

Vejle Amts Folkeblad

I morgen 19°

Motorcyklerne
snurrer
i Vejle

SEKTION 1 :: 4-5



Whiskyen
lagrer
i Give

SEKTION 1 :: 18

Din **LOKALE** skoda-forhandler

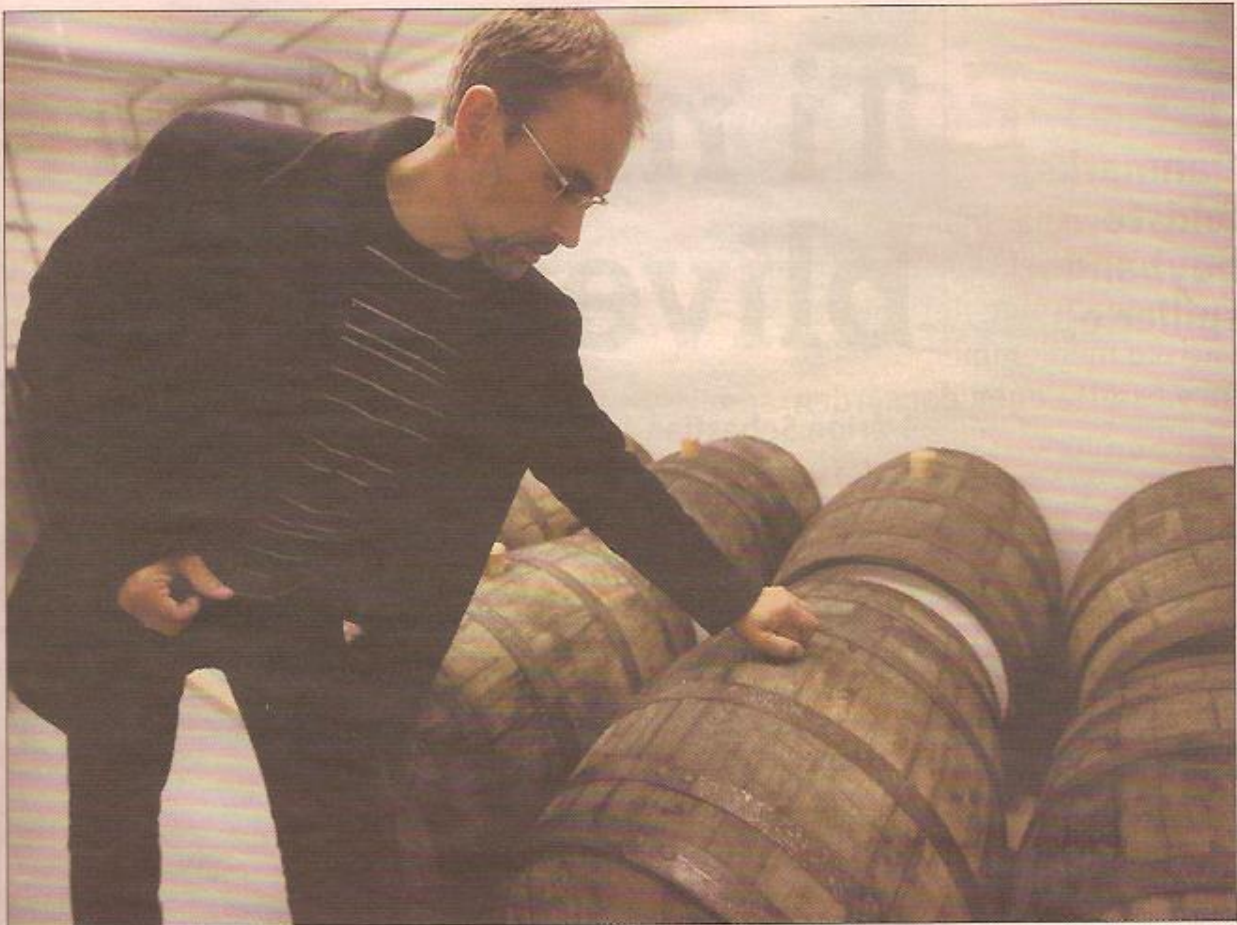
Men vi er også eksperter i servicering af
VW Audi SEAT

Vi har erfaringen, det rigtige værktøj og originale reservedele.
Kontakt os og hør nærmere om servicering af din bil

SKODA VEJLE
VEJLE MOTORCOMPAGNI A/S
DOKAVI LIGBLANDSVÆJ
Tlf. 7982 2100



CAREPOINT
- Det er os med bilerne
www.skoda-vejle.dk



I kælderen ligger de ædle dråber bag lås og slå. Hverken brand eller tyveknægte får mulighed for at ødelægge Jens-Erik Jørgensens whisky. For øeblikket ligger dråberne på amerikanske birbon-fade. □Foto: Angelina Owino.

