



Whisky.de

Treffpunkt feiner Geister®

ALMANACH



Whisky.de

Treffpunkt feiner Geister®

Islay

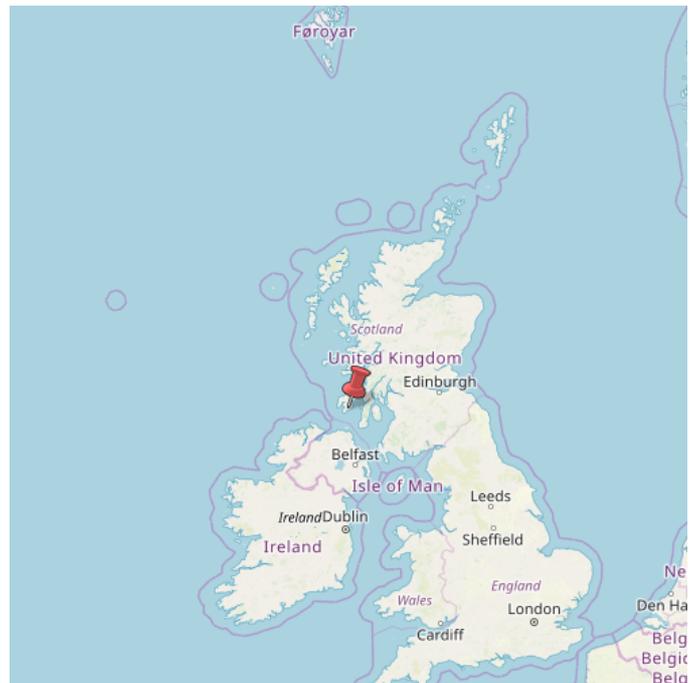
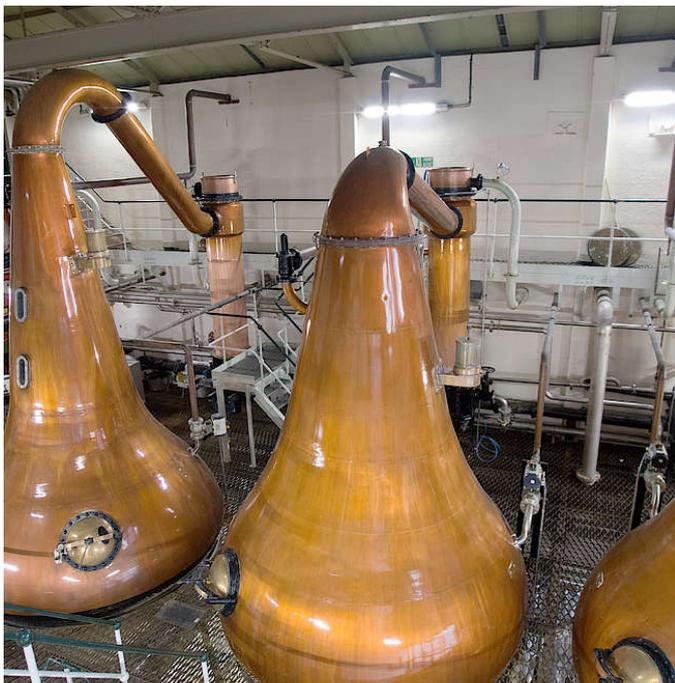
**Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem persönlichen, kostenlosen Whisky.de Buch!**

27.05.2019

Whisky.de wurde 1993 in Seeshaupt am Starnberger See gegründet. Die Inhaberin Theresia Lüning entdeckte mit ihrem Mann Horst Lüning 1990 auf einer Schottlandreise ihre Liebe zum Single Malt Whisky. In den kommenden Jahren bereisten sie Schottland, die USA und Kanada und besuchten fast alle Whisky-Brennereien. Aus diesen Erfahrungen entstand der Versandhandel Whisky.de, der seinen Kunden **mehr als ein erstklassiges Einkaufserlebnis** bietet.

Hunderte Fragen beantwortet das **Internet-Portal auf 3.000 Seiten und 10.000 Fotos** mit viel Liebe zum Detail. Ein **Whisky-Forum sowie ein Video-Blog** ziehen täglich viele tausende Leser und Zuschauer an. Ein kostenloses elektronisches **287-seitiges Whiskybuch** wurde seit der ersten Auflage 2003 bereits über 1.000.000 Mal herunter geladen. Das **Shop-System mit 1.000-2.500 bebilderten Artikeln und mehr als 100.000 Bewertungen** rundet die Homepage kommerziell ab. Dazu gibt es einen über 120 Seiten starken **Farbkatalog**.

Umfassende Informationen und der gut sortierte, komfortable Internet-Shop sorgen dafür, dass jeder den **wirklich passenden Whisky für sich** findet.



Lagavulin

Die schottische Malt Whisky Brennerei Lagavulin liegt auf der Südseite der Insel Islay, zwischen den Destillieren Laphroaig und Ardbeg. Lagavulin, ausgesprochen Lagga-voulin, kommt aus dem Gälischen und bedeutet in etwa: 'Senke, in der die Mühle steht'. Die 1816 von John Johnston gegründete Lagavulin Destillerie ist im Besitz des Konzerns Diageo und die Whiskys gehören zu dessen Classic Malts Selection.

Der Whisky

Die Lagavulin Destillerie auf der Insel Islay ist die Heimat eines der berühmtesten Whiskys in Schottland. Der Torf der Moore und das Jod des Meeres geben dem berühmten Lagavulin 16 Jahre einen intensiven rauchigen Geschmack, mit leichten Anklängen von Meersalz, reichen Früchten und Lapsang Souchong (eine chinesische Teespezialität, die auch Rauchtees genannt wird). Manche zählen den Whisky zu den rauchigsten der Welt. Lagavulin veröffentlicht regelmäßig Sonderausgaben, darunter einen 12-Jährigen und einen 21-Jährigen. Es gibt von Lagavulin so gut wie keine unabhängigen Abfüllungen, denn derzeit sind 98% des Rohbrandes zur Reifung als Single Malt vorgesehen. Außerdem produziert die Brennerei auch nicht für die Blendindustrie.



Lagavulin Whisky Range

Die Produktion

Im Süden der Insel Islay befindet sich Lagavulin in einer ruhigen und kleinen Bucht mit Blick auf die Burgruinen von Dunyvaig. Die Wasserquelle der Brennerei ist der Lochan Sholum, der 200 Meter über dem Meeresspiegel liegt. Dessen Wasser fließt den Hang hinunter und verhilft dem Whisky zu seinem unverwechselbaren Geschmack. Von allen Islay Whiskys durchläuft Lagavulin den langsamsten Destillationsprozess. Die Brennerei benötigt für den ersten Durchlauf etwa fünf Stunden und für den zweiten sogar mehr als neun Stunden.



Außenansicht von Lagavulin

Die Brennblasen

Lagavulin verwendet, um Ihren Rohwhisky herzustellen, die doppelte Destillation. Das Wash (Bier ohne Hopfen) wird in eine der 11.000 Liter Wash Stills überführt, wo es dann sehr langsam destilliert wird. Diese Wash Stills sind bis zu 95% ihrer Maximalkapazität gefüllt, was für weniger Kontakt zwischen den Alkoholdämpfen und dem Kupfer der Stills sorgt. Einige der schwereren Teilchen aus dem Dampf werden vom Kupfer angezogen, was zu einem saubereren und weicherem Geschmack führt – je weniger Kontakt, desto mehr Fuselöle (Geschmacksstoffe) erhält man. Der 'Cut', oder das was man aus der Spirit Still auffangen kann, ist weit mehr als bei den meisten Brennereien. Dabei liegt der Fokus auf dem Charakter, der mehr Phenole enthält. Die Spirit Stills von Lagavulin sind etwas größer (12.500 Liter) als die Wash Stills. Die Stills bei Lagavulin sind eher ungewöhnlich geformt – ähnlich einer Birne, mit einer abgerundeten Basis, einem hohen schmalen Kegel und einem steilen, schrägen Schwanenhals (Lyne Arm).



Brennblasen von Lagavulin

Die Mälzerei

Im Jahr 1974 wurde der Malzboden von Lagavulin geschlossen. Seitdem wird die benötigte gemälzte Gerste aus der lokalen Port Ellen Mälzerei bezogen. Das dort produzierte Malz wird bei Lagavulin nach dem eigenen 'Rezept', über heißer Luft und im Anschluss nochmal über verbranntem Torf von der Insel Islay für eine bestimmte Zeit getrocknet. Die Mälztrommeln sind computergesteuert und besitzen ein hohes Maß an Präzision. Dies gewährleistet, dass der Rauch gleichbleibend vom Malz absorbiert wird.



Malzmühle von Lagavulin

Die Lagerhäuser

Das heute weiß gekalkte Lagerhaus aus Ziegeln wurde 1962 erbaut und verbindet die Gebäude der Malt Mill Destillerie, mit denen von Lagavulin. Das heutige Besucherzentrum ist eigentlich das, was noch von der Malt Mill Destillerie übrig blieb. Wie viele andere Brennereien verwendet auch Lagavulin eine Kombination aus Ex-Bourbon- und Sherryfässern. Die Lagerhäuser sind komplett dem Meer ausgesetzt, dadurch nehmen die Fässer den typischen Meer-Jod-Charakter an, welchen man in den Single Malts von Lagavulin findet.



