

# Limestone Branch Distillery

– familien Beam igen



– Du får testa mobilen, destilleriets telefon är upptagen så fort någon betalar med kort. Limestone Branch Distillery är inget stort destilleri. Men att bröderna Steve och Paul Beam skulle grunda ett litet hantverksdestilleri i Kentucky var rätt givet. Vi ringde Steve (på mobilen) och pratade om hur deras familj blivit synonymt med bourbontillverkning, och om planerna för Limestone Branch Distillery i Lebanon, Kentucky.

TEXT: DAVID MORTIMER-HAWKINS FOTO: DESTILLERIET

**I GRUND OCH BOTTEN** handlar allt om tysken Jacob Boehm som emigrerade till USA i slutet av 1700-talet. Enligt sägnen kom han vandrande genom Cumberland Gap med en kopparpanna fastspänd på ryggen, redo att destillera. Hur det än var med den saken amerikaniserade han sitt efternamn till Beam och sålde sitt första fat whisky i Kentucky redan 1795. Jacob fick tre söner som alla följde honom i whiskytillverkning. En av dem var David Beam, vars son Jim skulle bli den mest kände inom familjen. En annan var Joseph Beam, som kom att bli anfader åt den linje destillerare som Steve och Paul nu tillhör. Idag räknar man med att 63 olika whiskyvarumärken är kopplade till släkten Beam, däribland det stora destilleriet Heaven Hill.

– Jag hade flera olika yrken innan min bror och jag drog igång det här. Med tanke på att alla led i släkten innan oss arbetat med whiskytillverkning ville vi inte vara den första generationen som bröt traditionen. Farfar drev ett eget destilleri innan

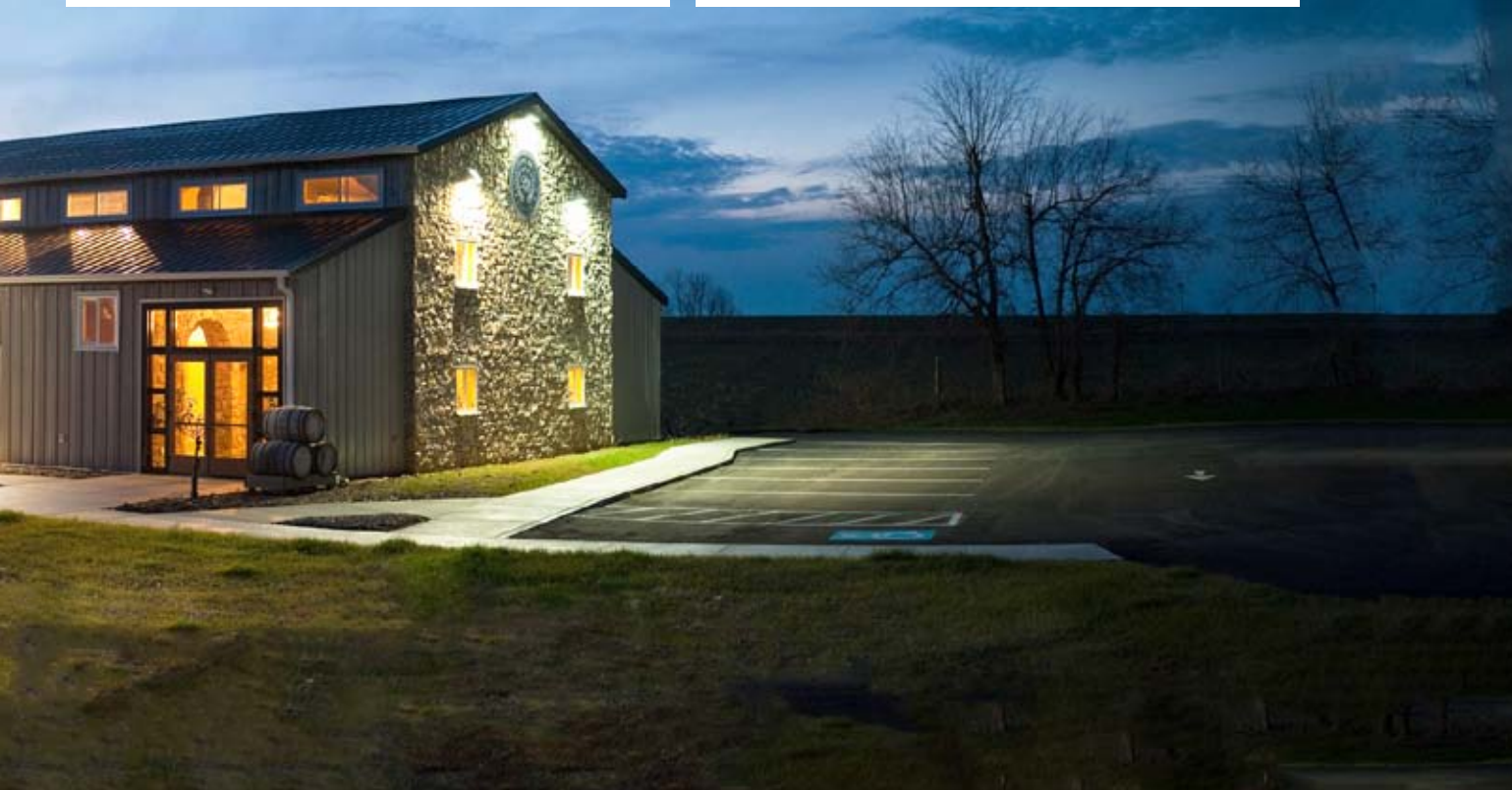
föribudstiden, och gick bort ett par månader efter det upphörde, så det kändes som ett oavslutat kapitel. Men det gällde att hitta rätt tid och läge.

