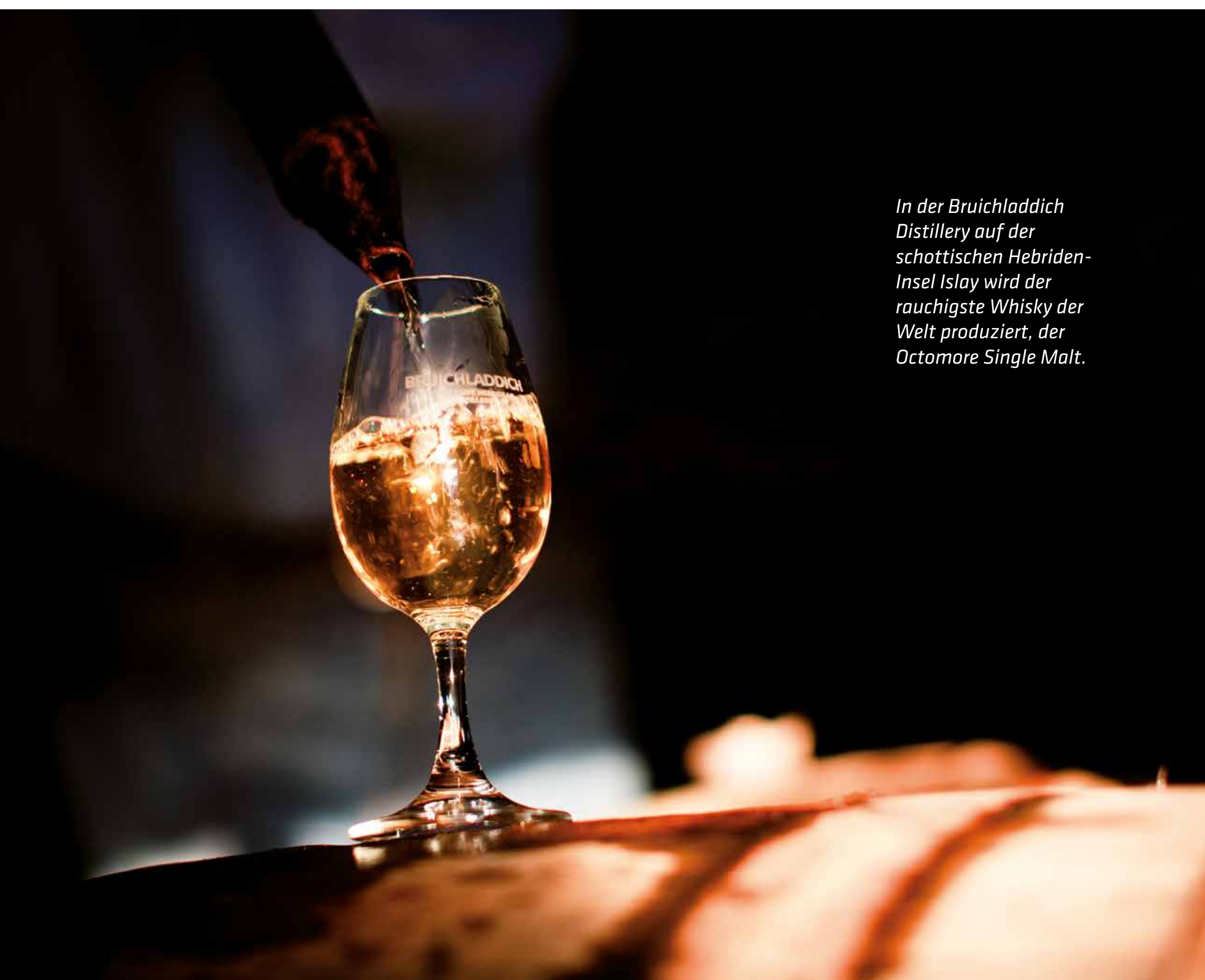


OCTOMORE

Single Malt geboren aus einer Philosophie





In der Bruichladdich Distillery auf der schottischen Hebriden-Insel Islay wird der rauchigste Whisky der Welt produziert, der Octomore Single Malt.

VON ANJA FAHS

Alles begann spät in einer kalten Nacht, nach einigen Schlucken Whisky, mit einer typischen „Was wäre wenn?“-Idee. Was wäre, wenn man versuchte, den rauchigsten Whisky der Welt zu brennen? Aus dieser Idee entstand der legendäre Octomore Single Malt, dessen rauchig-torfiger Charakter durch die Nachreifung in verschiedenen Fässern – je nach Abfüllung – noch um weitere besondere Geschmacksnoten ergänzt wird.