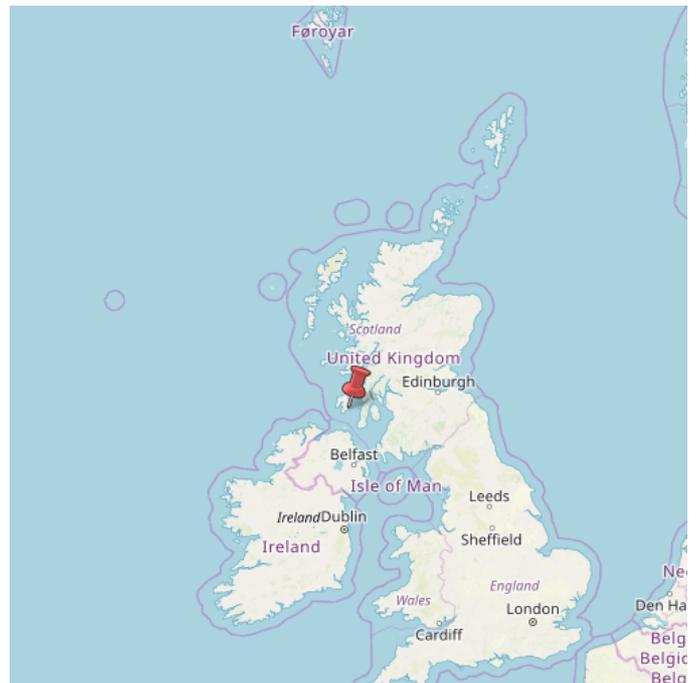
Lagavulin Fasslager

Die Geschichte

Lagavulin kann von sich behaupten, eine der ältesten Brennereien Schottlands zu sein. Aufzeichnungen zeigen, dass auf dem Gelände bereits 1742 illegal destilliert wurde. Offiziell besteht Lagavulin seit dem Jahr 1816, als John Jonston und Archibald Campbell auf dem Gelände zwei Brennereien eröffneten: Ardmore (kein Bezug zur Ardmore Brennerei in der Speyside) und Lagavulin, die zwei Jahrzehnte später miteinander verbunden wurden. Während des 19. Jahrhunderts kam es mit der benachbarten Laphroaig Destillerie zu zahlreichen Rechtsstreitigkeiten, die mit Sir Peter Mackie, dem Stillman von Lagavulin, angingen. Laphroaig wurde immer bekannter und beliebter, weswegen er die Marke vom Markt drängen wollte, indem er versuchte den Geschmack von Laphroaig Single Malt zu kopieren. Aufgrund der Wasser- und Torfunterschiede der beiden Brennereien schmeckte der entstandene Whisky aber anders. Er probierte es außerdem noch mit vielen anderen Methoden, unter anderem ließ er zum Beispiel die Stills der Laphroaig Destillerie nachbauen. Im Jahr 1962 wurde die Brennerei dann von Grund auf erneuert, wobei die Stills der Malt Mill Destillerie umgebaut und im Jahr 1996 die Maschinen modernisiert wurden. Es wurde ein neuer Maischebottich gebaut und eine automatische Kontrollanlage hinzugefügt. Während der achtziger Jahre war die Brennerei meistens nur zwei Tage pro Woche in Betrieb. In den 1990er Jahren stieg die Produktion wieder an. Die Malt Mill Destillerie hatte im 2012 erschienen Film 'The Angel's Share' eine Nebenrolle. Lagavulin ist derzeit im Besitz von Diageo.

Das Besucherzentrum

Das Besucherzentrum, das in der alten Malt Mill Brennerei untergebracht ist, stammt aus dem Jahr 1998 und ist ganzjährig geöffnet, wobei die Öffnungszeiten variieren. Es gibt viele verschiedene Touren durch die Brennerei. Zum einen gibt es eine normale Tour, mit einer kleinen Verkostung am Ende. Oder eine Premium-Tour, mit einer vollständigen Besichtigung des Lagerkomplexes und einer anschließenden Verkostung von Proben, direkt vom Fass. Der Souvenir-Shop verkauft das Kernsortiment von Lagavulin-Whiskys sowie Geschenke und Andenken.



Ardbeg

In den Anfängen war Ardbeg eine kleine Schwarzbrennerei die seit 1794 betrieben wurde. Das Gelände der Destillerie liegt an der Südküste der Insel Islay, ganz in der Nähe von Port Ellen.

Der Whisky

Ardbeg stellt hauptsächlich stark rauchigen Malt-Whisky her. Im Vergleich zu anderen Malts aus Islay stehen bei Ardbeg weniger die Meeres- und Salzaromen, sondern eher Gewürze, Malz und süße Noten wie Vanille und Schokolade im Vordergrund.

Das Kernsortiment von Ardbeg besteht aus dem Ardbeg TEN, dem Uigeadail, dem Corryvreckan und dem An Oa. Der TEN ist nach seinem Alter benannt, der Uigeadail nach dem Loch Uigeadail und der Corryvreckan trägt den Namen eines berühmten Meeresstrudels zwischen der Isle of Jura und der Isle of Scarba. Der Ardbeg An Oa ist inspiriert von den einsamsten Gegenden Islays mit dem 'Mull of Oa', dem südwestlichsten Ausläufer der schottischen Hebrideninsel.

Auch eine Reihe von Spezialabfüllungen ohne Altersangabe brachte Ardbeg heraus (Supernova, Ardbog, Alligator, etc.). Diese Flaschen wurden stark beworben, haben einen recht speziellen Geschmack und sind in limitierter Auflage erschienen.



Außenansicht von Ardbeg

Die Produktion

Das Produktionsvolumen von etwa 1 Million Litern ist recht hoch für eine Brennerei mit nur zwei Pot Stills, die nur Single Malt Whisky produziert. Ardbeg verkauft seinen Whisky nicht an die Blend-Industrie, doch früher erreichten einige Fässer die unabhängigen Abfüller, sodass es ein paar wenige unabhängige Abfüllungen auf dem Markt gibt.

Islay ist eine Insel mit vielen Wasserquellen, sodass die Brennerei Ardbeg ihr Wasser von zwei Hauptquellen beziehen kann: Loch Airigh Nam Beist und Loch Uigeadail.



Spirit Receiver von Ardbeg

Die Pot Stills

Ardbeg destilliert zweifach. Die Wash Still hat eine Kapazität von etwa 18.000 Litern, die Spirit Still von etwa 17.000 Litern. Beide Stills haben einen recht hohen Hals, der knapp über dem Brennblasenbauch auch eine Einschnürung aufweist. Der Lyne Arm steigt außerdem nach der Krümmung nach oben. All diese Faktoren führen zu einer stabilen Destillation mit viel Rückfluss, wodurch die scharfen alkoholischen Noten herausgefiltert werden, die man in einem hochwertigen Produkt nicht haben will.

Das Brennhaus ist so klein, dass die Kondensatoren von Ardbeg außerhalb des Gebäudes liegen. Dadurch muss zwar nur ein kleineres Gebäude instand gehalten werden, doch die Kupferummantelung der Kondensatoren ist starker Korrosion ausgesetzt und muss häufig ausgetauscht werden. Andererseits arbeiten die Kondensatoren aber besser in der kühlen Luft im Freien als im beheizten Brennhaus.

Der Spirit Safe von Ardbeg ist einer der kleinsten der Branche. Er reicht gerade aus, um den Mittellauf abzutrennen, und ist auf dem Spirit Receiver montiert, um Platz zu sparen.

2018 wurde bekannt, dass die Brennerei ein Lagerhaus in ein zweites Brennhaus umbaut. Der Nachschub wird trotz steigender Nachfrage knapp.



Brennblase von Ardbeg



Mash Tun von Ardbeg

Das Lager

Arbeg besitzt viele Lagerhäuser auf Islay, deren berühmtestes Warehouse Nr. 2 ist. Dieses wurde im Gegensatz zu allen anderen Gebäuden nie weiß gestrichen. Ardbeg verwendet hauptsächlich Bourbonfässer, doch für manche Abfüllungen wie Uigeadail (10% Sherryfässer) oder den berühmten Lord of Isles werden auch einige Sherryfässer verwendet.

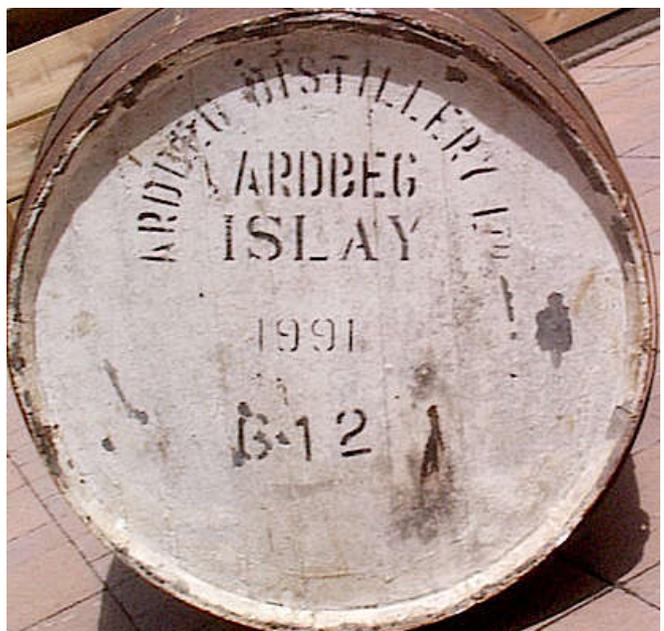
Dank dem Golfstrom ist das Wetter auf Islay recht konstant mit Temperaturen von 4°C im Januar bis zu 14°C im Juli. Der Reifeprozess läuft daher langsam ab, und es verdunstet weniger Angels' Share im Whisky.