FADDE

Whiskydestilleri i fuld sving

Det går fint med tegningen til Fary Lochan Destilleri A/S. Halvdelen af de 500 aktier er solgt på ti dage

AF BØRGE LARSEN
bola@vejleamtsfolkeblad.dk



Omhyggelighed og kælen for detaljerne er et par af hemmelighederne bag god whisky. Jens-Erik Jørgensen har ladet skotske håndværkere kæle for de to kobberkedler, der er hjertet i Fary Lochan destilleriet.

□ Foto: Angelina Owino

De skotske kobberkedler har for længst destilleret de først ædle dråber.

Nu ligger dråberne og hygges sig på amerikanske bourbonfade i kælderen under Fary Lochan, whiskydestilleriet i Farre. Her skal nogle af dem ligge i en 10 - 12 år. Andre tappes snart på mindre fade, cirka 50 liter i hver.

Små fade

Det er den whisky, der skal være klar til salg om cirka tre år. Tre år er minimumsgrænsen for fadlagring af whisky, hvis den skal kunne betegnes single malt. De små fade er valgt til denne whisky, fordi de ædle dråber udvikler sig hurtigere på små fade end på store. Der er simpelt hen mere kontakt med fadernes eg i de små beholdere.

Søndag var der åbent hus i whiskydestilleriet og destilleriets ejer og altmuligmand, Jens-Erik Jørgensen viste rundt i den forholdsvis lille virksomhed. Den er dog stor nok til at rumme to håndfremstillede skotske kobberkedler, der søger for at destillere den mask, der produceres af de tre grundingredienser, der bruges: Malt, vand og gær.

- Det er nemt at lave whisky. Det er straks sværere at lave god whisky. Det kræver masser af arbejde og masser af tålmodighed, siger Jens-Erik Jørgensen.

Og akkuratesse, kan det tilføjes. Det er i detaljerne, forskellene mellem succes og fiasko skjuler sig. Jens-Erik Jørgensen lader til at være på rette vej mod den gode whisky. Hans destilleri har haft besøg af en internatio-

nalt anerkendt whiskykenner, og han havde kun ros til overs for de dråber, der siden nytår er produceret i Farre.

Men destilleriet forbliver ikke Jens-Erik Jørgensens ret længe. I hvert fald ikke som ene ejer. Han har inviteret 500 aktionærer med ind i ejerkredsen. Ikke at de får afgørende indflydelse på destilleriet og produktionen, men de får mulighed for at blive medejere med en række fordele. Aktierne er sat til salg for 3.000 kroner stykket og halvdelen er allerede væk. Efter en whiskymesse i København i juni forventer Jens-Erik Jørgensen, at der er udsolgt.

Tre år uden indtægt

- Der er tale om en kapitaludvidelse, og pengene skal bruges til at sikre den frem-

tidige produktion og drift. Aktierne er udbudt til kurs 2.000, så det skulle gerne indbringe halvanden million kroner, siger Jens-Erik Jørgensen.

Det siger sig selv, at de første tre år er kapitalkrævende. Destilleriet har skullet bygges op fra grunden og produktionen sættes i gang. Først om tre år begynder der at dryppe indtægter i kassen, når de første flasker kan sælges.

Lidt bliver der dog allerede solgt. Den ulagrede sprit sælges under navnet New Spirit. Nogle køber den som samleobjekt. Kendere påstår at kunne vurdere det færdige produkt på "rå-spritten". Lidt lige som med vin, hvor kendere mener at kunne vurdere den færdige vin på basis af den færdiggærede most.

Årsproduktionen forventes at blive på 3.000 flasker.