Den rätta tiden infann sig under 2011, nästan trettio år efter att Steve lämnat college i början av 1980-talet. Då var tiderna annorlunda, och förutsättningarna för att starta och framgångsrikt driva ett destilleri fanns inte.

– Brun sprit var i fritt fall. Det fanns verkligen inget intresse alls för den, varken från publiken, handlarna eller någonstans. Då fanns ju inte heller internet, sociala medier och andra sätt att hjälpa dig sprida ordet om din produkt. Riskerna var skyhöga, och det var alldeles för dyrt att dra igång just då.

Tiderna förändras, och i det klimat som råder idag såg bröderna Beam möjligheten att, tillsammans med deras far, förverkliga drömmen om ett eget litet destilleri. Man hittade en lämplig plats i Lebanon, mitt i Marion County i Kentucky och döpte destilleriet till Limestone Branch. Området →

Bröderna Beam hittade en lämplig plats i Lebanon, mitt i Marion County i Kentucky, ett område rikt på närod-lade grödor och god tillgång till vatten.





Bröderna Steve och Paul Beam har tillsammans med fadern förverkligat drömmen om att föra familjens destilleritradition vidare.

är rikt på närodlat grödor, och god tillgång till vatten. Här finns också kopplingar bakåt, men på moderns sida. Hennes familj var också destillerare, och det var hennes far som drev Old Trump och TJ Pottinger fram till förbudstiden.

Den småskaliga produktionen på Limestone Branch gör det möjligt att både vara ett litet, experimentellt destilleri, men med den historia familjen besitter, också bejaka traditioner och hantverk.

– Vi har ju förmånen att fått arva farfars anteckningsböcker med hans recept på bourbon. Där finns hans sätt att destillera, och vilka ingredienser han baserade det på. Skillnaden är att han hade ett perfekt recept medan vi vill ta ut svängarna och sätta en egen personlig prägel på det vi gör. Fördelen med ett litet destilleri är ju också att det inte är några långa beslutskedjor som ska säga OK. Jag går och snackar med brorsan, och kommer överens med honom. De stora destillerierna har helt enkelt inte möjlighet att vara så flexibla.

Nyligen tog man in en gammal jästmugg som använts på 1800-talet. Genom att ta prover från den kan man återskapa jäststrängar som de såg ut förr i världen, och målet är att kunna göra en exakt replika av den bourbon som gjordes då. Tillsammans med receptet, det lokala kornet och majsen tror man att det går att komma rätt nära ursprunget.

»Vi har ju förmånen att fått arva farfars anteckningsböcker med hans recept på bourbon.«

Hos alla nya destillerier är cash flow en nyckelfråga. Hur får man verksamheten att flyta medan ens produkt lagras i åratals innan man kan sälja något? För Limestone Branch blev lösningen återigen att se i backspegeln. Om inte rent konkret i familjens historia, så åtminstone i traktens traditioner.