Die Mälzerei

Bis Anfang der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts wurde bei Ardbeg noch selbst gemälzt. Man mälzte die Gerste auf eigenen Malzböden, trocknete das Malz im eigenen Kiln und stach Torf im Moor oberhalb der Brennerei.

Heutzutage kauft Ardbeg sein stark rauchiges Malz bei der Port-Ellen-Mälzerei. Es wird angenommen, dass der durchschnittliche Phenolgehalt des Malzes bei etwa 55 ppm liegt.

Die Malzböden können noch besichtigt werden, und manchmal bietet Ardbeg besonderen Gästen Touren an, auf denen Torf in den Mooren oberhalb der Brennerei gestochen wird.



Ardbeg Fass

Geschichte

Die Brennerei Ardbeg wurde 1815 von John McDougall gegründet. Whisky wurde hier aber schon lange vorher gebrannt. Dazu gibt es keine Aufzeichnungen, da Ardbeg seit 1794 illegal betrieben wurde. McDougall baute die Brennerei daher wohl nicht selbst, sondern kaufte sie von den vorherigen Eigentümern und eröffnete sie offiziell unter seinem Namen. Der Name Ardbeg leitet sich vom gälischen 'ad bheag', zu Deutsch: kleiner Hügel, ab.

In den Anfangsjahren liefen die Verkäufe bei Ardbeg gut, und 1835 wurde sogar die Produktion erhöht, um die große Nachfrage zu bedienen.

1838 ging die Brennerei insolvent und wurde von einem Spirituosenhändler aus Glasgow namens Thomas Buchanan gekauft. Unter neuem Eigentümer wurde die Brennerei dennoch weiter von der Familie McDougall betrieben. Nach dem Tod Alexanders, des Sohnes von John McDougall, wurden mit seinen beiden Schwestern Margaret und Flora die ersten beiden Frauen in der Geschichte Brennereimanagerinnen. Sie leiteten die Brennerei nun zusammen mit Colin Hay.

1853 kaufte Colin Hay die Brennerei und führte die Geschäfte zusammen mit seinem Sohn, der später in seine Fußstapfen trat.

1922 wurde die Brennerei wieder von Familie McDougall gekauft.

Einige Ardbeg-Manager später ging die Brennerei schließlich 1932 bankrott und wurde während der Depression geschlossen.

Nach der Depression wurde die Brennerei bis 1959 wieder von der Familie McDougall geleitet, als die Ardbeg Distillery Ltd gegründet wurde.

Nach der Übernahme durch Allied Distillers Ltd. in den 70ern war die Brennerei von 1981 bis 1989 geschlossen. Die Wiedereröffnung ging zögerlich vonstatten, da die Brennerei unter der Flagge von Allied Distillers Ltd nur für zwei Monate im Jahr Whisky brannte. Schließlich kaufte Glenmorangie plc. 1997 Ardbeg und betrieb die Brennerei wieder dauerhaft. Die Marke wurde mit einem neuen, jedoch klassischen Design versehen, das die aktuellen Abfüllungen schmückt.

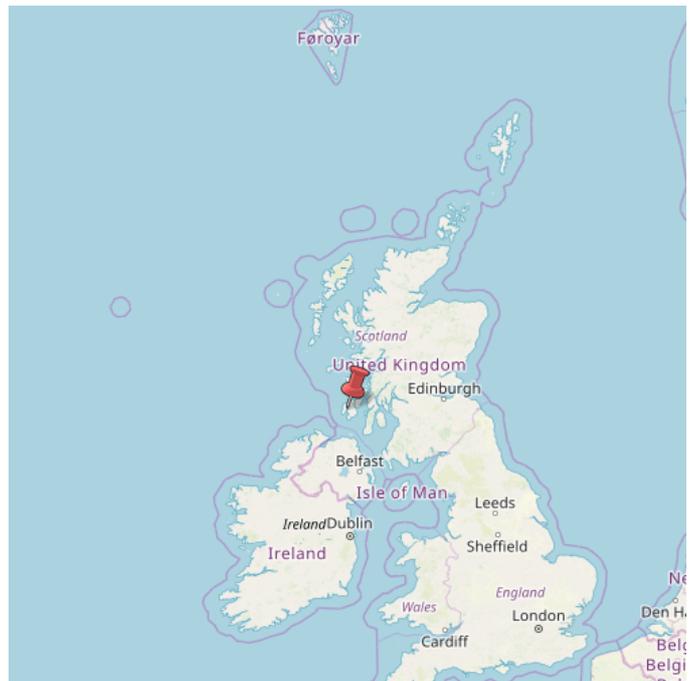
1998 bekam die Brennerei ihr eigenes Besucherzentrum sowie das Old Kiln Café. Beide sind auf dem Brennereigelände und im typischen Ardbeg-Design gehalten.

Der Konzern Moët Hennessy erwarb im Jahr 2004 Glenmorangie, und Ardbeg gehörte damit zu Moët Hennessy.

Das Besucherzentrum

Das Ardbeg-Besucherzentrum ist ganzjährig geöffnet und man kann die Brennerei auch an Wochenenden besuchen. Es gibt drei verschiedene Touren, auf denen man die Geschichte von Ardbeg erleben kann. Bei der Premium-Tour kann man sogar am Produktionsprozess teilhaben und wird zu einer Fassverkostung im Lagerhaus eingeladen.

Man kann auch eine Nacht in den Seaview Cottages unmittelbar neben den Brennereigebäuden buchen.



Bowmore

Die schottische Bowmore Brennerei liegt auf der idyllischen Insel Islay (gesprochen 'Aila'), die Teil der Inneren Hebriden ist. Bowmore wurde im 18. Jahrhundert gegründet und gehört damit zu den ältesten Brennereien Schottlands.

Der Whisky

Bowmore ist ein typischer Islay-Whisky. Er zeigt eine deutliche Torfrauchnote und viele Meeres- und Salzaromen. Der Grundcharakter ist das Zusammenspiel von mittelstarkem Rauch und fruchtigen Oloroso Sherryfässern.

Es gibt eine stattliche Anzahl an Brennerei-Abfüllungen, die von Whiskys ohne Altersangabe wie dem Black Rock bis zu extrem hochwertigen alten Jahrgangsabfüllungen wie dem Bowmore 1966 reichen. Daneben gibt es auch einige Whiskys, die komplett oder teilweise in Sherryfässern gereift sind, was sehr gut mit dem Torfrauch harmoniert.

Es existieren auch viele unabhängige Abfüllungen von Bowmore. Nach der Aufgabe der Produktion eigener Blends wurde für viele Jahre Rohwhisky an unabhängige Abfüller abgegeben.

Bowmore Malts werden auch im 'Big-Peat', einem Blend aus mehreren Islay-Whiskys, verwendet.

Die Produktion

Bowmore produziert rund zwei Millionen Liter Alkohol pro Jahr. Es gibt zwei Wash Stills und zwei Spirit Stills. Das Wasser stammt vom Fluss Laggan. Bowmore ist eine der wenigen Brennereien, die noch eigene Malzböden betreiben. Doch nur noch ein Teil des benötigten Malzes wird selbst hergestellt.



Außenansicht von Bowmore

Die Pot Stills

Die zwei Wash Stills haben eine Kapazität von jeweils 20.000 Litern und die zwei Spirit Stills eine von jeweils 11.500 Litern. Die Brennblasen sind alle birnenförmig und nicht sehr hoch. Der Lyne Arm steigt nach dem Hals an, was den Rückfluss verstärkt. Darüberhinaus gibt es keine Bauteile, die einen besonderen Rückfluss verursachen. Das alles führt zu einem rauchigen, würzigen und intensiven Brennereicharakter.



Brennblasen von Bowmore

Die Mälzerei

Bowmore betreibt noch aktiv Malzböden, auf denen das eingeweichte Malz zur Keimung ausgebreitet wird. Danach wird das Malz über Torffeuer gedarrt, was dem Bowmore-Whisky seinen typischen Rauchgeschmack verleiht.



Malzboden von Bowmore

Das Lager

Die Lagerhäuser von Bowmore liegen direkt am Loch Indaal und geben dem Whisky seine Salzigkeit und Seearomen. Die meisten Lagerhäuser sind sehr flach, sodass der Scotch in einer kalten und feuchten Umgebung heranreift. Eines der Lagerhäuser, das legendäre 'Vault No. 1', ist das einzige Lagerhaus in Schottland, das unter dem Meeresspiegel liegt. Durch die leicht porösen Wände herrscht in diesem Lagerhaus stets eine klamme Feuchtigkeit.



Lagerhäuser von Bowmore

Die Geschichte

Bowmore wurde 1779 von John P. Simpson gegründet. Wie viele Brennereien wurde auch bei Bowmore damals noch Landwirtschaft betrieben. Simpson nannte die Brennerei Bowmore, was im Gälischen "großes Riff" bedeutet. Nach seinem Tod ging die Brennerei in die Hände einer deutschen Familie namens Mutter über. Sie modernisierten die Produktion und kauften auch ein Dampfschiff, das die Brennerei mit importierter Gerste und Kohle versorgte.

Die deutsche Familie betrieb die Brennerei bis 1925, als man sie an J.B. Sheriff and Co. verkaufte.

