

Kilchoman distillery online tasting 7 juli 2021

Verslag door: Fred Blans



Een proeverij op een voetbalavond met Engeland en Schotland als ingrediënten kan een slechte cocktail worden. Onze host Peter Wills - zelf half Schots, half Engels - weet het echter bij onze aftrap echter goed te verwoorden 'I will be pleased when Engeland win and not too upset when they lose'. Zo dat is rustgevend, nu naar onze drams.



1) Kilchoman, 2021 'The Beginning' (100% Islay new make spirit, 63.5% abv)



The Beginning is de toepasselijke naam van onze eerste dram. Een new make spirit van 63.5 % abv. "We hebben hier te maken met een 100% gerst spirit van een nog jonge oogst van september 2020", begint on ze gastheer. "Er zal wat Sassy bij zitten maar het merendeel is Concerto. Het heeft ook een lichtere turfbehandeling gekregen van zo'n 20 ppm". De turfmelders in mijn neus noteren ook sinaasappelschil, vers tropisch fruit, tikkeltje citrus en een moutige zoetheid. "Geen suikerachtige zoetheid van de PX die we later vanavond gaan proeven, maar meer de zoetheid van het graan. Wat uit onze stills komt is zo'n 70% alcohol, maar we brengen het terug naar 63,5%. En dat is wat jullie nu proeven. Bij Kilchoman is het niet alleen het bourbon- of sherryvat dat haar werk moet doen maar in nog grotere mate zijn het de smaakstoffen die in de new make spirit zitten. Het is juist het Kilochoman karakter dat de boventoon moet voeren", zegt Peter. "Het is

daarom goed om een tasting te beginnen met deze new make omdat we geen kleurstoffen toevoegen en ook niet koud-filteren. We hopen dat het bourbon- of sherryvat smaken toevoegt aan onze Kilchoman spirit, maar mag het nooit domineren".

Uitbreiding

Peter geeft een online diashow en vertelt over de forse uitbreiding van Kilchoman Farm. "Op de eerste plaats is er 3 jaar geleden een nieuwe, grotere kiln en een moutvloer gerealiseerd. Dat was echt nodig omdat Kilchoman meer gerst wil verbouwen op het bedrijf. We proberen we zo'n 300 tot 350 ton binnen te halen. De akkers strekken zich nu uit tot aan Machir Bay en Kilchoman Church. We moesten daarvoor ook het drainagesysteem uitbreiden. Ook wilden we met de bouw van een nieuw still house onze productie verdubbelen. Dit betekent dat we ook extra opslag hebben gerealiseerd. Daarbij ook nog een nieuwe bottling line en vattings tanks. Onze toevoer zal niet alleen van Port Ellen Maltings komen maar zeker ook van onszelf. Daarnaast hebben we in februari 2020, zowaar tien dagen voor de lockdown, ons nieuwe bezoekerscentrum mogen openen.

Replica

"Er is veel op de schop gegaan, maar wat zal blijven is de wijze waarop wij onze whisky maken. Vandaar ook de replica stills en de replica mash tuns en wash backs. Onze 'from barley to bottle' aanpak zal ervoor zorgen dat aan het karakter van Kilchoman niets zal veranderen. Eigenlijk blijft het productieproces bij het oude: we blijven onze granen zelf verbouwen en ook onze eigen moutvloer gebruiken, zelf onze mout drogen in de kiln met turf, zelf de spirit distilleren, rijpen en bottelen. Alles in eigen huis zorgt zo voor een 100% Islay whisky.

Wisselende graanvarianten

Peter presenteert enkele luchtfoto's op het scherm. "Links van onze farm hebben we nu een akker van drainage voorzien om ook daar gerst te gaan verbouwen. Vanuit economisch perspectief is het eigenlijk niet zo verstandig om gerst op Islay te verbouwen aangezien de weersomstandigheden nogal grillig zijn. Enfin, we zijn begonnen met Optic maar dat is toch een kwetsbaar graan met haar dunne stengels; daarnaast Publican dat korter van stengel is en dus iets steviger maar wel met minder opbrengst. Concerto is de laatste 6 jaar in beeld en maakt zelfs het grootste deel uit van ons gerstverbruik. We zijn aan het experimenteren met onze eigen oogst van zo'n 150.000 ton met verschillende varianten. Dit jaar is dat zo'n 20% Sassy en de rest Concerto en daarmee hebben we zo'n 25 tot 30% van onze totale productie uit eigen huis". Een van de huiskamervragen gaat over het boodschappenlijstje dat Kilchoman bij Port Ellen Maltings kan inleveren. Peter geeft aan dat Kilchoman als bedrijf te klein is om te dicteren wat ze wil. "Dit jaar hebben we wat meer Concerto, vorig jaar Laureate en daarvoor Optic. Het is ook maar net wat er op dat moment aan oogst en dus aan opbrengst in dat jaar in zowel Schotland als de UK is".

