



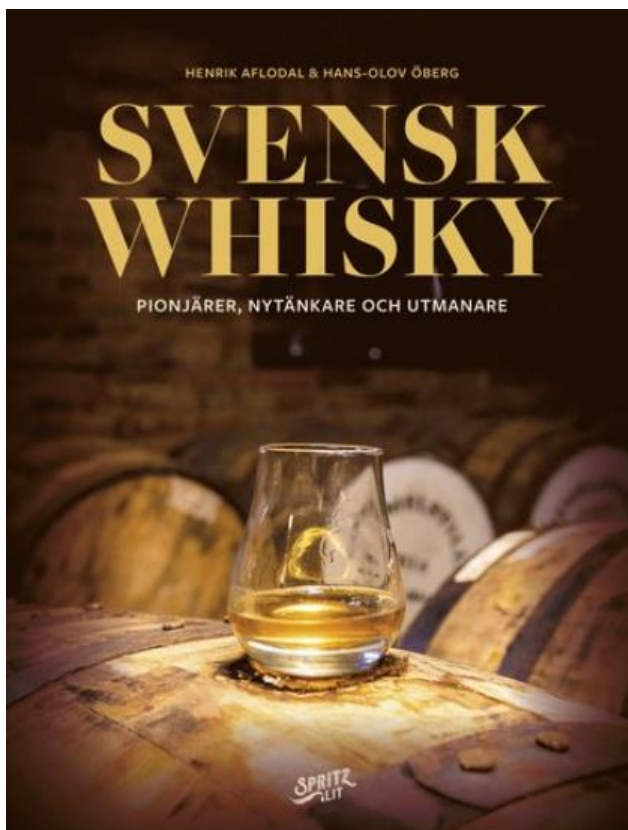
GAMMELSTILLA
WHISKY



SVENSK HANTVERKSWHISKY
MED HJÄRTAT I JÄRNRIKET

Gammelstilla Whisky

Vi är det lilla destilleriet där kvalitet och passion är våra viktigaste partners. Vi strävar efter att producera en whisky i världsklass.



Välkomna!

- I boken "Svensk Whisky" av Henrik Aflodahl och Hans-Olov Öberg berättas historien om Gammelstilla – både som gammalt bruk och som platsen där vår whiskyresa tog sin början. Där får man följa våra utmaningar, bakslag, kreativa lösningar och den passion som driver oss i vår whiskytillverkning. Det enda som inte stämmer i boken är att det står att det finns gruvor där man hämtade järnmalm i Gammelstilla – de ligger i Torsåker, ungefär en och en halv mil bort.
- Vi är väldigt stolta – ja, faktiskt lite malliga – över att få pryda omslaget till boken.
- Innan ni smakar på vår whisky vill vi ta er med på en resa genom vår historia, våra byggnader, hur våra whiskynamn kom till – och förstås, vilka vi är.

Gammelstilla bruk



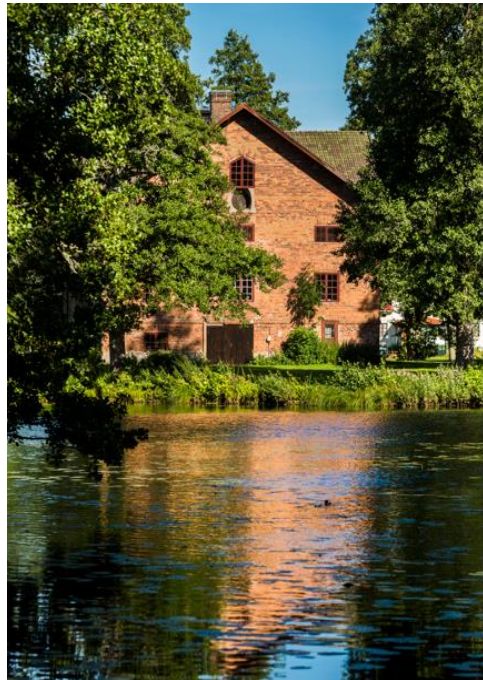
- Gammelstilla är ett gammalt järnbruk i Torsåkers socken i Hofors kommun , Gävleborgs län, med verksamhet mellan 1653-1914.
Därefter drevs skogs- och lantbruk i byn.
- Både klensmedjan och den mekaniska verkstaden var i drift fram tills 1970 talet, när lamporna släcktes och dörrarna låstes.
- Byggnaderna förföll, fram tills i slutet av 1980-talet när stiftelsen Gammelstilla Bruk grundades med målet att rusta upp byggnaderna.