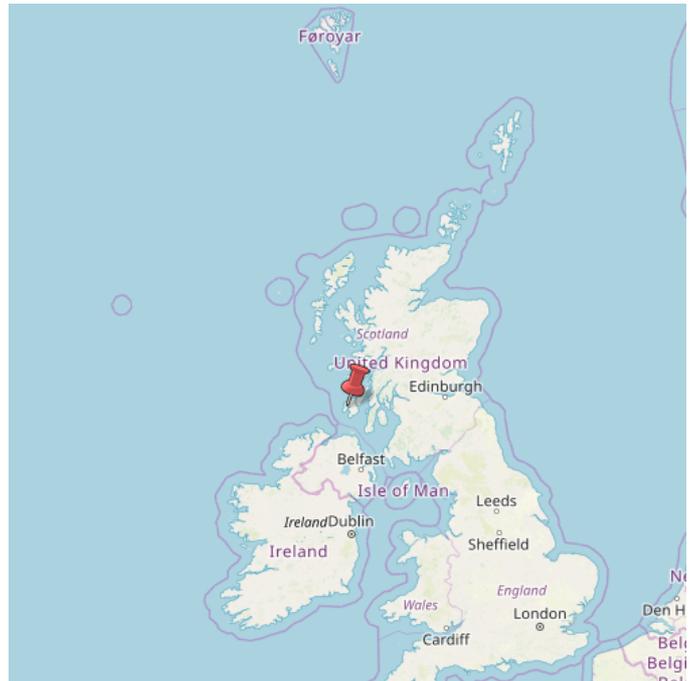
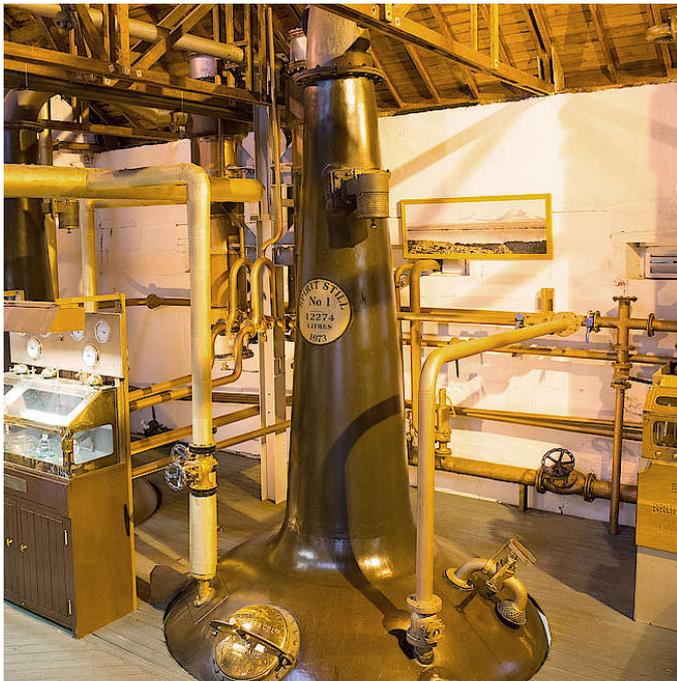
Während des Zweiten Weltkrieges war die Brennerei geschlossen und das Royal Air Force Coastal Command residierte in den Gebäuden, um den Krieg gegen die deutschen U-Boote zu koordinieren. 1963 wurde die Firma Morrison Bowmore gegründet, als der Whisky-Broker Stanley P. Morrison die Brennerei kaufte. 2014 kaufte schließlich der japanische Suntory-Konzern Bowmore, dem die Brennerei noch heute gehört.

Das Besucherzentrum

Die Brennerei ist das ganze Jahr über geöffnet. Es gibt drei verschiedene Touren, die von Experten, die jahrzehntelang in der Brennerei gearbeitet haben, geführt werden. Ein Besuch bei Bowmore ist äußerst interessant, da sie einen Teil ihres Malzes noch im traditionellen Stil herstellen. Man kann auch spezielle Brennereiabfüllungen kaufen oder in den Bowmore Cottages direkt auf dem Brennereigelände übernachten.



Besucherzentrum von Bowmore



Bruichladdich

Bruichladdich (gesprochen: Brook-Laddie) wurde 1881 durch die Brüder Robert, William und John Gourlay Harvey gegründet. Sie liegt am Loch Indaal auf der schottischen Insel Islay, ganz in der Nähe der Brennerei Bowmore.

Der Whisky

Der Whisky von Bruichladdich kann als der typische stark getorfte Islay-Whisky beschrieben werden. Die Brennereiabfüllungen von Bruichladdich weisen eine hohe Vielfalt auf. Man findet normale Standardabfüllungen wie The Classic Laddie, viele Wein- und Sherry-Finishes sowie ein paar Experimente wie den vierfach destillierten X4 aus den 200ern. Leider tragen die Bruichladdich-Whiskys mittlerweile oft keine Altersangabe mehr. Durch die Reifung in den vielen verschiedenen Fässern entwickeln die unterschiedlichen Abfüllungen eine große Anzahl an Aromen. In den verschiedenen Jahrgängen findet man beim Verkosten allerlei Sorten von Früchten und Gewürzen. Fast alle Abfüllungen von Bruichladdich sind ungefärbt und nicht kühlgefiltert.

Die Brennerei hat heutzutage drei Marken. Die erste ist der normale Bruichladdich, wie wir ihn kennen. Die zweite ist der getorfte Port Charlotte und der dritte der Octomore, ein äußerst stark getorfte Single Malt Scotch Whisky. Sein Phenolgehalt liegt mittlerweile bei 258 ppm.

Es gibt auch recht viele unabhängige Abfüllungen von Bruichladdich. Doch da die meisten Bruichladdich-Whiskys naturbelassen sind, müssen Whiskykenner nicht unbedingt zu unabhängigen Abfüllungen greifen, um einen unverfälschten Whisky von der Brennerei genießen zu können. Allerdings ist dies eine gute Gelegenheit, einen Bruichladdich mit bestimmtem Alter zu kaufen.

Die Produktion

Pro Jahr werden etwa 1,5 Millionen Liter reiner Alkohol produziert. Das Wasser für den Whisky stammt aus dem Bruichladdich-See und der Octomore-Quelle. Die Brennerei hat durch den Kauf einer Lomond Still die Zahl der Brennblasen auf fünf erhöht.



Bruichladdich Truck

Die Pot Stills

Bruichladdich hat fünf Pot Stills: zwei Wash Stills mit je etwa 17.350 Litern Kapazität und zwei Spirit Stills mit jeweils etwa 12.200 Litern. Zusätzlich wurde eine Lomond Still installiert, um einen weicheren Rohbrand kreieren zu können. Die Brennblasen von Bruichladdich sind birnenförmig und hoch. Die Lomond Still ist eine verstellbare Brennblase, das heißt die Rückflussmenge kann durch verschiedene Konfigurationen des Halses und des Lyne Arms reguliert werden.



Low Wine Still von Bruichladdich

Das Lager

Die Lagerhäuser sind ziemlich flach und alle aus Ziegelsteinen gebaut. In Verbindung mit dem feuchten und kalten Klima auf der Insel Islay führt dies dazu, dass der Whisky sehr langsam reift. Die Fassvielfalt in den Lagerhäusern ist sehr groß und man findet jede Menge verschiedener Weinfässer, aus denen die Blender Spezialabfüllungen wie den Cuvée auswählen kann. Bruichladdich lagert seinen Scotch jedoch nicht nur in der Brennerei, sondern auch auf der Octomore-Farm.



Fasslager von Bruichladdich

Die Mälzerei

Bruichladdich legt großen Wert auf lokal erzeugte Gerste. So gibt es zum Beispiel die Scottish Barley Edition oder andere Editionen, bei denen die Farm, von der die Gerste für diesen Whisky bezogen wurde, explizit auf der Flasche genannt wird. Bruichladdich mälzt seine Gerste jedoch nicht selbst, sondern bezieht sie von den großen Malzfirmen.

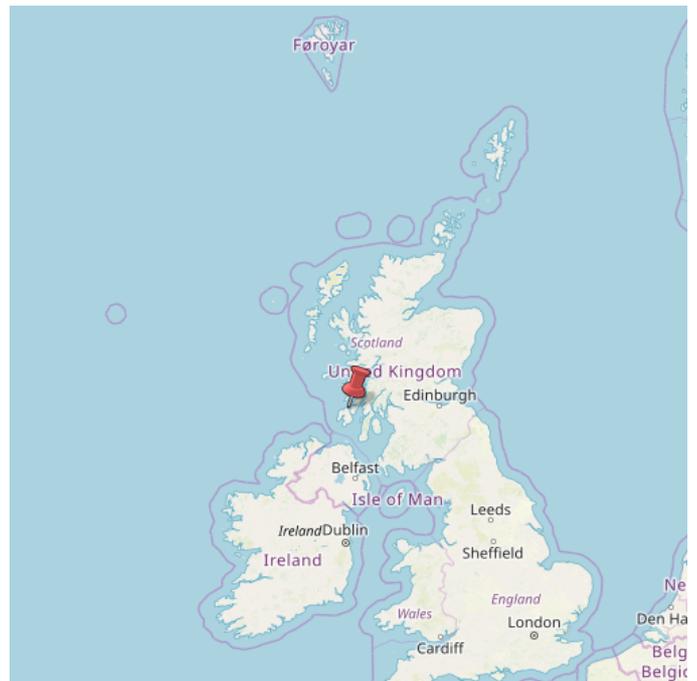
Geschichte

'Bruichladdich' ist Gälisch (Bruichladdich oder Bruikladdie) und bedeutet so viel wie 'Strandbucht'. Die Brennerei wurde 1881 auf der Insel Islay nahe des Loch Indaal von den Brüdern Robert, William und John Gourlay Harvey gegründet. Die Familie Harvey betrieb die Brennerei bis William 1936 starb. Danach wechselte Bruichladdich häufig den Besitzer und war zwischendurch immer wieder zeitweise geschlossen, bis der unabhängige Abfüller Murray McDavid die Brennerei im Jahr 2000 kaufte. Sie restaurierten die Brennerei im alten viktorianischen Stil und begannen mit der Produktion. Im Juli 2012 wurde Bruichladdich von Rémy Cointreau gekauft, denen die Brennerei auch heute noch gehört.