Afzonderlijk distilleren

"Uiteraard rouleren we met de graansoorten wanneer ziektes de kop opsteken of wanneer het graan zijn tijd heeft gehad; ook bij het verschijnen van nieuwe varianten als Sassy en Laureate ligt een wissel voor de hand. Daarbij geeft een nieuwe variant echt een andere smaak. Bij de Optic vinden we vers fruit en meer dat moutige, terwijl de Sassy een andere textuur geeft, veel romiger is en minder fruitigheid geeft. Doordat we genoeg silo's hebben en het still house hebben uitgebreid, kunnen we ook de varianten apart distilleren. Wij zullen niet overgaan tot het zelf oogsten van ons graan. Dat doen de boeren in de omgeving voor ons en dat willen we graag zo houden: zij beheren akkers en wij maken de whisky; iedereen doet waar hij goed in is.

Eigen moutvloer

De moutvloer van Kilchoman ziet er 's zomers anders uit dan 's winters. In de zomer is het graan zo dun mogelijk verspreid om de kans op oververhitting te voorkomen en in de winter ligt het soms tot a 40 cm dik om juist de warmte vast te houden. Er bestaan in Schotland nog een handjevol distilleerderijen die een moutvloer gebruiken. Sommige gebruiken rekken of ijzeren vaten om de warmte te managen. "Wij hebben een betonnen vloer en gebruiken zo de natuurlijke warmte om in 4 a 5 dagen het proces te voltooien. Dit handmatig behandelen van de gerst vereist zorgvuldigheid. Juist omdat we in het begin van Kilchoman maar zo'n 300 liter alcohol per ton gerst konden realiseren (de commerciële jongens halen 400) was het een uitdaging om in het gehele proces zorgvuldig te zijn. We staan op Islay sowieso al achter als het om opbrengst van de velden gaat en dan is het van belang om zoveel mogelijk fermenteerbare suikers van onze moutvloer te halen. Momenteel zitten we op 380 liter alcohol. Niet slecht, toch?".

Capaciteit

De huidige capaciteit van Kilchoman zal dit jaar uitkomen op zo'n 400.000 liter alcohol; vorig jaar was dat nog 225.000 liter. "En als we voluit zouden gaan kunnen we komen tot zo'n 500.000 liter. Wanneer je dat afzet tegen Coal Ila met haar 7 miljoen liter dan zijn we een kleine speler op Islay. Wij verkopen ook geen malt whisky voor blends; ook niet voor Black Bottle. We hebben maar ongeveer tien vaten aan independent bottlers verkocht de afgelopen jaren en daarna niet meer. Over naamgeving op die flessen hoeven we ons daarom ook niet druk te maken. Samen met mijn twee broers vorm ik het sales and management team en proberen we een mooie Kilchoman malt whisky te maken voor nu. Mijn vader houdt zich bezig met cask management en tasting and sampling".

2) Kilchoman 'Machir Bay 2021' (46%, OB, 2021)



Machir Bay is de naam die ontleend is aan het strand dat ten westen van Kilchoman Farm ligt. "Het was de eerste whisky die we uitbrachten, de standaard Kilchoman whisky eigenlijk; onze belangrijkste op dat moment. In de eerste drie jaar hebben we veel ge-experimenteerd en een aantal seasonal releases op de markt gebracht: autumn, summer, winter. Allemaal small batch releases in verschillende vaten zoals bourbon, ex-bourbon en sherry. Daarnaast hebben we gewerkt met long finish, short finish om onze eigen stijl te ontdekken. De Machir Bay is behoorlijk constant gebleven met de 90 % bourbonvaten en 10% sherryvaten in de rijping. In het begin gebruikten we over het algemeen 3 jaar oude whisky, het jaar erna meer 4 jaar oude en zo langzamerhand hebben we de 5 jaar oude toegevoegd. Dit

