

VMWC jager den perfekte *Dram*.

Den offisielle versjon etter en utvidet drikkehelg langt utenfor fruene rekkevidde

Torsdag, 27. september, 2012 – kl. 0817, lettskyet, 9° c. Buss - Farvannets kurser - God sikt.

Fem forventningsfulle ansikter lyste fra bussetene da jeg entret doningen på holdeplassen utenfor *Park Inn* Hotel på Lagårdsveien. Som om naturen selv kom oss i møte, var det forbausende lite trafikk som hindret bussens framdrift. Den knapt halvferdige Solasplitten slapp oss langt raskere gjennom enn hva Bjørn hadde fryktet da han fikk Stavanger Aftenblads mandagsutgave i hende, og med det alarmerte klubbens medlemmer om at buss ville være et langt tryggere og rimeligere alternativ enn en innledningsvis foreslått maxitaxi.

På flyplassen gikk innsjekkingen som smurt. Etter innkjøp i kaféen av ulike beger, (blant annet flere halvliterglass), til etterbruk, ble våre sarte sjeler midlertidig stabilisert av noen små smaksprøver *Gammel Dansk Bitter* fra taxfreebutikkens tilbud, som for øvrig også bød på flere typer maltwhisky.

Torsdag, 27. september, 2012 – kl. 11.00 – L. T., lettskyet, 10° c. Havilland; DHC 8, 78 seter - Styrer farvannets kurser - God sikt.

Idet VMWC's medlemmer entret ankomsthallen på *Aberdeen Airport*,

North Scotland's gateway to the world

, entret Bruce Gori, vår "innleide" kjentmann, sjåfør og tilrettelegger av vår lenge etterlengtede *maltwhiskytrail* i whiskyens hjemland, ankomsthallen utenfra.

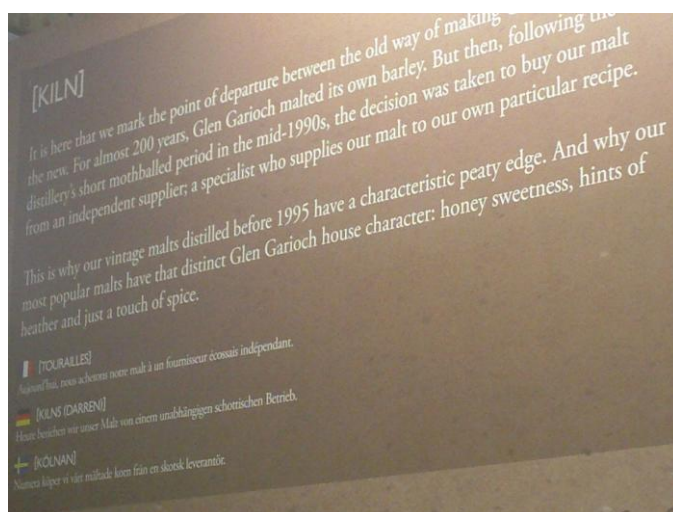
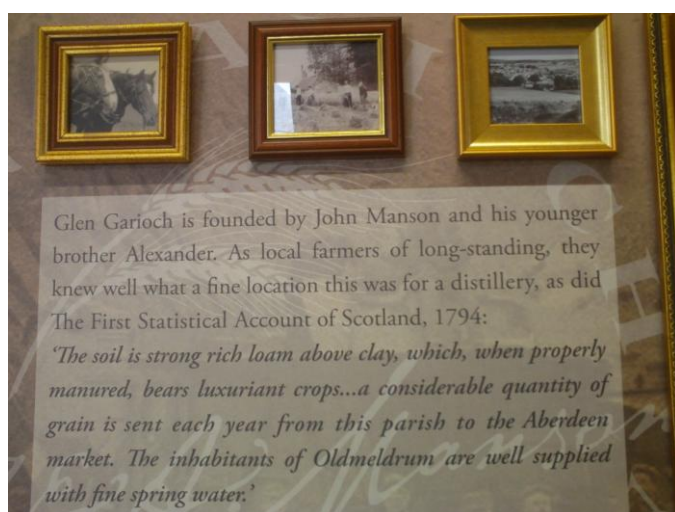
Torsdag, 27. september, 2012 – kl. 11.18 – L. T., lettskyet, 11° c. Mercedes Minibuss - Farvannets kurser - God sikt.

