

Resanteckning – Möte med David Stewart

Det är torsdag morgon, okristligt tidigt kan jag tillägga, och vi sitter i bilen på väg till Borlänge för att ta tåget vidare mot Stockholm. I bilen sitter jag, Ove, Jompa, min fru Kia och dottern Malin. Jag, Ove och Jompa skall intervjuas för tidningen Computer Sweden och frugan och dottern hänger med.

Vi är lite spända på dagen för i samband med intervjun skall vi få träffa en av whiskyvärldens riktiga rockstjärnor – David Stewart som i år firar 50 år i branschen. Vi har blivit lovade en privat tasting med David Stewart och det smäller ganska högt för han är en riktig levande legend. På 80-talet uppfann han i princip tekniken med slutlagring på sötvinsfat och det är nog den mest betydelsefulla "uppfinningen" inom skotsk whisky på 50 år. Det är Davids känsliga näsa och fingertoppskänsla som ligger bakom smakerna i whisky från Grants, Glenfiddich och Balvenie.

Efter ett par timmar på tåget är vi lite hungriga så vi slinker in på O'Learys och trycker i oss en grillad hamburgare och en pint Guinness. Det landar bra i magen och nu är vi laddade för träffen med whisky-ikonen. Vi tar en taxi till Hotell Diplomat och blir troligen blåsta för resan tog 15 minuter och det kostade nästan 600 spänn. Skit samma, nu skall vi dricka whisky...

Väl på hotellet blir vi emottagna i den smakfullt inredda lilla baren i anslutning till biblioteket. Vi får en Balvenie Double Wood 12y som uppvärmning medan vi väntar på David Stewart som intervjuas i rummet intill. På bardisken står den – flaskan som näst efter David är huvudpersonen – en 50 år gammal Balvenie som blev destillerad och tappad på ekfat samma år som David, 17 år gammal, började arbeta på destilleriet. Det är en riktig skönhet – handblåst flaska med guldtryck i ett påkostat fodral av ek från olika typer av fat. Whiskyn är gyllene till färgen och ser riktigt läcker ut. Vi får veta att flaskan kostar 264 000 kr så vi slår genast ifrån oss alla förhoppningar om att få provsmaka. Nåväl, en Double Wood är inte heller dumt och vi kommer i alla fall att få träffa och prata med David Stewart.

Så kommer David och vi hälsar lite blygt på celebriteten. David visar sig vara tystlåten och oerhört ödmjuk och vill inte alls skryta över sitt livsverk eller göra stor sak av sina bidrag till utvecklingen av skotsk whisky. Det är förmodligen därför som han har en parhäst i Canadensaren Sam Simmons som är precis lika pratglad som David är tystlåten. Vi pratar en stund och helt plötsligt kommer Sam med tre glas. Vi tittar frågande och får höra att – "This is it! This is the Balvenie 50 year old." Vi tror knappt våra ögon – Vi skall få prova en 50 år gammal whisky! Ok, det är bara en gnutta, vi får dela på en centiliter men i alla fall... Fy fan va häftigt!

Whiskyn doftar underbart, sött, honung, frukt, blommor och fat. Det känns på doften att det här inte är någon ungdom. Jag värmer glaset lite i handen och snurrar whiskyn en stund – Ännu mera underbar doft... David pratar om dofter och smaker men jag hör knappt vad han säger... Jag kan inte bärga längre, jag måste smaka... Oj oj oj det här var inga dåliga grejor, honung, frukt, citrus, ek, oerhört raffinerad och välballanserad. Tänk att en whisky kan klara 50 år på fat utan att domineras av fatet. Helt fantastiskt! Jag kommer sakta tillbaks till verkligheten och jag märker att en fotograf hovrar runt oss och tar en massa bilder – Jag har knappt märkt henne tidigare... Vi pratar på med David och jag är rädd att journalisten som skulle intervjua honom och oss knappt får en syl i vädret.



Tiden går fort när man har trevligt och snart kommer Sam in och säger att nästa journalist står på tur och vi måste avrunda. Vi tackar för oss och smiter ut i biblioteket där vi skall intervjuas om whiskyklubben och annat.

Efter intervjun är det dags att åka ut till Stadsgårdskajen där Cinderella väntar. Vi skall nämligen vara med på whiskykryssningen där David Stewart är huvudnumret. Väl på båten blir det lite plåtning när vi går över landgången och sådär. Sen är det dags för en trerätters whisky-inspirerad middag. Middagen smakade riktigt bra – rökt tonfisk och hummer till förrätt och ankbröst till huvudrätt som sköljdes ner med det utmärkta spanska vinet Salmos.