– Moonshine har alltid haft en hög närvaro här i södern. Även om inte vår familj nödvändigtvis ägnat sig åt den finns en historia där som vi ville plocka upp. Många skulle gett sig på vodka istället, men jag är inte säker på att världen behöver ytterligare ett vodkamärke. Vår moonshine är traditionellt gjord och fermenteras i en 80-gallon hogshead, vilket väl är så traditionellt det kan bli. När förbudstiden kom stängde farfar destilleriet, men istället för att bränna illegalt for han till Kanada och arbetade för Seagrams.

Sugar Shine kallas den olagrade sprit som görs, och till skillnad från den mäsik som går till whiskytillverkning är grödorna okokta. Den baseras till hälften på majs och till hälften på rösocker. Sedan finns det tappningar som smaksatts med kryddor och bär.

– Jag räknar med att ha vår första whisky ute under hösten 2014. Först ut blir det en traditionell bourbon, som förmodligen hamnar rätt nära det som kommer bli vår husstil. Därefter siktar jag på en ryewhisky och även en vit rye. Vi gör även lite vetebourbon, som jag tycker är rätt intressant.

## TRE RYE-WHISKIES

Steve rekommenderar:

- Willett Family Reserve
- Whistle Pig
- Knob Creek 9 YO Rye

»Alla tre är fantastiska, och har man inte provat ger det en bra bild av amerikansk rye.«

Huruvida vi får se Limestone Branchflaskor på de svenska hyllorna återstår däremot att se. Produktionen är väldigt låg i dagsläget, och kapaciteten ligger på högst ett fat om dagen.

– All vår whisky blir ju smallbatch. Jag skulle tro att högst 10 till 15 fat går in i en buteljering, men mestadels kommer det bli single-barrel-buteljering. Men det är kul att se så mycket intresse från Europa, så förhoppningsvis tar den svenska distributören in våra produkter och jag kan komma över och prata om det.

Att starta ett eget destilleri innebär ju också många hinder som ska övervinnas. Även om det finns mycket kunskap inom familjen har man haft stor glädje av andra destillerare och en god vän som är konsult.

– En av mina bästa vänner har hjälpt flera destillerier, både etablerade och nystartade häromkring, så det föll sig naturligt att han har varit en trygghet att luta sig mot. Sedan är det en stor sammanhållning mellan alla som jobbar med whisky här i området. Strax efter att vi dragit igång kom killarna från Maker's Mark förbi och erbjöd oss att låna utrustning och få tillgång till deras laboratorium. Så det är en väldigt avslappnad hjälpande attityd hos folk här.

Och även om man får hjälp från andra inom branschen är Limestone Branch i grund och botten ett familjdestilleri.

– Vi är ju fyra som arbetar heltid, ett par som jobbar lite extra och väldigt många familjemedlemmar som hjälper till när det är högsäsong! Skrattar Steve, och rundar av för att gå tillbaka till destilleringen.

– Om fem år hoppas jag att vi är ett relevant destilleri som nämns bland högkvalitativa whiskies. Om det fanns 12 spritföretag för några år sedan så finns det runt 500 små hantverksdestillerier idag, och jag hoppas och tror att vi kommer räknas till ett av de bästa.

Vi får helt enkelt ge oss till tåls till hösten 2014 och se vad bröderna Steve och Paul Beam lyckas producera i det lilla Kentuckydestilleriet. ■



Läs våra tasting notes om Sugar Shine på [www.alltomwhisky.se](http://www.alltomwhisky.se).

# Sverigepremiär

av **SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

## IPA-glas (India Pale Ale)

En ny era för <sup>alla</sup> ölälskare

IPA glaset ingår i Spiegelau Beer Classics serie vilket är en serie med glas utvecklade för olika ölsorters specifika karaktär. Glaset i serien är tunnblåsta med en tunn kant för den optimala känslan och smaken. Utformningen av glaset är gjord för att ölen ska släppa ifrån sig hela sitt spektrum av smaker vilket förhöjer upplevelsen genom både näsa och mun.

Glaset är framtaget tillsammans med två av USAs ledande IPA bryggerier; Sam Calagione på Dogfish Head och Ken Grossman på Sierra Nevada.

För mer information vänligen besök:

[www.briscapo.se](http://www.briscapo.se)

Eller kontakta oss på: 0431-445880