

# Springbank har ett eget sätt



*Den smala vägen slingrar sig hit och dit, än upp och än ned. Tvåra kurvor och lika tvåra kast när vi får hålla åt sidan för mötande trafik, kor och får. Dimma och ett ihärdigt småregnande gör dessutom att sikten är lika med noll. Men så öppnar sig landskapet, vi har Campbeltown Loch framför oss och där, längst inne i viken, anar vi Campbeltown, vårt mål för dagen. Vete sjutton om inte regnet börjar avta också.*

En månad tidigare hade jag ringt till Springbanks destilleri, beväpnad med papper, certifikatskopior och nödlögner för att försöka boka in ett besök med våra fat. Anders skulle ju inte med då han föredrog att åka på bröllopsresa, så jag såg framför mig alla svårigheter som skulle kunna uppstå.

Fem minuter senare var dock alla farhågor som bortblåsta. "Står du som ägare eller någon annan?", "Har du

fatnumren tillgängliga" var de enda frågorna som behövde besvaras.

Tidpunkten för den officiella rundvisningen av destilleriet passade inte med vårt resschema, men efter lätt övertalning så gick man med på att vi skulle få en rundvandring med en av de anställda i stället. Efter att ha gått runt ett stort antal skotska destillerier med de officiella turguiderna, så kändes det definitivt inte som ett nedköp.

Campbeltown har inte mer än 6000 invånare men är ändå en av de större städerna i Argyll. Under 1800-talet var det en livlig stad med skeppsbyggnad, skeppning av kol och fiske, näringar som försvunnit under 1900-talet och lämnat en rätt avslagen stad efter sig.

Även whiskytillverkningen var stor under stadens storhetstid, inte mindre än ett 30-tal destillerier producerade samtidigt runt 1840 och ett 20-tal var fortfarande aktiva på tidigt 1900-tal. Efter 1920 sänkte dock depressionen och den amerikanska förbudstiden även denna näring, det faktum att blendedindustrin börjat föredra lättare whisky från Speyside bidrog också.

Idag återstår bara tre destillerier: Springbank, Glengyle, som nyligen öppnats av Springbank, samt Glen Scotia som endast tillverkar under en kort period varje år.

Väl framme i Campbeltown letade vi rätt på vårt boende, Westbank Guest House. Ett skotskt gästgiveri är ett mellanting av bed & breakfast och hotell, detta visade sig vara ett utomordentligt trevligt sådant. Bob Goodman, som driver det med sin fru, lät dock lite bekymrad när han hörde att vi skulle till Springbank.

– Det är många som bor hos oss som kommer för deras skull, men jag tycker



Campbeltown Loch

de kunde göra mer för besökarna. Genom att de har så få visningar har många fått lämna Campbeltown utan att ha fått se destilleriet.

Efter att ha tillbringat denna söndagskväll med att leta efter öppna restauranger (få och svåra att hitta), beskåda unga män i bilar som kör runt, runt (många och ensamma) samt besöka pubar med buttra män och pratsugna, galanta damer (svåra att undkomma) så gick vi upp med solen som behagade visa sig och begav oss till destilleriet.

Det ligger mitt i staden men det var ändå förenat med vissa svårigheter att hitta rätt, tills sist fann vi dock den gränd som ledde in till entrén.

Springbank grundades 1828 av Archibald Mitchell med sina söner John och William och det har varit i familjens ägo ända sedan dess. Det anlades på samma ställe där Archibald redan sedan länge tillverkat whisky, fast då utan licens.

Liksom andra destillerier i Campbeltown drabbades man hårt av de sämre tiderna i början av 1900-talet, man fick till och med lägga ned verksamheten mellan 1926 och 1933.

Orsaken till att man ändå överlevde var udda nog att Springbank gjorde en lättare, mindre rökig whisky, som fortfarande kunde intressera blendedindustrin. En aning märkligt eftersom Springbank idag får definiera Campbeltownstilen.

Under 1980-talet genomgick hela den skotska whiskyindustrin en kris,

lagren var överfulla och försäljningen sjönk. Springbank hölls stängt under större delen av 1980-talet vilket fått konsekvenser för deras produktutbud idag, sedan 1989 har man dock producerat kontinuerligt.

Hector Gatt är ansvarig för bryggningen och den som tar emot oss. Han är en 55-60 år gammal gentleman, klädd i vit skjorta och slips men verkar känna sig mer hemma i destilleriet än på kontoret.

Med snabba steg leder han oss ut i anläggningen, det är trångt med smala trappor och passager. Destilleriet ser idag nästan likadant ut som när det grundades, produktionsutrustningen är gammal och man har till och med återinfört gamla traditioner.