Die Octomore Farm ist ein kleiner Bauernhof außerhalb der Stadt Port Charlotte. 1816 baute der älteste Sohn auf der Farm, George Montgomery, eine kleine Brennerei auf dem Gelände der Farm und begann, den Octomore-Whisky zu brennen. Die Produktion der sehr kleinen Pot Still betrug rund 10.000 Liter Whisky pro Jahr. Nach George Montgomerys Tod zerstritten sich sein Sohn und die verbliebenen Brüder über die Eigentumsrechte an Farm und Brennerei. Dies war das Ende der Brennerei Octomore - bis Bruichladdich schließlich den Namen als Marke verwendete und die alten Farmgebäude als Lagerhäuser nutzte.

Das Besucherzentrum

Man kann Brennereitouren und Tastings in den Lagerhäusern bei Bruichladdich buchen. Es gibt auch einen Shop, in dem man die komplette Bandbreite an Bruichladdich-Whiskys kaufen kann.



Bunnahabhain

Bunnahabhain bedeutet aus dem Gälischen übersetzt 'Flussmündung'. Bunnahabhain ist die nördlichste Brennerei auf der Insel Islay und liegt etwa drei Kilometer von Port Askaig entfernt. Gebaut wurde sie von den Greenless Brothers im Jahr 1881.

Der Whisky

Die Whiskys von Bunnahabhain sind leicht rauchige Islay-Malts mit vielen salzig-maritimen Noten. Es gibt ein breites Sortiment an Brennerei-Abfüllungen, das vom 12-Jährigen bis zum 46-Jährigen reicht. Darunter auch einige Abfüllungen ohne Altersangabe, die einen besonderen Geschmack aufweisen.

Es gibt zahlreiche unabhängige Abfüllungen von Bunnahabhain. Darunter auch extrem rauchige, wie man sie früher von der Brennerei nicht kannte.

Die Produktion

Bunnahabhain produziert pro Jahr etwa 2,5 Millionen Liter Alkohol. Das Wasser für die Destillation stammt vom Fluss Margadale. Er fließt unterirdisch, daher muss das Wasser über Rohre herausgepumpt werden.



Außenansicht Bunnahabhain Distillery

Die Pot Stills

Die Brennerei hat vier Brennblasen: Die beiden Wash Stills haben ein Fassungsvermögen von je 30.000 Litern und die beiden Spirit Stills sind etwa halb so groß. Die Brennblasen sind birnenförmig und sehr rund, was zu einem recht würzigen und kräftigen Whisky führt.



Bunnahabhain Low Wines Still

Die Mälzerei

Das Malz stammt von den Port Ellen Maltings, die sich auf der Südhälfte der Insel Islay befinden.

Das Lager

Bunnahabhain hat traditionelle flache Lagerhäuser aus Ziegelsteinen. Sie liegen alle direkt oder sehr nahe am Meer, was es dem Whisky erlaubt, mit der maritimen Luft auf Islay zu interagieren.



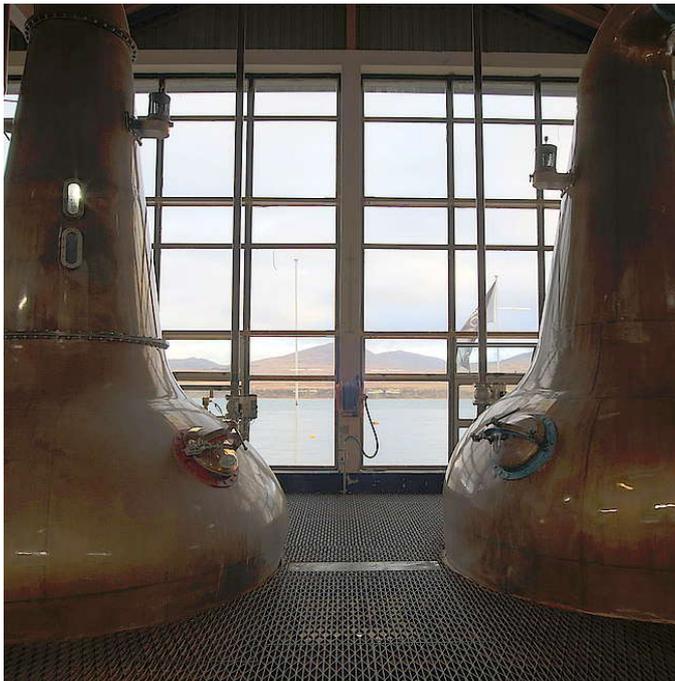
Bunnahabhain am Strand

Die Geschichte

Das gälische Wort "Bunnahabhain" bedeutet Flussmündung. Bunnahabhain wurde 1881 von den Gebrütern Greenless gegründet und ist die nördlichste Brennerei auf der Insel Islay. Nach Entstehung der Brennerei, bildete sich um sie herum ein Dorf. 2003 wurde die Brennerei von Burn Stewart Distillers gekauft und ist bis heute ununterbrochen in Betrieb.

Das Besucherzentrum

Es gibt acht verschiedene Arten von Touren, die jedoch alle im Voraus gebucht werden müssen. Die Top-Tour beinhaltet eine komplette Führung durch jeden Produktionsschritt und wird vom Brennereimanager selbst geführt. Auch ein Whisky-Tasting ist darin enthalten.



Caol Ila

Caol Ila wurde im Jahr 1846 gegründet und liegt in einer Bucht an der Ostküste von Islay, ganz in der Nähe des Fährhafens Port Askaig.

Der Whisky

Caol Ila ist einer der leichteren Islay-Malts, mit hellerer Farbe als seine kräftigen Nachbarn. Dafür aber mit markanten floralen und pfeffrigen Noten, die den traditionell rauchigen Islay-Geschmack gut ergänzen.

1986 wurde die Brennerei Teil des United Distillers-Konglomerats, was zur ersten 'semi-offiziellen' Abfüllungsserie führte, der Flora & Fauna-Reihe im Jahr 1989. Obwohl es nicht allzu häufig offizielle Caol Ila-Abfüllungen gab, ist es heute um einiges einfacher, an sie heranzukommen. Zusätzlich zu den Originalabfüllungen kommen auch unabhängige Abfüllungen von Caol Ila gut bei der internationalen Whiskygemeinde an. Unabhängige Abfüllungen gibt es zum Beispiel von Gordon & MacPhail, Signatory Vintage und Murray McDavid.

Neben seinem Prestige als Single Malt ist Caol Ila auch wichtiger Bestandteil einiger Blends, wie zum Beispiel Johnnie Walker oder J&B.

Die Produktion

Wie eh und je sucht sich das Wasser für Caol Ila seinen Weg durch Kalkstein in den nahe gelegenen Loch nam Ban und fließt dann an der Brennerei vorbei in Richtung Meer. Die Brennerei gehört zu Diageo und ist seit den späten 1990er Jahren eine der 'Volumen'-Brennereien der Firma, das heißt sie produziert eine sehr große Menge an Whisky pro Jahr. Mit über drei Millionen Litern reinen Alkohols ist die jährliche Produktionsmenge ziemlich beeindruckend.



Außenansicht von Caol Ila

Die Pot Stills

Das Brennhaus bei Caol Ila ist berühmt für seinen unglaublich schönen Blick auf den Islay-Sund. Die drei Wash Stills machen einen majestätischen Eindruck mit ihrem Fassungsvermögen von jeweils 19.000 Litern. Die drei Spirit Stills mit je 12.500 Litern Kapazität stehen vor einer Glaswand, durch die man die Robben im Islay-Sund spielen sehen kann. Obwohl sie in den frühen Siebzigern erneuert wurden, sind die Brennblasen exakte Kopien der alten. Sowohl die Wash Stills als auch die Spirit Stills haben eine ähnliche Form, mit großen zwiebelartigen Bäuchen, keiner Taille und langen, schlanken Lyne Armen, die nach unten geneigt sind.



Brennblasen von Caol Ila

Die Mälzerei

Seit 1974 bezieht Caol Ila seine gemälzte Gerste von den Port Ellen Maltings. Das Malz wird auf der anderen Seite der Insel hergestellt, in derselben Mälzerei, die auch für Lagavulin produziert. Einige Experten erkennen einen deutlichen Unterschied im Caol Ila Whisky, bevor und nachdem die Brennerei begann, ihr Malz von Port Ellen zu beziehen. Sie beschreiben den 'neueren' Whisky als leichter und sauberer als seinen Vorgänger.

Das Lager

Obwohl es noch ein dreistöckiges Lagerhaus in der Brennerei gibt, in dem viele der älteren Whiskys gelagert werden, wird heutzutage der gesamte Whisky in Tanklastwagen aufs Festland gebracht und in einem Lagerhaus bei Glasgow gelagert und abgefüllt. Die meisten Single Malts von Caol Ila sind in Bourbonfässern gereift, manche auch in Sherryfässern. Der Whisky verträgt einige Extrajahre im Fass und altert sehr gut.



