

**Kilchoman on Tour**  
**11 oktober 2015**

**100% Islay - 5 år - 50%**  
**Machir Bay - 5 år - 46%**  
**2008 Vintage - 7 år - 46%**  
**Loch Gorm - 46%**  
**Machir Bay - 58,9%**  
**Madeira Cask Matured - 4 år - 50%**



Medlemmarna samlas för höstens första riktiga provning på Igelsta Gård, den sista av de 32 platserna såldes redan två veckor innan utsatt datum, söndagen den 11 oktober, sex personer står till och med på väntelist och det har som Jussi sade aldrig hänt tidigare i sällskapet historia.



Förväntningarna är skyhöga, flera av oss har ju egna minnen från vårt besök 2005 på detta, det åttonde och till lika yngsta och odiskutabelt minsta lilla gårdsdestilleri inrymt i Rockside Farm på Islay. 10år har gått sedan dess (var tog de vägen) och bevisligen är inte bara vår lilla grupp utan många i sällskapet intresserade av att höra vad som hänt sedan dess.

Av en ren händelse har familjen Wills (ägare till sagda destilleri) bestämt sig för att under sitt tioårsjubileum skicka ut två av sönerna på en marknadsföringsturne runt Europa i en gammal Land Rover, om det var för att enbart öka försäljningen eller som ett straff och förvisning från gården för bröderna får vi återkomma till. Efter en del påtryckningar lyckades vi till slut ändå förmå Thomas Sundblom på Clydesdale att styra in grabbarna till Igelsta Gård som ett sista stopp innan hemfärden, och tur var väl det för vilken kväll vi fick...

Thomas inleder med några väl valda ord och lämnar så över till Peter, yngst i brödraskaran men den smartaste av dem om han får säga det själv.

Det visar sig att Peter och senare även George talar fullt förståelig engelska, att de inte alls är skottar utan födda i England, Pappa Anthony som till en början handlar med vin och buteljerar, hittar en skotsk tös med rötter på Rockside Farm, hymes band knyts och så småning om hittar familjen tillbaka till ön.

Närmare bestämt 2002 då tankar och ritningar börjar ta form och våren 2005 när vår lilla grupp kommer på besök står destilleriet klart men tyst och still i väntan på att byråkratins kvarnar skall mala klart, den 3e juni samma år öppnas kranarna och gården är on stream.



Generalplanen för Anthony är att återskapa en i alla avseenden hantverksmässigt gjord Islaywhisky, med korn av sorterna Chalice och Optic från åkrarna runt gården och vatten från källan bland kullarna med utflöde i Loch Gorm.

Gården har golvmältning för det egna kornet, ambitionen är 150 ton årligen som täcker 25 procent av produktionen, vi anar att bröderna fått hantera skyfflarna mer än en gång under åren som gått, de flesta av oss kände ju lika så till branden som uppstod i kölnan (torkugnen) i början av 2006 men nu fick vi även bakgrunden.

Mor och far i familjen reser bort och lämnar tonåringarna hemma för att sköta och övervaka torkningen av malten, nu är det så att pojkarna är mycket intresserade av rugby och just den kvällen spelas en viktig match...

Inga problem, det finns mycket torv bruten på Duich Moss av god kvalite så de lägger på ordentligt på en gång och räknar med att kunna se hela matchen till slut.

Det tar sig dock lite för bra och innan någon riktigt förstår vad som hänt står brandkåren på gårdsplan, dörrar och fönster är redan uppbrutna för att komma åt brasan, det kunde gått mycket värre men räddningstjänsten kan sitt jobb, begränsar och släcker kölnan.

Samtalet med pappa Anthony efteråt med förklaringen av vad som hänt skulle åtminstone jag velat höra, hur det gick i rugbymatchen förmåler inte historien men vi visste sedan tidigare att det tog närmare ett år innan golvmältningen kom igång på nytt.

Idag röks den egna malten till 20-25 ppm medan de resterande 75 procenten malt köps färdig från Port Ellen rökt till 50 ppm.

