

Mackmyra Svensk Ek med starkt svenskt ursprung

Mackmyra hyllar fatbindaren Thorslundkagges historiska insatser som tillsammans med oss utvecklade de svenska ekfatet till whisky. Det har blivit en väldigt intressant whisky som har fått stor uppmärksamhet och uppskattning både här i Sverige och i internationella whiskykretsar.

Vi beklagar dock att inte Thorslundkagge finner vårt nya produktnamn attraktivt, vi tror att genom att göra smaken av svensk ek mer känd gynnar det både svenskt fatbinderi och svensk whisky. Vi tycker att det aktuella uttalandet från Thorslundskagge, vår leverantör, är både olyckligt, märkligt och överdrivet, vilket vi vill förtydliga.

I uttalandet i P4 Sörmland under gårdagen antydde att begagnade bourbonfat inte skulle ge bra whisky. Detta är felaktigt eftersom den typen av fat hyllats sedan 200 år och idag används till största majoritet av all världens single malt whisky inklusive många av de bästa skotska. Mackmyra har sedan starten använt No 1 top selection nytömda bourbonfat, dvs bland de bästa som går att uppbringa. Det är basen i Mackmyras whiskyrecept där vi även använder nymättade sherryfat och smakstarka svenska ekfat.

I whiskyhistorien finns en välkänd legend om varför endast nya amerikanska fat får användas i tillverkningen av Bourbon. Legendens säger att det amerikanska tunnbindarfacket hade skickliga lobbyister som fick igenom en lag att faten endast fick användas en enda gång. Det är därför Bourbon har en mycket kraftigare karaktär än exempelvis europeisk single malt whisky som lagras på tidigare bourbonfat. Mackmyra ser ogärna att historien upprepar sig i en svensk variant, och att märkningen skulle styras av fatbindarnas ekonomiska intressen som i sin tur skulle styra smaken.

Vi är stolta över Mackmyra Svensk Ek, som är vår uppdaterade "Den Första Utgåvan", med ny design och nytt namn. Den Första Utgåvan som lanserades 2008 är Sveriges första ordinarie single malt whisky har alltid haft svensk ek som sin smakprofil. Det är en liten men viktig del som kommer från den smakstarka svenska eken. Vi har gjort smakprofilen tydligare genom att namnge produkten till just Svensk Ek.

Den nya designen och namnet är en del våra fyra smakprofiler, se <http://mackmyra.se/wp-content/uploads/Produktlinjer2015.pdf>.

Smakprofilerna börjar med introduktionen av en smak i vårt ordinariesortiment och går via begränsade utgåvor till ett 30-liters personligt whiskyfat, vilket är 100 % av en smakinriktning. Flaskan Svensk Ek är introduktion till smakprofilen Svensk Ek, vilken kommer göra smaken av svensk ek känd i större konsumentgrupper.

Givetvis vill vi vara tydliga med ursprung och spårbarheten även i den nya förpackningen. Vi kommer därför att sätta ut andelen whisky (för närvarande 5,4%) som lagrats på ekfat av svensk ek på förpackningen precis som vi tidigare angav det på Den Första Utgåvan.

EUs definition gäller för tillverkning och märkning av whisky i Europa. Där står bland annat att rådestillatet ska mogna på träfat av max 700 liter i minimum 3 år för att få kallas whisky. Däremot finns det inga regler om att ekfaten ska märkas med ursprung.

Mackmyra har alltid varit tydlig och transparent med ursprung och innehåll i vår svenska originalwhisky ända från starten 1999. Vi har arbetat med öppenhet i varje steg och spårbarhet i ursprung. Till vårt destilleri välkomnar vi alla som vill uppleva Mackmyra från insidan, vi visar upp alla process-steg: mältning, rökning, mäsning, jäsnings, destillering, fatfyllning, lagring och buteljering. Alla ingredienser i vår svenska whisky är svenska: korn, jäst och vatten. Vi till och med röker malten själva till vårt rökiga recept. Det är ovanligt även inom den hantverksrelaterade whiskyindustrin både i Sverige och internationellt.

Svensk Whiskyting, SWT, är en branschförening för svenska destillerier som Mackmyra har tagit initiativ till 2012. Här diskuteras riktlinjer hur ursprung ska beskrivas för svensk whisky och dess märkning som exempelvis hur viktiga smakingredienser beskrivs, var malten eller röksmakerna har sitt ursprung eller hur mognadslagring ska gå till. Några riktlinjer kring ekfat har inte tagits fram men kommer att diskuteras i framtiden.

De som är nyfikna på den svenska eksmaken kan vända sig till Systembolaget som har Svensk Ek eller Den Första Utgåvan på hyllan. Vill man från insidan se hur vi tillverkar vår whisky och rökmalt bjuder vi in till Mackmyradagarna i Mackmyra Whiskyby i Gävle den 29-30 maj eller under sommarsäsongen då vi har öppet torsdag till lördag.

Torsdag den 28 maj, i anslutning till Mackmyradagarna, bjuder vi media som är intresserade av få att veta om Mackmyras smakprofiler och produkter till Mackmyra Whiskyby och i huvudlagret i Bodås där vi visar tillverkningen i alla steg. Välkomna.

Magnus Dandanell
VD Mackmyra Svensk Whisky