

Kilchoman – slavnostní zprovoznění rozšířené destilační části palírny a otevření nového návštěvnického centra.

Dne 21. února 2020 se v námi zastupované skotské palírně Kilchoman (ostrov Islay) odehrálo slavnostní otevření nového návštěvnického centra, a především rozšířených provozů.

Kilchoman Distillery byla založena v roce 2005 jako první nová palírna na ostrově Islay po 124 letech, a to s poměrně neobvyklým cílem. Začít vyrábět skotskou single malt whisky, která bude mít takovou kvalitu, že ji bude možné pít již po relativně krátké době. Ideálně už po třech letech, což je zákonem stanovená minimální doba pro zrání jednosladové skotské whisky v sudu. Akce, které jsme se zúčastnili, byla jednoznačným potvrzením správnosti tohoto konceptu. Whisky Kilchoman totiž měla během doby na místním i světovém trhu takový úspěch, že bylo nevyhnutelné podstatně zvýšit její produkci. Palírna začínala na 50.000 litrech ročně a v loňském roce již bylo dosaženo maximální roční kapacity 250.000 litrů. S tím se ovšem počítalo a již v roce 2016 se začalo s plánováním rozšíření. S přispěním dalších dvou nově instalovaných destilačních kotlů a šesti nových kvasných tanků se maximální kapacita zvýšila na dvojnásobek. Již v příštím roce se očekává dosažení objemu produkce 400.000 litrů.

Vedení palírny pozvalo na 21. února 2020 na Islay distributory Kilchomanu z celého světa, aby jim prezentovalo nové provozy a též s nimi vše společně oslavilo. Po distributorské večeři ve čtvrtek v hotelu Machrie Bay, kde jsme byli ubytováni, jsme se v pátek ráno přesunuli do Kilchomanu. Po uvítacím drinku se zhruba 80 účastníků exkurze rozdělilo do tří skupin a každou z nich si jako průvodce přebral jeden ze synů zakladatele palírny Anthonyho Willse. Naším průvodcem byl James Wills, který je i naším hlavním kontaktem pro objednávky a komunikaci.

Prohlídku jsme začali ve „sladovně“. Použil jsem uvozovky, protože se jedná o podstatně menší provoz, než jaký známe z průmyslových sladoven nebo pivovarů. Naklíčený ječmen je zde rozprostřen na podlaze, pravidelně se kontroluje jeho teplota. Na obrázku je vidět, že jeho vrstva je poměrně vysoká. To je kvůli nízkým zimním teplotám. V létě by byl rozprostřený na větší ploše v menší tloušťce. Ječmen se sladuje zhruba 5 dní a následně se dopravníkem přemístí do vedlejšího provozu – sušicí/nakuřovací místnosti, která se ve Skotsku nazývá „kiln“. Zde nám James ukázal pelety rašeliny, kterou používají pro nakuřování. Ta pochází z rašelinišť poblíž palírny a pro nakuřování se upravuje tak, aby měla optimální obsah vlhkosti. Slad se zhruba 72 hodin nakuřuje a vysouší na vlhkost cca 4 %. Tato hodnota je optimální pro správný průběh mletí sladu.

Následně jsme se přesunuli do vlastní nově otevřené části palírny, kde se nacházejí nové destilační kotle a kvasící kádě, tedy „Washbacks“. Zde nám zakladatel a výkonný ředitel Anthony Wills připravil speciální ochutnávku. Mohli jsme porovnat čerstvý destilát ze sladu, který Kilchoman odebírá z nedaleké komerční sladovny v Port Ellen, ale taky destilát z vlastního sladu, který jsme předtím viděli ve sladovně. Destilát z komerčního sladu byl podobný grappě, se zajímavou vůní. Destilát ze sladu Kilchoman byl o dost jemnější a prakticky se dal pít již v tomto stavu. Obvykle je

destilát vycházející z destilačních kotlů prakticky nepitelný a skutečně vyžaduje dlouhé zrání v sudech.

Ve Washbacks probíhá prokvášení sladu, které je u Kilchomanu asi dvakrát delší, než je ve skotských palírnách obvyklé. Trvá 80 až 100 hodin. Výsledkem je, kromě vzniku alkoholu, též vytváření esterů a kyseliny mléčné, což přispívá k unikátní jemné chuti a k vzniku hebkých smetanových a ovocných tónů.

Pro destilaci používá Kilchoman klasickou sestavu dvou destilačních kotlů, které jsou nejmenší na Islay. Poskytují proto mnohem větší kontakt destilátu s mědí kotle. Zákvas je nejprve destilován ve „Wash Still“ a následně v o něco menším „Spirit Still“. Nový pár destilačních kotlů je zcela identický jako původní. To je důležité pro udržení stejné kvality všech šarží.

Možná nejvíce důležitou součástí každé palírny je sklad pro zrání whisky. Kilchoman používá tradiční způsob zrání, nazývaný „dunnage“. Sudy jsou umístěny v halách, které mají hliněnou podlahu a zděné stěny, přičemž sudy se skladují maximálně ve třech vrstvách nad sebou. Tento systém poskytuje především optimální vlhkost pro zrání, což je ovšem náročnější na plochu. Kilchoman má nyní k dispozici pět skladů. Ve Warehouse 1 jsme si mohli prohlédnout různé typy sudů, které nyní Kilchoman používá. Základem jsou samozřejmě sudy po bourbonu. Ty Kilchoman pravidelně odebírá od palírny Buffalo Trace. Pro „finish“, tedy závěr zrání, se často používají sudy po sherry. Kilchoman tyto velké sudy, nazývané „butts“, bere od Bodega Miguel Martin. Pro speciální edice se dále používají sudy po portském, madeiře, rumu, vínu ze Sauternes (sladké botrytické víno) i červeném Bordeaux, a nejnověji i po koňaku. Vyfotit jsme si mohli první v Kilchomanu naplněný sud z roku 2005. Každý sud má na sobě nálepku s čárovým kódem. S aplikací v telefonu je pak velmi jednoduché zjistit, jak byl vyroben destilát, který je uvnitř, a jak dosud probíhalo jeho zrání.

Závěrem exkurze byla lahvovací linka. V začátcích se whisky Kilchoman mísila (vatting) a lahvovala v palírně Bruichladdich. V Kilchomanu byla lahvovací linka nainstalována v roce 2012. Nyní již každá lahev pochází odsud. Po zrání se zvolený obsah sudů smísí v ocelových tancích a pak již pokračuje do lahvovací linky. Po exkurzi jsme se přesunuli do druhé nové části palírny – velkoryse pojatého návštěvnického centra. Pro něj byly využity původní stáje usedlosti, ke kterým byla přistavena prostorná hala s prosklenými stěnami, které poskytují krásné výhledy do okolí palírny. Bar v návštěvnickém centru nabízí kromě standardní nabídky Kilchoman a archivu speciálních edicí též whisky, které si nemůžete koupit jinde než zde. Kilchoman ostatně pro tuto akci nalahvoval speciální edici 220ti lahví, které byly rozdány jako dary účastníkům. V návštěvnickém centru jsme vyslechli emotivní projev Anthonyho Willse. V němž jmenoval všechny, kteří se o rozvoj palírny zasloužili. Opět vyzdvihl nelehký cíl, který si před mnoha lety dali a konstatoval, že toto slavnostní setkání je důkazem úspěchu Kilchomanu.

-V. Škarda

Kilchoman, Machir Bay, Ostrov Islay,