Fasslager von Caol Ila

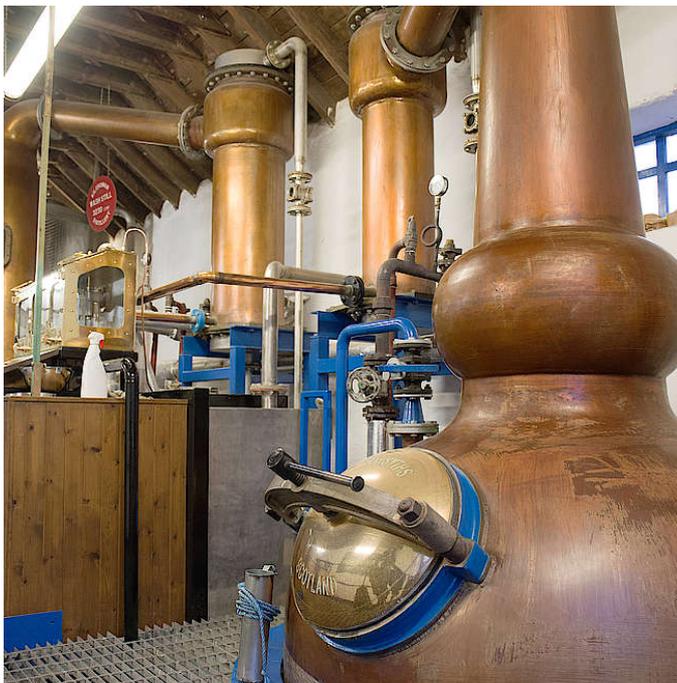
Geschichte

Caol Ila wurde 1846 erbaut und ist die größte der acht Brennereien auf der Insel Islay vor der Westküste Schottlands. Die Brennerei liegt an der isolierten nordöstlichen Ecke der Insel gegenüber der Insel Jura. Der Name 'Caol Ila' bedeutet 'Islay-Sund' (oder auch Meerenge) auf Gälisch und wurde wegen der Nähe zur Insel Jura gewählt.

Die Straße, die zur Brennerei führt, verläuft über viele Kurven an einer Reihe kleiner Häuser entlang zum Meer, was einen spektakulären Ausblick auf den Islay-Sund ermöglicht. Über diese Straße reisten das Management und die Arbeiter über Jahre hinweg zur Brennerei. Vielleicht auch bedingt durch die isolierte Lage haben die Arbeiter bei Caol Ila die Verbundenheit zur Brennerei zur Familiensache gemacht. Der ehemalige Brennereimanager, Billy Stitchell, arbeitete sein gesamtes Leben lang dort - wie zuvor sein Vater, Großvater und Urgroßvater. Diese ununterbrochene Familienlinie ist der Beweis, dass hier Traditionen etwas bedeuten. Bemerkenswert an Caol Ila ist, dass die Brennerei von sich sagen kann, seit ihrer Eröffnung durchgehend produziert zu haben. Lediglich während des Zweiten Weltkrieges war die Brennerei kurz geschlossen, da die Gerste rationiert worden war. Caol Ila wechselte im 19. und 20. Jahrhundert mehrfach den Besitzer, wobei jeder neue Besitzer zu Ausbau und Entwicklung der Brennerei beitrug. 1972 wurde die gesamte Brennerei abgerissen und neu aufgebaut, um mit viel höherer Kapazität produzieren zu können. Bei dieser Erweiterung wurde die Zahl der Brennblasen von zwei auf sechs erhöht, um den gestiegenen Bedarf decken zu können.

Das Besucherzentrum

Caol Ila bietet vier verschiedene Touren durch die Brennerei an. Mittlerweile wurde der Bau eines Besucherzentrums von den örtlichen Behörden genehmigt. Nach Fertigstellung erwartet Sie ein Besucherzentrum im ohnehin nicht mehr zur Lagerung genutzten Warehouse, sowie eine Bar mit Blick auf das Meer sowie die Inseln Islay und Jura.



Kilchoman

Nach über 124 Jahren ist die Farmbrennerei Kilchoman die erste Neugründung einer Brennerei auf der Insel Islay.

Der Whisky

Die Kilchoman-Brennerei, die auf der Isle of Islay liegt, ist eine der kleinsten Brennereien in Schottland. In Anbetracht dessen ist die Kernpalette an offiziellen Abfüllungen vorhersehbar klein, bietet aber ein breites Geschmacksspektrum. Das 'Flagschiff' der Brennerei ist die Abfüllung 'Machir Bay', die im Jahr 2012 auf ein enorm positives Feedback traf. Die Abfüllung gewann den IWSC Award als besten seiner Klasse. Die anderen Abfüllungen der Kernpalette umfassen: 100% Islay, Loch Gorm, Single Cask, einige limitierte Editionen, wie das Port Cask Finish, Original Cask Strength, das Madeira Cask Finish und eine Reihe von Vintage Bottles. Es gibt noch keine unabhängigen Abfüllungen der Brennerei.

Die Produktion

Trotz seiner isolierten Lage auf Islay ist Kilchoman eine der wenigen Brennereien in Schottland, die behaupten können, dass sie jeden Schritt des Produktionsprozesses vor Ort durchführen. Vorteilhaft hierfür ist die geringe Größe der Destillerie. Die Produktionskapazität der Brennerei liegt bei gerade mal 140.000 Liter pro Jahr. Die Brennerei zieht das Wasser aus dem Allt Gleann Osamail-Burn, der direkt neben dem Brennereigebäude liegt.



Kilchoman Brennerei

Die Brennblasen

Kilchoman produziert mit jeweils nur einer Wash und einer Spirit Still. Die Spirit Still kann bis zu 1.600 Liter fassen, während die Wash Still eine Kapazität von 3.000 Litern aufweist.

Die Spirit Still hat einen großen, schmalen konischen Hals und einen breiten kugelförmigen Deckel. Die Wash Still hat die traditionelle Speyside-Form mit einem breiten Deckel und einem weniger schmalen Hals als die Spirit Still.



Brennblasen von Kilchoman

Die Mälzerei

Ein außergewöhnliches Wagnis in der heutigen modernen Ära der industriellen Beschaffung ist es, die benötigte Gerste selbst anzubauen. Kilchoman baut die für ihre Malts nötige Gerste auf den Feldern direkt neben der Brennerei an. Diese wird dann auf dem eigenen Malzboden ausgelegt. Das Malz, das bei Kilchoman verwendet wird, ist rauchig. Der Rauchgehalt ist nicht immer gleich, so wie die Anforderungen jeder Abfüllung unterschiedlich sind. Der verwendete Torf zum Trocknen des Malzes wird ebenfalls von Islay bezogen, was die gesamte Whisky-Produktion zu einem Insel-Geschäft macht. Allerdings ist die Brennerei etwas von ihrem Plan, komplett unabhängig zu sein, abgewichen. Ein Teil des Malzes stammt nämlich von der Port Ellen Mälzerei, die sich auf der Südseite der Insel befindet.

Die Lagerhäuser

Bevor der Rohbrand in Fässer gefüllt wird, wird er auf einen Alkoholgehalt von 63,5 % reduziert. Kilchoman benutzt frische Bourbonfässer aus der Buffalo Trace Destillerie in Kentucky und frische Oloroso Sherry Hogsheads und Butts von Miguel Martin in Jerez, Spanien. 80% der Abfüllungen von Kilchoman werden in den Bourbonfässern gereift, wobei die restlichen 20% in die Olorosofässer gefüllt werden. Die Lager der Destillerie befinden sich noch im Bau, so dass die ca. 3.000 Fässer, die bis jetzt abgefüllt wurden, derzeit an anderen Plätzen auf Islay eingelagert sind.



Kilchoman Fässer

Die Geschichte

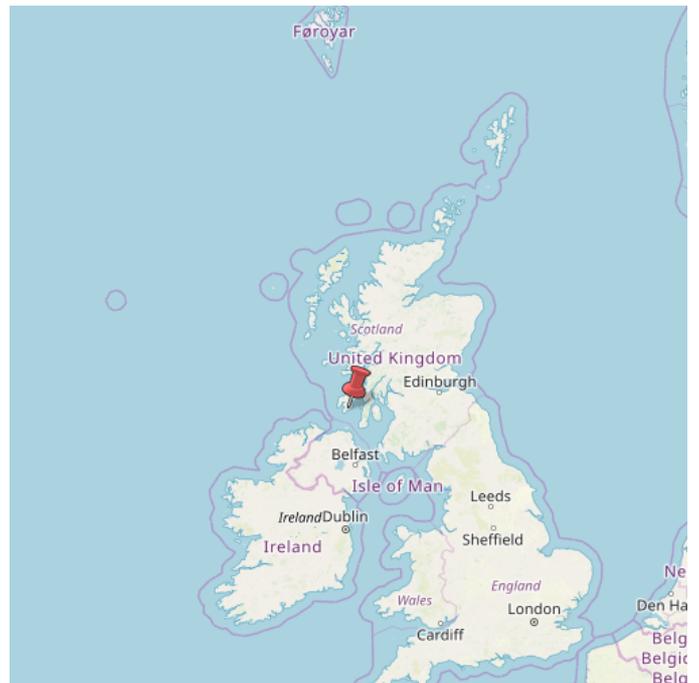
Als die Kilchoman-Brennerei gebaut wurde, war es die erste neu eröffnete Destillerie auf der Insel Islay seit 124 Jahren. Die Brennerei ist die westlichst gelegene Brennerei Schottlands. Die Destillerie wurde mit dem besonderen Ehrgeiz gegründet, eine völlig unabhängige Destillerie und Unternehmung zu sein. Die Brennerei wurde 2005 gebaut, wobei der erste Rohbrand im selben Jahr destilliert wurde. Anthony Wills, der Geschäftsführer der Destillerie, wählte den Standort. Wills war, als er sich zum ersten Mal mit der Whisky-Destillation vertraut machte und seine Leidenschaft dafür entdeckte, Besitzer einer unabhängigen Abfüllfirma. Seit der Eröffnung der Destillerie hat er eine Menge positive Kritik erhalten – vor allem für die hohe Qualität seines Whiskys und auch für seine Einstellung eine unabhängige Destillerie zu führen.

