

# DEN DANSKE MALTKLUB

AF 24 JANUAR 1992.

Maltmøde 4, 2012 – 2. november

## **Mortlach - 20 y.o. – 56,5 % a.b.v**

Mortlach ligger malt-byen Dufftown, og var med sin etablering i 1823 det første af syv senere Dufftown destillerier. Det blev grundlagt af James Findlater. I en periode ejedes det af J. & J. Grant som demonterede alt destillerings udstyret. Det lå øde hen i en årrække. En frikirke rykkede ind i byg-magasinet, i mangel af bedre lokaler indtil en rigtig frikirke kunne blive bygget.

Destilleriet blev udbygget fra 3 til 6 kedler i 1897. Det skiftede ejer en del gange i løbet af det 20 årh. I begyndelsen af 1960'erne blev det gamle Mortlach revet ned og genopført. Det genåbnede i 1964.

I den dal destilleriet ligger i blev et slag udkæmpet i år 1010, hvor Malcolm II, scoternes konge, besejrede danskerne!

Den malt vi skal smage i dag er en 20 år cask strength på 56,5% fra Wilson & Morgan Barrel Selection.

## **Kilchoman Machir Bay – 46% abv.**

Kilchoman, (udtales kilhoman) blev etableret i 2005, det er et såkaldt farm-destilleri og det første, der er bygget på Islay i 124 år.

Anthony Wills, grundlægger og adm. Direktør, opkøbte malt of flaskede det under eget navn i otte år, indtil han fik ideen; hvorfor ikke starte sit eget destilleri.

Det gjorde han så!

Kilchoman giver mulighed for at se alle delprocesser i malt whisky destillering - fra byg til flaske. En del af byggen dyrkes på destilleriets jord. Den bliver sået i begyndelsen af maj og høstet i september. 100 tons maltbyg dyrkes og maltes på destilleriet. Dette svarer til 30% af den årlige produktion. Resten af malten købes fra Port Ellen Maltings på øen.

Kilchoman er et af kun seks destillerier i Skotland, der malter byg selv. Man tilstræber i øvrigt at nå 20 – 25 ppm. Størstedelen af destillerierne køber deres malt fra store kommercielle malterier.

Målet for produktionen i 2012 er 120.000 liter alkohol.

Malten, som destilleres til 69 % abv. reduceres til 63,5% abv. før påfyldning på fade. Der bruges "first fill" bourbon fade fra Buffalo Trace Distillery, Kentucky, USA og "first fill" Oloroso sherry fade (butts/hogsheads) fra Miguel Martin, Jerez, Spanien.

Den malt vi skal smage på i dag er 3, 4 og 5 års malt lagret på bourbon fade, blandet (vatted) og afsluttet i 8 uger på oloroso sherry fade før de er flasket.

Destilleriet byggede i øvrigt sit eget flaskeri på stedet i juni 2011, så det er virkelig alle aspekter af produktionen der foregår her.

Destilleriet egen hjemmeside kan i øvrigt anbefales. Her er flere detaljer omkring destilleriet og dets udstyr og produktion:

<http://kilchomandistillery.com/>