Winges Fjällfoto

Gammelstilla Whisky AB

- Gammelstilla Whisky AB grundades 2005 av några whiskyentusiaster. Valet föll på den lilla byn med ett 40-tal bofasta invånare och ett antal sommargäster för sin historiska charm, natursköna omgivning, och viktigast - vatten av hög kvalitet.



CSW

Hantverkswhisky rakt igenom



- Ett destilleri i produktion – med en råsprit i särklass.
Från tre entusiaster till över 400 aktieägare har Gammelstilla Whisky vuxit med hjärtat i behåll.
- Vår utrustning påminner om de skotska pannorna – men med en tydlig skillnad: storleken.
Vi är mindre än en femtedel av Skottlands minsta destilleri, och det är precis så vi vill ha det.
- Småskalighet är vårt signum.
Hantverket står i centrum – från ax till glas. Allt görs med omsorg, passion och stolthet.
- Destilleriet drivs av ett engagerat gäng eldsjälar, stöttade av både Gammelstillabor och våra aktieägare.
Det är tillsammans vi bygger vidare på vår berättelse.

- Vi destillerar 10-13.000 liter råsprit per år.
- Ungefär 30% går till privatfat som lagras i Tegelmagasinet.
- Resten går till våra egna lager för lansering på Systembolaget.



Vita magasinet – vårt destilleri

Ett slaggstenshus från 1700-talet

- Med 90 cm tjocka väggar, ursprungligen uppfört som spannmålsmagasin, inhyser idag produktionen av vår Whisky.
- Man torkade även kött här inne.

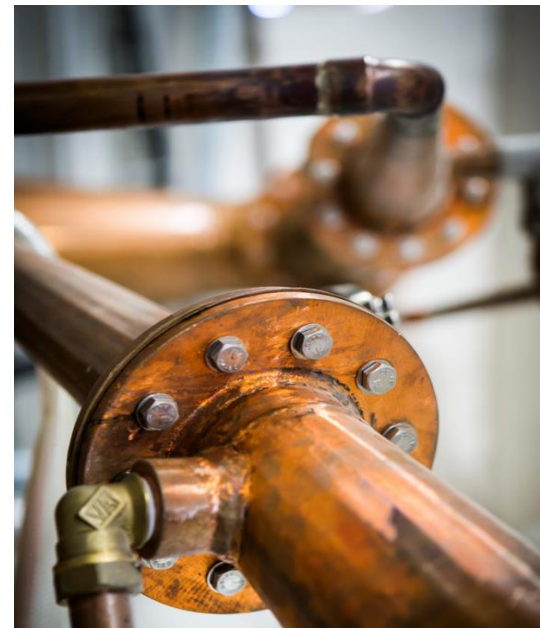


- Kornet vi använder oss av kommer från västkusten där det mälas.
- Vår förhoppning är att hitta en lokal bonde som odlar korn som vi kan mäla själva.
- Dravet, som är restprodukten efter mäsningen, lämnar vi till en bonde som ger det till sina (lyckliga ?) kor.