Man har Porteusksvarn som matar maltmjölet direkt in i mäsktunnan av rostfritt stål, därefter tappas vörten på fyra jäskar, även de av rostfritt stål.

Här får vörten jäsa i runda tal 100 timmar vilket är betydligt längre än normalt, jag passar på att fråga George i pausen om man har en temperaturkontrollerad jäsnings och får ett bestämt nej till svar, man låter den helt enkelt sköta sig själv och ger då en mer uttalad frukt i slutprodukten.





Pannhuset är litet och trångt på Kilchoman, mäskpannan tar 3000 liter och spritpannan 2000 liter.

George berättar vidare att när pannhus och pannor skulle konstrueras tog man hjälp av en konsult, Doktor James Swan, som med framgång hjälpt en rad andra destillerier att hitta sin smakprofil med den teknik som står till buds, så med facit i hand var det tur att pappa Anthony tog intryck av vad Doc. förmedlade.

Förra året producerades 150 000 liter kornsprit att jämföras med Caol Ila som är störst på ön och producerar 6,5 miljoner liter, siffran är från 2013, det kan vara mer idag.

Faten för lagring är till 80 procent Bourbon från Buffalo Trace Distillery och 20 procent Oloroso Sherry, andra större destillerier köper in stora mängder fat för sin lagring och då kommer de nedmonterade och sätts ihop av tunnbindare på plats.

Kilchoman importerar sina 200liters fat hela vilket skyddar dem från uttorkning och man kan förmoda att det dessutom finns en slatt i botten som hjälper till att runda av den unga whiskyn.

Pojkarna är hela tiden med och jobbar med driften, om jag förstod Peter rätt är näst efter maltskyffeln fatfyllningen det tråkigast momentet då det tar 5-7 minuter att fylla vart fat och kräver kontinuerlig uppsikt.

År 2006 är Peter 16 å i den åldern är tålmodet noll och påhittigheten hundra på en skala så mellan fatskiftena hittades det på allehanda förströelser, upplägget är dock dömt att misslyckas, den oundvikliga dagen kom då ett fat glöms och ca 150 liter kornsprit svämmar över och hamnar på golvet.

Trasor, moppar och hinkar fick upp vätskan men doften slår emot Anthony som en vägg när inspektion av verksamheten företas, jag påstod för George att pappa måste ha nerver av stål och det kunde han bekräfta, tänker också att det var tur att familjen inte helt är av skotsk härkomst för då hade spriten från golvet blivit en helt egen tappning som vi förmodligen fått betala dyrt för...

Efter två års verksamhet är alla tillgängliga lager på destilleriet fyllda och man blir tvungen att hyra in fat hos andra aktörer på ön.

Det visar sig att faten utvecklas olika beroende på vilket lagerhus det legat i (inte helt oväntat) bäst blir de man har hyrt in i Port Ellens gamla lagerhus av sten, där ventilationen är obefintlig, där damm och spindelnät får frodas i fred och man stänger dörren och öppnar den inte igen för än whiskyn är klar.

Efter en tid finns både tillfället och pengar att friköpa gården, i juni 2013 bygger man ett rejälare lagerhus för 9000 fat och försöker då efterlikna betingelserna i Port Ellen till hälsövermyndigheternas stora förtret.

Den 9e september 2009 släpps de första dropparna (Inugural Release) en treåring med 6 månaders Oloroso finish buteljerad hos grannen Bruichladdich men till nästa släpp har Anthony bestämt att följa sin intention att allt skall vara gjort på gården, när pojkarna opponerar sig säger han bara, var inte oroliga jag har en plan.

Visar grabbarna till faten i fråga, här är 10 000 buteljer, här är kork och etiketter där står tre tekannor sätt igång.

George skrattar å säger, är det någon av er som köpt en flaska där etiketten satt uppochnedvänd eller var avvikande på något annat sätt så vet ni nu vad det berodde på...

Releaserna avlöser varandra, nu med ett mer automatiserat buteljeringsförfarande, 2010 anställs John Maclellan från Bunnahabhain som General Manager och man lanserar varumärket i USA.

