sommelier och »

KVARTSIDA

KVARTSIDA

HALVSIDA



BILDTEXT bla, bla... Angela... bla, bla... bildtext.
FOTO: JOHAN OLSSON

» genom att arbeta hos en whiskytillverkare i Skottland. På 90-talet öppnade hon en whiskybar i Stockholm. Sedan dess har hon varit domare i flera internationella whiskytävlingar. Angela har också själv vunnit flera priser och diplom för de recept hon tagit fram för Mackmyra, där hon började som anställd för fjorton år sedan.

- Att jag fastnade för just whisky beror på att det är så gott och så mångfacetterat. Det finns oändligt många olika slags whisky, det är som ett helt universum av smaker och aromer. En annan aspekt är hantverkskunnandet. Att göra whisky är en lång process som spänner från kornodling och att välja vilka ekar som ska fällas till faten, till mältningprocesser, kokning, lagring och provsmakning. Alla steg i processen är lika känsliga och kräver kunskap. Därför är det ett yrke som hela tiden utvecklas.

MELLANRUBRIK

Att åka ut till Fjäderholmarna för att prova sin whisky är en allt mer populär sysselsättning. Själv äger Angela fem fat, som hon gärna bjuder sina gäster att komma och provsmaka. Att följa dryckens utveckling på olika fat är en spännande »



ATT GÖRA WHISKY ÄR EN LÅNG PROCESS SOM SPÄNNER FRÅN KORNODLING OCH ATT VÄLJA VILKA EKAR SOM SKA FÄLLAS TILL FATEN, TILL MÄLTNINGPROCESSER, OKNING, LAGRING OCH PROVSMAKNING. ALLA STEG I PROCESSEN ÄR LIKA KÄNSLIGA OCH KRÄVER KUNSKAP. DÄRFÖR ÄR DET ETT YRKE SOM HELA TIDEN UTVECKLAS.



HELSIDA



FOTO: JOHANNA NILSSON

ANGELAS NJUTNINGTIPS:

OSTAR SOM TILLTUGG TILL WHISKYN

"Hårda, mjuka, vit-, blå- eller grönsmörgel, franska ostar, opastöriserade... Ostens sälla och oljighet kontrasterar fint mot whiskyns toner, och tar fram en trevlig sötma. Olika slags crackers till, gärna på olika spannmål, och några med till exempel sesamfrön rekommenderas."

CHOKLAD+WHISKY=GOTT

"Choklad! All sorts! Från ljus mjölkchoklad till mörkare varianter. En provning är ett undersökningstillfälle och att testa smaksatt choklad exempelvis med pistagenötter är helt okej. Däremot inte bara ha smaksatt choklad, utan även "rena" sorter att jämföra med. Märk hur smakbrytningarna varierar med olika whiskysorter i kombination med chokladen!"

SOM MÅLTIDSDRYCK

"Ja faktiskt. Jag har haft flera middagsbjudningar där jag serverat whisky genomgående till maten. Fetare fiskar och skaldjur är exempel på maträtter som passar jättebra till whisky. Till varmrätten serveras med fördel en lite mer smakrik whisky medan man till desserten gärna har en som lagrats på sherryfat och har en mer avrundad ton. Till vickningen rekommenderas en lite rökigare sort." För den som inte vill bli kanonfull, rekommenderas att späda ut whiskyn med ljummet kranvatten: "Särskilt det fina kranvatten vi har på Lidingö fungerar bra. Det ljumma kranvattnet frigör aromer och gör whiskyn mjukare. Mineralvatten ska man däremot inte ha i whisky, då det innehåller mineraler och salter som inkräktar på whiskyns egna sammansättning".

» resa. Men det är mycket att hålla reda på för en oinvigd.

- Den som beställer ett fat, får välja utifrån olika parametrar. Först finns tre grundrecept för vår single malt att ta ställning till. Elegans ger en örökig, mjuk och fruktig whisky, Rökig har toner av torv och enris och Extrarökig innehåller brandrökiga toner och tuffa aromer.

Därefter är det dags att välja fat. Mackmyra erbjuder tre olika fattyper, så som Ex-bourbon, Ex-sherry och Svenska ekfat.



DET HÄR HÄNDER PÅ FJÄDERHOLMARNAS I SOMMAR:

Fjäderholmsfestivalen

Från 2 juni och två veckor framåt fylls ön av roligheter för hela familjen. www.fjaderholmsfestivalen.se

Fjäderholmsteatern

På Stora Scenen och Lilla Sagohörnan finns underhållande föreställningar för barnfamiljen under perioden 22 juni-9 september. www.fjaderholmsteatern.se

Skärgårdsteatern

Öns utomhusteater har föreställningar och konserter även för vuxenpublik. För aktuellt program: www.skargardsteatern.se

Sista båten in mot stan går kring midnatt så det finns gott om tid att bekanta sig med ön. Här finns både rökeri, restaurang och förstas glass att köpa. Det finns ett klippbad, en kul lekplats med ett piratskepp och många hantverkare att besöka. Se exempelvis hur det går till i en gammaldags smedja, stifta bekantskap med hur man drejar en kruka eller besök snickeriet.

Läs mer: www.pnywoodartist.se
www.knivart.se
www.fjaderholmarnaskrukmakeri.com

- Ex-bourbon är fat vi importerar från USA. Som namnet antyder har de innehållit bourbon och det ger mjuka, kolalika toner.

MELLANRUBRIK

Ex-sherryfaten kommer från Spanien, men Mackmyra fyller själva på dem med sherry här i Sverige för att vara säkra på att faten får den rätta sherrybakgrunden i fibrerna. När faten är tömda på sherry ger de en mörkare, rödare och mer av-

rundad whisky.

- De svenska ekfaten tillverkas av ekar vi väljer ut för fällning på Visingsö. Det är en lång process, virket ska torka i 24 månader. Tack vare att den svenska eken är mer långsamväxande än den amerikanska, får man ett fat som ger mer kryddiga toner. Nu erbjuder vi även ett hybridfat, där kroppen är ex-bourbon och locket av svensk ek. På så sätt kan man kombinera effekterna av ett bourbonfat med kryddigheten från det svenska eklocket. ♣