Våra Kopparpannor

- Våra kopparpannor är specialtillverkade av Bäckströms Mekaniska i Hofors – ett nödvändigt val när de skotska originalen visade sig vara för stora för dörrarna i det gamla spannmålsmagasinet från 1700-talet.
- **Resultatet?**
Gammelstilla är idag det enda destilleriet i Sverige med lokalt tillverkade pannor.
(Och ägaren av Bäckströms Mekaniska köpte aktier i Gammelstilla 😊)



- Man tog hjälp av lokal expertis för att göra en panna som inte är bredare än 1 meter. Pannan är designad av Patrik Undvall.
- Under processen att ta fram bra råsprit har den byggts om och man har testat sig fram.
- Processen finns beskriven i boken Svensk Whisky



Råsprit och eldsjälar i särklass ?

Två av våra eldsjälarna inom produktionen:
Francisco Lozano som destillerar och Ove Rönn tappar upp råsprit.



- Första delen kallas huvudet och innehåller orenheter och destilleras därför om.
- Den del av råspriten som ska läggas på fat för att bli whisky kallas hjärtat.
- Sista delen kallas svansen, även den destilleras om.
- Totalt destilleras vår sprit 2,17 gånger, hjärtat ligger på 72% vol



Råsprit... och inte Whisky

Allt handlar inte om whisky i vår produktion – vi har även två sorters aquavit!
En av dem, Gammelstilla Aquavit, planerar vi att lansera lagom till midsommar.



- Smak av kummin och dill.



Tegelmagasinet och fatlagring



- Tegelmagasinet uppfördes på 1860-talet Ursprungligen tänkt som herrgård för familjen Gussander, men när mannen i familjen avled användes huset istället som spannmålsmagasin och mejeri.
- I dag använder vi lokalen för fatlagring och handgjord buteljering.

Fd mejeriet i bottenvåningen



- Vi lagrar ca 500st småfat och 300 st stora fat.
- Här i tegelmagasinet dunstar det 20 liter på 5 år i en 200-liters fat, det blir 1%
- Alkoholhalten klarar sig relativt bra och sjunker från 61,5 % till 58-50 %



Vår fatlagring i tegelmagasinet

Våning 1 och 2



- Vårt fat nr 001 har en egen plats eftersom den är speciell för oss och den kommer att få ligga ett tag till.
- Den som väntar på något gott.....väntar på Whisky.
- Behöver vi säga att det är installerat larm överallt? ☺
- Vi har en blandning av fat och använder oss även av trekantsfat.



Vår fatlagring i tegelmagasinet



- Som fatägare kan du komma och provsmaka din blivande whisky en gång om året.
- Det går även bra att återfylla befintliga fat hos oss.
- Ove Rönn tappar upp provsmakning till förväntansfulla fatägare.



Vår fatlagring i stångjärnssmedjan



- Nu är det fullt i tegelmagasinet, bjälklaget orkar inte bära mer vikt.
- Man använder sedan 2023 även den gamla stångjärnssmedjan som lager.



- Brukspatronsparet Nils Joakim Uhr och Maria Eleonora Ekman övertog driften 1766.
- Deras initialer finns bevarade på väggen till stångjärnssmedjan.
- De spelade båda en central roll i brukets utveckling under 1700-talet.



Maria Eleonora - Järnladyn

- Som en hyllning till Maria Elenora har vi uppkallat en av våra single malt whisky efter henne. Den lanserades på Systembolaget den 2 december 2024. Har lagrats på fat av både Bourbon och svensk ek.
- Kommer att finnas på vår Gårdsförsäljning.



- Vår egen "Järnlady" som spelade en viktig roll i brukets tidiga utveckling
- Med omsorg om både människor och miljö bidrog hon till att utveckla Gammelstilla Bruk. Hennes namn lever vidare som en symbol för envishet, elegans och engagemang – värden vi än idag bär med oss i varje droppe whisky som lämnar destilleriet.



Buteljering



- Ann-Katrin Sundelius tar en välförtjänt kaffepaus i buteljeringen av Gammelstilla Whiskey 2025 som släpps på Systembolaget den 28 maj.