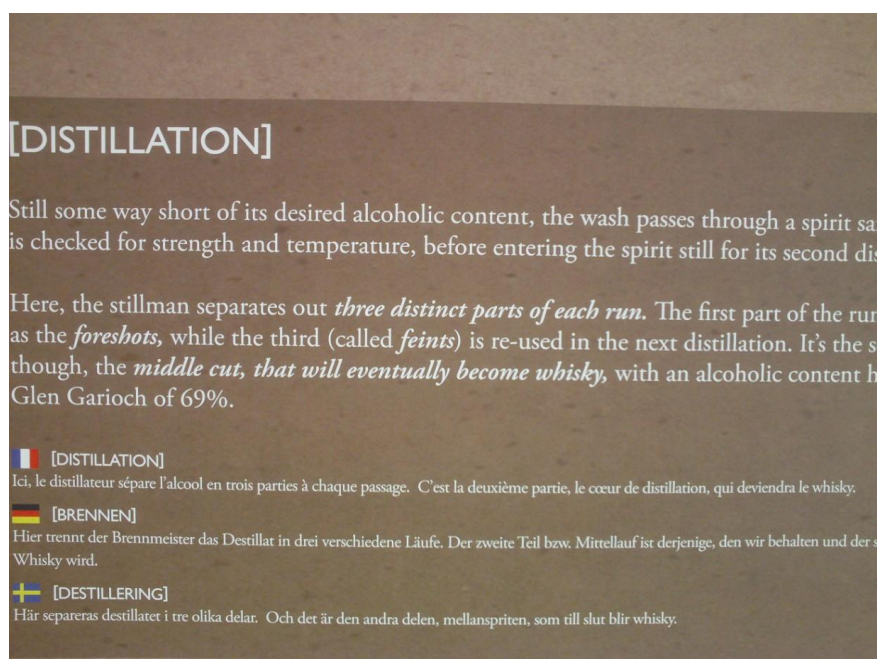
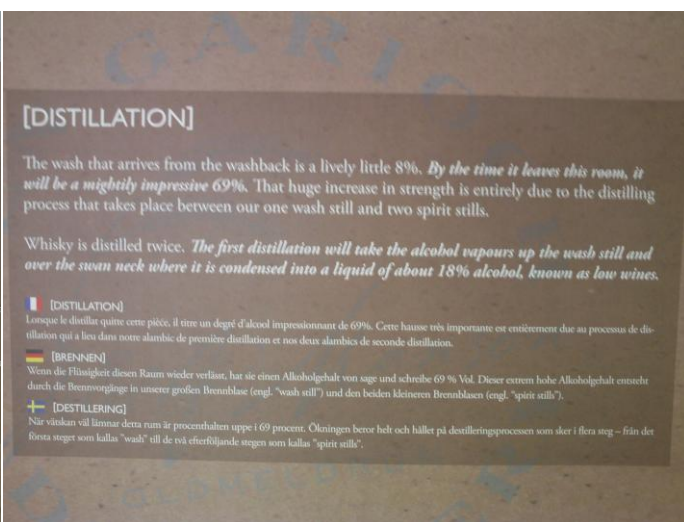
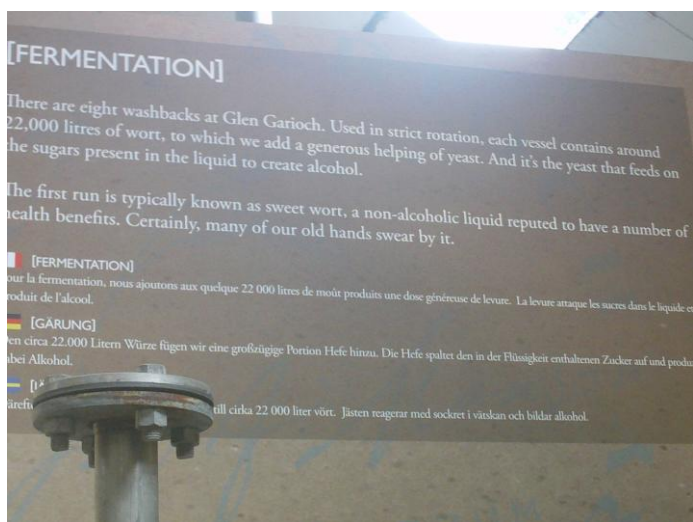
Som jeg på forhånd hadde fått innsyn i, hadde han to destilleribesøk klar for oss, *Glen Garioch*, det første, og *Ardmore, Home of Teacher's Highland Cream*, som det siste, og sågar fullstendig eksklusivt for VMWC.

