



Scoma News

Jahrgang 9

Ausgabe April 2005

Nr. 04



Kilchoman Distillery

Lange Zeit war es wohl besser vom Kilchoman Projekt als von einer Brennerei zu sprechen.

Immer wieder angekündigt und dann eingeschlafen - aus Mangel an zahlungskräftigen Investoren. Hier gilt nun doch der Sprichwort „Was lange währt, wird endlich gut“. Sie ist eingetroffen auf der Rockside Farm, die Ausrüstung zum Brennen von Whisky. Die Ankündigung einer offiziellen Eröffnung während des *Islay Festival of Malt & Music 2005* ist wohl im Gegensatz zu vorherigen Bekanntmachungen als zutreffend einzustufen. Mit Kilchoman entsteht auf Islay die erste neue Brennerei seit ca. 1880!

Die Kilchoman Brennerei ist eine Rückbesinnung auf das Whiskydestillieren im alten Schottland. Hier entsteht ein Whisky, bei dem wirklich alles von einem Ort kommt.

Das Wasser kommt aus der eigenen Quelle, die in den Hügeln nahe der Farm entspringt, erst auf der Rockside Farm genutzt weiterfließt zum nächsten Einsatz - in der Bruichladdich Brennerei. Die Gerste wächst und reift auf der Rockside Farm. Man startet mit Hybrid-Varianten der Sorten Optic und Chalice. Das Getreide wächst ohne jegliche Giftbehandlung gegen Schädlinge, denn - so der Hinweis aus der Brennerei - durch die Lage an der Westküste der Insel und dem stetigen Westwind liegen die nächsten Getreidefelder, von denen Schädlinge herüberwehen könnten, an der Ostküste Kanadas! Die Gerste wird auf einer Tenne (*floor malting*) der Farm gemälzt, getrocknet (mit und ohne Torf), angemaischt, vergoren, destilliert und zur Reifung in Eichenholzfässern eingelagert. Selbst eine Abfüllung des ausgereiften Whiskys auf der Farm ist



für den notwendigen Zeitpunkt vorgesehen. Also wie in Großvaters Zeiten und völlig entgegengesetzt zum heutigen Konzept der Großkonzerne in der schottischen Whiskyindustrie, die viele Teilschritte der Whiskyherstellung zur Kostenminimierung und zur Optimierung der Gewinne der Aktienbesitzer (in Neudeutsch *share holder's value*) zentralisieren. Hier sei angemerkt, das zum Ende des 19. Jahrhunderts auf Islay 13 Bauernbrennereien (*farm distilleries*) bestanden, die entweder mit der Einführung strengerer Besteuerungsvorschriften eingingen oder von den heutigen Brennereien der Inseln adsorbiert wurden.

Die Kilchoman Brennerei ist auf eine Kapazität von 180.000 Liter Alkohol (OLA) konzipiert. Im ersten Produktionsjahr sind jedoch nur 35.000 OLA geplant,

trägt, ein Bauunternehmen von der Insel Islay, das bereits Erfahrungen bei den Baumaßnahmen zur Wiederinbetriebnahme der Ardbeg Brennerei gesammelt hat.

Beim diesjährigen **Islay Festival of Malt & Music** soll am 3. Juni dann die offizielle Eröffnungsfeier stattfinden, auch wenn die Aufnahme der Produktion schon für die Wochen davor eingeplant ist. Es gilt, keine Zeit zu verlieren.

Die Eröffnungsfeier dürfte sehr interessant und amüsant werden, gab es doch am Tag der offenen Tür, dem 31. Mai 2004, ein Grillfest mit ausreichenden Mengen von Fleischklopsen (Burger) und Würstchen von der Islay Fine Food Co, Bier aus der lokalen Mikrobrennerei Islay Ales (Mitbesitzer Whiskyexperte W. Schobert) und einen aufregenden Vortrag von Charles MacLean zu seiner Theorie, dass die Insel Islay und insbesondere die Gegend um Kilchoman die „Wiege“ des schottischen Whiskies sei:

Im späten 13. Jahrhundert heiratete Angus Óg, Lord of the Isles, Agnes, die Tochter von Cú-maige nan Gall Ócatháin, einem Fürsten der Provinz Ulster, Irland. Sie soll nicht nur Krieger, sondern auch Künstler und Wissenschaftler mit nach Islay gebracht haben und so schreibt man ihr die Ansiedlung des Clans MacBeatha (auch MacBethadh, MacBeth, engl. Beaton) im Bereich Kilchoman zu. Es ist dies ein Clan, der sich besonders der Heilkunde widmete und künftig die Ärzte für den Lord of the Isles stellte. Es ist möglich, aber nicht gesichert, dass die Heilkundigen auch mit der Kunst des Destillierens vertraut waren und diese mit nach Islay brachten.