Das Besucherzentrum

Kilchoman besitzt ein kleines Besucherzentrum vor Ort, das eine sehr ausführliche Beschreibung über den Prozess der Whisky-Destillation bietet. Man kann an einem Rundgang durch die Brennerei teilnehmen, einen Souvenirladen besuchen und es sich im Café gut gehen lassen.



Besucherzentrum von Kilchoman



Laphroaig

Laphroaig (sprich: 'La-froig') bedeutet auf gälisch 'die schöne Niederung an der breiten Bucht'. Genauso schön ist die Gegend um die Brennerei, die auf der abgelegenen Insel Islay (sprich 'Ei-la') vor der Westküste Schottlands zu finden ist. Laphroaig Whiskys gelten als die rauchig-intensivsten Malt-Whiskys aus Schottland.

Der Whisky

Die Islay-Destillerie Laphroaig hat ein sehr umfangreiches Angebot an Originalabfüllungen, das eine Vielzahl von Jahrgängen und verschiedenen Aromen beinhaltet. Die Hauptkollektion besteht aus einem 10-jährigen, dem Laphroaig Select, einer Abfüllung in Fassstärke, einem Quarter Cask, einer 15-/18- und 25-jährigen Abfüllung, einem Triple Wood und einem PX-Cask. Letzterer wurde in ehemaligen Pedro Ximenez Fässern und QA-Casks gelagert. Das bedeutet, dass die Abfüllung in einer Kombination aus Ex-Bourbon und ausgebrannten amerikanischen Weißbierfässern reifte. Die offizielle Kollektion umfasst zusätzlich eine Abfüllung namens An Cuan Mòr (was soviel heißt wie 'Großer Ozean'). Dies ist die einzige Abfüllung der Brennerei, welche ausschließlich aus First-Fill American White Oak Casks abgefüllt wird. Vor einigen Jahren gab es noch einen doppelt gereiften Laphroaig Cairdeas 2014. Dieser Laphroaig reifte zu Beginn in Ex-Bourbonfässern und erhielt dann zum Abschluss ein einjähriges Finish in einem Amontillado Hogshead. Laphroaig ist bekannt für seine unglaublich ausgeprägten und individuellen Abfüllungen, die von dieser Kollektion perfekt repräsentiert werden.

Zusätzlich zu den wunderbaren Originalabfüllungen gab es einige unabhängige Abfüllungen, die nahezu vollkommen vergriffen sind.

Laphroaig ist immer noch der meistverkaufte Single Malt Whisky auf der Insel Islay, was besonders beeindruckend ist, wenn man bedenkt, dass der Whisky so einen markanten und kräftigen Geschmack besitzt.



Laphroaig Whisky-Sortiment

Die Produktion

Laphroaig präsentiert sich stolz als Whisky mit dem intensivsten Geschmack aller schottischen Whiskys. Um diesen Status halten zu können, ist der Produktionsprozess der Brennerei strikt strukturiert. Die Brennerei hat eine Produktionskapazität von 2,7 Millionen Liter pro Jahr. Das Wasser, das während der Herstellung von Laphroaig verwendet wird, kommt aus dem Kilbride-Dam, in welchen der Kilbride Stream mündet.



Außenansicht von Laphroaig

Die Brennblasen

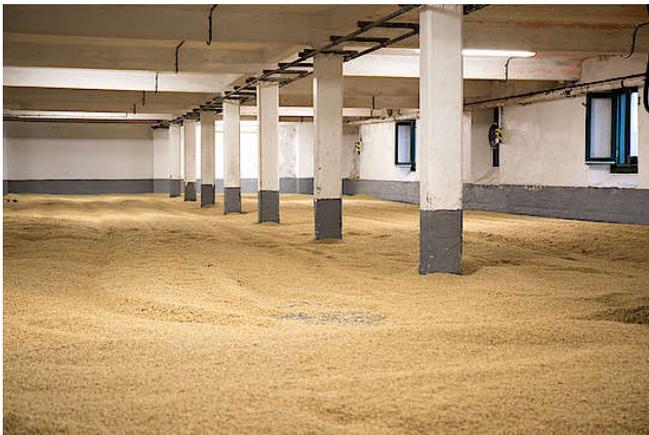
Die meisten Destillieren haben die selbe Anzahl an Wash- und Spirit Stills, Laphroaig dagegen hat drei Wash Stills und vier Spirit Stills. Die drei Wash Stills haben eine Kapazität von 10.900 Litern, drei der vier Spirit Stills umfassen 3.640 Liter und die letzte besitzt eine Kapazität von 7.280 Litern. Die Wash Stills bei Laphroaig haben die übliche Zwiebelform, jedoch formt sich der Hals zu einem sehr hohen Kegel. Die zusätzliche Höhe der Pot Stills erhöht den Rückfluss in die Stills. Die Spirit Stills haben ebenfalls eine eher ungewöhnliche Form. Sie haben eine flache Blase und eine sehr schmale, sich zusammenziehende 'Verengung' im Zwischenabschnitt der Stills. Dies führt zu einem intensiveren Zusammenspiel zwischen dem Spirit und dem Kupfer der Still. Die gedrungene Form der Spirit Stills und die hohen Hälse der Wash Stills tragen dazu bei, den einzigartigen, geschmeidigen Geschmack von Laphroaig zu erreichen.



Brennblasen von Laphroaig

Die Mälzerei

Der Torf, der verwendet wird, um das Malz während der Produktion zu trocknen, wird von einem Moor auf der Insel Islay gestochen. Die Brennerei benutzt, zumindest für einen Teil der Produktion, noch einen eigenen Malzboden. Das ist für die heutige Zeit bei einer Destillerie dieser Größe eher selten der Fall. Laphroaig bezieht etwa 80% des benötigten Malzes von der Port Ellen Mälzerei, die sich nicht weit entfernt befindet. Das Malz, das während der Produktion von Laphroaig verwendet wird, ist sehr stark getorft - der Single Malt trägt aufgrund seiner mächtigen Natur und dem daraus folgenden Geschmack den Beinamen 'peatmonster' (zu deutsch: Torfmonster).



Malzboden von Laphroaig

Die Lagerhäuser

Über 90% der Fässer, die bei Laphroaig verwendet werden, sind neue Bourbon-Fässer, bestehend aus amerikanischer Weißeiche. Ian Hunter, der frühere Brennerei-Manager, hat die Verwendung dieser Fässer in den 1930er Jahren vorangetrieben. Hunter fand heraus, dass amerikanische Weißeichenfässer genau den richtigen Geschmack hervorbrachten, um den Single Malt von Laphroaig zu ergänzen. Die Brennerei verwendet außerdem kleinere Fässer, sogenannte 'Quarter Casks', die in der Quarter Cask Kollektion zum Ausdruck gebracht werden. Die Verwendung von diesen sehr kleinen Quarter Casks geht auf die frühen Anfänge der Brennerei zurück und ist mittlerweile Tradition. Auch Spanische Oloroso und Pedro Ximenez Sherryfässer werden auf diese eher ungewöhnliche Art verwendet. Laphroaig besitzt gemischte Lagerhäuser (Dunnage- und Racked-Lager), die sich direkt neben dem Meer, auf dem Brennerei-Grundstück, befinden. Die Fässer lagern hier bis zu einem Höchstalter von 30 Jahren. Sobald ein Fass als bereit erachtet wird, wird dieses in die Abfüllanlage gebracht, wo der Whisky letztendlich in Flaschen gefüllt wird.



Fasslager von Laphroaig

Die Geschichte

Die Laphroaig Destillerie wurde offiziell im Jahr 1815 gegründet. Es gibt jedoch Gerüchte, die behaupten, dass die Brüder Alexander und Donald Johnston die Anlage bereits im Jahre 1810 erbaut haben sollen, als die beiden gerade mit der Landwirtschaft auf diesem Gebiet begannen. Wie dem auch sei, wurde die Destillerie im frühen 19. Jahrhundert eröffnet. Die Brennerei wurde zwar erst 1826 offiziell registriert, aber es ist bekannt, dass die Destillerie bis dahin schon seit mindestens 9 Jahren in Betrieb war. Donald und Alexander betrieben die Brennerei erfolgreich bis 1836. In diesem Jahr zahlte Donald Alexander aus und erwarb somit die alleinige Kontrolle der Brennerei. Im Jahre 1847 verstarb Donald Johnston infolge eines tragischen Arbeitsunfall in der Brennerei. Walter Graham, der damalige Manager der benachbarten Lagavulin-Destillerie, übernahm nun die Leitung der Brennerei. Zehn Jahre später, im Jahre 1857, übernahm Donalds Sohn, Dugald die Führung und brachte Laphroaig zur Johnston-Familie zurück. Als Dugald 1877 starb, war er ohne Erbe und die Leitung der Brennerei ging an seine Schwester Isabella über, die mit ihrem Cousin Alexander verheiratet war.