is de afgelopen vijf jaar zo gebleven en we denken om dit volgend jaar weer iets te verhogen. Uiteraard proberen we het karakter van de Machir Bay geen geweld aan te doen. Met name in de beginjaren hebben we het jaartal 2012 en 2013 vermeld, maar omdat we de continuïteit willen garanderen zijn we van het idee van limited editions teruggekomen. Dit ook omdat we de jaarlijkse standaardproductie van Machir Bay maar net konden bijhouden; dit gold ook voor de Sanaig".

Kilchoman karakter

"Wat jullie nu proeven is wat wij het typische Kilchoman karakter noemen en ook willen maken: in de neus een beetje rokerig, de turf die te herkennen is, veel vers fruit, wat citrus, pittige fruittonen. De spirit flavour waar we mee begonnen zijn komen we ook tegen. We gebruiken zo'n 9 tot 14 jaar oude first fill bourbonvaten (refill iets ouder) en de 10% sherryvaten doen net genoeg om de whisky mooi af te maken. We gebruiken de 50 ppm malt van Port Ellen ofschoon we veel minder rook in de smaak krijgen. Door de vorm van onze stills en een fermentatie van 4 dagen creëren we toch een lichtere fruitsmaak en een balans tussen de fruittonen en de rokerigheid. Al onze whisky's zijn minimaal 46%.

3) Kilchoman 'Sanaig' (46%, OB, 2021)



Sanaigmore Bay is gelegen aan de westkust van Islay, iets boven Machir Bay en is een rotsachtig stukje kust. "Bewaar wat van de Machir wanneer je de Sanaig (uitspraak: sènneek) proeft", adviseert Peter ons, "dit om te vergelijken. Ze komen van dezelfde spirit, bij beide hebben we 50 ppm Port Ellen mout gebruikt. Dezelfde fermentatietijd is aangehouden, hetzelfde gist is gebruikt en ze zijn op dezelfde wijze gedistilleerd. Ook zijn beide met 63,5% in het vat gegaan en hebben zo'n 5 jaar gerijpt. Het enige verschil is het gebruik van het soort vaten. Dit geeft ook direct aan hoe belangrijk cask management kan zijn voor whisky. De kleur van Machir Bay komt van de 90% ex-bourbon en 10% ex-sherry, terwijl de donkere Sanaig komt van een 70 % ex-sherry vaten en 30% ex-bourbonvaten. De batches van Machir Bay en

Sanaig ontlopen elkaar niet veel. Er zal bij de verschillende batches bij beide wellicht 5 tot 12 maanden verschil zitten, meer niet. In de neus heeft de Machir Bay citrus, tropisch fruit, wat vanille en een lichte verse toon. Bij de Sanaig bespeur je gekookt fruit, meer kruidigheid en je ervaart het zeker niet als sherrybom. in de verte proeven we toch nog steeds de vanille, meer donkere chocolade en Oloroso sherrysmaken".

Anthony Wills

Peter's vader, Anthony Wills, was onafhankelijke bottelaar voordat hij Kilchoman opstartte en hij is altijd in de weer met vatenmanagement. "Dit is echt zijn ding. Hij bestelt hogsheadvaten uit Spanje van onze bodega Miguel Martin en vanaf dag 1 worden ze al gevuld; dit beïnvloedt zeker de kleur van de Sanaig. Het feit dat bij de Sanaig

iets meer de turftonen doorkomen, heeft vaak met de sherryvaten te maken. Sommige vaten camoufleren dit, andere transformeren deze tonen juist van licht naar iets zwaarder. Het is makkelijker om dit soort invloed te voorspellen bij bourbonvaten dan bij sherryvaten. Ofschoon we door de jaren heen steeds een iets oudere Sanaig bottelen, is het proces hetzelfde gebleven”.