- Vi hade slutat mälta själva som de flesta andra här i Skottland, men 1992 öppnade vi mältningsgolven igen, förklarar Hector, när han visar oss kornet som ligger utstrött för groning.

Springbank är idag de enda i Skottland som själva gör all sin malt på traditionellt vis. Av de knappt 30 anställda, arbetar sex personer med den direkta produktionen. De mälter i tre månader, brygger och destillerar i tre månader därefter.

Mältningen är ett kraftödande arbete där kornet måste vändas flera gånger om dagen, annars blir temperaturen i bädden för hög och rottrådarna trasslar in sig i varandra.

Efter en veckas groning torkas grönmalten, först med torveldning

under sex timmar, därefter med hetluft från oljeeldning under 24 timmar. Detta ger en rökighet på omkring 15 ppm fenol, inte så kraftig som Islaywhisky men betydligt mer än vad man finner i t.ex. en Speysidewhisky.

Vi går vidare till de sex jäskaren som alla är gjorda av trä.

- Vi låter jäsningsen pågå i 72 timmar tills den ser ut som en pint lager och även smakar som en sådan, säger Hector.

Den något längre jästtiden än normalt ger en tillväxt av mjölksyrabakterier mot slutet av fermentationen, vilket oftast leder till en mer komplex produkt med större smakprofil.

Springbank använder sig av tre destillationspannor i koppar. Två av dem värms som normalt är med invändiga ångrör men svagspritpannan eldas med en gaslåga undertill.

- De flesta ställen har gjort sig av med eldningen, men vi har valt att behålla den, säger Hector.

Den diskussion som förts mellan myndigheter och industri kring eldning i lokaler där man hanterar alkohol är inget som bekymrar honom.

- Alla de här pannorna brukade vara uppvärmda med öppna eldar, folk skyfflade in kol och flammor slog ut över allt men ingenting hände.



Mältningsgolven togs åter i drift 1992



Kornet tas från olika delar av Skottland



*De två spritpannorna*

Den höga värmen på kopparbotten antas ge en karamellisering av kvarvarande socker och resulterar i en whisky med större kropp. För att förhindra att fast material som jästceller och maltrester bränner fast är svagspritpannan invändigt försedd med kedjor som skrapar botten (rummager).

De tre pannorna används för en udda form av trippeldestillation. En del av destillatet från svagspritpannan sparas medan resten går vidare till den andra pannan för en ny destillation. Allt destillat från den andra destillationen blandas med det sparade första destillatet (4+1) och destilleras ytterligare en gång i den tredje pannan. Eftersom en del av den jästa vörten destillerats två gånger, en del tre, så säger Springbank att de destillerar två och en halv gång.

Till sist får vi gå ut till lagret. Det är svalt och fuktigt med jordgolv och svart mögel på väggarna, precis som det ska vara alltså.

Där hittar vi våra kompisar, bourbonfatet står väl synligt och efter att ha gått in en bit på ett golv täckt med kletig sörja ser vi även sherryfatet. De ser ut att ha det bra där de ligger mitt bland andra liknande fat. En panikartad tanke slår oss dock, hur ska vi kunna få ut ett smakprov från de här?

- Sorry lads, det skulle ni ha sagt till om innan, förklarar Hector. Inte mycket att göra åt nu, vi får i alla fall klappa på faten och ta några bilder.

Det blir tyvärr inte heller tillfälle att se buteljeringen vilket är synd då det är ytterligare en speciell sak med Springbank. Tillsammans med Glenfiddich och Bruichladdich är man faktiskt det enda destilleriet med egen

buteljering.

Springbank gör ingen tillsats av färgämnen och för att behålla all smak gör man heller ingen kylfiltrering. För att undvika att grumling ska ske redan i flaskan buteljeras Springbank vid något högre styrka än normalt, 46%.

Besöket är över, vi tackar Hector och summerar för oss själva. Det var en fantastisk fin tur, kärnfull och fri från den "corporate bullshit" man brukar bli matad med.

Det berodde förstas mest på att vi slapp den officiella visningen, men det är nog inte hela sanningen. Man gör saker på ett eget sätt på Springbank och är inte helt mån om att göra sig till för besökare. Charmigt även om det medför att man inte har så stor förståelse för att några som reser ända från Sverige för att besöka destilleriet och se sina fat, kanske också vill prova av innehållet. Nåja, nu vet vi i alla fall att de har det bra och blir väl omhändertagna.

**Mats Julin**

som åkte tillsammans med  
Jan Carlsson  
Carl Strömberg  
Lars Nyberg.