Med Bruce stødig ved rattet, meg selv som *co-pilot*, og hovedstammen, selveste margin, av klubbens medlemmer i bilens *1st Class Saloon*, hvorfra det summet forventningsfullt av flerstemt prat man ellers bare finner på en premiereforstilling for femåringer, begynte turen fra flyplassen minst 20 minutter før forventet avgangstid. Selv om vi forserte *Aberdeenshire's* vakre landskap bedagelig med god margin innenfor fartsgrensene i retning *Oldmeldrum* og *Glen Garioch*, ankom vi vårt første destilleri, grunnlagt i 1797, litt over en halvtime før de åpnet klokka ett.

Glen Garioch er et av Skottlands minste og eldste destillerier. Mer som et unntak enn regelen, produserer *Glen Garioch* kun maltwhisky. De fleste andre destilleriene har en hoved-, eller en biproduksjon, av *Blended Scotch*, alt etter hvordan man ser det.

Siden *Glen Garioch* er det eneste destilleriet vi besøkte som tillot at vi tok bilder, benytter jeg bildene på de neste sidene til å fortelle om maltwhiskyens produksjon. Dette fordi vi fikk den samme historien på alle destilleriene vi besøkte med noen få detaljforskjeller:





Glen Garioch har som så mange andre destillerier, en komplisert historie med mange forskjellige eiere, og mange perioder hvor driften har vært innstilt. Men i 1970 ble bedriften en del av [Morrison Bowmore](#)'s imperium. I 1994 ble den overtatt av det japanske [Suntory](#). Og ut fra våre smaksprøver er det en meget god whisky blir produsert her.

Etter en vellykket *fish & chips* lunsj i byens vertshus og pub, var vi på vei til det som kanskje ble *the Highlight* på våre fire dager i Skottland; en eksklusiv whiskyopplevelse på *Ardmore*.

Torsdag, 27. september, 2012 — kl. 15.08 — L. T., Skyet, utrygt, 13° C. Mercedes Minibuss - Farvannets kurser - Moderat sikt.



Bruce i ventemodus, og deretter i fint driv over asfalten foran Ardmores varehusene.

Vi ankom *Ardmore* destilleriet, beliggende i utkanten av den lille byen *Kennethmont* en god halvtime forsinket etter den avtalen Bruce hadde med Fiona Burnett. Han klarerte imidlertid forsinkelsen med Fiona, pr. telefon, slik at vår guide ved bedriften, Ronnie Mennie, fikk beskjed i god tid.

Ronnie var på plass straks vi svingte inn på destilleriets tun, og fikk straks vite at vi ble guidet av en av destilleriets tidligere General Managere. Han ble pensjonist 10 - 15 år tidligere, men steppet gladelig inn når noen som oss behøvde professionell guiding. Og det fikk vi.



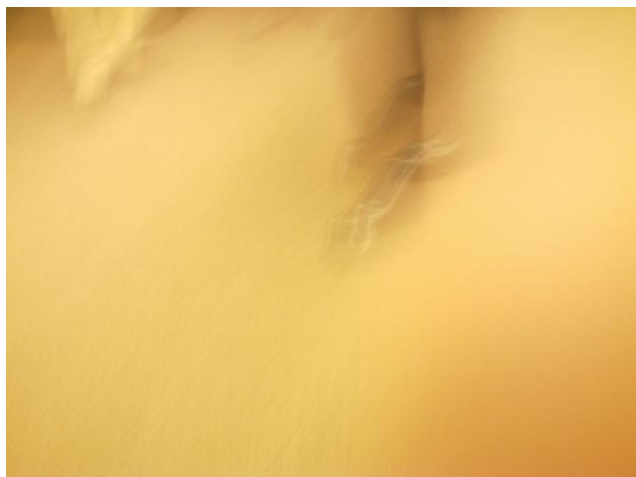
Ronnie Mennie slik vi møtte ham.



Ole Jacob, Bjørn og Terje på plass foran varehusene.