- Sedan vår första buteljering 2017 har vi släppt flera limiterade utgåvor.
- Vi har producerat minst 17 000 flaskor whisky.
- Deltagit i samarbeten, såsom "Svensk Whisky för Ukraina" 2022, där totalt 2 400 flaskor producerades tillsammans med andra svenska destillerier.



Vår första whisky – en Skotte



- Vår första officiella whisky var **Isak Mackey**, som lanserades våren 2017 i en begränsad upplaga om 800 flaskor.
- Isak Mackey var en skotsk brukspatron som föddes 1610 i Skottland och avled den 13 mars 1692 i Gästrikland. Ägare av Gammelstilla bruk samt Gästrike-Hammarby bruk. Han spelade en betydande roll i utvecklingen av järnbruket.
- 400 år senare står vi här – i hans gamla järnbruk – och gör whisky istället för stångjärn. Vi vågar tro att Isak hade lyft på hatten och sagt: *"Inte illa, grabbar... men smaka först, sen döm!"* Cirkeln är sluten och whiskyfaten är fulla.

- Gammelstilla Isak Mackey
- **Alkoholhalt**
54,6%.
- **Fat/Lagringstyp**
3 år på Bourbonfat
därefter 6 månader på
och svensk ek och
slutligen återförts till
Bourbonfaten i två
månader.



Jubileum

- Vi har uppmärksammats internationellt för kvalitén på vår Whisky. Vid **World Whiskies Awards 2023** tilldelades vår jubileumsutgåva (10 år) Gammelstilla Jubileum, guldmedalj i kategorin "12 Years & Under" för single malt-whisky.



- Utmärkelsen gällde whiskyns eleganta doft av dessertvin, smörat rostat bröd och apelsinzest, samt den balanserade smaken med inslag av tall, valnöt och citrus
- Whiskyn har lagrats i över fem år på en kombination av Madeirafat och Bourbonfat.