Die Kilchoman Brennerei bietet

nun im Internet unter (www.kilchomandistillery.com) die Möglichkeit, das Entstehen der Brennerei zu verfolgen und zwar in der Form eines Tagebuches:

09.02.2004

75 Tonnen Gerste von den Feldern der Rockside Farm werden für die kommende Whiskyproduktion eingelagert

04.02.2005

Das Gär- & Brennhaus erhält einen neuen Farbanstrich

07.02.2005

Dennis, Eddie, Graham und Neil verladen bei A. Forsyths & Son of Rothes die Ausrüstung für die Brennerei auf den Lkw für die Fahrt zur Isle of Islay

08.02.2005

Der Maischebottich aus Edelstahl wird mit 2 Gabelstaplern vom Lkw abgeladen und wartet

auf den Transport in das Gär- & Brennhaus.

09.02.2005

Die Brennblasen sind zusammengebaut und warten auf den Einbau

10.02.2005

Der *low wines & feints*-Sammeler wird vom Lkw abgeladen

11.02.2005

Der 4,5 Tonnen schwere Maischebottich wird durch den Aufbruch um die Haustür in das Gär- & Brennhaus geschafft

12.02.2005

Einer der zwei Kühler (*condenser*) wird in das Gär- & Brennhaus transportiert. Die Kühler sind etwas kleiner als für eine Brennerei dieser Größe üblich.

13.02.2005

Der Umbau der früheren Küche zum Besucherzentrum ist fertig gestellt.

14.02.2005

Die Brennblasen stehen nun an Ort und Stelle. Die Verbindung zu den Kühlern (*lyne arms*) wird erstellt. Vor den Kühlern befindet sich nun der *low wines & feints*-Sammeler, auf dem nach Anlieferung der *spirit safe* stehen wird.

15.02.2005

Der Maischebottich hat seine endgültige Position erreicht.

17.02.2005

Der Dampferzeuger wandert in den Raum für Boiler und Generator. Der Dampferzeuger soll später die Brennblasen und die Wärmetauscher betreiben.

18.02.2005

Der erste der zwei Gärbottiche aus Edelstahl gelangt durch den Aufbruch um die Haustür in das Gär- & Brennhaus. Jeder Gärbottich hat 6.000 Liter Inhalt

27.02.2005

Die Brennblasen sind nun an die Dampfleitungen angeschlossen

28.02.2005

Wasservorratstank und Dampferzeuger stehen an Ort und Stelle und die Versorgungsleitungen werden angeschlossen.

02.03.2005

Der Stahlrahmen für den Raum zur Aufnahme der Mühle und der Maischebottiche entsteht.

03.03.2005

Ein weiterer Stahlrahmen für die Malztenne wird errichtet

04.03.2005

Der nächste heranwachsende Stahlrahmen entsteht zur Aufnahme der Darre und des Pagodendaches.

05.03.2005

Ein Starkstromgenerator für die künftige Energieversorgung der Brennerei wird eingebaut

Vermischtes

Distillery for sale

Es ist wieder soweit, die nächste Brennerei steht zum Verkauf an. Allied Domecq möchte sich nach den neuesten Informationen von der 1998 eingemotteten **Imperial** Brennerei in Carron, direkt am River Spey trennen. Fraglich ist, welcher Unabhängige Abfüller dieses Mal das Rennen macht.

Whisky made in Frisia

Die Pilze, die als Brennerei-Projekte aus dem Boden schiessen, haben jetzt auch den Norden Hollands erreicht.