Hout als onvoorspelbare factor

“Hout blijft altijd de onvoorspelbare factor. Ons streven is om met Bodega Miguel Martin een contract te sluiten voor een stabiele aanvoer van actieve, verse vaten zodat onze Sanaig niet te veel verandert qua kleur bij elke nieuwe release. Sinds anderhalf jaar is de Sanaig inderdaad donkerder dan eerdere releases. Dit proberen we nu wel zo te houden. Onze bourbonvaten betrekken we vers van Buffalo Trace (first fill barrels) en vullen ze een tweede keer als refill casks. Dit omdat we het jonge, verse Kilchoman karakter van onze whisky willen bewaren. Uiteraard zijn er uitzonderingen, maar over het algemeen is dat onze policy. Tot halverwege 2007 gebruikten we refill vaten van de Speyside Cooperage. Pas daarna hebben we een contract met Buffalo getekend”.

STR in core range

“Ons oudste vat is nu zo’n 16 jaar en we denken dat we met de Machir Bay tot zo’n 8 jaar gaan en niet verder. Het zal er de komende jaren niet van komen om ‘8 year old’ ook op ons label te zetten omdat we die hoeveelheid 8 jaar oude whisky binnen nu en 5 jaar gewoonweg niet kunnen garanderen. Het is ook wel fijn trouwens om met de jaren te kunnen spelen. Dit jaar gaan we onze Madeira finish sowieso op 50% abv bottelen. Van het eerste jaar hebben we niet zo veel meer liggen. Dit komt ook omdat we een paar seasonal bottlings hebben gedaan in de beginjaren. Naarmate we de productie opvoeren zullen ook met de jaren beter in onze vaten komen te zitten. Over speciale bottelingen gesproken. Onze 2019 STR release was zo succesvol dat we de STR in onze core range gaan opnemen. Dit jaar hebben we 150 van deze vaten gekocht. Wat vernieuwingen en uitdagingen betreft zijn we ook de markt in Zuidoost-Azie en China aan het ontdekken”.

Helemaal Islay

“Al onze vaten worden bij de distilleerderij opgeslagen; er gaat niets van het eiland af. Even verderop bij Conisby Farm hebben we nog een extra opslag. We willen er alles aan doen om onze whisky ‘helemaal Islay’ te maken en opslag op Islay is daar onderdeel van. Ook de dunnage warehousing draagt daaraan bij met de vloer van aarde en een beetje gravel. De vaten liggen op houten dragers en maar drie- of vierhoog anders wordt de druk op de onderste vaten te groot. De constante vochtigheidsgraad maakt het dunnage systeem zo aantrekkelijk voor stabiele rijping. Wat angles’ share betreft zitten we ruim onder het landelijk gemiddelde van 2% per jaar. Een nadeel van het dunnage systeem is dat wanneer je een ‘bottelklaar’ vat hebt dat toevallig onder ligt je wel een en ander moet verplaatsen. Met het plaatsen van kleinere rekken in de hoeken van onze opslag hebben we dit probleem ten dele opgelost. Daarnaast doen we ook nog aan risk management door niet alle batches uit een en hetzelfde jaar bij elkaar te leggen”.

Waterverbruik

De watertoevoer voor Kilchoman komt vanuit de heuvel achter ons middels een stroom die uitmondt in Loch Gorm. Water dat gebruikt wordt, moet gefilterd worden omdat het door turfmoeras stroomt en dus niet zuiver is. Gelukkig heeft Kilchoman op de berg een bron gevonden met helder water en die wordt nu ook ingezet. “Zelfs in de droge maanden hoeven we ons geen zorgen te maken omdat we niet zoveel gebruiken. De grotere distilleerderijen op Islay gebruiken die droge periode om alles stil te leggen om onderhoud te doen”.

4) Kilchoman 'Loch Gorm 2021' (46%, OB)



“Loch Gorm ligt een paar mijl ten noorden van Kilchoman Farm aan Kilchoman Drive en is zeker de moeite waard om te bezoeken” zegt onze gids Pter Wills. “Eigenlijk betekent Loch Gorm in het Gaelic ‘blauw meer’ (blue loch) omdat op een zonnige dag het water de blauwe lucht weerspiegelt. “Toch hebben we gekozen voor een donker label omdat dit het volgens ons het beste de kleur van het water weergeeft wanneer je met een bootje het meer opgaat om op de heerlijke brown trout te vissen. Je ziet misschien maar zo’n 30 centimeter diep vanwege de donkere turfkleur van het water”.