Uvanlig nok begynte vi i lageret, det vil si egentlig utenfor lagerbygningene, før vi ble ført gjennom den samme ruta som vi allerede hadde blitt ført gjennom av guidedama hos *Glen Gerioch*.

Tilbake i det foreløpig uferdige *Visitor Centre*, der vi halvannen time tidligere begynte den innvendige omvisningen, møtte vi igjen destilleriets "*Still man*" som sammen med Ronnie Mennie sørget for ytterlig presentasjon med tilhørende smaksprøver av de varene de to var mest stolte av, alt fra den mest solgte og ordinære *Ardmore*, til rosinen i pølsa som var en 60 år gammel *cask strength* – fatstyrke på noen og femti prosent.



Slik ser den litt sure satsen ut i en av de store "Mash Tuns"



Slik ser det ut når man kan skilte med åtte destillasjonsapparater.

Ardmore er både et [single malt Scotch whisky](#) destilleri og et varemerke. Destilleriet er eid og drevet av det amerikanske selskapet [Beam Inc.](#) som kanskje i Norge er mest kjent for burbonwhiskeyen *Jim Beam*. Destilleriet ble etablert i 1898 av *William Teachers* sønn Adam for å garantere en selvprodusert råvare for deres blend, [Teacher's Highland Cream](#). Destilleriet ble etablert på landsbygda nær elva *Bogie* i utkanten av landsbyen *Kennethmont* i *Aberdeenshire*. I 1955 ble antall desillasjonsapparater økt med to, og i 1974, ytterlig to, noe som førte til at destilleriet tilsammen kunne skilte med tilsammen åtte *stills* som man sier Skottland, fire for *Low Wine* destillasjon til cirka 20% volumprosent alkohol, og de fire siste for destillasjon av produktet fra de fire første til det ferdige produktet. Først fjernes det innledningsvis super sterke på opp mot 80 volumprosent alkohol, det såkalte *head*. Så tar man vare på *The Heart* som går direkte på fat for modning, og til slutt *The Tail*, som sammen med *The Head* blir sendt tilbake til *The Low Wine* for nok en runde gjennom destilleriapparatene.

Destilleriet kan skilte med egenproduserte eikefat til lagring av produksjonen. Fram til år 2000 benyttet de seg av kull til varme for destilleringen, men ble da pålagt å endre denne praksisen på grunn av brann- og eksplosjonsfaren nær det ferdigdestillerte produktet. Ronnie lot oss forstå at "*our friends in Brussels don't like it*"

Ardmore Single Malt blir hovedsaklig solgt med en styrke på 46% i flasker med inngravert i relieff en gylden ørn. Ulikt mange andre single malts, siles væsken i motsetning til de som benytter kaldfiltrering. Den ferdigdetillerte maltwhiskyen er hovedingrediensen i *Teacher's Highland Cream blended Scotch*. (Disse to siste avsnittene er min oversettelse av destilleriets omtale på Internet. Jeg beklager hvis noe av innholdet derfra er feilsitert. Eller feil oversatt).

Torsdag, 27. september, 2012 – kl. 18.28 – L. T., Skyet, utrygt, yr - 6° c. Mercedes Minibuss - Farvannets kurser - Moderat dårlig sikt.

Bruce satset på å redusere noe av avstanden til Blair Atholl, landsbyen hvor vi skulle tilbringe de neste tre nettene, ved å krysse over et par sletter mot vest og mot A9 som ville ta oss direkte til Blair Atholl. Men det tok ikke mange *miles* før vi traff på det første av en uendelig rekke skilter om at veien var stengt, samt med omkjøringsforslag, forslag som Bruce forkastet umiddelbart. Etter tre, fire slike skilt, inne i landsbyen/byen *Ballater*, ga Bruce opp, parkerte i veikanten og ringte vårt vertskap i Blair Atholl. Rådet derfra var å kjøre til vi kom inn på A95 som ville ta oss i retning Aberdeen, og derfra, på A93, til Perth og så komme inn på A9 til Blair Atholl. Bare de fem i aktersalongen lot til å nyte kjøreturen i bekymringsløs tankeløshet, mens de helte i seg "den som er best om morgenen", samt nyinnkjøpt skotsk leksir.