Die *Us Heit Brauerei* in Bolsward, Provinz Friesland, teilt jetzt mit, dass hier im Oktober 2005 der erste Single Malt Whisky nach dreijähriger Reifezeit abgefüllt werden soll.

Craigellachie Hotel

Gerade hat das Hotel im gleichnamigen Ort am Ufer des River Spey vom Whisky Magazine die Auszeichnung *Whisky Hotel of the Year* erhalten, da rauscht durch den Blätterwald die Nachricht **Craig is sold!**

Das für eine reichhaltige Auswahl an Whiskysorten bekannte und deswegen von Schott-

landreisenden geschätzte Hotel ist seit diesem Monat in den Besitz von Garry Gibson und Gaynor Salisbury übergegangen.

Das Tagesgeschäft des Hotels wird weiterhin von Duncan Elphick geführt, Auch die Bar mit dem Whiskysortiment soll erhalten bleiben. Die Whiskysammlung jedoch wird wohl in nächster Zeit verschwinden.

Da der Besitzerwechsel etliche Unruhe unter den Whiskyliebhabern auslöste, sahen sich die neuen Eigentümer zu einer Erklärung über ihre Pläne mit dem Hotel veranlaßt:

*To the Friends of
Craigellachie Hotel*

It has come to our attention that there may be a slight doubt about our intentions regarding the hotel.

We fully recognise the importance of the whisky business to the hotel, in particular The Quaich Bar, and whilst it is true we are discontinuing the Craigellachie Malt Whisky Collection Club for administrative reasons, we shall be investing considerable time, effort and resources to building on the excellent reputation that the hotel enjoys as a whisky venue

worldwide. The Quaich Bar will, of course, remain a vital ingredient to the Craigellachie brand. We are fully committed to the promotion and development of Craigellachie Hotel as a unique whisky destination.

Due to unforeseen events we have had to delay the takeover of the hotel a few weeks but we very much look forward to a long and successful ownership of this magnificent hotel and to build on the excellent relationships you currently enjoy with the hotel.

with best regards

Garry Gibson and Gaynor Salisbury

Warnhinweis

Der *Routard Guide* - der Reiseführer der Franzosen - empfiehlt in der neuesten Ausgabe den Schottlandreisenden besser Scotch bei den Brennereibesichtigungen (möglichst kostenlos) nur zu probieren, aber vom Kaufe abzusehen, da das schottische Nationalgetränk im UK halt einfach zu teuer sei. In Schottland probieren, daheim kaufen! Dieser Hinweis gilt wohl für die meisten EU-Länder.

this is north scotland 21.03.05

Glen Garioch

Morrison Bowmore kündigt einen Glen Garioch 15 y.o. mit einer Nachlagerung im Bordeaux Weinfäß als Exklusivabfüllung für den Markt in Taiwan an. Die Reifung im Rotweinfäß ist mit 7 Jahren ungewöhnlich lang für eine Nachlagerungszeit. Der lange Kontakt zum Weinfäß läßt einen kupferfarbenen Whisky heranreifen mit einer reichen Palette von Weinaromen.

Fergus Hartley, Direktor für den Duty Free-Bereich Asia Pacific and Americas, ist sich sicher, dass mit dieser Kombination aus Weinaromen mit dem blumigen Bukett, vermischt mit Torfigkeit des Glen Garioch exakt der Geschmack der Konsumenten in Taiwan getroffen wird.

this is north scotland 19.03.05

Mälzerei am Ende

Muntons plc., eine der grossen Mälzereien im UK, will Anfang 2006 die Robert Kilgour Maltings in Kirkcaldy aus Kostengründen schliessen und damit die Auslastung der Mälzerei in Bridlington, Yorkshire, fördern. Insider hingegen munkeln, bei Muntons habe man

den Zeitpunkt für anstehende Modernisierungen verschlafen und jetzt seien die Kosten für dringend notwendige Rationalisierungen davongelaufen.

