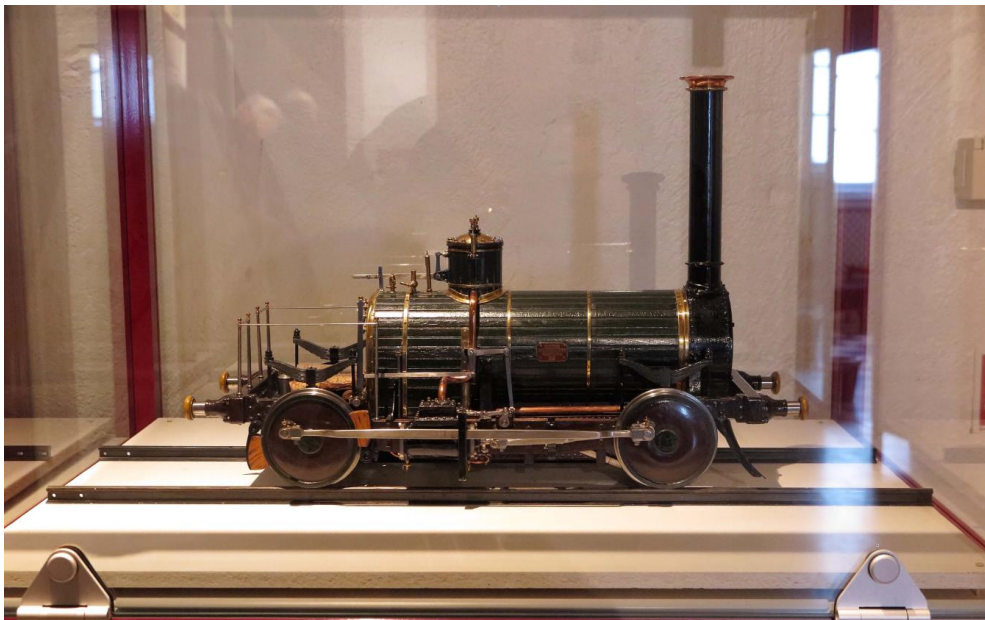


## Till Gävle för besök vid Järnvägsmuseum och Mackmyra Svensk Whisky

Tisdagen den 25 april samlades 28 st. medlemmar för en resa till Gävle.

Väderprognosen ett par dagar tidigare sade att det skulle dra fram ett snöoväder i området där vi skulle färdas. Det visade sig att ovädret dragit förbi och ett kraftigt snöfall en bit förbi Tierp påminde oss om hur det skulle kunna varit hela vägen.

Vi anlände till Järnvägsmuseet enligt plan och där väntade vår guide Olle på oss som under en timma förevisade/föreläste om Svensk Järnvägs historia med början i mitten av 1800-talet fram till idag. Ett stort antal lok, vagnar finns att beskåda och dess historia. Museet är mycket välskött och är beläget intill Norra Stambanan i södra delen av Gävle. Efter guidningen fanns det tid för egna studier av museets innehåll mm.



Modell av Förstlingen

Sveriges första ånglok, Förstlingen, som var byggt vid Munktells mekaniska verkstad i Eskilstuna hade sin premiärtur i juni 1853. Det fungerade emellertid inte så bra utan ett modernare och förbättrat ånglok, Fryckstad, byggdes 1855 och kom i drift året därpå på banan mellan Fryksta vid Frykensjöarnas södra ända och Lyckan vid Klarälven. Loket ersatte ett hästspänn som tidigare dragit rälsbundna vagnar lastade med järn- och trävaror mellan vattenvägarna.



Fryckstad

Klockan 1200 lämnade vi museet och åkte en kort sträcka för dagens andra evenemang som var Mackmyra Svensk Whisky AB. Anläggningen ligger strax intill E4 i västra delen av Gävle.

Besöket inleddes med en utsökt lunch och därefter tog våra guider Helly och Patrik över för att i två grupper visa anläggningen där besök gjordes i rökeriet, Skogslagret och huvudanläggningen Destilleriet.



Lunch

"Varför tillverkas det ingen whisky i Sverige?" var det några personer i ett kamratgäng som frågade sig. Året var 1998 och samma år föddes idén att göra verklighet av detta. Året efter destillerades de första dropparna whisky och utvecklingen rullar på

med utveckling av verksamheten. Bland annat den anläggning som vi besöker stod klar 2011. Det är en anläggning av typ gravitationsdestilleri vilket innebär att processen börjar 34 m över marken och faller sakta ner i anläggningen till färdig produkt att fyllas på tunnor/fat av i huvudsak ek som sedan lagras ett antal år. 2012 utsågs Mackmyra till European Spirits Producer of the Year av IWSC.



Mackmyra många trappor

De ingredienser som ingår i Mackmyras whisky är korn, vatten och jäst. Kornet fuktas med vatten och börjar då gro och kallas då malt. En del av malten röks med torv och enris och användes sedan till den rökta whiskyn. Vi fick lära oss att för att få kallas whisky så måste den destillerade drycken ha lagrats på ekfat i minst 3 år och ha en alkoholhalt på minst 40%.



Mackmyra kopparpannor





### Mäskkärl

Efter rundvandring var det dags för whiskyprovning och en mycket kvalificerad föreläsning av Patrik om whisky. Whiskyprovningen gjordes i 5 s-steg: se, snurra, sniffa, smaka och svälj. Vi serverades 4 sorter av Mackmyra Whisky varav två finns att köpa på Systembolaget, Mackmyra Ten Years och Mackmyra Svensk Rök samt två s.k. fatägarkoncept som var baserade på unika recept. Det var många som tyckte att den orökta whisky av fatägarkoncepten var den som smakade bäst. Den var förlagrad på Sherry Olorosofat.



### Mackmyra provning

En specialitet som lanseras av Mackmyra är att man som privatperson kan köpa ett fat på 30 l som sedan lagras i Skogslagret till färdig produkt. Det innebär att just ditt fat är en unik whisky som bara finns i just ditt exemplar.

Kl. 1530 vände vi åter mot Bålsta efter en mycket intressant och givande dag.

Text: Lennart Carlsson, Gert Lidö

Foto: Kent Magnusson, Gert Lidö