

# WIJNHANDEL VAN DINTER

Vrijdag 12 januari

*BESPREKING Whisky's*



*Maaslandse Wijnvrienden*

## De belangrijkste elementen voor Whisky:

Niemand weet wie op het lumineuze idee kwam van eenvoudige gerst om te zetten in een distillaat, al is iedereen het er over eens dat het een collectief geschenk is geweest van onze Keltische voorvaders. Laat ons misschien zeggen dat ze op zoek waren naar iets wat de vrolijke zomer in sfeer en gezelligheid zou kunnen vervangen in de tijden van ijzige koude en sneeuw in de winter.

Inmiddels is whisky een geschenk voor kritische drinkers. Hij vindt zijn oorsprong in vuur en water, de belangrijkste elementen van de schepping. Vanaf zijn geboorte ondergaat hij een behoedzaam verbeteringsproces. Hij wordt gedronken als single malt, maar laat zich ook goed mengen met soortgenoten uit heel Schotland. Altijd zal hij een uitdaging zijn voor zintuigen als geur en smaak. De folklore wil dat de ene malt whisky zich onderscheidt van de andere door het waarmee hij wordt gemaakt. Menig medewerker van een distilleerderij bekijkt zelfs nu nog het water met bijgelovig ontzag en de directie doet haar uiterste best de zuiverheid van de bron te beschermen door het stroomgebied op te kopen en toe te zien op het landgebruik.

Er wordt vaak gezegd dat de beste malt whisky met zacht water wordt gemaakt (dat wil zeggen water met een lage zuurgraad). Zacht water dat door de turf opstijgt en over graniet stroomt is een oude reclame slogan. Als water in contact komt met graniet zegt men dat er geen afgifte is van mineralen door de hardheid van het gesteente, andere zeggen dan weer dat het gebruik maken van turfwater (laagveenwater) de whisky karakter geeft. De distillateurs zijn het erover eens dat de belangrijkste eigenschap van het water betrekking heeft op de zuiverheid; het is essentieel dat het water zo veel mogelijk gevrijwaard is van organische en minerale onzuiverheden. Andere factoren die een rol spelen zijn de hoeveelheid water en de temperatuur ervan. Het is van groot belang dat er veel water is: als de waterbron opdroogt, al is het maar tijdelijk, moet de distilleerderij sluiten. Veel distilleerderijen zijn hierdoor aan hun eind gekomen. De temperatuur is cruciaal, want het water moet koud zijn voor het productieproces, zodat niet gekoeld hoeft te worden voor het door de condensator kan. **Gemoute gerst** is de voornaamste grondstof van malt whisky en daarom is de kwaliteit en textuur ervan voor distillateurs van groot belang. De belangrijkste onderdelen van goede gerst zijn:

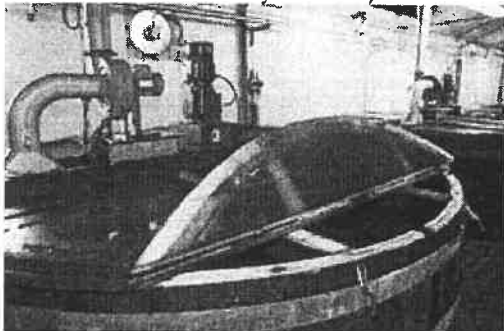
**Hoog zetmeelgehalte;** het zetmeel wordt omgezet in suiker en daarna in alcohol; meer zetmeel geeft meer alcohol

**Laag proteïnegehalte;** hoe meer proteïne, hoe minder zetmeel

**Laag stikstofgehalte:** Veel stikstof wijst op veel proteïne

**Grote ontkiemings kans:** zeer essentieel voor het mouten

**Goed gerijpt, stevig en droog:** anders kan er schimmelings optreden (wel droogt men momenteel kunstmatig). Waar de gerst vandaan komt heeft niet zo een groot belang, als hij maar aan bovenstaande eisen voldoet. Het laatste belangrijke ingrediënt van malt whisky's is "**gist**". Gist is een aan schimmel verwant micro-organisme. De cellen zijn met de blote oog niet te zien; een gram gist bevat zo'n 10.000 miljoen cellen. Gist heet in het Spaans en Frans "levure" en "levadura", beide afgeleid van het Latijnse woord voor 'optillen'. In de juiste omstandigheden (warm en vochtig) verkeert gist in de mogelijkheid om welig te tieren en slurpen ze de suikers als piranha's op en verdubbelen ze zich in twee uur tijd. Tegelijkertijd genereren ze koolstofdioxide en produceren ze in hoog tempo alcohol, wat voor de brouwer of distillateur het belangrijkste is. De reactie wordt na een paar uur zichtbaar en kan na vijftig uur zijn voltooid als de suikerachtige moutoplossing, de zogenaamde 'wash' (Foto van de wash backs bij Caol-Ila).



