

De Geschiedenis

Al in 1717 werd er aan de oever van de Turret Burn gedistilleerd. Glenturret werd in 1775 gevestigd en is de oudste Single Highland Malt Scotch Whisky Distilleerderij. Aanvankelijk behoorde de distilleerderij aan smokkelaars die deze plek kozen omdat zij dichtbij de heuvels die als uitkijkposten dienden ligt. Het distilleren werd in 1823 gelegaliseerd.

Het Mouten

Glenturret wordt uit de hoogste kwaliteit gekiemde Schotse gerst samengesteld, één van de drie ingrediënten - gekiemde gerst, water en gist - die gebruikt wordt om whisky te maken. Eerst wordt het mout voor 2-3 dagen in water geweekt en dan wordt het over de vloer van de mouterij gespreid om gedurende 6-7 dagen te kiemen. Het mout wordt in deze fase groenmout (green malt) genoemd. Het groenmout wordt dan in een met veen gestookte eestoven gestopt om de vocht te laten onttrekken en om een einde te maken aan de ontkieming. De veenrook voegt er een karakteristieke smaak aan toe die men in het eindproduct terugvindt.

Het Malen

De gekiemde gerst wordt in de molen tot mout vermaald. De drie bestanddelen, kaf (20%) mout (70%) en meel (10%) worden allemaal gebruikt.

Het Beslaan

Men vermengt op hoge temperatuur het mout met drie verschillende hoeveelheden warme water. Deze vloeistof, die men wort noemt, vloeit langzaam door een gefiltreerde vloer af. Het wort wordt dan door de warmtewisselaar geleid waar het afkoelt en de juiste temperatuur voor het gistingsproces bereikt. De overblijvende granen, die men draf noemt, worden voor veevoeder verzameld.

Het water wordt via onze eigen waterleidingspijp vanuit Loch Turret aangevoerd.

De Vergisting

In elke brouwbak (wash back) die uit Oregonse dennehout vervaardigd is, vloeit 6500 liter wort. Speciale gisten worden volgens een geheime formule vermengd totdat zij een romige consistentie vormen. Een schuimkraag, die men "barm" noemt, vormt zich en het wort wordt voor zo'n 48 uur gegist, zodat de gegiste vloeistof "wash" onstaat die 7-8% alcohol bevat.

De Distillatie

De wash wordt in het distilleervat (wash still!) gedistilleerd - de 5 grote stoomkachels in het vat verwarmen de wash tot ongeveer 95°C, die dan als lichte wijnen door het alcohol monster loket vloeien, waar de distillateur (stillman) de loop van de lichte wijnen reguleert. Al het distillaat dat uit de distilleervaten vloeit moet achter slot en grendel blijven en blijft onder toezicht van de Douane- en Belastingdienst omdat het belastbaar is. In het alcohol monster loket proeft de distillateur met behulp van een hydrometer en een proefglas de temperatuur en de specifieke zwaarte (sterkte).

Het distillaat uit het distilleervat (tweede distillatie) wordt in drieën verdeeld. Alleen het middelste onderdeel van de loop heeft de juiste sterkte en kwaliteit, ofschoon het maar een klein onderdeel van de loop vormt. De eerste en laatste onderdelen van de loop, de

zogenaamde voorloop (foreshots) en flauwtjes (feints), worden naar het lichte wijnen vat (low wines vessel) gevoerd om nogmaals gedistilleerd te worden.

Het distillaat uit het distilleervat (tweede distillatie) wordt in drieën verdeeld. Alleen het middelste onderdeel van de loop heeft de juiste sterkte en kwaliteit, ofschoon het maar een klein onderdeel van de loop vormt. De eerste en laatste onderdelen van de loop, de zogenaamde voorloop (foreshots) en flauwtjes (feints), worden naar het lichte wijnen vat (low wines vessel) gevoerd om nogmaals gedistilleerd te worden.

Het middelste onderdeel vloeit naar een intermediair distillaatvat en wordt dan naar het magazijn en de fusten gepompt. Het distillaat is op dit punt helder en heeft een sterkte van circa 75% vol. alc.

Het Fusten

Voor het fusten plaatsvindt, wordt door de toevoeging van zuiver water het distillaat tot 64% vol.alc. gereduceerd. De gemiddelde maat van fust die gebruikt wordt is het okshoofd (hogshead: 250 l.). Vaten (butts: 500 l.) en tonnen (barrels: 200 l.) worden ook gebruikt. De whisky ontleent zijn kleur aan het fust.

De Rijping

De fusten worden in het magazijn opgeslagen en blijven daar tenminste 3 jaar ongestoord liggen - in overeenstemming met de wet. Men laat de Glenturret voor een minimum periode van 12 jaar, maar ook 15, 18, 21 en 25 jaar, rijpen.

Het Bezoekerscentrum

In het bekroonde Bezoekerscentrum bevindt zich de audiovisuele voorstelling Spirit of Life (Het Levenswater*) en de tentoonstelling Spirit of the Glen (Het levenslust en levenswater van het Dal). Na de rondleiding kunnen bezoekers van de Glenturret genieten, en in het proeflokaal krijgen ze de kans om oudere Glenturret en The Glenturret Original Malt Liqueur te proberen. In the Smugglers Restaurant en the Pagoda Room zijn traditionele Schotse schotels te verkrijgen - vanaf 12 uur s'middags wordt lunbh opgediend, en koffie en gebak zijn daar altijd verkrijgbaar.

Wij hopen dat u van uw bezoek aan de Glenturret Distilleerderij heeft genoten en dat wij u nogmaals welkom kunnen heten.

* Het oude Keltische woord voor whisky "uisghebagh" betekent levenswater.