Fat

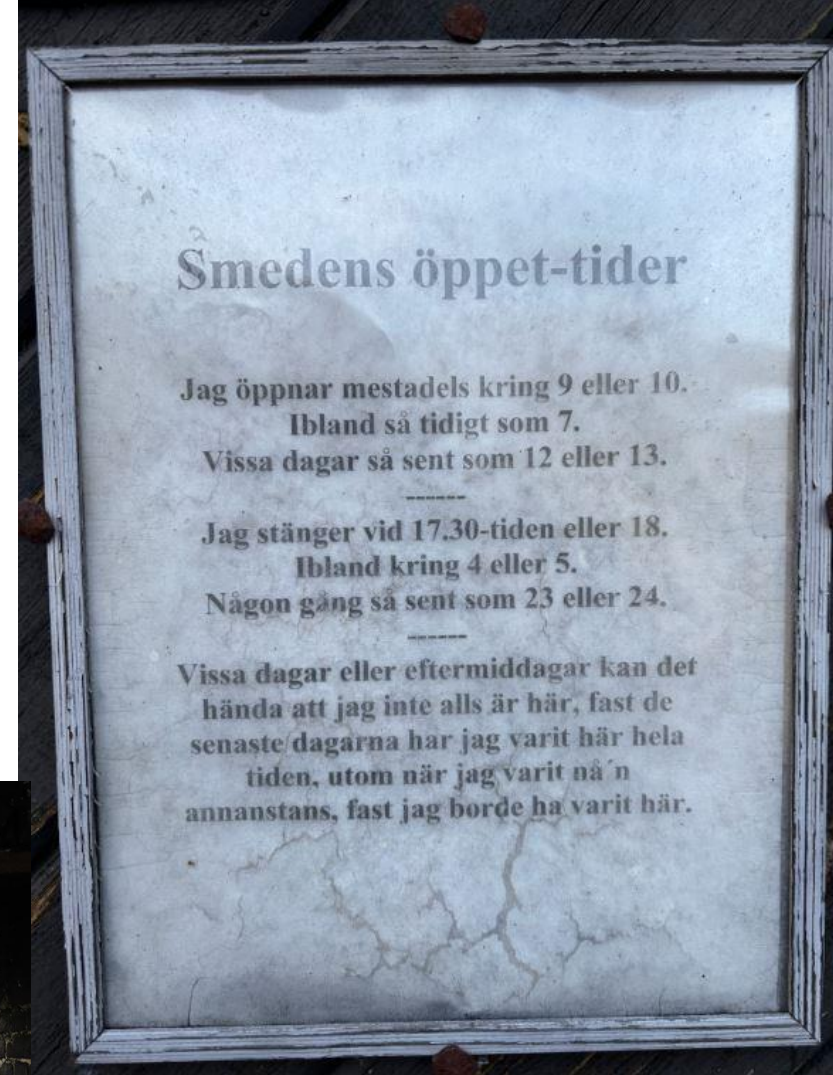
Fattyp	Beskrivning	Storlek
Trekant Svensk ek (Orökigt)	Trekantigt fat av ny svensk ek	30 liter
Trekant Svensk ek (Rökigt)	Trekantigt fat av ny svensk ek	30 liter
Bourbon (Orökigt)	Bourbonfat av amerikansk ek	30 liter
Bourbon (Rökigt)	Bourbonfat av amerikansk ek	30 liter
Bourbon, SV-bottnar (Orökigt)	Bourbonfat med bottnar av ny svensk ek	30 liter
Bourbon, SV-bottnar (Rökigt)	Bourbonfat med bottnar av ny svensk ek	30 liter
Sherry OL (Orökigt)	Sherryfat (Oloroso) från Spanien	30 liter
Sherry OL (Rökigt)	Sherryfat (Oloroso) från Spanien	30 liter
Svensk (Orökigt)	Ny svensk ek	30 liter
Svensk (Rökigt)	Ny svensk ek	30 liter
Amerikansk (Orökigt)	Ny amerikansk ek. Bundna av Thorslundkagge.	30 liter
Amerikansk (Rökigt)	Ny amerikansk ek. Bundna av Thorslundkagge.	30 liter
Fransk (Orökigt)	Ny fransk ek	28 liter
Fransk (Rökigt)	Ny fransk ek	28 liter
Ungersk (Orökigt)	Ny ungersk ek	25 liter
Ungersk (Rökigt)	Ny ungersk ek	25 liter
Eget fat (Orökigt)	400 kr/liter + 1000 kr	0 liter
Eget fat (Rökigt)	400 kr/liter + 1000 kr + 50 kr/liter	0 liter
Övrigt (Orökigt)	Övrigt fat	0 liter
Övrigt (Rökigt)	Övrigt fat	0 liter

<https://www.gammelstillawhisky.se/sv/fatagare>



Har ni vägarna förbi

- Vill ni tittat på annat än whisky tillverkning?
- Klensmedjan är kvar som den såg ut när den stängde igen. Smeden blev aldrig klar med reparationen av ett trähjul + lite andra "uppdrag".
- Öppettiderna? Tja läs själv vad som står på dörren och Lycka till att passa dem. Prata med någon på plats istället.



CSW

Hungrig eller fikasugen?

- I stallet finns Gammelstilla Cafe som har något för magen, b.l.a supergoda pizzor, se mer på gammelstillacafe.com
- Mer whiskysugen? Självklart har de vår Whisky (och vin/öl/vatten).
- Shoppingsugen? På loftet ovanpå stallet finns en obemannad inlämningsloppis. Man betalar resp säljare via Swish.
- Trött? Det finns ställplatser för husbilar.



Vi låter alltid vår whisky mogna längre än de obligatoriska tre åren – den får den tid den behöver.

Summaring: För oss är smakupplevelsen det viktigaste.
Vår vision har från början varit att skapa whisky av högsta kvalitet,
med kunskap, passion och noggrant utvalda råvaror
– och att sätta Gammelstilla Bruk på whiskykartan.