Over het algemeen wordt aangenomen dat de gecultiveerde gist, de zogenaamde distillateurs gist, de alcohol maximaliseert, terwijl brouwersgist het aroma ontwikkelt. Zodoende zijn er vele distillateurs die beide gisten te samen gebruiken.

**Het moutproces** levert een belangrijke bijdrage aan de smaak van Schotse whisky. Zoals de meeste zaden heeft gerst twee delen; het embryo, de levende kern die zal uitgroeien tot een nieuwe plant en het endosperm, een opslagplaats voor zetmeel dat de jonge plant zal voeden tot deze voor zichzelf

kan zorgen. Tijdens het ontkiemen produceert het gerstzaad enzymen. Mouten mag men zeggen is eigenlijk een gecontroleerde ontkieming. De kunst van het mouten is dan ook toe te zien dat de ontkieming plaats vindt tot op het moment dat de celwand zou afgebroken zijn en er zich zetmeel vormt voor een groeiende plant. Droge gerst bevat minder dan 12 procent vocht. Om de enzymen te activeren moet dit worden verhoogd tot 45 procent en dus wordt de gerst eerst gewassen. Dan volgt de ontkieming, er wordt een laag van ongeveer 30 cm vochtig graan uitgespreid op een vloer (foto lege moutzaal en foto volle moutzaal). Al snel ontspruit er uit elke korrel een worteltje. In deze fase moet men er op toe zien dat het graan zacht is en krijtachtig en zeker niet brokkelig. De mate van verzachting kan de uiteindelijke smaak van de whisky bepalen. In de kiln wordt de malt dan verdeeld over een geperforeerde metalen vloer met een oven eronder. Er zijn twee soorten kilns: met direct vuur en met indirect vuur, waarbij de lucht wordt verhit door branders voor deze door de mout trekt. Men onderscheidt dan twee fases van droging. De eerste is de vrije droogfase en de tweede de geforceerde droogfase. Als er turf wordt gebruikt, wordt het gewoonlijk in deze tweede fase in de oven gegooid. Hier moet men dan weer toezien op het feit dat de temperatuur niet hoger dan 60° wordt, anders gaan de fenolen in de turf kapot en die geven de whisky zijn rokerig karakter.

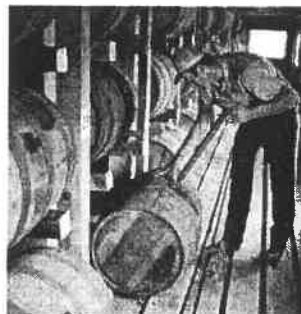
**Turf** is zure, vergane vegetatie bestaande uit veen planten, zoals veenmos, heide, zegge en gras. Turf ontwikkelt zich bij veel regen een koude atmosfeer en slechte drainage. De van water doortrokken grond kan de vegetatie niet afbreken en daardoor ontstaat er een alsmaar dikker wordende turf laag (soms wel 9 meter dik). Turf was van oudsher de overvloedige, gratis brandstof van de Highlands. De ovens werden vroeger altijd gestookt met turf wat uiteraard steeds resulteerde in gerookte karakters van de whisky's. Door de komst van de trein is er nu aanvoer van andere brandstofmiddelen wat de karakters nu ver doet uiteen lopen. Men praat dan over 'peaty' of 'non peaty'.

Na het mouten en zeven, worden nieuwe moutleveringen in de malt bin gedaan voor ze de dresser in gaan om de resterende ongewenste worteltjes te verwijderen, daarna gaan ze de molen in. Hier breken rollers de kafjes en wordt de mout vermalen. Het resulterende grist(omgezet zetmeel) gaat vervolgens de grist hopper in, waar het wordt opgeslagen alvorens te worden vermengd ofwel mashed.

Door het **mashen** wordt het oplosbare zetmeel aan de mout onttrokken. Ook activeert het het enzym amylase, dat het zetmeel omzet in maltose.

Het proces begint in de mashing machine, waar het grist vermengd wordt met heet water uit de boiler. Het mengsel loopt door na in de mash tun, een grote ronde, roestvrijstalen of gietijzeren bak die meestal is afgedekt om de warmte binnen te houden. Mash tuns hebben een bodem met gleuven, zodat de maltoserijke drank, oftewel "wort", de underback in kan lopen. De wort wordt via een koeler naar de fermenteerbak, de zogenaamde washback gepompt. Hier wordt gist toegevoegd en het bruisende vocht, oftewel "wash" wordt in twee dagen omgezet in alcohol en koolzuur.

