

Han bygger Danmarks første »skotske« whisky-destilleri

Jens Erik Jørgensen vil producere whisky i Farre. Med lidt held ligger de første flasker dansk produceret singlemalt under juletræerne i 2012

Af Børge Larsen og Mette Mørk (foto)

1. juli i år skal det første danske whiskydestilleri stå færdigbygget i Farre.

Et lille halvt år senere skal de første dråber være klar til at blive hældt på fade til lagring. Og flasker alt sig som det skal, er de første 2.000 halvliters flasker klar til salg tre år senere.

Som de bedste af de bedste

Bag projektet står Jens Erik Jørgensen. Han er både grundig og ambitiøs. Det betyder, at der ikke noget sted i projektet bliver gået på kompromis. Det skal være ordentlig kvalitet hele vejen i gennem og målet er at producere en whisky, der kan måle sig med de bedste fra Speyside i Nordskotland.

Jens Erik Jørgensen har tumlet med planer og studier de seneste tre år. Den nemmeste del var at træffe beslutningen. Den næstmeste at udarbejde planerne. Den sjoveste del var studierne, der blandt andet indebar rejser til destillerier i Skotland og i Tyskland og Østrig.

Kræver tilladelser i massevis

Den sværeste del var at få tilladelserne hjem. Der er mange og de er ikke alle



Jens Erik Jørgensens egen yndlingswhisky er en 30 års Glenfiddich fra Speyside. Hans mål er at lave en whisky, der kan måle sig med den.

på plads endnu. I flæng kan nævnes tilladelser fra brandmyndighederne, fødevarestyrelsen, levnedsmiddelkontrollen, skat, teknisk forvaltning med hensyn til bygningerne og miljømyndighederne med hensyn til at bruge overfladevand til køling i forbindelse med selve destillationen.

Det sidste er et udslag af Jens Erik Jørgensens ønske om at gøre hele produktionen så tæt på de skotske forbilleder som muligt. Det ville være billigere at bruge vandværksvand til afkølingen, men det ville også gøre historien bag den første danske whisky lidt dårligere.

En kommende kult-whisky

For med en beregnet pris på det færdige produkt på omkring 700 kroner for en flaske med en halv liter i, er det et produkt med et begrænset publikum. Men for dem betyder historien bag også noget.

Kvalitetskravet skinner også igennem i valget af kedel til destillationen. Her skal han til messe i Skotland i begyndelsen af maj, blandt andet for at købe en ægte skotsk destillationskedel.

Han kunne have købt en portugisisk til en femtedel af prisen.

Selve malten, der bruges, er endnu ikke i hus. Men det er målet, den skal hentes fra Skotland.

Små fade giver mere smag

Og når de gyldne dråber i slutningen af året skal på fade, bruger Jens Erik Jørgensen samme metode som de skotske kolleger: Han

Kort om det nye destilleri

- Destilleriet kommer til at ligge på Ågade 41 i Farre
- Bygningen bliver i to etager på hver 35 kvadratmeter.
- Lageret placeres i kælderen bag en tyk ståldør.
- Vand til selve brygget hentes fra det lokale vandværk.
- Vand til køling er overfladevand fra en nærliggende sø.
- Der regnes med en årsproduktion på 1.500 liter.
- Samlet investering omkring 1,5 millioner kroner.

henter bourbonfade fra USA. Han har allieret sig med en bødker fra Egtved, der dels importerer disse fade og dels har en fortid som bødker på Skotlands største bødkeri. Fadene er skilt ad, når de kommer til Egtved. Her bliver de samlet igen, nogle af den i de oprindelige 225 liters fade, mens andre ombygges til 50 liters.

– Det har den fordel, at whiskyen kommer mere i berøring med fadenes træ. De har været brugt en gang, derfor tager whiskyen ikke så meget smag af træet, hvis de kommer i store fade, siger Jens Erik Jensen.

De store fade skal derfor forbeholdes den del af whiskyen, der skal lagre ud over de tre år, der er krævet for at det må kaldes whisky. Dem har Jens Erik Jørgensen tænkt sig at lægge to til side af hvert år.