

Detailhandlen er destilleret ned til en enkelt butik

Voerladegård er en levende by med skole, foreninger, fællesskaber og krav til kommunen. Det er dog ikke handelslivet, der driver pulsen op, for byen har kun én butik tilbage, og den sælger hverken kød, brød, grønt, konserver eller mejeriprodukter. Den sælger skotsk whisky.

SKANDERBORG

UFFE NORMAND
uffe.normand@jp.dk

En lille kilometers penge syd for Mossø - Danmarks fjerde- og Jyllands næststørste sø - ligger Voerladegård. Den er en af Skanderborg Kommunes 42 landsbyer og har 582 indbyggere.

Voerladegård blev tidligere i år kåret som Årets Landsby i Skanderborg - bl.a. begrundet med, at landsbyen bruger enhver lejlighed til positivt og strategisk at brande sig selv, og at Voerladegård altid viser, hvor vigtig skolen og landsbylivet med borgerforening, vuggestue, dagplejer, børnehaver, multisal, oplyst fodboldbane med tilskuertribune, cykel- og løbeklub og kano- og kajakklub er.

Dertil kommer spejderne, læseklubben, forsamlingshuset, ølbryggerlauget, aften med foredrag, jagtklubben, familieklubben og meget mere.

»Nu arbejder vi på at få kommunen til at anlægge en cykelsti til Dørup, at få en tilbygning til hallen med kantine- og badeforhold samt motionsmuligheder, at få en natursti ned til søen, samt at få solgt de sidste byggegrunde, der er til salg, og dernæst at få kommunen til at udstykke endnu et marklod til byggegrunde. Vi skal helst blive nogle flere borgere i Voerladegård, dels for fortsat at forsyne skolen med elever, men også for igen at kunne få en dagligvarebutik i byen,« siger Brian Toft, der er formand for borgerforeningen.

Handelslivet fylder nemlig stort set ingenting i dagligdagen i landsbyen, der tidligere har haft bl.a. Slagter Jørgens udsalg og en købmand med eget bageri i baghuset. Nu er

der er kun en butik tilbage i byen. Det er fadandel.dk.

Et parcelhus til whisky

Her skifter Brian Toft kasket. Han er nemlig også ejeren af fadandel.dk, der gør sig i salg af stærke varer - mest whisky fra Skotland, men også rom og gin har sneget sig ind på hylderne i butikken, der har til huse i et nyombygget parcelhus på Damtoften 20. I øvrigt som nabo til Brian Toft, hans kone og 14-årige søn, der alle privat bor i nummer 22.

»Jeg startede fadandel.dk i privaten, men pladsen på værelset på 1,5 gange 1,5 meter blev for trang, så da chancen bød sig for at overtage nabobøjeendommen, slog vi til,« siger 48-årige Brian Toft, der inden starten på whiskyeventyret havde en lang og stressende karriere i itbranchen med mavesår og skiftende lederstillinger hos skiftende firmaer og med skiftende arbejdsadresser. Bl.a. et par år med hyppige ophold i Bangkok.

Grundstenen til whiskyfirmaet blev dog lagt helt tilbage i 1995, hvor en kammerat introducerede ham til skotsk whisky. De ædle dråber faldt i hans smag, og i 2004 var Brian Toft medstifter af en whisky-forening, hvor man ikke bare smagte på ravgule og gyldne single malts fra specialbutikker, men også tog på ture til Skotland, hvor foreningens medlemmer købte fade eller andele i fade, der kom til senere levering. Foreningen importerede også whisky fra Skotland og havde i mere end otte år Brian Toft som næstformand. Man endte med 200 medlemmer - flest danske, men også et par svenskere, nordmænd og tyskere delte interessen for stærke dråber fra højlandet og øerne ved vestkysten.

I 2011 gik Brian Toft ud af

foreningen, og han besluttede at fortsætte arbejdet som selvstændig. Fadandel.dk kom til verden.

Whisky for dummies

For de mindst whiskyinteresserede er drikkevarer bare noget, skotterne hælder ud fra sækkepiben, og som kan fortyndes med cola. (Den gruppe har næppe interesse i at læse videre i denne artikel!)

Næste kendskabsgruppe kender whiskymærker som Johnny Walker, Ballantines, Glenfiddich, Grants, Chivas Regal eller Famous Grouse på flasker i den billigere ende med en alkoholprocent på omkring de 40.

