

# Whiskyprovning ”Back to basics”

2025-08-29





# Maker´s Mark

- 700 ml, 45% Art nr 558 Pris: 429 kr
- **Grundande:** Denna Bourbon kommer från Loretto, Kentucky. Märket skapades 1953 av Bill Samuels Sr som ville producera en mjukare och mer smakrik Bourbon än de traditionella sorterna.
- **Receptet:** Istället för råg använde han röd vintervete som sekundärt spannmål (utöver majs och mälat korn), vilket ger en rundare och sötare smakprofil.
- **Namnet:** "Maker´s Mark" kommer från de stämplor (marks) som hantverkare satte på sina produkter som en kvalitetsstämpel.
- **Produktion:** Lagras på kolade ekfat. Den lagras tills den får önskad doft och smak vilket är ca 6 år.



# Beaver's Dram – Canadian Rye

- 700 ml 46% Art nr 267 Pris: 429 kr
- Whiskyn produceras i östra Ontario, av **Dunrobin Distilleries**, i samarbete med det schweiziska företaget **Seven Seals Innovation**.
- **Ursprung och vision**
- Dunrobin Distilleries grundades omkring **2017–2018** av barndomsvännerna **Mark Watson** och **Adrian Spitzer**, med ambitionen att skapa ett kanadensiskt varumärke som står sida vid sida med internationella destillerier. **Verksamheten** startade på Watsons hobbyjordbruk i **Dunrobin**, en by cirka 35 km utanför Ottawa. Där odlade de ingredienser för att säkra kvaliteten genom hela processen – enligt mottot *”farm-to-glass”*
- **Hantverk & ingredienser**
- De använder icke-GMO-grödor och ingredienser från närliggande gårdar för att ha full kontroll över råvarorna
- Vattnet som används kommer från en vårmatad akvifer som filterats genom granit från den kanadensiska skölden, vilket bidrar till produkternas unika karaktär
- **Innovation och partnerskap**
- 2022 ingick Dunrobin ett stort samarbetsavtal med den schweiziska företaget Seven Seals Innovation AG, vilket inkluderade en investering om cirka 5,5 miljoner USD och möjligheten att producera deras produkter lokalt i Kanada samt expandera till Europa.
- Seven Seals äger del av Dunrobin – cirka 40 % år 2022, ökade till 56 % i mitten av 2023 – och infördes genom detta deras patenterade **Stockhausen Method**, som accelererar whiskylagring genom användning av t.ex. tanninreducerade träflingor (”ennoblers”) från fat som snabbt ger komplex smak utan lång traditionell lagring.

# Mackmyra Svensk Ek

- Mackmyra grundades 1999 och hann fylla 25 år innan bolaget sattes i konkurs. Framtiden är tyvärr oviss för de svenska whiskypionjärerna men andan lever vidare på annat håll då tre av eldsjälarna nyligen startat eget destilleri.
- Just denna tredje flaska vi hade på provningen kommer från småfaten som innehåller 30 liter. Alkoholhalten är 51,6% då detta är fatstyrkan och inte nedvattnad som många av Systembolagsprodukterna är. Lagrad i 3 år, 3 månader och 9 dagar.



# Mackmyra New Make Extra Peated

- Ingen whisky då den ännu inte lagrats men väl ett destillat. Jag tog med denna som en kul grej för att visa hur ett rökigt destillat är innan lagring. Detta har receptet "Extra rök".



# Mackmyra Oloroso Extra Rök



- Mackmyra Whisky har/hade tre olika recept; elegant, rök och extra rök. Även denna flaska kommer från småfaten som rymmer 30 liter. Själva fatet har tidigare rymt Oloroso under en längre tid, varpå den härliga färgen, frukten och sötman längst fram på tungan kommer ifrån. Receptet för just denna flaska är extra rök och den har legat i hela 5 år och 6 dagar.





# Viol Pistol Gin

- **Nr 84817, 429 kr**
- Slutligen provades Viol Pistol Gin som har smak av Violpistoler (godiset). Destillerat hos Skånska Spritfabriken och smaksatt av mig, Kalia. Den lilaaktiga färgen kommer från svartbeter. Det kom väldigt mycket frågor på drinkar med denna så här kommer ett recept:
- **Violet Gimblet**
- 5 cl Viol Pistol Gin
- 2 cl färskpressad limejuice
- 1,5 cl sockerlag
- is
- Häll alla ingredienser i en shaker fylld med is.
- Skaka ordentligt tills drinken är kall.
- Sila upp i ett kylt cocktailglas.
- Garnera gärna med en viol pistol godis på glaskanten eller en liten violblomma.