Mor i huset som bär de skotska generna i familjen ansvarar för ekonomin och det behövs någon som kan hålla i pengarna men när en så viktig sak som designen på buteljen kommer på bordet blir det dock inga diskussioner, en så viktig fråga måste få kosta, måste bli rätt från början... med lite påtryckningar från åhörarna kryper det fram att inte bara pappa utan också mamma har spelat en central roll i företaget de senaste tio åren.

På tal om ekonomi så måste de flesta nya små destillerier hitta pengar under uppstartsåren i många fall tvingas man sälja nytappade fat till företag och privatpersoner, så även Kilchoman, nu med den ökande efterfrågan försöker man tvärt om köpa tillbaka fat, verkligen ett ödets ironi.

Vad var det då i glasen denna afton, jo... de första tre presenterade av Peter Wills var som följer.

1. 100 procent Islay 5år släpptes första gång som 4åring 2011, 20-25 ppm egenrökt malt, 50 procent alkohol lagrad på Bourbonfat.

2. Machir Bay släppt första gång 2012, 50 ppm malt, 46 procent alkohol, en mix av 5årig Bourbon och 6årig sherryfat, blandningsförhållandet 90-10.

3. Vintage 2008 (7år) 50 ppm, 46 procent alkohol, lagrad på Bourbonfat.

Det här är destillery style säger Peter, och visst låter det lovande, för visso ung men med en riktigt bra balans mellan rök, alkohol och frukt.

George Wills tar vid efter en kortare bensträckare och presenterar de tre resterande glasen på bricken.

4. Loch Gorm, 46 procent alkohol, lagrad på enbart Olorosofat, whiskyn med smak av bacon om vi får tro George, personligen hade jag svårt att sortera ut just den smaken, till er som fick habegär för den här kan jag meddela att den är slutsåld.

5. Machir Bay cask strength 50 ppm, 58,9 procent alkohol, 90 Bourbon 10 Sherry, släppt i 1500 buteljer.

6. En experimentflaska lagrad 4år på Madeirafat, 50 ppm, 50 procent alkohol som kommer att släppas den 2a november...

Efter provningen tar Thomas från Clydesdale till orda igen, han har ett tiotal köprätter till 10th Anniversary tour buteljeringen om endast 120 flaskor för svensk marknad att lotta ut.

Därefter bensträck å omdukning.



Anki briljerar som vanligt i ämnet värdskap, en fantastisk soppa, ugnstekt lax, kaffe och kaka som räcker för att alla skall kunna äta sig riktigt mätta, å ett bra urval av avec.

Att en provning på Igelsta säljer ut är inte bara whiskyns, utan till stor del även Anki med personals förtjänst, vi kom oss inte för att ge dem någon applåd den här kvällen men här kommer en stående ovation från mig och oss alla sent om sidor.



Slår man upp Kilchoman i Malt Whisky yearbook börjar presentationen med, "it is full steam ahead for Kilchoman", å det kan vi nog alla som var med skriva under på.

Bröderna Wills gjorde bra ifrån sig, men så har de också haft tid och slipa på framförandet vi var som sagt sista stopp på turnen och straffet var med det avtjänat...

Just det, jag är tämligen säker på att det var just ett straff, tänk er själva, bli ivägskickad i en högerstyrd Land Rover ut i Europas högertrafik, stolar med minimal stoppning, mil efter mil med oljud från hjul och växellådor som måste överröstas med reggae på högsta volym, ta sig på detta sätt enda ned till Italien och tillbaka utan AC, och dessutom behöva dras med brorsan, dygnet runt... det är helt klart ett straff och en tidsbegränsad förvisning för att få lite lugn och ro på gården.

Bäva månede dock mor å far, i skrivande stund är de tillbaka och kanske kommer de att ha nya historier att berätta för oss nästa gång..."in ten years time..."



**Foto & Layout: Sten Benje**

**Referat: Anders G. Svantesson**