Lidt mere interesserede kender single malts som Ardbeg, Aberlour, Oban, Highland Park, Tallisker og Laphroaig eller andre af de 220 skotske destilleringsnavne. Nogle af mærkerne er med røgede smage som sveller, tovværk eller hest, højere procenter til et stykke op i 60'erne og lange lagringstider på træfade på 12, 18 eller 25 år. Eller mere sågar. Den røgede smag skyldes, at man i single malt kun bruger maltet byg, altså byg der er ristet måske endda med tørv som brændselkilde. Men god whisky kan også smage af æble, fersken, citrus frugter, lyng mv.

Den gruppe af whiskykenedere ved også, at skotsk whisky staves whiskey, mens det irske staves whiskey. Den amerikanske variant hedder bourbon og er meget ofte urmeligt sød. De ved også, at mange whiskymærker er

blended - altså blandinger fra forskellige destillerier. I en blended er der desuden brugt andet end maltet byg - det kan være andre kornsorter, ris eller sågar kartofler. Blended er også fortyndet til de 40 procent - ofte via en industriagtig produktion i f.eks. Glasgow.

I whisky kredse mener man, at fortyndingen er opfundet af store multinationale selskaber, der ejer en dog dalende del af de skotske destillerier, for at strække produktion. To flasker med en styrke på 60 procent, kan blive til tre flasker med 40 pct.

Og så er der entusiastene, eksperterne og kenderne. I den gruppe er Brian Toft.

Whisky for feinschmeckere

For Brian Toft handler med whisky.

Det gør han ikke ved at importere flasker fra mere eller mindre kendte destillerier. Det gør han ved at købe whisky, der endnu ligger på fade, der er lavet af egetræ, hvor whiskyen efter destilleringen skal ligge et antal år - mindst tre for overhovedet at må kalde sig whisky.

Træet afgiver smag - mere eller mindre - alt efter, hvor mange gange fadene har været brugt. Nogle fade har tidligere været brugt til f.eks. sherry, hvilket også tilfører whiskyen en smagsnuance. Fadene er typisk på 55, 180, 250 eller helt på til 500 liter.

Et eksempel: Brian Toft køber fire 55 liter fade på et destilleri. To af fadene sælger han videre til andre whiskyhandlere. Et fad sælger han videre som andele til sine kunder (det kommer vi tilbage til), når whiskyen er ti år, og det sidste beholder han selv og beslutter senere dets skæbne - typisk at lagre det videre i endnu 10 år, før det udloddes i andele, eller hældes over på et andet fad for at give det en ny smagsnuance, inden endnu et andelssalg.

Og lidt mere kompliceret end det netop fortalte er det dog i virkeligheden. Alle fade, der bruges til whisky i Skotland er forsynet med et nummer. En nummerplade. Og ejere af fade skal have alle deres nummerplader samlet i

en garage, hvis de skal forblive i Skotland.

»Og det er lidt skidt,« siger Brian Toft.

For fade, der har ligget ned - og det gør alle fade - tørrer med tiden ud på overfladen. Det er nemlig sådan, at fordampningen i et fad er på omkring to procent om året, så indholdet i et fad svinder for hvert år.

»Man kalder fordampningssvindet for *angel's share* (englenes andel). Og når et fad med en tør side ruller, løber der noget ud. Et svind der skal lægges til *angel's share*,« siger Brian Toft, der har sin fadeparkering i Sydsotland.

Afvandet whisky

Brian Toft bryder sig som whiskymand ikke om fortyndingen af whiskyen. Ikke fordi, det får procenten ned. Men fordi:

»Nedvanding, kalder man det. Men når man tilsætter vand, sker der det, at whiskyen bliver hvidlig og uklar, hvorfor den skal filtreres, og i denne proces går der værdifulde olier, smags- og duftstoffer tabt. For at genvinde farven tilsættes der typisk karamel. Det skal man aldrig med whisky, som kommer lige fra fadet - »straight from the cask«,« som han siger.

Det eneste »rigtige« whisky er tilsat under hele processen er et gazebind på indersiden af træfadet, der holder træsplinter adskilt fra dråberne.

Et fad på andele

Som nævnt køber Brian Toft whisky på fade - og sælger indholdet videre på andele. Han vejleder kunderne, så den andel, de køber, rammer den smag og whiskytype der er deres fortrukne. Han kan hjælpe, hvis du vil købe et helt fad selv.

Er det f.eks. et 180 liters fad, der skal lagre i 10 år, vil *angel's shares* og fadflytning bringe indholdet i tøndens ned til cirka 148,4 liter. De sælges på forhånd til omkring 90 andelshavere, der om de 10 år hver så vil modtage to flasker à 0,7 liter.