Mit der Schließung der Mälzerei werden 30 Jobs verschwinden. Unklar ist, ob die von Bauern in Fife, Tayside und Angus bezogenen 45.000 Tonnen Gerste nun nach Yorkshire transportiert werden oder hier doch andere Lieferanten zum Zuge kommen - zu Lasten der schottischen Bauern. Der Abgeordnete Andrew Buckle sieht in der Schließung der Mälzerei in Kirkcaldy eine Gefahr in der Versorgung der Whisky-Industrie. Seiner Meinung nach ist ein Whisky erst dann ein echter Scotch, wenn er aus rein schottischer Gerste gebrannt sei. Die schottische Herkunft der Gerste sollte als ein wichtiges Werbeargument in der Vermarktung genutzt werden. John Kinnaird von der National Farmers Union NFU teilt natürlich diese Meinung und fordert sogar die vertragliche Bindung der grossen Whiskykonzerne an die Abnahme von Malz aus schottischer Gerste.

Erwartungsgemäß verteidigt Campbell Evans von der Scotch Whisky Association hingegen den freien Einkauf von Malz als Schutzmechanismus für Ernteauffälle oder Qualitätsmängel. Er verweist auf den Scotch Whisky Act, der für den Scotch lediglich das Destillieren und Reifen in schottischen Landen fest schreibt.

The Scotsman 03.03.05

Schwindender Markt für Malz

Die schottischen Getreidebauern warten zur Zeit noch auf das Trocknen der Felder, damit die Frühjahrssaat ausgebracht werden kann. Doch sollen sie wirklich Braugerste ausbringen?

Nach der Ankündigung von der anstehenden Schließung der Mälzerei in Kirkcaldy mit einem Getreidebedarf von 45.000 Tonnen treffen noch weitere negative Nachrichten ein.

Andrée Defois von der Abteilung Strategie Grains der HGCA

(Home-Grown Cereals Authority), weist nun warnend darauf hin, daß der europäische Markt für Malz in der Umstrukturierung sei. Neue Mälzereien entstehen hafennah und Überkapazitäten - besonders im UK und in Deutschland - werden geschlossen. Er schätzt den Bedarf für 2004/5 in den 25 Mitgliedstaaten der EU an Gerste für die Malzherstellung auf 11 Mill. Tonnen gegenüber 10,9 Mill. Tonnen im Vorjahr. Doch spannend wird die Vorplanung für den zu erwartenden Anbau für Braugerste.

Für Großbritannien sind 2,1 Mill. Tonnen geplant bei einem Bedarf von nur 1,8 Mill. Tonnen. Auch für die Niederlande wird für 2005 eine Überproduktion von 80.000 Tonnen erwartet.

Ein steigender Bedarf für die Braugerste wird hingegen erwartet für die EU-Länder

- Belgien	65.000 t
- Deutschland	20.000 t
- Finnland	40.000 t
- Frankreich	80.000 t
- Litauen	45.000 t
- Schweden	90.000 t

Insgesamt steht dem geplanten Bedarf von 11 Mill. Tonnen ein erwarteter Anbau von 13,6 Mill. Tonnen gegenüber.

Josh Dadd von der HGCA weist darauf hin, dass die Getreidefarmer den Anbau von Braugerste nicht isoliert betrachten dürfen, sondern nur im Verbund mit den anderen Getreidesorten Weizen und Mais, die ebenfalls Verwendung in der Alkoholherstellung finden.

Der weltweite Vorrat an Weizen und Mais stieg im letzten Jahr um gute 30 Mill. Tonnen auf 260 Mill. Tonnen. Das sind zwar die niedrigsten Vorräte seit 1983/4 und machen die Getreidepreise weiter wetterabhängig. Doch die Vorräte bei Braugerste liegen bei 51 Mill. Tonnen und sind die zweithöchsten seit 1992/3 und drücken somit auf die Preise.

The Scotsman 08.03.05

West Virginia Whiskey
Rodney Facemire in Summers-

ville, West Virginia brennt seit 2002 den *Southern Moon Corn Liquor*, den er gerne direkt an die Besucher seiner Brennerei verkaufen möchte, aber nicht darf. Das Recht zum Verkauf von Alkohol haben nach dem in West Virginia gültigen Recht nur die 159 lizenzierten Alkoholverkaufsstellen. Doch der Entwurf eines neuen Gesetzes gibt ihm Hoffnung.

