

Strilen

Fredag 31. januar 2020 | Nr. 9

56. årgang | Laussal 35 kroner | strilen.no



Side 10

Fortvila eigar vil etterlysa kattar



Side 14-15

Ny plate inspirert av hotellromma



Side 16-17

Whisky frå Fedje skal verta ny eksportvare



Side 4

Samla gode krefter for Lindås-bygda

Både folk og fagfolk møtte fram i hopetal.



Side 6

Åtvarar mot byvekst-avtale

Austrheim

Blomhaugane 76, 5943 Austrheim

Prisantydning kr 2 200 000,-

Omkostninger: kr 67 270,- • Totalpris: kr 2 267 270,-

Enebolig fra 2006 over ett plan. Stor hage og solrik beliggenhet.



EiendomsmeglerVest

Eieform: eiet
Bolitgtype: bolig
Bruksareal: 115 m²
Primærrom: 111 m²
Tomteareal: 1042.2 m² eiet
Byggeår: 2006
Antall soverom: 2
Parkering: Godt med
parkeringsmuligheter på egen eiendom.

VELKOMMEN TIL VISNING
mandag 3. februar, kl. 17.00–18.00



KONTAKT
Lene Rikstad
971 71 107
lene.rikstad@emvest.no





«Feddie Distillery» vert brennmerkt på alle fata.



Groth snusar på restane av meskinga.



Fabrikksjef og whiskyentusiast Jan Groth sjekkar at lukta er som ho skal vere tidleg i prosessen.

Fedje-whisky vert eksportvare

På Fedje luktar og smakar ekspertar seg fram til den perfekte whiskyen. Om nokre år startar eksporten av gylne dropar frå øya.

– Målsetjinga er sjølvsagt å lage verdas beste whisky. Planen er å lage ein smaksprofil som skil seg frå dei andre norske destillaria, seier fabrikkssjef Jan Groth på Feddie Distillery.

Groth har 20 års røynsle frå whisky-bransjen i Skottland, Irland, USA og Sverige, og er for tida i full gang med å etablere produksjonslinja på Fedje.

Med seg på laget har han produksjonssjef Craig Brownhill frå Edinburgh. Han har mastergrad i destillering frå Heriot-Watt University. I haust flytta han til Fedje for å arbeide fulltid med brygging og destillering.

Tok over bryggeriet

Det heile skjer i det gamle fryselageret på kaia på Fedje. Det har tidlegare husa mikrobryggeriet Northern & Co,

som i 2017 melde at dei ga opp draumen om å produsere øl.

No har Feddie Distillery teke over alt utstyret frå ølbryggerane.

Akk Invest AS med investor Anne Kristi Koppang står bak den økonomiske delen av satsinga. Ifølgje BT har ho til no investert 15 millionar kroner.

Det er venta at til saman 40-45 millionar kroner må til før ein kan hauste resultatet av whiskyproduksjonen.

Smak og vitskap

Inne på fabrikkjen står store tankar i rustfritt stål og kopar på rekkje og rad. Prosessen strekkjer seg frå malting og mesking, til gjæring, destillering og tapping på eikefat. Rett balanse mellom tid, temperatur og blandingsforhold er essensielt for å få eit godt resul-

tat. Whisky handlar om vitskap, kjemi og menneskeleg teft.

Groth og Brownhill har i mange månader eksperimentert for å finne dei rette ingrediensane og lage ein optimal produksjon. Det krev ein raffinert nase og årelang røynsle å snuse seg fram til den gode whiskyen.

No meiner dei å ha perfektjonert brygge- og destillasjonsprosessen. Til hausten startar fullskalaproduksjonen.

– Teknikken handlar om å kome så langt at ein kan lage nøyaktig same mesk og brennevin kvar dag. Vi skal innledningsvis brygge fem dagar i veka, og destillere tre dagar, seier Groth.

Stor indisk marknad

Dei fleste som kjem til å drikke whiskyen frå Fedje, er indarar. Dei er ivrige whiskydrickarar, og med eit innbyggjartal på 1,3 milliardar menneske, er marknaden enorm.