Klokka fem på ti om kvelden, stoppet vi i den lille byen Banchory for et sent aftensmåltid i en italiensk taverna. En skoletime senere var vi igjen på veien, og endelig ved halvtolvtida, kunne vi låse bilen og finne våre rom i den store, romslige "hytta", *Birchwood Cottage*, tilhørende *Ptarmigan House*, et tidligere "*shooting castle*", (jaktlott), som nå var tatt i bruk til "*Bed & Breakfast*". Vertskapets navn fikk vi aldri greie på.



"Vårt" slott og losji den siste natta i Blair Atholl. (De to første bodde vi i Bichqoow Cottage, like ved.)

Fredag, 28. september, 2012 – kl. 10.08 – L. T., Lettskyet, 9° c. Mercedes Minibuss - Farvannets kurser – God sikt.

Fredag morgen, etter en god natts søvn, og en stor engelsk frokost, var vi på veien igjen ved ti-tiden. Underveis fikk jeg tatt noen bilder av både natur og bygninger som vi visuelt kunne nyte underveis:



Utsikt over dalen som blant annet huser Blair Atholl.



Blair Castle.

Denne gangen la vi kursen mot *Dalwhinnie*, nok ett av Skottlands største maltwhiskydestillerier.

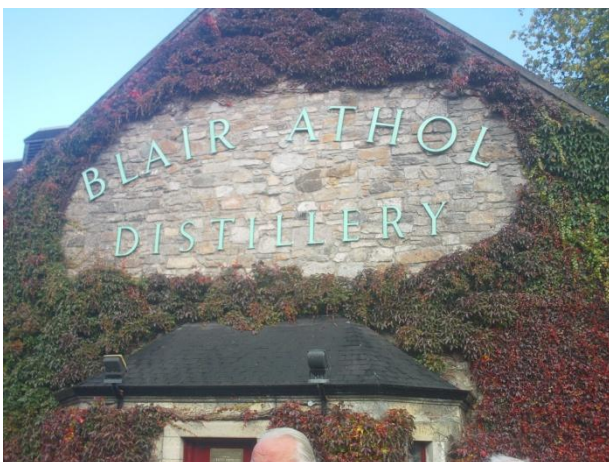


I og med at fotografering ikke var tillatt i destilleriet, så ble det med et av eksteriøret og et i Visitor Center.

Dalwhinnie har en enorm produksjon av maltwhisky. Deres bidrag til „blended whisky“ er ikke-eksisterende. Tony Medlanner var for oss en entusiastisk guide som ga oss en fin og presis omvisning. Av smaksprøver fikk vi nyte eksempler av 15 år gammel 43%-er, full av honning og frukt, en 18 år gammel, også den en 43%-er, uten at det ble tid til analyse, samt en *Single Cask*, 54% fra 1991 med en anelse av torv.

Halvannen time etter vår ankomst til *Dalwhinnie* klokka 12, satt vi igjen i Mercedesen med kurs for Pitlockry og *Blair Atholl Distillery*, hvor vi ankom ved ettid. Med reservert tid for omvisning på destilleriet klokka 14, fikk vi relativt god tid til lunsj. Ved innkjørselen til byen fant vi *CAFE BIBA*. Valget for betjeningen ble enkelt; 2 Fish & Chips, 4 lenge etterlengtede Haggis, mens Bjørn valgte å sulte.

Fredag, 28. september, 2012 – kl. 12.00 – L. T., Lettskyet, 11° c. Mercedes Minibuss - Farvannets kurser – God sikt i sol.



Blair Atholl Distillery tilsetter det meste av sin maltwhisky til *Bell's Blended Scottish Whisky* – Illustrasjonen er slik at det ikke levner tvil om hva de supporter.