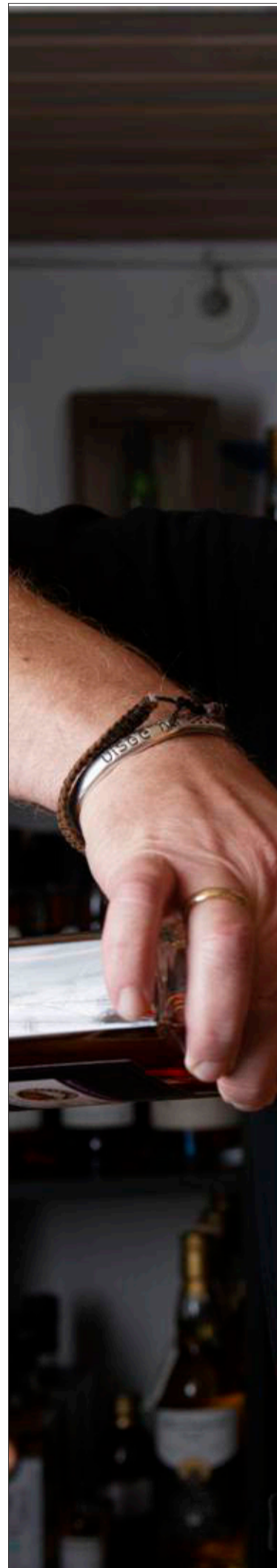
Det yngste indhold, han har købt indtil andelssalg, var nul år - og lige hældt på fadet efter destilleringen. Det ældste havde allerede ligget i 43

år. Disse flasker blev solgt i butikken til ca. 1.095 kr. og ikke som andele.

En andel koster med det hele fra 960 kr. til 1.690 kr. For prisen fås to flasker af ens eget whisky og dermed en god historie at fortælle.

Når fadandel.dk/Brian Toft køber et fad - er trætønden hans.

Den tomme tønde kan enten sælges tilbage til destille-





I samme øjeblik Brian Toft, indehaver af fadandel.dk, hælder dyrebare skotske dråber op i whiskyglaset, breder der sig en yderst behagelig duft i hans butik. Fotos: Kasper Heden Andersen

riet eller til en af andels-haverne:

»Mange synes faktisk, det er sjovt at have tønden, "deres" whisky har lagret i, stående i herreværelset,« fortæller Brian Toft, der da også selv har flere tomme tønder stående i forretningen. Den tomme tønde kan også

hakkes i flis til at bruge i grillen:

»En bøf bliver altså ikke dårligere af at have ligget på grillen sammen med lidt røg fra en whiskytønde,« siger Brian Toft.

Foredrag, covid og brexit

En anden del af forretningen

fadandel.dk er whiskysmagning.

De holdes ofte på Damtoften. Huset har en stor velkomststue, hvor et massivt egetræsbord med stole omkring er den perfekte ramme til besøg fra bl.a. whiskyklubber fra ind- og udland. Dog har tiden med corona sat en



Her er to flasker whisky fra samme årgang og fra samme destilleri. I mange år, hvor de lagrede på to ens fade i Skotland, var de ens. Men da whiskyen fra det ene fad blev tappet på flasker, blev det andet fad tappet over i et andet fad, der tidligere havde haft sherry i sig. Det gav whiskyen en mere gylden farve og en marginalt lavere alkoholprocent. Det er sådan noget, Brian Toft "leger" med. Og lever af.



Gin, rom og whisky. Voerladegårds eneste butik har kvalitet på hylderne.



Brian Toft er formand for borgerforeningen i Voerladegård, som gerne vil have Skanderborg Kommune til at udstykke flere byggegrunde i landsbyen ved Mossø. Borgerne vil nemlig gerne være flere, end de 582 de i dag er.

alvorlig dæmper på den del af virksomheden. 500 billetter á 400 kr. var købt - og er blevet tilbagebetalt.

»Det har selvfølgelig også kostet noget salg fra butikken. Før kom der således jævnligt en bus med nordmænd, der lovligt måtte hjemtage syv flasker hver.

Det gav noget omsætning,« siger Brian Toft, der har modtaget en coronahjælpepakke, som han dog skal betale tilbage, da det, der blev tabt af omsætning i foråret, er genvundet hen over sommeren.

Så Brian Toft klager ikke. En bekymring har han dog. Skotland har forladt EU, og

hvad det får af handelsmæssige konsekvenser vides endnu ikke.

»I værste fald kan det måske komme til at betyde en ekstra told på 25 pct.,« siger Brian Toft.

Og det kommer detailhandlen i Voerladegård jo nok ikke til at vokse af.