Tritt dieses Gesetz in Kraft, so erlaubt es dann den Betreibern von sogenannten Minibrennereien den direkten Verkauf an den Konsumenten. Das beantragte Gesetz begrenzt zwar die Jahresproduktion dieser Minibrennereien auf ein Maximum von 20.000 Gallonen Alkohol. Abgefüllt ergäbe die Produktion immerhin etwas mehr als 100.000 Flaschen. Facemire würde diese Einschränkung nicht stören. Er hat im letzten Jahr die Anfragen der Besucher gezählt und hätte 1.700 Flaschen direkt verkaufen können.

Allerdings ist noch eine weitere Auflage im neuen Gesetz enthalten: nur ein Viertel der verwendeten Materialien darf von außerhalb des Bundesstaates stammen. Payton Fireman, Betreiber der zweiten Brennerei in West Virginia, hätte hiermit ein Problem und sieht sich sogar in seiner Existenz bedroht. Ist doch *Mountain Moonshine* ein Verschnitt von landesweit in den USA zugekauftem Alkohol mit dem Corn Whiskey aus seiner Morgantown Brennerei.

SFGate 23.02.05

Formel I

Das Jahr 2005 dürfte für den Rennstall von McLaren ein erfolgreiches werden, steht doch ab dem 21. August 2005 ein besonderer Treibstoff zur Verfügung: Johnnie Walker Scotch Whisky.

Dieser Treibstoff ist aber weniger zur Verwendung in den Motoren der Rennwagen geplant, sondern zum Antreiben der Stimmung der Zuschauer.

Diageo hat einen vorerst auf 3 Jahre befristeten Werbevertrag

mit McLaren abgeschlossen, der dem Rennstall jährlich 15 Mill.£ einbringt und damit die Lücke schliessen wird, die West hinterläßt. Die Werbung für die West-Zigaretten auf den McLaren Rennwagen wird von Imperial Tobacco zum 31. Juli 2005 beendet. Man folgt damit einer Entscheidung der britischen Regierung, die die Bewerbung von Tabak im Sportbereich untersagt hat. *The Herald 23.02.05*

Umbaupläne

Wm. Grant & Sons will das Besucherzentrum in der Glenfiddich Brennerei für 1,7 Mill.£ umgestalten.

Bereits im letzten Jahr wurden für die Sanierung der sanitären Anlagen 100.000£ investiert in Granitfliesen, Eichenpaneele für die Wandverkleidung, etc. Zu den jetzt geplanten Maßnahmen gehört der Umbau der Flaschenabfüllanlage in einen Repräsentationsraum für die Marke Glenfiddich, eine Bar und eine Cafeteria. Auch soll der Rundkurs der Führung um weitere Gebäude erweitert werden.

Die Ridley Scott Associates, Produzent von Kinofilmen wie *Gladiator* und *Top Gun*, informieren den Zuschauer in einem 15minütigen Film über die Geschichte hinter der Herstellung von Whisky. Auf diesen Film darf man gespannt sein!

Die Umbaumaßnahmen sollen rechtzeitig vor der Hauptsaison des Whiskytourismus beendet sein, gilt es doch, die bisherige Besucherzahl von gut 100.000 Personen durch das neu gestaltete Besucherzentrum noch zu steigern.

this is north scotland 02.03.05

Busservice

Die Veranstalter des *Spirit of Speyside Whisky Festival 2005* möchten, dass die Teilnehmer in diesem Jahr mehr Whisky trinken. Um dadurch nicht die Verkehrssicherheit auf den Wegen zu den Brennereien zu gefährden, haben sie den Busservice zu den Veranstaltungsorten deutlich erweitert.

Neue Abfüllungen

Scotland

Angus Dundee plc. bringt aus der erst neu erworbenen Brennerei Glencadam einen

Glencadam 15 y.o., 40%

Zusätzlich folgt man dem Beispiel der Großen in diesem Geschäft und bringt eine **Annual Distillery Bottling**. Die erste Abfüllung ist ein



Glencadam 26 y.o., 55%

Dark Sherry Maturation

abgefüllt wurden ganze 284 Flaschen.