Langzame rijping

“Van de Loch Gorm brengen we zo’n 15.000 tot 17.000 flessen per jaar uit. Deze 2021 editie hebben we 10 jaar geleden voor het eerst uitgebracht; in het begin met de notatie ‘sherry cask release’. Waar we de eerste jaren een combinatie van zowel hogsheads (225-250 liter) als sherry butts (475-500 liter) gebruikten in de vatting, zijn het de laatste 5 jaren enkel Oloroso sherry butts die we 9 jaar laten liggen. Dit hebben we gedaan om de typische Kilchoman smaak te behouden. Met de kleinere hogsheads liepen we het risico dat we te veel sherryinvloed zouden krijgen. We proeven juist hier in de finish die wat langzamere rijping terug. Waar de Sanaig zich al direct in de neus aandient met fruitige tonen, heeft de Loch Gorm een afdrank die er uitspringt. De turf die we hier proeven komt hier naar voren als een BBQ-rokerigheid. Je ervaart iets meer rozijnen en noten. De gerst in Loch Gorm komt een groot deel van Port Ellen Maltings en de 50 ppm is niet iets wat overheerst omdat we het Kilchoman karakter duidelijk bewaakt hebben”.

Eigen turf

Peter vervolgt zijn college. “De hoeveelheid turf die Kilchoman gebruikt, is minder dan wat 1 huishouden voor privégebruik stookt per jaar. Derek Scott, onze maltman, steekt de turf voor ons. “Omdat Islay een groot peat bog (veengebied) is, zal het nog vele generaties duren voordat we ons zorgen moeten maken over een gebrek aan turf. Diageo is ook al aan het kijken hoe zij een bijdrage kunnen leveren aan het in stand houden van de veengronden. Wanneer het turfvuur (kiln fire) 12 tot 18 uur brandt proberen we met zoveel mogelijk rook en weinig vuur onze gerst te drogen tot 20 ppm”.

Langzaam distilleren

“Zo langzaam mogelijk” is het antwoord op de huiskamervraag hoe langzaam Kilchoman de stills laat lopen. “De spirit loopt gemiddeld zo’n 3 uur, waarbij we gedurende 1 uur de spirit opvangen. Tweederde hiervan gaat naar de low wines and faints receiver en wordt opnieuw gedistilleerd. We gebruiken als gist de gewone Mauri, een distiller’s yeast; deze geeft voor ons de beste smaakbalans. Tezamen met onze distillatie cut points en onze fermentatietijd komen we tot een mooi resultaat”.



5) Kilchoman 2007/2019 (47%, OB, bourbon barrel and PX finish, cask #633, bottle 96 + 560, 12.000 bottles)



“Deze PX sherry cask matured wordt niet ieder jaar gebotteld. Het is een limited release van 12.000 flessen. Hiervan zullen zo'n 600 flessen naar Nederland komen. Onze vaste expressies zijn de Machir Bay, de Sanaig, de Loch Gorm en de 100% Islay. Onze eerste ervaring met een full PX maturation was dat het Kilchoman karakter bijna niet meer terug te vinden was. Sommige vaten hadden te veel sherry en anderen waren OK. We zijn toen naar een bourbon start gegaan met daarna een 8 tot 12 maanden finish in PX vaten. Je ziet ook de donkere kleur. In tegenstelling tot fruitigheid van de Oloroso bij de Sanaig en de Loch Gorm vinden we hier droge en kruidige tonen en wat donkere, rijkere fruittonen. De PX sherry is iets intenser en heeft in dit geval ook een vleugje butterscotch, iets zoetigs

en dat geeft hij mee aan deze PX sherry cask matured. In de mond ervaren we sherry maar wel aan de zoetige kant; iets van honing en snoepjes. Wat citrustonen en in de verte en wat turf, maar niet veel”.

6) Kilchoman 11 yo , (+/-) 2009/2020 (54%, OB, Oloroso butt, cask strength, distillery exclusive)

De tussenstand bij Engeland Schotland is gelijk, 1-1. Peter komt hiermee zichtbaar tot rust en kondigt opgewekt ons volgende hoogtepunt aan: de Oloroso sherry cask 11 y.o. , een distillery exclusive en dus alleen bij de distilleerderij te koop. Zeer waarschijnlijk van 2008 of 2009. “Je zult de grote, rijke finish ervaren met een vol mondgevoel en een lange afdrank. Het volle fruit en de kruidigheid overheersen hier. Ook de gelaagdheid is fenomenaal. Dit was nu echt een vat dat wij op vatsterkte per se wilden bottelen. Hij behoeft eigenlijk ook geen extra water, je vecht niet om de smaken te vinden; hij dient zich gewoon aan. Op het moment hebben we een aantal van deze exclusives in de winkel”.