Octomore wird in der Bruichladdich Distillery auf der einsamen schottischen Hebriden-Insel Islay hergestellt. Bekannt ist die Insel durch ihre acht Whisky-Destillieren, die die Insel zu einer eigenständigen Whisky-Region machen. Hier werden die wuchtigsten und rauchigsten Single Malts hergestellt. Bruichladdich wurde im Sommer 1881 von den Harvey-Brüdern gegründet und erlebte in den folgenden Jahrzehnten eine wechselvolle Geschichte. Die Destillerie sah nach dem Tod des letzten Harveys 1935 zahlreiche neue Besitzer und wurde, als der Whisky-Absatz weltweit in den Keller fiel, schlussendlich geschlossen.

Bis Mark Reynier die Destillerie im Dezember 2000 aus ihrem Dornröschenschlaf weckte. Reynier, leidenschaftlicher Händler und Kenner von Wein und Spirituosen, hatte sich auf Islay niedergelassen und sich mit der Brennerei einen Traum erfüllt: Er wechselte vom Verkauf in die Produktion.

Reynier kurbelte die Whisky-Herstellung wieder an und entschloss sich, rein auf die Produktion von Single Malts zu setzen – also Whiskys, die nur aus Gerste im eigenen Haus gemälzt und destilliert werden. Dafür startet jeder Morgen um 6 Uhr mit dem Mischen von Wasser und Gerste. Die Gerste bleibt so lange im Wasser, bis sie anfängt zu keimen. Dabei wandelt sich die Stärke nach und nach in Zucker um. Schon jetzt werden Aromen freigesetzt, die sich viele Jahre später im Whisky wiederfinden. Mark Reynier brachte einige Bauern auf Islay dazu, wieder Bio-Gerste anzubauen, denn er wollte nicht wie andere Destillieren die Gerste aus England oder Russland kaufen. Er produziert einen Whisky, der zu beinahe 100 Prozent von der Insel stammt, und nutzt dafür ihre fantastischen Ressourcen: hervorragendes, reines Quellwasser, die hochwertige Gerste, den kräftigen Torf und vor allem die besonderen Menschen der Insel, die sich auch schon mal eine runde Kirche bauten, damit sich der Teufel nicht in den Ecken verstecken kann. Nur die Hefe für den Whisky stammt nicht von Islay.

Der Torf, der in den ausgedehnten Moorgebieten auf Islay gewonnen wird, ist getrocknet ein hervorragendes Brennmaterial – unerlässlich für Bruichladdichs Octomore Single Malt. Die Destillerie, die ihre Whiskys zunächst traditionell ohne Rauch im Malz herstellte, brannte 2002 den ersten Octomore und brachte diesen 2008 in den Handel. Er war zusammen mit dem „Port Charlotte“-Whisky der erste torfige Brand von Bruichladdich. Inzwischen sind zahlreiche weitere Abfüllungen dieser Whiskys auf dem Markt.

Zur Herstellung der torfigen Brände wird die Gerste nach drei Tagen im Wasser auf riesigen Dachspeichern ausgebreitet. Nach einer Woche wird die Keimung gestoppt, indem der Speicher ausgeräuchert wird. Die Gerste reichert »

sich mit den Aromen des Torfs an, und je länger sie dem Rauch ausgesetzt ist, desto stärker ist später das Aroma des Whiskys. Dann wird die Gerste mit heißem Wasser gemischt und kommt in Maische-Bottiche. Dort verwandelt die zugegebene Hefe den Zucker des Mosts innerhalb von 48 Stunden in reinen Alkohol. Es folgen zwei Destillationsvorgänge, bei denen aus dem Most zuerst der Alkoholdampf und dann der flüssige Spiritus gewonnen wird.