– Volummessig er India både den største produsenten og konsumenten av whisky. Det mest selde whiskymerket i verda vert berre drukke i India,



Det mest fascinerande er ikkje det som skjer i destilleriet, men kva som skjer når brennevinet vert lagt i eiketønnene. I løpet av åra skjer det noko som berre moder natur kan gjere

Jan Groth



Prøver frå dei forskjellige produksjonane. Før whiskyen har modna på fat nokre år, er han heilt blank. Den gylne fargen kjem frå eiketreet.



Eikefata kjøper dei brukt. Nye tønner gir for mykje tresmak, så brukte tønner frå utlandet er ettetrakta vare.



Produksjonssjef Craig Brownhill (t.v.) og fabrikkssjef Jan Groth finsliper destilleringsprosessen.

fortel Groth.

I Skottland fins det om lag hundre whiskydestilleri, men i Noreg er det berre ein handfull som lagar dei edle dropane.

Salsargumentet til Fedje-distilleriet vert ein kombinasjon av smak og eksklusivitet.

– Vi må vere flinke til å lage ein god maltwhisky av høg kvalitet. Samstundes har ein det eksotiske med Fedje, som er ei lita øy ytst på Vestlandet.

I tillegg til India, kjem whiskyen også til å verte seld i den skandinaviske marknaden og i utvalde europeiske land.

Modnar på fat

I hylla på kontoret til Groth står ei rekkje glas med prøver av blankt brennevin frå ulike produksjonsdatoar.

Før whiskyen har vore lagra på eikefat, er han heilt fargelaus – og har feil lukt og smak. Først etter tre års lagring på fat, kan han kallast whisky.

– Det mest fascinerande er ikkje det som skjer i destilleriet, men kva som skjer når brennevinet vert lagt i eiketønnene. I løpet av åra skjer det noko

FAKTA ► INSPIRERANDE NORDHORDLAND OG GULEN

- Vi står i ei brytningstid. Ny teknologi endrar mest alle delar av samfunnet vårt. Vi skal endre farge på liva våre til grøn.
- Det kan vere skremmande å tenkje nytt og satse nytt. Då er det godt å sjå mot noko av det som går bra.
- I ein serie reportasjar denne vinteren vil Strilen fortelje positive historier frå næringslivet i regionen vår.
- Vi har kalla serien «Inspirerende Nordhordland og Gulen».
- Tips til kven vi bør skrive om? Send ein e-post til kjell.arne.steinsvik@schibsted.no

som berre moder natur kan gjere, seier Groth.

Det er heller ikkje tilfeldig at den mest populære whiskyen vert produsert i Skottland. Groth fortel at klimaet spelar ei viktig rolle i modninga.

– Då eg kom til Fedje, tenkte eg at dette måtte vere plassen. Røynslene frå Skottland er at mykje av prosessen som skjer i eiketønnene krev eit visst miljø. Her har ein havet, det er ikkje så mange dagar med minusgrader om vinteren, og det er mykje fukt i lufta. Dette er ingrediensar som gjer at eiketønnene får leve eit behageleg liv, seier Groth.

– Det skal vere skilnad på sommar og vinter, men ikkje for drastisk. Er det for varmt, misser vi mykje alkohol og vatn gjennom fordamping. Er det for kaldt, stoppar prosessen opp.

Fordampar

Ein fordel med kjølig klima, er at det vert meir att av det ferdige produktet. Til liks med menneske, sveittar tretønnene når det vert for heitt.

– I India er det så varmt at dersom ein har 200 liter brennevin på ei eike-

tønne, vil halvparten fordampe i løpet av nokre år. Her på Fedje vil maks ti liter forsvinne.

Stort lager

Når brygginga tek til for fullt, vil det fort fylle seg opp med whiskytonner på Fedje.

Med ein årsproduksjon på 50 000 liter, kjem dei til å ha minst 150 000 liter på lager etter tre år.

For å få plass til alt, har Feddie Distillery kjøpt den store verkstadhallen til tidlegare Fedje Mekaniske. Der er det plass til inntil ti tusen fat.

Å lage whisky er altså ein omfattande prosess. I tillegg til stor lagerkapasitet, treng ein både utstyr, råvarer, ekspertise, kapital – og ikkje minst god tid.

– Alle som investerer i bransjen, må vite at resultatet ligg langt fram i tid. Om vi opnar den indiske marknaden i 2023-2024, håpar eg at vi er på den grønne kvisten i 2028-2029, seier Groth.