Nu volgt **de distillatie**, het hart van de whiskyproductie, in twee koperen "stills" met zwanenhalzen. Na de gisting komt de wash via de wash charger in de eerste en grootste van de twee stills, de wash stills voor de eerste distillatie. De wash wordt aan de kook gebracht (Foto van Still van binnen) en de damp stijgt op naar de worm of condensator, waar ze condenseert. Het distillaat van de wash, "de low wines", stroomt verder naar de spirit safe, een gesloten glazen kast, en naar de low wines still. Het distillatieproces wordt herhaald, maar deze keer houdt de distillateur het nauwkeurig in het oog. Hij moet het moment bepalen waarop hij het distillaat afvoert om te kunnen rijpen. Als hij te vroeg is, zit de onzuivere voorloop erbij, is hij te laat dan zouden de oliebevattende 'feints' het distillaat bederven. Zijn 'cut' (dwz de hoeveelheid gerstdistillaat) mag alleen het heldere, zuivere deel bevatten. Het zuivere gerstdistillaat wordt opnieuw naar de spirit safe en daarna naar de spirit receiver geleid. Van hieruit wordt het naar het spirit vat gepompt, waar er water bij wordt gedaan en het in de gereedstaande fusten wordt getapt om te gaan rijpen. Pas als het distillaat drie jaar is gerijpt, mag het Schotse whisky worden genoemd (foto van gelagerde vaten bij Ardbeg en foto van vaten bij Bowmore).



# Whisky proeven

## **De zuipschuiten:**

Laten we hun zonden eens opsommen.

De grootste is dat zij niet voor hun genoeg drinken noch vanwege het aroma of boeket van de whisky, maar alleen om een bepaald lichamelijk effect teweeg te brengen. Voor hen is whisky geen drank maar een drug, geen doel maar een middel om een doel te bereiken .... Whisky wordt het zwaarst beledigd door de zuipschuiten, de drinkers die drinken om dronken te worden.

U bent gewaarschuwd!!



## ***Weetjes vooraf bij het proeven van whisky's***

- *Wat studiewerk vooraf is onontbeerlijk. Ga op zoek naar de geschiedenis van een bepaalde disitillerij of vertel een leuke anekdote over een bepaald merk. Dit maakt de proeverij alleen maar interessanter.*
- *Organiseer de tasting in een aangename omgeving en zorg voor een goede sfeer. Muzikale omlijsting, bijvoorbeeld een doedelzakspeler, kan nooit kwaad.*
- *Voorzie aangepaste hapjes zoals gerookte vis, haggis of fijne vleeswaren. Serveer ze echter niet tijdens het proeven, anders kan je ook niet objectief oordelen. Ook roken tijdens het tasten hoort niet.*
- *In principe kan je single malts en blends door elkaar proeven. Toch doe je dit beter niet, want het zijn immers twee totaal verschillende producten.*
- *Het aantal te proeven whisky's kan je vrij bepalen, maar 6 á 8 verschillende flessen is ideaal.*
- *Was de glazen af met een neutraal afwasmiddel. Op die manier vermijd je dat restjes afwasmiddel voor een afwijkende smaak zorgen.*
- *Doe nooit ijs in een single malt. Een koudebron trekt etherische oliën aan en haalt zo de smaak uit de whisky.*
- *Hoe donkerder de whisky van kleur is, hoe minder water hij kan verdragen.*
- *Ben je van plan om de feitelijke degustatie nog na te proeven, zorg dan voor een BOB.*

Whisky proeven is een enigszins verkeerde benadering, want het grootste deel van de evaluatie wordt met de neus gedaan. Professionele proevers worden "noses" genoemd. In de praktijk berust dit op de volgende techniek. Ruik aan whisky; maar laat het langdurig of herhaaldelijk ruiken niet leiden tot een verdooving van de geur - zenuwen. De eerste geur indruk is de voornaamste, gun uw neus rust of ga naar de volgende whisky indien de eerste indruk vaag of moeilijk te bepalen is. De smaak wordt gedaan met de tong die in de mogelijkheid is om de vier basissmaken waar te nemen m.n. zout, zuur, zoet, bitter. Het laatste component van het aroma is hoe in de mond of neus aanvoelt. De effecten van de neusbeleving worden bij whisky vaak geassocieerd met scherpheid – prikkelend – scherp -pijnlijk zelfs, maar ze kunnen ook verwarmend - bijtend - of verkillend zijn. De effecten op de mondbeleving beslaan een reeks sensaties, die worden ervaren door de tong, het verhemelte, de wangen, keel en

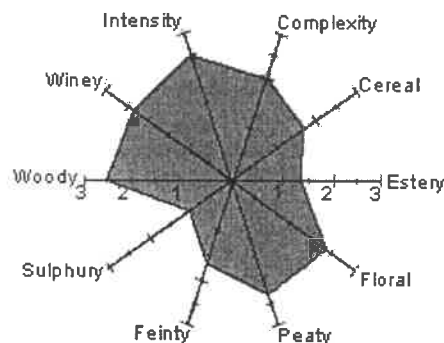
zelfs de tanden; bijvoorbeeld wrang, droog, stroperig, volumineus, neerslaand, weeïg, verwarmend, metaalachtig, speeksel opwekkend, prikkelend, bruisend enzovoort.