Nachdem sowohl Isabella als auch Alexander verstorben waren, wurde die Brennerei unter der Familie Johnston weitergeführt und ging an die beiden Schwestern von Alexander, Catherine und Isabella über. Im Jahr 1908 kam Ian Hunter auf die Insel Islay, um seine Tante und seine Mutter bei der Führung der Brennerei zu unterstützen. Hunter sollte einen enormen Beitrag zur zukünftigen Entwicklung der Brennerei leisten. Im Jahr 1923 erhöhte Hunter die Anzahl der Stills von zwei auf vier und als 1928 Isabella und Catherine verstarben, wurde Hunter der alleinige Eigentümer des Unternehmens. 1950 gründete Ian Hunter die Firma D. Johnston & Company, die von da an der neue Besitzer von Laphroaig war. Vier Jahre später, im Jahr 1954, starb Hunter und seine langjährige Sekretärin, Bessie Williamson übernahm nun die Brennerei. 1967 kaufte Seager Evans die Destillerie. Hier übernahm das erste Mal in der Geschichte von Laphroaig eine komplett fremde Person die Leitung der Brennerei. Im Jahr 1975 kaufte Whitbread & Co. die Brennerei auf und wurde somit Eigentümer von Laphroaig. Im Jahr 1989 wechselte die Brennerei erneut den Eigentümer, als die Spirituosenabteilung von Whitbread & Co an das Unternehmen Allied Distillers verkauft wurde.

1994 erhielt die Brennerei den 'Royal Warrant' von Prinz Charles überreicht - ein äußerst bedeutsamer Moment für jede Brennerei.

Im Jahr 2005 kaufte Fortune Brands, Besitzer von Jim Beam Brands, die Brennerei, was aber erst im Nachhinein bekannt wurde. Jim Beam Brands wurde 2014 von der Firma Suntory Holdings übernommen, die der aktuelle Geschäftsführer von Laphroaig ist.

Das Besucherzentrum

Die Laphroaig-Destillerie verfügt über ein beeindruckendes Besucherzentrum. Es gibt einen Souvenirladen sowie ein Café und man kann an Führungen teilnehmen.



Strand bei Laphroaig



Port Ellen

Port Ellen war eine Brennerei auf der Insel Islay. Sie wurde im Jahr 1983 geschlossen und Teile wurden bereits abgerissen. Die zugehörige Großmälzerei wurde später errichtet und ist nach wie vor in Betrieb. Sie beliefert fast alle Brennereien auf der Insel mit individuell produziertem Malz.

Der Whisky

Original Abfüllungen von der Islay-Destillerie Port Ellen sind selten. In einem Artikel der Newsseite 'The Guardian' wurde hervorgehoben, dass sich Port Ellen seit der Schließung in den 80ern, trotzdem weiterentwickelt hat. Der Single Malt verkauft sich 2016 für durchschnittlich £ 1.500 pro Flasche. Nach der Schließung veröffentlichte der Inhaber Diageo weiterhin offizielle Abfüllungen der Brennerei. Alle Abfüllung werden 'Annual Releases' genannt und umfassen fast alle Altersstufen zwischen 25 und 40 Jahren. Neben der großen Auswahl an offiziellen Abfüllungen wurden auch zahlreiche Fässer unabhängig abgefüllt. Viele unabhängige Abfüllungen wurden von Douglas Laing und Gordon & MacPhail veröffentlicht, jedoch wurde der Großteil der gesamten unabhängigen Abfüllungen von Signatory Vintage auf den Markt gebracht. Es wird gemunkelt, dass Signatory mehr als 100 Fässer abgefüllt haben soll.

Obwohl Port Ellen heutzutage eher als Single Malt bekannt ist, wurde der Whisky vorwiegend für unterschiedlichste Blends, darunter 'King of Scots', 'Big Peat' und Johnnie Walkers 'King George V', verwendet.

Die Produktion

Port Ellen besaß mit gerade einmal 1,2 Millionen Litern pro Jahr eine ziemlich geringe Produktionskapazität. Das für die Produktion verwendete Wasser wurde aus den Leorin Lochs, welche sich im Süden der Insel Islay befinden, bezogen. In Port Ellen's Produktion gibt es viele Einzigartigkeiten, dabei ist besonders hervorzuheben, dass die Brennblasen zu Beginn mit Kohle und erst später mit Dampf beheizt wurden.

Die Brennblasen

Die Brennerei besaß vier besonders große Brennblasen; zwei Wash- und zwei Spirit-Stills. Die Wash Stills hatten eine Kapazität von 28.000 Litern, wobei die beiden Spirit Stills mit 25.000 Litern etwas kleiner waren. Alle Brennblasen besaßen eine unverwechselbare Zwiebelform, mit großen, abgerundeten sphärischen Deckeln und hohen vertikalen Hälsen. Port Ellen soll angeblich die erste Destillerie gewesen sein, die den von Septimus Fox entwickelten 'Spirit Safe' im Destillationsprozess verwendete.

Die Mälzerei

Wie es für Islay Malts typisch ist, war auch Port Ellen unglaublich stark-rauchig. Die gesamte Insel Islay besteht, aufgrund der jahrelangen Verrottung von Sphagnum Moos und anderen Vegetationen, hauptsächlich aus Torf. Der für die Produktion verwendete Torf stammte aus Duich Moss, um so den gesamten Produktionsprozess lokal zu halten. Die Destillerie verwendete, bis sie 1974 auf Trommel-Mälzereien umstieg, traditionelle Mälzböden. Diese Trommeln laufen heute vollautomatisch und ähneln in der Betriebsweise einer gewöhnlichen Waschmaschine beziehungsweise einem Trockner.

Nach Schließung der Brennerei wurde die Anlage in eine Mälzerei umgewandelt. Port Ellen beliefert heutzutage sehr viele Destillerien auf Islay und sogar in ganz Schottland mit Malz. Die Mälzerei lief von Beginn an sehr erfolgreich, wodurch das Vermächtnis der ehemaligen Brennerei weiterhin bestehen blieb. Die Port Ellen Mälzerei ist die einzige gewerbliche Mälzerei entlang der Westküste Schottlands. Der unverwechselbar rauchige Charakter der Islay Single Malts kommt von der Torfverbrennung und dem daraus entstehenden Rauch.



Malztrömmeln von Port Ellen

Die Lagerhäuser

Die Lagerhäuser und die Mälzerei blieben auch nach Schließung der Destillerie bestehen. Die Brennerei besaß eine Reihe von 'dunnage warehouses' und 'racked warehouses'. Zusätzlich zu den noch verbliebenen Fässern der Brennerei, werden die Lagerhäuser auch noch als Stauraum verschiedener Fässer aus anderen Destillieren, insbesondere Lagavulin und Caol Ila, verwendet. Für die Reifung des Port Ellen Whiskys wurden zu 80% Bourbon- und zu 20% Sherry-Fässer verwendet.



Lagerhäuser von Port Ellen

Die Geschichte

Viele behaupten, dass Port Ellen eine der bedeutendsten der geschlossenen Destillieren ist. Technisch ist Port Ellen tatsächlich geschlossen, jedoch sind die verbliebenen Gebäude noch intakt und stehen zusätzlich noch unter Denkmalschutz.

Port Ellen wurde 1825 von A. K. Mackay & Company an der Kildalton Südküste von Islay gegründet. Der Gutsherr von Campbell war ebenfalls maßgeblich bei der Errichtung der Brennerei beteiligt, da er damals das höchstrangige Clanmitglied der Insel war. Alexander Kerr Mackay, der Chef von A. K. Mackay & Company, leitete zu Beginn die Produktion der Brennerei, aber ein paar Monate nach Produktionsstart geriet er in finanzielle Schwierigkeiten und war gezwungen, die Führung der Brennerei auf drei seiner Kontakte zu übertragen: John Morrison, Patrick Thompson und George MacLennan.

Im Jahr 1833 wurde die Produktion von John Ramsey, einem Cousin von John Morrison, übernommen. Drei Jahre später erhielt Ramsay eine offizielle Lizenz, um unbegrenzt auf der Insel zu destillieren. Nach dem Tod von Ramsay 1892, erbte seine Witwe Lucy die komplette Anlage. Lucy leitete die Brennerei bis zu ihrem eigenen Tod 1906. Daraufhin war die Destillerie im Besitz von ihrem Sohn, Captain Ian Ramsay. Nach fast 100-jährigem Besitz der Ramsay Familie, wurde die Brennerei 1920 an Buchanan-Dewar's verkauft.

Buchanan-Dewar's übertrug die Führung der Brennerei auf die neu gegründete Port Ellen Distillery Company Limited. 1925 wurde die Brennerei an die ständig wachsende Distillers Company Limited übertragen. Die Produktion wurde 1929 aufgrund der Prohibition gestoppt. Im Jahr 1930 wurde die Brennerei an die Scottish Malt Distillers verkauft, welche die Destillerie einmotteten. Die Produktion wurde 1967 wieder aufgenommen und gleichzeitig wurde auch die Anzahl der Stills von zwei auf vier erhöht. 1973 wurde eine große Trommel-Mälzerei gebaut. Die Brennerei wurde während der großen britischen Rezession 1983 erneut und dieses Mal für immer, geschlossen. 1987 wurde die Destillerie offiziell geschlossen und das Equipment wurde demontiert. Trotz der Schließung produziert Port Ellen noch immer Malz für die ganze Insel Islay.

2018 wurde bekannt, dass der Eigentümer Diageo Millionen in den Wiederaufbau der Brennerei steckt. Die originalen Brennblasen sollen detailgetreu nachgebaut werden, zusätzlich soll ein weiteres Paar kleinerer Brennblasen für Brennexperimente hinzugefügt werden. Ab 2022 soll der erste Single Malt wieder erhältlich sein.

Das Besucherzentrum

Leider gibt es bei Port Ellen kein Besucherzentrum. Unter dem Jahr bietet Port Ellen keine Touren an, eine einzige Ausnahme ist das 'Feis Ile' Fest, wo man die Möglichkeit hat die Mälzerei und die Lagerhäuser zu besichtigen. Hier sollte man jedoch schon im Voraus buchen, damit man auch sicher einen Platz bekommt.



Torffeuer bei Port Ellen