

Tur til Islay 2004

Dette er en rejserapport, som er skrevet på opfordring fra Islay Whisky Club's sekretær Linda, for at blive offentliggjort på klubbens web-site.

Dette er en dansk "oversættelse" i redigeret udgave.

af Karl Ejnar Christensen

Indledning

Som en del af vores årlige ferie i Skotland, besluttede vi at inkludere endnu en tur til Islay (den anden) denne gang specielt med formålet at besøge vort whiskyfad: "'Octo Barrel' Port Charlotte Fresh Bourbon Barrel" på Bruichladdich destilleriet.

Fadet er ejet af otte danske malt entusiaster (deraf navnet "Octo Barrel", som betyder noget i retning af "ottendedel af en tønde"), og 2 af os ville besøge fadet på dets 1 års fødselsdag den 7. juli.

Mandag den 5. juli - Start på turen og en overnatning i Inveraray.

Efter at have boet hos vore venner i Milnathort, nord for Edinburgh, hvor vi deltog i deres bryllup Lørdag, drog vi afsted mod Islay. Vi kørte ad små veje gennem Crieff, Crianlarich og Tyndrum og ved aftenstid ankom vi til Inveraray. Vi kørte gennem byen for at finde en campingplads. På 'Argyll Holiday Park' "reserverede" vi en plads med el-tilslutning ved at placere Ulla's manuelle kørestol med et hjemmelavet papskilt på pladsen.

Tilbage i Inveraray gik vi ind på George's hotel for at spise aftensmad. Et meget hyggeligt sted, hvor vi havde tilbragt en aften for 2 år siden på vores første tur til Islay - men det er en helt anden historie.

Vi fik "kæmpe" filet steaks - 'blue' som de kalder dem herovre for næsten ikke stegt. Det viste sig at blive de bedste steaks i løbet af ferien, og vi prøvede da en hel del.

Efter middagen gik vi ind i pubben ved siden af, for at få en øl og en light cola. Jeg fik også lige smagt en 'Glen Scotia 14år', ikke noget særligt, men dog ganske blød og behagelig.

Da de lukkede gik vi tilbage til hotellets bar for at få lidt flere drinks. Vi havde håbet på at møde ejeren, som vi også havde mødt og snakket med i pubben for 2 år siden. Men han var gået til ro, da han netop var kommet tilbage fra en tur til Frankrig. I stedet mødte vi en af hans sønner og fik en hyggelig sludder ved baren. Jeg fik også nogle flere "drams": 'Scapa '91', 'Gordon&MacPhail Rosebank' og en 'Arran 6yo'. Den sidste var nu en ganske umoden sag, godt at den var på husets regning. Det virkede som om de to sønner mere eller mindre havde overtaget ledelsen af stedet efterhånden.

Da de også lukkede her, brød vi op og var tilbage på campingpladsen kl 1, og gik til ro.

Tirsdag den 6. Juli - Turen over til Islay og et aftenbesøg i Port Ellen.

Vi kunne ikke få morgenmad på campingpladsen, så vi kørte tilbage til Inveraray. Vi kunne heller ikke få morgenmad på hotellet, men fik at vide, at vi kunne gå hen på 'Kintyre Tea room' lidt nede ad vejen. Vi fik en dejlig "full Scottish breakfast", men tiden løb nu stærkt, så vi måtte skynde os afsted mod færgen i Kennacraig. En skam, jeg ikke havde tid til at besøge den berømte 'Loch Fyne Whiskies' - det var nu tredje gang i Inveraray og jeg glippede den igen - surt!

Vi skulle være ved havnen kl. 12:15 og den var næsten 11. Turen ville tage 1½ time, fik vi at vide. Vi ankom i Kennacraig kl. 12:03, så det var flot kørt af Ulla, og så endda med kun én hånd på rattet ad de små snoede veje.

De havde en del "sjov" med at få os om bord i vores store Fiat Ducato, og at sikre, at vi både kunne komme ud ad liften via bagdørene og hen til elevatoren. Først skulle Ulla bakke ind på færgen. Så syntes de, det gik for langsomt, og de ombestemte sig. Så skulle hun køre forlæns ind og dreje omkring i den anden ende af vogndækket. Resultatet var, at vi endte i modsat retning ved elevatoren. Så jeg måtte køre bilen frem og tilbage stående og ved brug af håndbetjeningen, for at få Ulla ud ad bagenden og rundt om bilen over til forenden, hvor adgangen til elevatoren var. Det ville have været meget nemmere bare at køre lige ind og så holde i den modsatte retning!