Efter middagen är det dags för kvällens höjdpunkt – provning med David Stewart. Provningen heter "Five decades of Balvenie" och erbjuder exklusiva fatprov handplockade av David Stewart för att spegla det bästa från Balvenie under de fem årtionden som han varit verksam vid destilleriet. Vi ser till att vi står först i kön så att vi får bra platser. Jodå, vi hamnar längst fram i mitten. Mmm, detta skall smaka...



Provningen börjar med den yngsta whiskyn – En 8-åring från 2003 som lagrad amerikansk ek. Doften är vaniljig och söt med honung och citrustoner. Smakerna är de samma som doften och är rena och klara med bara en gnutta spritighet. Mycket god.

Whisky nummer två är en 20-åring från 1992 som lagrats på sherryfat. Den doftar kraftigt av sherry och smakar därefter. Rejält kryddig. Mycket mat i den soppan. Inte alls tokig faktiskt men lite för skruvad sherry för min smak. En omröstning i salen visar att jag är i minoritet. De flesta gillar den skarpt.

Whisky nummer tre är en 32-åring från 1980 som lagrats på amerikans ek. Doften är blommig och fruktig och smaken mild och fin. Vällanserad. Nu börjar det arta sig tänker jag.

Whisky nummer fyra är en 39-åring från 1973 som lagrats på sherryfat. Den doftar helt underbart av vanilj, honung, frukt och ek. Jag tar en sipp och förpassas omedelbart till nirvana eller vad nu stället heter. Helt underbart! Vilken whisky! Jag har aldrig smakat dess like tidigare. Nej, faktiskt håller jag den här ett litet snäpp över 50-åringen vi provade tidigare. Hårfint men dock. Jag får mothugg av kamraterna men jag står på mig. Whisky är personligt och för mig är den här lite bättre.

Var skall detta sluta tänker jag och sneglar på sista glaset. Kan det bli bättre?

Whisky nummer fem är en 48-åring från 1964. Ja, egentligen är det inte en whisky för alkoholstyrkan har sjunkit till 33.5% men skit samma. Den doftar underbart blommigt och fatigt och den smakar Violpastiller, rosenblad och frukt. Oerhört raffinerad och komplex.

Oj oj oj, vilken provning det har varit. Så här i efterhand kan jag konstatera att det här var nog den mest välkomponerade provningen jag varit med om. Så många olika smaker och vilken kvalitet. Det här blir svårt att toppa.

Lyriska går vi vidare till pubben för att smälta dagens upplevelser och blir glatt överraskade av de låga priserna i baren. En tvåa Lagavulin DE kostar bara 35 spänn. Helt OK!

På scenen spelar Nick Kershaw gamla 80-tals hits och vi pratar whiskyminnen – Liver leker! Jag gör en till vända i baren och får se en nästan tom flaska Strathisla från 1957. Jag tar mod till mig och frågar vad en centiliter kostar. 90 kronor svarar bartendern efter visst letande i datorn. Jag undrar om det verkligen kan stämma men säger inget om det utan beställer genast en centiliter. Nirvara igen... Underbart! Saknar ord...

Det blir flera goda whiskies till under kvällen och framåt halv två kommer David och Sam in i baren. Det är strongt tänker jag, gubben är ändå 67 år gammal.

David och Sam pratar med alla och återigen slås jag av Davids ödmjukhet. Han pratar länge med dottern Malin och är glad och imponerad över att en så ung tjej (21 år) har lärt sig uppskatta bra whisky. Han t.o.m. bjuder Malin på en av sina whiskies efter att noga ha hört sig för om vad hon tyckte om de olika sorterna på provningen. Valet föll på en Glenfiddich 14y Rich Oak och Malin bekräftade att den passade hennes smak utmärkt.

Jag underskattade uppenbarligen Davids ork å det grövsta för han är kvar i baren när vi går vid tretiden...

Nästa dag är det en kort plåtning i baren och sedan mässa och jag passar på att utöka min lilla samling med en Balvenie 21y Port Wood. På bussen hem får vi stå ut med ett gäng överförfriskade kärringar på 60+ från Avesta. Vilka svin det finns...

Sammantaget har det dock varit två underbara dagar i whiskyns tecken. Det kan inte kärringarna på bussen ta ifrån oss.

Anders Eriksson

2012-10-07