Whisky verdunt men nogal eens met water om de prikkeling ervan af te halen, indien U dat doet wees dan zeker behoedzaam met het in schudden ervan. Liever te weinig en er naderhand een druppeltje nog aan toe voegen dan de whisky af te breken. Dit is tot stand gekomen doordat er een lichte verdoving optreedt bij een standaardalcoholgehalte (40°). Bijna alle whisky's worden beter door er wat water aan toe te voegen; het opent de drank doordat de esterketens worden afgebroken en de vluchtige aromatische stoffen vrijkomen. Het water mag uiteraard geen koolzuur bevatten en moet arm aan mineralen zijn. De beste drinktemperatuur is 15°C. gekoelde whisky geeft z'n aroma niet makkelijk prijs en ijs zal hem helemaal afsluiten. Anderzijds kunt u door het glas in uw hand te verwarmen, zoals bij cognac, de vluchtige stoffen in de drank laten opstijgen, vooral als U de whisky onverdund proeft.

**Het uiterlijk van een whisky** is van doorzichtig als jenever tot donker als drop, met elke denkbare bronsgouden schakering ertussen. Whisky is doorzichtig als hij in de fust wordt gegoten en tijdens de rijping krijgt hij zijn kleur van het hout. De kleur van de whisky in uw glas vertelt U alles over hoe lang hij gerijpt heeft; hoe langer de rijping hoe dieper de kleur. De helderheid is ook net zoals bij wijn afhankelijk van de filtering. Sta dan ook toe dat whisky niet altijd even helder is maar een lichte dofheid kan hebben. Dus als uw whisky een beetje dof is en enigszins mat wordt bij het toevoegen van water is dit een goed teken.

**Het aroma** waarnemen moet uiterst behoedzaam gedaan worden. Ruik daarom niet te bruusk maar maak een kleine zwaaibeweging voorbij de neus om niet de verdoving te hebben die optreedt bij het eventueel fors inhalen van een geurtuig.

**De smaak** wordt bekomen door een kleine proefhoeveelheid whisky over de tong te laten glijden, vervolgens tegen het gehemelte duwen om dan volledige smaak gewaarwording te voelen of te beleven



## *Schotse single malt whisky's*

Alvorens whisky te drinken, bedenk dat dit een godendrank is die met veel liefde is gemaakt. Geniet van elk slokje en toon respect voor de makers van dit product. Van whisky genieten heeft niets te maken met veel op kunnen. Drink en geniet liever van één glas goede whisky, dan dronken te worden van een ganse fles minderwaardig, goedkoper massaproduct. Whisky wordt trouwens het meest beledigd, door de zuipschuiten, de drinkers die drinken om dronken te worden. Zij bespeuren geen aroma's of bouquet, maar registreren enkel het alcoholgehalte.

### *Het drinken van Whisky*

In de loop der jaren zijn er, naarmate whisky populairder werd, tal van rituelen en taboes ontstaan rond het drinken van deze drank.

Een eerste les is dat je single malt whisky nooit met ijs drinkt. Een eenvoudige blend daarentegen kan in de zomer wel met ijs gedronken worden, en dan zelfs verfrissend zijn.

Water, en dan liefst gedistilleerd water, is wel een belangrijk onderdeel. De meeste whisky's worden beter door toevoeging van een beetje water (1/3). Whisky met een standaard alcohol verdooft de neus

en verschroeit de tong. Hierdoor is het niet mogelijk de drank te evalueren. Met water opent zich de whisky, omdat de esterketens worden afgebroken en de vluchtige aromatische stoffen vrijkomen. Eén enkele keer tref je een whisky aan die puur op zijn best is, omdat hij zo zacht is. Dit komt meestal voor bij oude, delicate whisky's, met een zwaar sherry aroma. Het puur drinken van single malt is zeker als digestief gerechtvaardigd. Het eigen speeksel fungeert dan als verdunner. Drink hem dan met zéér kleine slokjes. De beste temperatuur voor whisky is 18°.

## Tasting notes

Beginners zullen in het begin van whisky proeven ruim voldoende hebben aan de onder beschreven notities, de fijnproever verfijnt zijn analyse met meer gedetailleerde informatie omtrent geuren en smaken. De primaire smaken en de aard vormt de start van de smaakanalyse. Al bij het onderzoeken van de aard van een whisky kun je reeds ontdekken of je een whisky graag hebt of niet. Voor de beginner komt de vlakke whisky doorgaans aangenamer over omdat hij geen uitgesproken geuren of smaken gewend is, maar hier speelt de ervaring een grote rol. Enige interesse en vooral de bereidheid om in het grote whiskywoud de verschillende paden te leren kennen en te experimenteren doen wonderen.