*Lasse, Janne, Calle och Mats – glada, men törstiga. Fat 54 är vårt bourbonfat.*

# Fakta om Springbank

## **Annan whisky från Springbank**

Destilleriet tillverkar även den dubbeldestillerade och kraftigt rökiga Longrow (48 timmars torvrökning, runt 50 ppm fenol), namnat efter ett av stadens destillerier med verksamhet 1824-1896. Man producerar dessutom den trippeldestillerade, helt orökta Hazelburn, som ska börja säljas runt 2005. Hazelburn var ursprungligen ett lokalt destilleri som producerade mellan 1825 och 1925.

Ägarna har även uppfört en helt ny produktionsanläggning på tomten bredvid. Där låg ursprungligen Glengyle Distillery, uppfört 1872 av William Mitchell efter att han blivit osams med brodern John. Efter dess stängning 1925 monterades utrustningen ned och det enda som återstod var byggnaden. Efter drygt tre års arbete började Glengyle producera återigen 25 mars 2004. Whiskyn härifrån kommer att säljas under namnet Kilkerran eftersom Mitchell's inte har rättigheterna till namnet Glengyle, en vatted malt som redan existerar på marknaden.



*Mitchell's Glengyle Distillery*

## **Kontakta Springbank**

Springbank Distillers Ltd, 85 Longrow, Campbeltown, Argyll, PA28 6EX, Scotland

Telefon: +44 (0)1586 552009

Fax: +44 (0)1586 553232

Email: [info@springbankwhisky.com](mailto:info@springbankwhisky.com)

Web: [www.springbankdistillers.com](http://www.springbankdistillers.com)

## **Besöka Springbank**

Destilleriet har öppna rundturer måndag-torsdag 14:00 från april till september. Turen kostar 3 £.

Destilleriet har ingen egen butik men entrébiljetten kan bytas mot en miniatyrflaska Springbank på Eaglesome, deras egen affär mitt i

Campbeltown. Affären har ett bra utbud av Springbank samt av Cadenheads buteljeringar.

Besök måste bokas i förväg genom att maila [tours@jandamitchell.com](mailto:tours@jandamitchell.com) eller ringa +44 (0)1586 552085.

## **Att ta sig till Campbeltown**

Med British Airways kan man flyga till Glasgow men billigast är att ta Ryan Air till Prestwick, 70 km söder om Glasgow. Tur och retur från Skavsta kostar 400-800 kr.

Det finns även ett litet flygfält utanför Campbeltown. Två dagliga turer från Glasgow ombesörjs av British Airways (Loganair), ring +44 (0)141 889 3181.

Bil kan hyras på flygplatserna t.ex. via Holiday Autos. National Alamo finns om man vill kontakta en firma direkt på flygplatsen.

Från Prestwick är det 300 km till Campbeltown om man kör via Glasgow. Andra halvan är mycket vacker, framför allt den västra vägen på Kintyre. Räkna med att det tar 3-4 timmar från Glasgow. Den östra vägen är också trevlig om än något smal och krokig.

Man kan även ta sig den korta biten från Prestwick till Ardrossan för färjan över till Brodick på Arran. Passa på och besök Arran Distillery i Lochranza. Färjan vidare från Lochranza anlöper Claonaig på östra sidan av Kintyre. Kontakta Caledonian MacBrayne för närmare info.

Telefon: +44 (0)1880 730 253.

Email: [reservations@calmac.co.uk](mailto:reservations@calmac.co.uk)

Web: <http://www.calmac.co.uk>

Det går bussar från Glasgow till Campbeltown tre gånger om dagen. Turen, som tar fyra och en halv timme, sköts av Citylink och West Coast Motors.

## **Citylink**

Telefon: +44 (0)870 550 5050

Email: [info@citylink.demon.co.uk](mailto:info@citylink.demon.co.uk)

Web: <http://www.citylink.co.uk>

## **West Coast Motors**

Telefon: +44 (0)1586 552319

Email:

[enquiries@westcoastmotors.co.uk](mailto:enquiries@westcoastmotors.co.uk)

Web: [www.westcoastmotors.co.uk](http://www.westcoastmotors.co.uk)

## **Boende**

Westbank Guest House ligger centralt och är trevligt. Pris 23-27 £ / person inkl. full skotsk frukost.



Adress: Dell Road, Campbeltown, Argyll, PA28 6JG, Scotland.

Telefon: +44 (0)1586 553 660

Om man kontaktar Campbeltowns turistkontor så kan de mot en mindre ersättning hjälpa till med att hitta övernattnig.

Telefon: +44 (0)1586 552056