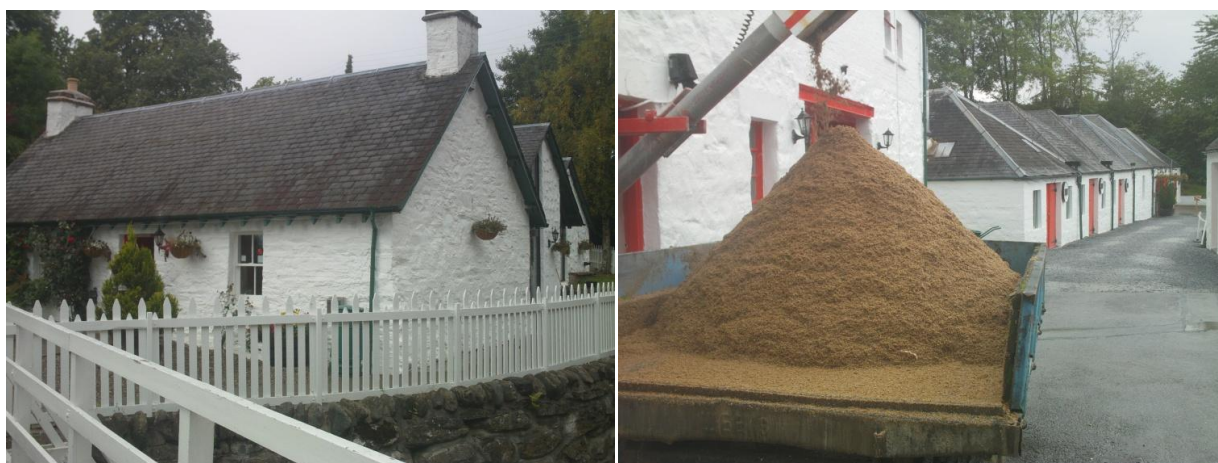
Blair Atholl destilleriet, etablert i 1798, produserte illegal whisky så tidlig som fra 1730-tallet på gården som eide eiendommen hvor destilleriet ligger i dag. Bedriften ligger imidlertid ikke som man skulle tro i landsbyen Blair Atholl, men i den nærliggende byen Pitlochry. Destilleriet fant vi som et av flere som landlig, koselig og intimt. Men det hindrer ikke bedriften fra å ha en enorm produksjon, en produksjon som avspeiler

seg i et byggforbruk på 150 tonn i uka. Det meste av maltwhiskyen som destilleriet produserer, 90%, går til den trettifemprosent store tilsetningen i *Bell's*, destilleriets *blended* produksjon. Under omvisningen fikk vi, i motsetning til hva vi ble fortalt på andre destillerier, vite at deres *mash tuns*, i rustfritt stål, fikk alkoholprosenten opp i 9% i motsetning til de andres 8. Dessuten produserer destilleriet en 44 år gammel maltwhisky som går til *Johnny Walker Blue*, en av verdens dyreste *blended*.



Ole Jacob og Asgaut har funnet roen.

I gåavstand fra *Blair Atholl Distillery* ligger Skottlands minste destilleri, *Edradour Distillery*, etablert i husene på bildene under i 1825.



Som så mange andre destillerier, kjøper *Edradour* ferdigmaltet malt. Det er bare fem destillerier igjen i Skottland som malter selv. Guiden vår, Jackie, var mer morsom enn etterrettelig. Det meste hun sa var små morsomheter, så hvis vi til da ikke hadde hatt fire destillerier bak oss i løpet av de siste 24 timene, ville vi mest sannsynlig forlatt *Edradour* uten å forstått noe som helst av bedriftens produksjon.



Fra Edradour's Still Room.



Smaksprøvning i Edradour's Visitor's Centre.

Takket være den morsomme guiden, har jeg relativt lite konkret å fortelle fra Edradour. Men hvis jeg forsto henne korrekt så kjøper de ganske mye whisky fra andre destillerier, og blander fram flere salgssuksesser. Edradour eksporteres for tiden til Frankrike, Tyskland, Holland, Sveits, Italia, Spania, Danmark, Belgia, Sverige, Finland, Russland, USA, Canada, Japan, Sør Afrika, Taiwan og New Zealand.

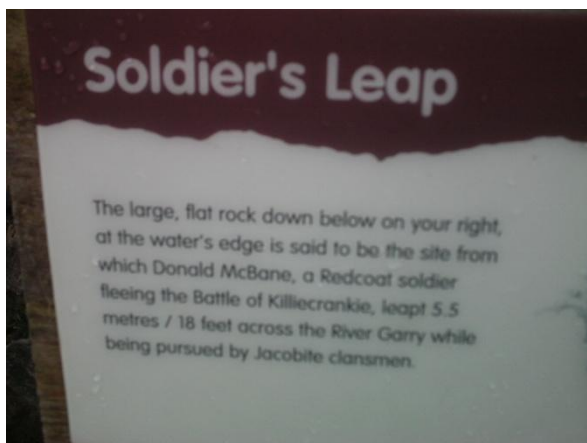
Fra Internett har jeg sakset følgende:

Edradour ble etablert som et kooperativt destilleri i 1825 av åtte lokale bønder i Pitlochry. Edradour ble opprinnelig kalt The Glenforres Distillery, og firmaet bak destilleriet byttet navn til John McGlashan and Company i 1841. I 1886 overtok det amerikanske firmaet William Whiteley & Co Ltd destilleriet. Edradour forble i amerikansk eie til 1925, da det ble kjøpt av William Whiteley fra Glasgow. Whiteley brukte Edradour i blends som House of Lords og Kings Ransom. Den gang var de kjent som verdens dyreste skotske whisky. I 1947 fikk Edradour som et av de siste destillerier i Skottland installert elektrisitet. I 1982 ble Edradour overtatt av Campbell Distillers som senere gikk inn i franske [Pernod Ricard](#). I 1985 ble Edradour tappet som single malt for første gang. I 2002 ble Edradour lagt ut for salg og kjøpt opp av det uavhengige Signatory Vintage. Navnet Edradour skal være en avledning av det [gæliske](#) «Edred dobhar» som betyr kong Edreds elv.

Edradour er Skottlands minste aktive destilleri, med en årlig kapasitet på 90 000 liter. De produserer i snitt 12-14 fat whisky i uken, en produksjon de store destilleriene produserer på en dag. Edradour har også de minste lovlige destillasjonsapparatene – hadde de vært mindre, ville de etter loven av 1823 vært definert som mobile og dermed egnet for illegal hjemmebrenning. Edradour har en wash-still og en spirit-still. Wash er vørter, altså den ferdig gjærede væsken fra det maltede kornet, (som hos Edradour ligger på 8% volumprosent alkohol). I en wash-still destilleres vørteren til det som kalles «low-wines». Den har en alkoholprosent på 21-28%, før den destilleres i en spirit-still og vil da ha en alkoholprosent på rundt 70 %. Vannet som Edradour bruker kommer fra elven som renner forbi destilleriet og denne kommer fra en kilde på fjellet [Ben Vrackie](#) (840 moh.) nord for Pitlochry. Hos Edradour er det kun to ansatte som holder produksjonen igang.

Siden Edradour er et lite destilleri, har de ikke en stor produksjon av forskjellige typer single malt whisky. Hovedproduktet er en ti år gammel singel malt. Edradour lager i tillegg tre «Straight from the cask», rett fra whisky-fatet, whisky som ikke er tynnet ut med vann, og holder derfor en alkoholprosent på mellom 47 og 58 volumprosent alkohol.

Det var vakkert høstvær da vi var ferdig med våre destilleribesøk for dagen. Bruce foreslo derfor at vi kanskje skulle spasere litt. Han hadde dette i tankene



Og her er steinhella hvorfra soldaten foretok sitt historiske hopp.



IMAG0074.AVI

Og hvis du beholder denne utgaven på datamaskinen, kan du dobbelklikke og se ørreten hoppe fra fossen til elva videre. Spaserturen vår på stien mellom jernbanelinja og elva var flott og ga oss en fin naturopplevelse fra det skotske høyland. Her er bildene:



Åpenbart hadde Terje og Asgaut "nåkka ståanes i lomman så di mått smak på".

Den nybygde A9 på pillarer i lia.



Noen av våre naturopplevelser mens vi spaserte på stien mellom elva og jernbanelinja. Bropillarene er et imponerende murarbeid.

Lørdag, 29. september, 2012 – kl. 09.30 – L. T., Lettskyet, 12° c. Mercedes Minibuss - Farvannets kurser – God sikt i sol.

Etter frokost tok Jos initiativet til at vi kanskje burde ofre ett av de tre destilleriene vi hadde planer om å besøke lørdag, og heller avlegge landsbyens slott et besøk. Slottet åpnet for publikum klokka halv ti, denne lørdagen. Og som foreslått, slik ble det. Her er bildene:



Fotograferingsforbudet på slottet førte til at det ble med denne beskjedne mengden bilder fra vårt slottsbesøk.

Lørdag var siste dag for destilleribesøk. Straks vi var ferdig med besøk på slottet, satte vi kurs for *Aberfeldy* og *Dewar's World of Whisky*.