**Ziehier enkele eenvoudige beschrijvingen:**

### Kruis aan wat je opvalt in deze whisky

#### Aanzet

Zoet	Zuur
Bitter	Zout

#### Aard van de smaak

Droog	fruitig
Bloemig	Kruidig
Neutraal	

#### Kenmerken en mondgevoel

Open	Rijk
Vol	Krachtig
Hevig	Brutaal
Scherp	Exotisch
Zwoel	Overdreven
Hoekig	Likeurachtig
Romig	Complex
Uitgesproken	

### *Afdronk*

Langzaam	laat
Veel	Vol
Uitgesproken	Krachtig
Droog	Kort

### Aroma's:

#### Ontstaan bij het malten:

Amandel, hazelnoot, marsepein, toast

#### Ontstaan bij het gisten:

Appel, banaan, hooi, rozen, mimosa, lavendel, violet, aardbei

#### Ontstaan bij het distilleren:

Honing, jeneverbes, citroen, geranium, lijn

#### Ontstaan bij het rijpen:

Kaneel, kruidnagel, kokosnoot, vanille, toffee, suiker, cider

#### Ontstaan bij het rijpen op sherryvaten:

Aalbessen, bruine suiker, appelsien, rozijnen, chocolade

# Programma

## Proeven van Single Malts :

29,10	1)	Drumguish, Highland 40°	MARKET HOUSE (EIGEN BOTTELING)
40,80	4)	Arran Island Arran 10 years 40° 46°	MARKET H
46,90	2)	Auchentoshan Lowland 1992 40° 46°	GEBOTTELD DOOR SINGATOR
42,10	3)	Balblair Speyside 10 years 40°	MARKET HOUSE
48,90	5)	Talisker Isle of Skye 10 years 45,8°	MARKET HOUSE
65,00	6)	Laphroaig Cask Strength Islay 10 years 55,7°	MARKET HOUSE

GB  
L  
H  
SE. 12  
SINGLES BLENDEN  
5

De whisky's van vanavond staan in vet gedrukt

## *The Lowlands*



De Lowlands zijn de lichtste onder de Schotse whisky's. Ze zijn doorgaans licht van kleur en smaak. Er wordt hier bijna niet met turf gerookt, en dit maakt dat ze zowel in geur als in smaak wat zoets hebben. De aromatische intensiteit ligt vaak laag en neigt naar vers gesneden hooi of gras, groenheid, kruidigheid met een zweempje van granen en bloemen.

Kenmerkend is wel hun droge afdronk, waardoor ze uitermate geschikt zijn als aperitief.

De meeste distilleerderijen zijn hier industrieel en grootschalig. Ze werken ook met verschillende granen.

Toch zijn hier nog twee schitterende single malt producenten actief, met name Auchentoshan en Glenkinchie. Er zijn ook nog drie andere distilleerderijen die binnenkort waarschijnlijk terug open gaan, maar waarvan nog steeds whisky's op de markt zijn, namelijk Bladnoch, Littlemill en Rosebank.

De andere die U op de kaart ziet liggen zijn voorlopig nog gesloten.

### **Littlemill 17 years, 40° Home market**

Eerst ontploft hij, daarna wordt hij soepel.

De kleur van witte wijn, met een lichte frisse enigszins graanachtige geur. De smaak is zoetig en moutig, en doet denken aan marshmallows (heerskruid). De afdronk is kort maar zuiver.

### **Glenkinchie 1978, 58,2° Signatory**

Deze whisky is een cask-strangth botteling, wat wil zeggen dat hij puur gebotteld is uit één enkel vat. Van hier ook het hoge alcoholgehalte.

Vrolijke, soepele en aantrekkelijke whisky. Hij is vrij helder en gemiddeld zwaar. Zijn aroma's zijn kruidig, karamel en vanille. Hij is heet en droog in de mond.

### **Auchentoshan**

**De enige die nog met een drievoudige distillatie werkt, wat eigenlijk als het Lowland-gebruik bekend stond. Deze van 1992 draagt fier de slogan "In gratie ouder worden". Zijn rijping gebeurde op sherryfusten. Hij heeft toetsen van karamel, gekonfijt fruit en kweeperen, sporen van lijnzaadolie, nootachtig en een vleugje gember. De smaak is zacht, met een medium body en droog.**

**De afdronk blijft ook algemeen droog.**



# The Highlands

Als er over de Highlands van Schotland gesproken wordt bedoelen ze het bovenste tweederde deel van Schotland. Misschien wel de moeilijkste streek, om te begrijpen, maar hier worden wel de meest geliefde whisky's gemaakt. De whisky's uit deze streek zijn algemeen te omschrijven als zoet, helder en subtiel. Maar dit is evenzeer een onnauwkeurigheid, want de Highlands worden nog eens in 5 verschillende regio ingedeeld met telkens weer andere eigenschappen.

