



finna nakran váðafúsan íleggjarar til eina verkætlan, sum snúði seg um at gera danskt whisky í heimsflokki.

Og í dag halda teir níggju, at tað kortini bara var gott. Saman megnaðu teir at skjóta somikið av peningi í fyrirtøkuna, at teir kundu keypa ein gamlan garð í Skjern. Her hava teir síðani bygt sær eitt veruligt whisky-destillari, har fyrirtøkan í dag telur trý fólk í føstum starvi. Tvey í framleiðsluni og ein stjóra.

Duga framvegis ikki

Hóast talan soleiðis er um blómandi fyrirtøku í stöðugari framgongd, so leggja teir níggju eina við, at teir framvegis ikki duga serliga væl at gera whisky.

– Fyrst og fremst, so syrgja vit fyrri, at framleiðslan er púra einsháttað hvørja ferð. Vit syrgja fyrri, at droparnir, ið verða blandaðir til endaligu framleiðsluna, verða tiknir úr júst sama stað í destilleringssprossini, sum teir vóru, tá Murray gav okkum tey kendu orðini.

– Í so máta vóru vit sera hepnir. Bæði í dygdini av fyrstu framleiðsluni, men so sanniliga eisini, tí Murray av tilvild kundi hjálpa okkum. Sjálvandi royna vit okkum eisini við øðrum blendum, eins og vit goyma lidnu vør-una á ymiskum fótum. Men vit broyta bara ein lut fyrri hvørt bryggið, og tað ganga jú fleiri ár, áðrenn vit kunnu smakka endaliga úrslitið, so tað er avmarkað, hvussu stóru ymiskleikin í framleiðsluni kann vera, halda teir.

Ein rundvísing á fyrirtøkuni vísir eisini, hvussu stóru kreativiteturin hevur verið, tá avbjóðingar skuldu loysast. Fremsta dømi man vera ein heimagjörður kornvendari, sum teir saman við einum lokalum smiði hava gjørt.

– Tá kornið spírar, skal tað vendast við jøvnum millumbilum, so búningin verður einstáttað. Hjá stóru framleiðarunum av korni til whisky-destillari er tað so, at menn ganga við hvísl, so kornið stöðugt verður vent.

– Tað tímdu vit ikki, og tí funnu vit upp á eina maskinu, sum kundi loysa uppgávuna. Vit vóru sjálvandi spentir, so vit bæði filmaðu og lögdu á Youtube, tá vit kundu erpa okkum av úrslitinum. Men vit gjørdust ikki sørt skakkir, tá vit bara tvær vikur seinni vórðu uppringdir av eini stórari amerikanskari fyrirtøku, sum spurdi, um hatta var ein maskina, sum vit kundu seta í hópframleiðslu. Somikið imponeraðir vóru teir, at vit vórðu bodnir at halda fyrilestur á stórari kongress fyrri whisky-framleiðarar. Tveir okkara fóru eisini yvir, og tað eydnaðist so at greiða frá, at vit sum so ikki høvdu skil fyrri framleiðslu av whisky, men at vit kortini høvdu eina vøru, sum hevði fingið góð skoðsmál.

Fæst á Noma

Og tað eru ikki hissini skoðsmál, sum lidna vøran fær.

Sami Jim Murray, sum gav hjálpanði hondina til fyrsta bryggið, er

høvundurin handan sonevndu Whisky Bible. Har fáa eini 3.000 ymisk sløg av whisky á hvørjum ári karakter, og á Stauning kunnu tey erpa sær av, at tey veruliga eru í toppi.

Av teimum 3.000 sløgunum, sum skrivað verður um, eru eini 200, sum fáa hægsta karakterin – gull. Og Stauning Whisky eigur tvey av teimum 200 sløgunum. Og eisini hava teir í fleiri førum fingið gullmerki til ymsar altjóða whisky-smakkingar.

– Dreymurin er, at vit kunnu framleiða og selja 12 ára gamalt whisky. Men tá fyrirtøkan ikki sá dagsins ljós fyrr enn í 2005, so er hetta sjálvandi ikki gjørligt í lötuni, siga teir.

Men fyribils úrslitið er framúr, og tí var einki forgjørt í, at Noma, ið jú hevur norðurlenskar rávørur sum eyðkenni, vildi hava Stauning Whisky til sínar gestir. Og í 2012 gav tað teimum níggju eina heilt serliga uppliving.

– Vit gjørdur av, at vit allir fóru á Noma at eta. Har fært tú jú framúr mat av alla handanna slag. Me dessertin er jú tað seinasta, so tað er smakkurin av tí, ið tú drekkur afturvið kaffinum, sum stendur eftir, tá tú fert út. Og tað var nú ein fantastisk kensla, tá vit sjeý á eftir hugnalötuna í Jyllandi kundu fara út frá heimsins bestu matstovu – við smakkinum av okkara egna whisky á tunguni, siga teir níggju.

STAUNING WHISKY

Umframt ymsar sertappingar, so eru tað trý sløg av whisky, sum verða seld hjá Stauning.

Traditional, sum er ein vanlig whisky í góðari javnvág, og sum tí er nakað, ið teimum flestu dárar.

Peated, sum er roykt við donskum torvi. Hendan er at javnmeta við góðar Islay-whisky.

Rey, sum er gjørd av rug. Tað er annars óvanligt at nýta rug til whisky, men við íblástri frá Jim Murray gjørdur eigararnir av Stauning av, at hetta eisini skuldi roynast. Og tað hevur hepnast somikið væl, at tað í lötuni ikki ber til at fáa fatur á Rey, tí vøran er

útseld. Stauning Whisky heldur til í Skjern miðskeiðis í Jyllandi, og til tey forvitnu skal sigast, at rundvísingar og royndarsmakkingar eru fastur táttur í gerandisdegnum

hjá fyrirtøkuni. Á heimasíðuni, stauningwhisky.dk, sæst yvirlit yvir, nær rundvísingar eru á skránni.