Isle of Arran Distillers setzen jetzt die Reihe der Abfüllungen mit deklarierten Alter fort mit

The Arran Malt

Vintage Collection 1996

Auf dem Rückenetikett der Dose ist ein Alter von 8 Jahren deklariert. Dieser Hinweis fehlt allerdings auf dem Flaschenanhänger. Abgefüllt wurden 6.000 Flaschen mit 46 % ohne Kältefiltration. Zusätzlich gibt es jetzt den für viele Brennereien obligatorischen Sahneliqueur

Arran Gold Cream Liqueur mit 17 % Anteil Arran Malt.

Bruichladdich plc. hat einen weiteren *Mixed Single Malt* geschaffen mit dem:

Bruichladdich Infinity

Er trägt keine Altersangabe und entstand durch Mischung von Bruichladdich Malt aus den Jahrgängen 1989-91, alle gereift in excellenten Sherryfässern, verfeinert mit einem Spritzer des jungen und torfigen Port Charlotte. Ein Single Malt per definitionem, denn alle eingesetzten Malts stammen aus einer Brennerei. Einer der „Renner“ auf der Whisky Live London Anfang März.

Glenmorangie plc. bietet für die Glen Moray Brennerei in Elgin wieder einen Malt ohne eine Nachlagerung im Weinfaß an unter der Bezeichnung

Glen Moray Classic

Der Hinweis *classic* ist aller-

dings nur mit Mühe neben dem Brennereiwappen zu finden.



Inver House Distillers folgt dem Trend der Zeit nach älteren Abfüllungen und der Ablehnung der Kältefiltration bei den Konsumenten mit dem



Old Pulteney 17 y.o., 46%

Stolz wird auf die Lage der Brennerei an der Nordsee hingewiesen mit

The genuine maritime malt

Morrison Bowmore kündigt für ihre Brennerei in den Highlands eine ungewöhnliche Nachlagerung an mit dem

Glen Garioch 15 y.o. Bordeaux Cask Finish

Näheres unter Vermischtes

Aus ihrer Brennerei auf der Isle of Jura bietet *White & Mackay* als Abfüllung in Faßstärke den

Isle of Jura 30 y.o.

gereift im Sherryfaß.

USA

Wie bereits berichtet, hat die Idee der Nachlagerung im vorgenutzten Faß inzwischen auch den Bourbon erreicht. Der



Wild Turkey

Sherry Signature, 43%

- ein zehnjähriger Bourbon mit einem zeitlich nicht deklariertem Finish im Oloroso-Faß, ist inzwischen auch auf dem deutschen Markt angekommen.



Diageo gibt für 2005 folgende geplante Abfüllungen bekannt, die im September 2005 auf den Markt gelangen sollen. Die noch nicht erfolgten Anfüllungen sind wieder mit Faßstärke geplant.

Rare Malts Selection

Brennerei	Alter	Region	Status	Faßsorte	dest.
Glen Mhor	28 y.o.	Highland	geschlossen	American Oak	1976
Glendullan	26 y.o.	Speyside	in Betrieb	American Oak	1978
Linkwood	30 y.o.	Speyside	in Betrieb	American Oak	1974
Millburn	36 y.o.	Highland	geschlossen	American Oak	1969

Special Releases

Brechin	26 y.o.	Highland	geschlossen	American Oak	1977
Brora	30 y.o.	Highland	geschlossen	American/European Oak	
Caol Ila	25 y.o.	Isle of Islay	in Betrieb	American Oak	1979
Convalmore	27 y.o.	Speyside	geschlossen	European Oak	1977
Lagavulin	12 y.o.	Isle of Islay	in Betrieb	American Oak	ohne Angabe
Port Ellen	25 y.o.	Isle of Islay	geschlossen	American Oak	1979
Talisker	25 y.o.	Isle of Skye	in Betrieb	American/European Oak	

Impressum

Scoma News
 Redaktion : Dr. Jürgen Setter
 - A Keeper of the Quaich -
 Herausgeber, Publikation, © :
 SCOMA
 Scotch Malt Whisky GmbH
 26441 Jever, Am Bullhamm 17
 Telefon : 0 44 61 - 91 22 37,
 Fax : 0 44 61 - 91 22 39
 eMail : scoma@t-online.de
 Nachdruck, fototechnische
 Vielfältigung, auch auszugsweise
 und elektronisch, nur mit
 schriftlicher Erlaubnis.