1. **North Highlands:** wordt gekenmerkt door een grote verscheidenheid. De meeste distilleerderijen liggen aan de kust. Deze ligging beïnvloedt de smaak. De zee geeft meestal een ziltheid. Het zijn complexe whisky's met een medium body en een zekere zachtheid die eindigt op een halfdroge noot. Veel frisheid in de neus, met toetsen van gras, kruiden en nuances van citroen en soms noten. De meest noordelijk gelegen distilleerderijen hebben een rooktoets.

Pulteney

Balblair

Glenmorangie

Dallas Dhu

**Dalmore**

Tomatin

Millburn

Glenlossie

Glen Mhor

Glen Ord

**Tomatin, 10 years, 43°**

Donker goud met een frisse, karamelachtige, rokerige geur. De mondbeleving is zacht en de smaak zoetig met turf en peper in de afdrank. Glijdt heerlijk weg, met een miniem vleugje zoetigheid.

**Balblair, 10 years, 40°**

Licht amberkleurig. Aromatische en turfachtige geur, met een vleugje rokerig, noten, verse ananas en wat specerijen. De smaak is fris en helder, rond en zacht, zoet en zuur met een zweempje citroen en ananassap. Drinkt lekker weg.

# The Highlands

2. **Speyside:** Staat algemeen bekend als het centrum van de whiskyproductie gelegen aan de rivier "Spey". Deze streek bevat tweederde van de distilleerderijen van Schotland, alsook de top whisky's. Het is heilige grond voor de echte whisky liefhebber. Speyside is over het algemeen zoet en rijk aan esters van granen. Zijn geur is zeer complex, met toetsen van peer, banaan appels, citroenlimonade, drop anjers, viooltjes, rozen, aceton, chocolade, en turf met gerooktheid. In de mond zijn ze meestal zeer droog, en gaande van medium body, tot vol en vlezig.

Glenlivet

Dufftown

Strathisla

Glen Grant

Glenfiddich

Macallan

Mortlach

Speyburn

Tamnavulin

Aultmore

Tomintoul

Linkwood

Longmorn

Inchgower

Knockando

The Glenlivet

Glen Elgin

Benromach

Balvenie

Caperdonich

**Strathisla, 12 years, 43°**

Middelamber in kleur. Onverdund biedt de geur toffee, hazelnoten en sherry. Na toevoeging van water wordt hij fruitiger en verschijnen er geroosterde granen en mout. De smaak is zacht en mooi rond met een zoet begin en een droge afdronk en aroma's van kruiden en noten. Zeer intens en gelaagd, complex en goed uitgebalanceerd.

**Speyburn, Burn of Speyside, 46°**

Lichtgoud van kleur, met een frisse, droge, naar heidebloemen neigende geur. Hij heeft een medium body en is zacht en helder. Een moutige zoetheid van hop en een vleugje heidehoning begeleiden hem in de smaak. Heeft een algemeen droge indruk.

## *The Highlands*

3. **Central Highlands:** het meest romantische en vaak indrukwekkendste gebied. Ze hebben meestal een lichtere body en zijn zoeter dan andere Highlands. In de neus toetsen van bloesem, vlierbes, honing, heide en kruiden. Anders dan de Speyside hebben ze een droge afdronk.

Glengoyne  
Glenturret  
Deanston  
Tullibardine  
Edradour  
Blair Athol

Blair Athol  
Dalwhinnie  
Inchmurrin  
Rosdhu  
Edradour  
Deanston

Drumguish

**Drumguish: Highland**

**Een zeer goede distilleerderij, gebruikt lokaal geparfumeerd water van de Cairngorm**

**bergen.**

**Aroma's: Zacht en medium zoet, fris  
licht gerookt, aarde.**

**Smaken: Medium droog, vol, licht  
gerookt.**

***"Een whisky zijn geld meer dan waard"***

**Daelwhinnie, 15 years, 42°**

Heldere lichte strokleur. In de neus wat mout en turfgeur. Medium body, smaakt wat zoetig en enigszins olieachtig. Mooi rond, licht en fris met aroma's van bloemen en honing.

**Blair Athol, 13 years, 59,6°**

Lichtgoud van kleur met een scherpe karamelachtige geur en veel sherry. Een speciale landelijke geur van appels op een hooizolder. Zoete peperachtige smaak met fruit erbovenop. Droge nasmaak.