Damit später aus dem Spiritus ein eleganter Whisky wird, muss er jetzt über viele Jahre in alten Eichenfässern reifen. Durch den Kontakt mit dem Holz reichert sich der Brand mit Gerbstoffen und zum Beispiel mit Vanille- und Karamellaromen an – je nachdem, was vorher in den Fässern gelagert wurde. Bruichladdich ist sehr experimentierfreudig, was den Ausbau des Octomore angeht. So wurde er schon in alten Bourbon- oder Sherry-Fässern gelagert. Aktuell reift der nächste Octomore in Limousin-Eichenfässern aus Frankreich, in denen früher einige der weltbesten Schnäpse hergestellt wurden. Gesetzlich ist eine Lagerung von mindestens drei Jahren vorgeschrieben, bevor sich das Destillat „Whisky“ nennen darf. Aber viele Fässer schlummern zehn bis 30 Jahre in der ruhigen Dunkelheit der alten Lagerhäuser vor sich hin. Langsam erfolgt der Austausch mit dem Holz, und das Fass gibt Aromen, Farbe und Öligkeit aus seiner Vergangenheit als Wein-, Sherry- oder Bourbon-Fass an den Whisky ab. Viele behaupten, dass auch die salzige Feuchtigkeit der Meeresluft in den Sommermonaten von außen in das Holz eindringt und auf den Whisky geschmackliche Auswirkungen hat.

Mark Reynier und sein Destillateur-Meister Jim McEwan wussten, dass aus ihrem neuen, rauchigen Whisky ein ganz besonderer Single Malt werden würde. Sie wollten ihm

darum auch einen besonderen Namen geben. „Octomore“ ist der Name einer mysteriösen, fast vergessenen Brennerei, die es längst nicht mehr gibt. Sie stand auf dem Gelände der Farm von James Brown, der heute wieder Gerste für Bruichladdich anbaut, und wurde 1816 von George Montgomery gegründet, der sie bis 1840 betrieb. Die Montgomerys waren eine große Familie auf Islay, die jedoch seltsamerweise in nur zehn Jahren von der Insel verschwand. Entweder vom Hunger dahingerafft oder ausgewandert. Mark Reynier wollte den alten Namen lebendig halten und nannte darum seinen neuen Whisky nach der alten Destillerie „Octomore“.

Auch der Alkohol des Octomore wird nach Ende des Reifungsprozesses mit dem wunderbar reinen Quellwasser von Bruichladdich vermischt, bis der Whisky das gewünschte Volumenprozent hat. Bei handelsüblichem Single Malt sind das 42 Prozent. Bruichladdich verfügt als einzige Brennerei auf Islay über eine eigene Flaschenabfüllung. Circa eine halbe Million Liter Whisky werden jedes Jahr in über 200 verschiedenen Abfüllungen hergestellt. Der Octomore wird in seiner ganzen Stärke aus dem Fass abgefüllt – wogegen andere Abfüllungen erst aus den einzelnen Fässern entsprechend ihrem Geschmack zum jeweils typischen Bruichladdich Single Malt kombiniert werden – genau wie ein Kellermeister dies für Wein tut.

Jim McEwan wartet gespannt auf seinen nächsten Octomore. Auch dieser Whisky wird wieder die ganze Freude, Güte, Persönlichkeit, Qualität und die Schönheit der Insel präsentieren. Octomore ist ein Whisky, der aus einer Philosophie geboren wurde und den man niemals irgendwo anders als auf Islay herstellen könnte.

www.bruichladdich.com

NOVO
MIND
IQ INTERACTIVE

think
out of
the box

next generation e-commerce

Die novomind AG bietet alle Komponenten für ein erfolgreiches B2C und B2B E-Commerce Geschäft aus einer Hand:

- novomind iSHOP – **hocheffiziente** E-Shop Plattform mit neuester In-Memory-Computing Technologie und Best-In-Class Shop Management.
- novomind iPIM – Produktinformationen in **exzellenter HD-Datenqualität** für alle Vertriebskanäle.
- novomind iPOEM – der **Umsatz-Booster** für die vollautomatisierte E-Commerce-Integration in die großen Marktplätze.

Und selbstverständlich spielen unsere Lösungen perfekt zusammen und sind vor-konfiguriert, um Ihr E-Commerce Projekt in kürzester Zeit umzusetzen. Vermeiden Sie aufwändige Integrationen mit Systemen unterschiedlicher Hersteller.

Die novomind AG hat **die komplette E-Commerce Lösung out-of-the-box.**

novomind
iSHOP
novomind
iPIM
novomind
iPOEM



novomind AG

Bramfelder Straße 121 · 22305 Hamburg · Germany
Phone +49 40 80 80 71-0 · Fax +49 40 80 80 71-100

info@novomind.com · out-of-the-box solutions? www.novomind.com