Destilleriet er et av Skottlands mer vellykkede eksportbedrifter til USA, og *Dewar's White Label* er en av amerikanernes mest foretrukne *Blended Whiskys*. Liz ga oss en fin omvisning, men selvfølgelig praktisk talt helt lik de fem vi allerede hadde bak oss. Selvfølgelig noen nyanseforskjeller var det mellom det vi hadde sett, og fikk oppleve her. *Dewar's Wash Tun* var i rustfritt stål, mens destilleriets *Wash Backs* var i tre. Men de var ikke mer opphengt i dette med tre kontra stål, enn at når disse førte år gamle satskarene skulle skiftes ut, så skulle det være i rustfritt stål. I smaksprøverommet fikk vi smak av en 31 år gammel malt whisky som en fin avslutning av dette besøket.

Vi var nå nådd et stadium av å være halvdød på grunn av mangel på mat. Vi tok oss tid til å bli bispist i puben *Schiehallron*. Jos var imidlertid urolig for at vi ikke skulle rekke fram til dagens, og turens, siste destilleri.

Og det begynte å haste hvis vi skulle rekke å nå åpningstiden på *Glenturret*, moderbedriften til den etterhvert så poulære *Famous Grouse*, en fin blended whisky som har blitt umåtelig populær i Norge, i hvert fall i mange kretser hvor jeg vanker. Destilleriet produserer tre varianter som går under *Famous Grouse* etiketten, nemlig *White Grouse* som er en helt unik *Grain Whisky*, hovedsaklig laget på mais, rug og umaltet bygg. I tillegg har de en mørk whisky som har fått navnet *Black Grouse*.



Vi var heldige og rakk akkurat den siste guidede turen klokka kvart på fem som unge, pene dyktige Lucy tok seg av. Av nyheter i forhold til det vi tidligere har blitt fortalt, så var det her foretatt utrolige 5 000 kvalitetssjekk på *Famous Grouse* alene. Om jeg forsto guiden rett, så inneholder *Famous Grouse* hele 60% maltwhisky. En annen nyhet vi fikk servert her, var at man tok vare på den CO2 som ble produsert og solgte den som biprodukt. Men også det høres såpass utrolig ut, at også det vil jeg ta det med en klype salt. På vei fra destilleriet opp til *Blair Atholl*, stanset vi i en liten by hvor Bruce hadde en fetter. Her ble vi invitert inn som skikken er i Skottland. Og under over alle under fikk vi sågar en smak av *Glenturret*, maltwhiskyen som er en av ingrediensene i *Famous Grouse*, men som under vårt besøk ikke var å oppdrive på destilleriet på grunn av noe formalitetstull som førte til at det ville ta måneder før de kunne få den i handelen igjen.



Og med det var våre destilleribesøk avsluttet med disse tre gruppebildene.

Lørdagskvelden slo vi i hjel med et bedre måltid på puben i *Blair Atholl*, og deretter tømte vi det meste av det vi hadde igjen av drikkevarer på vårt rom i hovedhuset *Ptarmigon House*, dit vi måtte flytte til den siste natta.

Søndag ble det frokost klokka åtte, og da bensinstasjonen i landsbyen åpnet klokka ni, sto vi klar til å fylle på 67 liter diesel til en pris som uventet nok, faktisk lå litt over vårt norske prisnivå.

Stasjonssjefen gikk rundt og åpnet alle hengelåsene på pumpene, mens det som sannsynligvis var hans assistent, en gammel kone som var så kroket i ganglaget at overkroppen vippet over hennes ødelagte hofter vannrett med asfaltdekket. Hun ville gått rett inn i Asbjørnsen og Moes fortellinger om gamle trollkjerringer. Det tok oss i overkant av to og en halv time til flyplassen. Etter et par runder med en god nyskapning Orknøyene-øl og lunsj, Bruce spanderte den ene runden i ren lykke over å ha fått lov til å tjene oss på aller beste vis, tok vi farvel med ham, og sjekket oss inn på SAS-maskinen til Stavanger. På tross av et kvarters forsinket avgang fra *Aberdeen Airport*, ankom vi Sola nesten 20 minutter før annonsert ankomsttid.

Og med dette er det snipp, snapp snute for en aldeles fantastisk tur til, og fra, Skottland på jakt etter den perfekte dram. Den tror vi ikke at vi har funnet. Kjølten på vår neste tur er derfor allerede strukket.