## *The Highlands*

4. **East Highlands:** Aberdeen is een beetje de centrale stad van dit gebied. Het is de streek van de kastelen. Nergens ter wereld zijn er zoveel kastelen per vierkante kilometer als in dit gebied. Het is een stille herinnering aan een rijk verleden. De oostelijke malts hebben een medium tot volle body. De smaak is zacht en zoetig, maar ze hebben de typische droge Highlands afdronk. Meestal zijn ze moutig met mooie vleugjes gerooktheid. In de geur tref je een breed pallet aan, gaande van

toffee achtig, citrusvruchten, gember en specerijen. De rijping gebeurt op sherryvaten, wat de whisky van hier enorm goed doet. Een puntje turf is er ook dikwijls bij.

Ardmore  
Old Fettercairn  
Glendronach  
Glen Garioch  
Glenugie  
An Knoc  
Macduff  
Royal Lochnagar

Banf  
Glencadam  
Glenesk O.B.A. Hillside Et Al  
Glenglassaugh  
Glenury Royal  
Lochside  
North Port

#### **Glendronach, 12 years, 40°**

Diepe mahonie kleur en een intense sherrygeur, met wat vanille, noten, sinaasappelschil en rokerig. Deze whisky heeft een weelderige mondbeleving, een fraai evenwicht van sherry, mout, toffe, koffie, en karamel in de afdronk. De algehele indruk is droog. Een uitmuntende whisky, mooi gepolijst en rond.

#### **Old Fettercairn, 10 years old, 43°**

Strokleurig, doorschoten van goud. De geur is zoet en esterachtig, met vleugjes siroop, meloen, banaan. Aanhoudende lichte toffeesmaak met een zweempje honing, rubber en banaan. Hij geeft een algemeen droge indruk, met een zachte en evenwichtige mondbeleving en een zeer lange afdronk.

## *The Highlands*

5. **West Highlands:** hier zijn verbazend weinig distilleerderijen. Dit komt omdat er indertijd zeer veel illegaal gestookt werd, en er in deze afgelegen en afwisselende streek bijna geen controle was. Ook is er in dit gebied een tekort aan vruchtbare gronden, en speelt de overvloedige regen ook een rol. Het zijn lichtere whisky's die min of meer een brug slaan tussen de Highlands en de Islay. Het zilte en de turf komen hier verfijnd naar voor, alsook specerijen en fenolen. Oban is een van de top distilleerderijen van Schotland en is een prachtig voorbeeld van deze mix.

Ben Nevis  
Glenloch

Glengoyne  
Oban

#### **Oban, 14 years, 43°**

Amberkleurig met een duidelijke zeekustgeur, zoetig met een nuance van gagel en rook. De smaak begint zoet en de afdronk is droog, waarbij de turfrook aanwezig blijft. Zacht met een medium body. Het is een zeer smaakvolle, rokerige single malt.

#### **Glengoyne, 17 years, 43°**

Middelgoud van kleur. Een krachtige geur van sherry, kruiden, bloemen, fruit, noten, venkel en vanille. De smaak is zacht, en complex, met wat karamel, vanille en hout in de afdronk. Dit is een evenwichtige en zoete whisky, die een heel prettig gevoel geeft.

## *Campbeltown*

Geografisch hoorde dit kleine gebied misschien beter bij de West Highlands. De kwaliteit van deze whisky's ligt echter veel hoger. Het gebied is ook rijk aan turf en gerst. Het is een whisky met een heel eigen stijl. In de begin jaren van de whisky was dit het gebied met de bekendste whisky's. Door onfrisse praktijken, er werden op een bepaald moment haringtonnen gebruikt waardoor de whisky de naam van stinkende viswhisky kreeg, was zijn naam volledig negatief geworden. Nu staat hij er weer in al zijn glorie. Soms wordt hij wel eens de contrabas van het whiskyorkest genoemd, en dit door zijn

volle, ronde, pikante en krachtige karakter. Ze zijn meestal vrij geurig met een rooktoets, en hebben een lichte zilte smaak en een olieachtige afdronk. Algemeen worden ze beschouwd als de stoerste whisky's. Vroeger lagen hier een dertigtal distilleerderijen, nu schieten er hier slechts een 2-tal van over. Deze hebben wel een supérieure kwaliteit.

Glen Scotia (tijdelijk gesloten)  
Longrow  
Springbank

**Longrow 1974, 46°**

Lichte strokleur met een scherp aardse, natte wol, turfachtige geur. Medium tot volle body. Hij is zeer olieachtig met een romige, moutige mondbeleving gekoppeld aan wat ziltheid, jodium en zeewierfenolen. De algehele indruk is droog, en de afdronk standvastig, rokerig en intens.

