

Denne gjengen er det fire års ventetid for å hengja med



MESSEKLARE: Styret i whiskyklubben på Nærbø er samla for å leggja siste hand på whiskyfagmessa på Jærmuseet laurdag. Frå venstre: Birger Høyland, Alf Reime, Njål Sikveland, Henrik Lode, Aslak Sviland, Tom Mæland, Emtan Aadnesen og Tor Knudsen (Eivind Mikkelsen var ikkje til stades).

Whiskyklubben på Nærbø har forbod mot damer og blankt brennevin, og så har dei eit anstrengt forhold til isbitar.

Samlingsplass for whiskyinteresserte menn. Har eit tak på 96 medlemmar. Lang venteliste. Ønskjer å fremja kunnskap om whisky. Medlemsmøte seks gonger i året på Nærbø.

I «Jærens ærverdige forening for uisge beatha's fremme» er det mykje tull og tøys, men når det kjem til whisky er det alvor. Så alvor at klubben har betalt 12.000 kroner for ei flaske av dei edle dråpane, som for ei stund sidan vart fortært på eit klubbmøte.

Aldri is

Det er god stemning på nedlagde Jernbanen pub på Nærbø. Rundt eit bord i eine enden av lokalet sit ein gjeng menn. På bordet står eit par datamaskinar, men hovudgjesten står midt på bordet - ei flaske whisky.

Den er dei einige om skal nytast i små slurkar, gjerne med ein dråpe vatn for opna opp smakane. Og for dei som lurar på om klubben går for whisky «on the rocks», så gjer dei ikkje det. Whiskyen skal vera romtemperert.

- Nedkjøling drep smaken. Isbitar er bare for ting som ikkje smakar godt, slår leiar Aslak Sviland fast, medan styremedlem Njål Sikveland tek eit godt grep rundt glaset for å temperera dei edle dråpane litt ekstra.



Det starta hjå Emtan Aadnesen (t.v) i 1996. Med på stiftinga var også Henrik Lode. (I bakgrunnen dagens leiar Aslak Sviland.) Foto:

Starten

Det heile starta i 1996. Tre menn frå Nærbø var samla på puben til Emtan Aadnesen, den gamle butikken til bestefaren Emelankton. Dei tre hadde det så hyggeleg at dei gjerne ville treffast igjen, gjerne over noko godt i glaset. Men puben hadde bare skjenkeløyve for brennevin for slutta lag. Forslaget om å danna ein whiskyklubb kom derfor raskt på bordet og dei vart samde om å ta med seg fem personar kvar. Før kvelden var omme hadde verda fått ein ny whiskyklubb.

- Me vil ikkje vera ein snobbeklubb, fortel ein av stiftarane Alf Reime og siktar til vinklubbar som kan smaka det meste tenkelege ut av ein slurk med vin. Derimot ville dei vera ein drøseklubb, og for at alt skulle gå rett føre seg måtte det vedtekter og formålsparagraf på plass.

Målet var å samlast hjå Emtan Aadnesen og sidan brannvedtektene der sa at det ikkje kunne vera meir enn 100 personar inne, var det utgangspunktet for medlemstaket i whiskyklubben.

- Dette var jo i 1996, så då landa me på maksimum 96 medlemmer, slår Reime fast, og legg til at dette også er den høgaste brennevinsprosent ein kan få.

Derfor har klubben nettopp 96 medlemmar. Og 43 på venteliste. Utfordringa er at det er ikkje så mange som melder seg ut frivillig. Derfor er det i snitt fire års ventetid på å få lov å bli medlem.

Tre av dei opphavlege medlemmane sit framleis i styret. Utanom Reime og Aadnesen har også Henrik Lode vore med sidan starten.



*LUKT: Det er ikkje bare smaken som tel, lukta er også viktig.
Njål Sikveland viser korleis det skal gjerast når ein skal smaka whisky som ein proff.*

Maskulin klubb

Vedtektene kom raskt på plass. Og ein klubb med respekt for seg sjølv, har sjølv sagt også ein formålsparagraf. Den er som følgjer:

«Å skape et maskulint, sosialt samvær til fremme for kunnskap, ferdighet og glede omkring Whiskyens historie, utbredelse og nytte for den enkelte og samfunnet.»

Derfor er det gjerne inga overrasking at dette er ein rein herreklubb, og grunnen til det har gjengen rundt bordet også ei forklaring på.

- Å samla begge kjønn, der folk er gifte på kvar sin kant, for å drikka brennevin. Det blir bare klatt, slår Alf Reime humoristisk fast.

På messene er kvinner like velkomne, men på medlemslista er det bare menn.



EIN VITENSKAP: Njål Sikveland roterer glaset og demonstrerer korleis ein whiskykjennar granskar dei edle dråpane før han smakar.

Klubben, som truleg er Norges største whiskyklubb, har seks medlemsmøte i året, der ein går gjennom eit fast program med whiskysmaking, whiskynytt, foredrag, quiz og ikkje minst mykje godt drøs - ofte om whisky.

- Me kan halda det gåande heile kvelden å snakka om whisky. Det er klubbkveldane som skaper miljøet, i tillegg til utanlandsturane, seier Reime.

Klubben reiser nemleg jamleg på turar, ofte til Skottland, men dei har også vore i både Sverige, Tyskland og Irland. Medlemmane reiser også på whiskymesser utanom dei faste turane, og har blant anna vore på verdas største whiskymesse i London. I innleiinga av ein masterklasse, halden av ein ekspert, vart det informert om ulikt som skjer i whiskyverda. Blant millionbyar som Sydney, New York og London, stod det eit namn som fekk jærbuane til å bli ekstra rake i ryggen. Ekspertane hadde nemleg sett opp vesle Nærbø på whiskykartet.

- Me har fått fatt i verdens beste whiskyekspertar og har blitt ein respektert whiskyklubb i Norge. Det er stas, smiler Sviland.



NORGES STØRSTE: Aslak Sviland er leiar av klubben, som truleg er Norges største whiskyklubb.

Pøsar ikkje

Nye medlemmar må bli anbefalte av eksisterande medlemmar og det blir stilt krav.

- Me vil ikkje ha dei som bare liker å drikka. Me smakar whisky, me pøsar ikkje, seier Reime og legg til at mykje av medlemskveldane rett og slett går med til å drøsa - om whisky. Me er rett og slett bare ein haug med folk som liker å smaka på whisky seier Reime.

- Ingen av oss er særleg gode på å gjenkjenna ulike sortar, men me er veldig glade i å snakka om det, skyt leiaren inn.

Litt mild whiskymisjonering er også viktig for klubben. Noko som også er ein av grunnane til å invitara til stor whiskymesse annakvart år. Fyrste gongen var i 2006. Den sjuande messa går av stabelen fyrstkomande laurdag (20.10.2018)



SMAKSPRØVE: Også på styremøtet blir det plass til ein liten smaksprøve.

Gjengen har valt å halda ein god struktur på organisasjonen og møta og trur at det er mykje av grunnen til at klubben framleis eksisterer.

- Me har funne ein brukbar profil. Det er få som sluttar, slår Reime fast.

Sjølv om passive medlemmer innimellom kan bli spurt om dei ønskjer å slutta for å gi plass til nye medlemmer, er det mykje som skal til for å bli ekskludert.

- Men å drikka blankt brennevin på klubbkvelder - det er ekskluderingsgrunn, slår Njål Sikveland fast.



God drøs og god stemning er viktig for whisky-gjengen. Frå høgre: Njål Sikveland, Alf Reime og Birger Høyland.