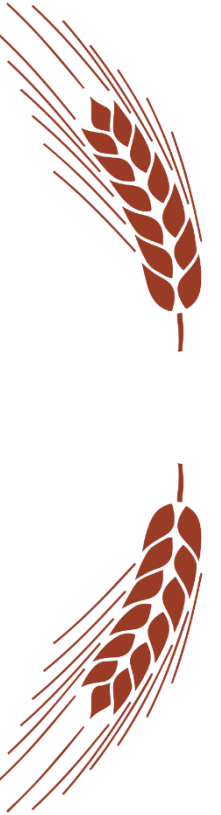
NU ÄNTLIGEN ÄR DET DAGS FÖR....





Whiskyprovning

- Gertrud Ellida
- Jubileum
- Jern batch 2
- 2025
- Trekant Svensk Ek





Gertrud Ellida

Single Malt whisky. Uppkallad efter Getrud Ellida Gussander. Hon föddes 1872 på Gammelstilla Bruk, 1912 blev hon Sveriges första kvinnliga kirurg och startade sjukhemmet Elfgården i Gagnef i Dalarna.



Alkoholhalt
56%.



Fat/Lagringstyp
Lagrad ca 7 år på romfat.



Doft
Fruktig syrlighet med tydlig sötma. Äpple, vanilj och ek.



Smak
Fruktig syrlighet tillsammans med vanilj, kola och marsipan ger en djup sötma i en sammansatt vaxighet.



Eftersmak
Lång, söt och värmande eftersmak av vanilj och smörkola.





Jubileum

Single Malt whisky. Jubileumsutgåva 10 år efter destilleriets uppstart. En buteljering som tack till våra eldsjälar, whiskyentusiaster, kunder och aktieägare. Vinnare av WORLD WHISKIES AWARDS -23.



Alkoholhalt
49,5%.



Fat/Lagringstyp
Lagrad ca 5 år på Madeira- och Bourbonfat.



Doft
Vintoner, choklad, ek, chili och nougat.



Smak
Vintoner, choklad, kryddor, chili och fat.



Eftersmak
Choklad, bär och frukt.





Jern batch 2

Single Malt whisky. Uppföljaren till Jern som buteljerades 2017.



Alkoholhalt
51,3%.



Fat/Lagringstyp
Lagrad 5 år på bourbon- och sherryfat.



Doft
Äpplen, russin och kryddor.



Smak
Äpplen, kryddor, choklad, nougat och russin.



Eftersmak
Kryddor, choklad, äpplen, sötma och vanilj.





Trekant Svensk Ek

Trekantsfat är ett exempel på hur whisky från ett privatfat kan smaka.

Vi behöver din hjälp med doft och smak!



Alkoholhalt

59 %.



Fat/Lagringstyp

Lagrad drygt 3 år på ny svensk ek.



Doft

Vad luktar den?



Smak

En pepprig smak ?



Eftersmak

En förvånansvärd sötma eller ?





2025

Vår årtalswhisky (2021- 2025) som lagrats på samma sätt vår första whisky Isak Mackey.



Alkoholhalt

54,6 %.



Fat/Lagringstyp

Lagrad 3 år på Bourbon- och Svensk ek.



Doft

Ren och fruktig



Smak

Tilltalande syrlighet med underliggande sötma, vanilj, ek och äppelpaj med vaniljsås



Eftersmak

Ihållande söta vaniljtoner och ljus choklad





Reflektioner & Diskussion

Vilken var din favorit – och varför?

Vad överraskade dig mest?

Hur skiljer sig smak och doft mellan sorterna?

Vilken whisky skulle du rekommendera till en whiskyälskare, eller nybörjare?





Stort Tack för ert intresse och deltagande i vår whiskyprovning.

Vi hoppas att ni njutit av vår whisky.

Ann-Katrin, Ove och Ingemar

Önskar ni veta mer om oss?



E-post:
info@gammelstilla.se



E-post privata fat:
fat@gammelstilla.se



E-post visningar och whiskyprovningar:
visit@gammelstilla.se



Webb:
gammelstillawhisky.se