**Springbank, 15 years, 46°**

Amberkleurig met een krachtige, pittige lichtelijk toffeeachtige geur met wat turfrook. De mondbeleving is zacht en compact. Zijn smaak is krachtig maar fris, met een duidelijke en kenmerkende ziltheid en een mooi evenwicht tussen zout en zoet. De afdronk is lang en enigszins zilt. Dit is topwhisky!

## *Islay*

Dit gebied ligt aan de zuidkust van Schotland en kijkt uit op Noord-Ierland. Het klimaat is er anders dan op het vaste land. Het is een nat klimaat met vele krachtige winden, maar de winters zijn er zelden streng. De zon schijnt hier meer dan gemiddeld. Er groeien zelfs palmbomen.

Dit zou de bakermat zijn van de Schotse Whisky's.

De malt whisky's van Islay hebben het meeste geur en smaak. In het algemeen vertonen ze een behoorlijke rondheid. In de afdronk zijn ze droog. Karakteristieke eigenschappen zijn turf, jodium, rokerig en fenollen. De bodem bestaat immers bijna volledig uit turf, die zelfs de smaak van het bronwater tekent. De typische whisky's van hier zijn er die men lief heeft of veracht, een tussenweg bestaat niet.

**Ardberg**  
Bruichladdich  
**Coal Ila**  
Laphroaig

Bowmore  
Bunnahabhain  
Lagavulin  
Port Ellen

**Laphroaig:**

**Deze distilleerderij produceert een zeer individuele whisky. De Oceaan heeft een duidelijk zilte invloed.**

**Aroma's: Turfachtig, rokerig, medicinaal.**

**Smaken: Jodium, intens zilt, rokerig,**

**turfachtig, beetje zoet.**

**Geen tussenweg, heerlijk of afschuwelijk**

## *Islands*

Dit is een eilandengroep welke zich net boven Islay bevindt. De eilanden bestaan uit Skeye, Mull, Orkney en Jura. Orkney is zelfs het meest noordelijke punt van Schotland. Een bepaalde lijn trekken in het karakter van deze whisky's is moeilijk. Ze hebben allemaal een eigenheid. Misschien zijn de termen olieachtig in de mond en rokerig de meest samenhangende. Ze zijn ook minder turfachtig dan de whisky's van Islay.

Highland Park  
Isle of Arran  
Talisker

Isle of Jura  
Scapa

### **Talisker: Island (Skye)**

**De enige distilleerderij op het eiland Skye, schitterend voorbeeld van het zee-wierachtige karakter van de Island Malts. Aroma's: Vol, zoet maar turfachtig. Smaken: Zeer turfachtig, zilt, honing, rokerig, lange afdronk.**

### **Arran: Island 40°**

**Uniek eiland waar opvallend mooie turfachtige whisky's worden gemaakt. Aroma's: Zacht, oregano, granen, licht turfachtig. Smaken: Peperachtig, zilt, lichte hint van chocolade.**

## **Whisky bij de maaltijd**

Single malt whisky's worden reeds lang gewaardeerd als digestief en als slaapmutsje.

Maar het is ook heel gebruikelijk om whisky te drinken als aperitief. Hier bij denken we dan aan de lichtere Lowland whisky's.

Whisky is hier wel veel minder bekend, als drank die bij een maaltijd gedronken wordt.

Toch kan whisky een heerlijke intrigerende vervanger van wijn zijn.

Het gezelschap dient hierbij wel een zekere matigheid te betrachten, want het is niet moeilijk om in de loop van een lang, uit meerdere gangen bestaand menu, behoorlijk aangeschoten te geraken.

Maar als men zich in acht neemt en bepaalde gerechten combineert met daarbij behorende whisky's, dan kan een uitgebreid diner ook een mooie gelegenheid zijn om met enkele vrienden een rondreis door Schotland te maken, met single malt whisky's als gids.

Zo gaat een Lowland of een lichte Highland uitstekend samen met een voorgerecht.

De Speyside whisky's begeleiden prachtig een vlees of wildgerecht. Een vegetarisch gerecht vormt een mooie harmonie met een oostelijke, warme, moutige Highland. Visgerechten moet men begeleiden met lichtere whisky's uit de kuststreken die een mooie ziltheid hebben, maar niet te zwaar geturfrookt zijn.

Kaasschotels worden het best gegeten in samenzijn met de Islay of Island whisky's.

Rijke nagerechten houden van een Campbeltown of andere vrij zoete whisky's.

Hoewel het serveren van whisky bij de maaltijd, voor sommige misschien een vreemd idee is, dient men niet te snel voorbij te gaan aan de talloze manieren waarop van deze drank genoten kan worden.

Smakelijk.

PAUL VAN DINTER

# Het distillatieproces