7) Kilchoman 15 yo, 2006/2021 (53%, OB, single cask, voor Bresser & Timmer, cask #29, bottle 77 + 78, 238 bottles)



Het wordt steeds mooier. We gaan nu naar een van de eerste vaten die Kilchoman heeft gevuld, cask 29, gedistilleerd op 20 april 2006 en gebotteld op 27 april 2021. “Dit is een fresh Speyside Cooperage bourbon barrel voor Bresser & Timmer”, zegt Peter. Zeer waarschijnlijk een samengesteld vat met een toasting ergens in het proces. “Dit is altijd spannend: verliezen we het typische Kilchoman karakter niet? Dit geldt in het bijzonder voor de vele finishes die we nu in onze opslag hebben liggen zoals rode wijn, tequila, port, Madeira, Oloroso en PX. Je zult bij deze dram minder romige vanilletonen aantreffen, maar wel citrustonen en wat boterachtige vanillesmaken. Daarbij een licht en vers mondgevoel maar ook een bite”.

8) Kilchoman 2014/2022 (!) (56%, ruby port quarter cask finish, not yet bottled, maybe for Bresser & Timmer in 2022, cask strength, distillery cask #13, quarter casks #488 and #491)



Onze gastheer weet wel naar een hoogtepunt toe te werken: "Jullie hebben 2 flessen gekregen die ik uit een vat heb gehaald dat Bresser & Timmer geormerkt heeft als een vat dat ze graag zouden willen bottelen. Het heeft tot vorig jaar december 7 jaar in een bourbon barrel gerijpt en is daarna overgezet in een ruby port quarter cask. We hebben dit 200 liter vat gesplitst in 2 vaten van 100 liter elk voor een verdere finish van 7 maanden. De vaten zijn gemaakt van de veel grotere port pipes en ze verschillen in maat van 90 tot 110 liter. De ruby port brengt een soort van rode bessen smaak met zich mee. Het is niet hetzelfde als eerdere port releases die we gedaan hebben. Deze heeft een veel kortere finish en zal even een boost afgeven omdat er meer houtcontact is en dus een snellere rijping met zich meebrengt. Er komen wat citrus- en vanilletonen door".

Ik hoor een radioverslag op de achtergrond. Engeland-Schotland is geëindigd in een geruststellend gelijkspel, 1-1; geen enkele reden dus voor iemand om zich meer op te winden dan over deze fantastische proeverij door onze host Peter Wills en perfect georganiseerd door de Usquebaugh Society.

Aanvullend op dit mooie verslag; de Clubbotteling!

Door Henk van Tent Becking:

Tijdens de mooie proeverij hebben we ook gesproken over een mogelijke clubbotteling. Sample met nummer 8; "The not yet bottled, maybe for Bresser & Timmer in 2022" leek de aanwezige wel wat.

Nadat we contact hadden opgenomen met Bresser en Timmer (die ons bij deze proeverij ook weer ondersteund heeft) bleek dat beide quarter casks toch al in 2021 verkocht waren aan Nederlandse slijters.

#488 was verkocht aan slijterij Vonk en #491 aan een drietal ander slijters. Ieder quarter cask heeft ongeveer 150 flessen. Slijterij Vonk was bereid om 50 van de totale 149 flessen als clubbotteling aan Usquebaugh Society beschikbaar te stellen voor de hele mooie prijs.

Dit zijn ze:



Aan de binnenkant van het Usquebaugh Society label is ons motto te lezen:



"Genieten doe je samen"

Deze gelimiteerde clubbotteling is al aangeboden aan de bij de proeverij aanwezige leden. De meeste hebben deze fles besteld, maar er zijn er nog een paar over. Deze zijn nu te koop door de overige leden (maximaal één per persoon). Prijs is €90 zonder verzendkosten. Ophalen op een activiteit is ook mogelijk.

Wanneer je interesse hebt in deze heerlijke clubbotteling dan kun je dit kenbaar maken door een e-mail aan: voorzitter@levenwater.nl.