Nå men nu var vi da ombord, og vi begav os mod cafeteriet. I hall'en var der pludselig én der råbte: Hej Karl Ejnar! Det var Frank og hans ven Ole fra Esbjerg. Frank er jo også "medlem" af 'Octo Barrel' og det var på grund af hans ferieplan, at besøge fadet på dets 1ste fødselsdag, at Ulla og jeg bestemte os for at ledsage ham på turen til Islay. Vi spiste frokost sammen, og fordrev tiden med at sludre, og at kigge på den flotte udsigt til Kintyre, Islay og Jura. Ved ankomsten til Port Askaig, gik det op for os, at havnen og især omgivelserne var ændret en hel del. Det så ud til, at de havde sprængt et stort 'krater' bagved byen, for at lave en ny og mindre stejl vej op fra havnen. Og for at gøre plads til en større parkeringsplads for bilerne til færgen. Vi aftalte at mødes i Port Ellen senere for at spise aftensmad sammen. De begav sig mod Port Ellen i en lejet bil, da de skulle bo på en B&B dernede. Vi kørte hen til 'IWC' "klubhuset": 'Ballygrant Inn'.

Linda, vor 'IWC' sekretær, havde været så venlig at arrangere i forvejen, at vi kunne campere udenfor huset, da Ulla ikke kunne bruge deres værelser, som var på første sal. Vi fik endda lov at trække en ledning ud, så vi kunne lade kørestolen op og have en lille varmeovn tændt, hvis det skulle blive for koldt om natten. Vi sagde pænt goddag til Ruby og David, som var indehaverne, og parkerede bilen i skyggen af de store træer så Ulla kunne tage en lille eftermiddagslur. I mellemtiden gik jeg ind i klubhuset for at sludre. Ruby og David havde dog besøg af en repræsentant, så jeg fik lidt kaffe og fordrev tiden med at læse i 'Whisky Magazine'. Senere gik jeg ind i baren og fik min 'IWC' velkomst dram. En speciel 'IWC' aftapning af 1990 Caol Ila - meget god og med masser af tørv. Vi fik en sludder om mit favoritemne og vores fælles interesse. Det så ud til at David havde en del specielle aftapninger af Islay whisky i baren. Jeg købte også to 'IWC' malt glas - meget fint, da 'Glencairn' glasset er mit favoritglas til malt.

Lidt i 7 kørte vi mod Port Ellen. Vi parkerede i hovedgaden og mødtes med Frank og Ole, og gik ind i restauranten på 'White Hart Hotel'. Vi havde en meget fin middag og en god snak om vores fad, og det planlagte besøg næste dag. Efter middagen tog vi en spadseretur til Port Ellen destilleriet, eller i det mindste resterne af det. Efter at United Distillers havde lukket det i 1983, synes det at være efterladt i kraftigt forfald. I stedet for at bruge penge til reparationer, havde de nu væltet de fleste af bygningerne blandt andet den store maltovn med det store pagodetag. De gamle dobbelt-pagodaer var dog blevet skånet sammen med nogle få bygninger, som nu bruges af nogle mindre firmaer som kontorer. Og selvfølgelig havde de beholdt lagerbygningerne, som de nu bruger mest for at lagre Lagavulin og måske også Caol Ila. Om de også har restlageret af Port Ellen fade liggende her, må stå hen i det uvisse.

Vi fordrev lidt tid med at tage billeder og video, og vendte så tilbage til pubben på 'White Hart' for at få et par øl og lidt mere hyggesnak. Ulla mødte nogle af personalet fra færgen, og de fik sig et godt grin over den lille "køre-øvelse" tidligere. Da vi kørte tilbage var det blevet godt tåget, så vi fór "lidt vild" og kunne ikke finde 'Ballygrant'. Byen syntes simpelthen at være forsvundet. Til sidst

erkendte jeg mine manglende evner som navigatør, vi var simpelthen ikke kørt langt nok ad vejen mod Port Askaig. Endelig fandt vi stedet, og fik koblet os til strømmen, og gik i seng.

Onsdag den 7. juli - Destilleri besøg, Bowmore og Bruichladdich.

Vi fik morgenmad i restauranten i 'Ballygrant Inn' - en dejlig "full Scottish breakfast" som Ruby havde tilberedt.

Så kørte vi til Bowmore destilleriet, hvor vi tog deres rundtur. Faktisk det eneste Islay destilleri, hvor Ulla kan tage rundturen i kørestol, fordi de har bygget ramper næsten overalt på stedet. Hun kunne dog ikke komme gennem deres "tun room" med "washbacks" af træ. Til gengæld noterede vi os, at selvom tour guiden fortalte, at de var gået tilbage til træ efter at have brugt rustfri stålkar i en periode, så var der i det mindste to af dem, der stadig var af stål. Blot havde de kamoufleret toppen med brædder. Men måske blev de brugt til den malt, der går til blended whisky.

Ulla kunne heller ikke følge med os op i baren bagefter for at få vores dram, fordi der her var trapper. Det gjorde nu ikke så meget, for hun skulle jo køre. Så jeg tog min dram - en standard 12års - med nedenunder sammen med en sodavand til hende. Selvom hun ikke drikker whisky, nyder hun at dufte til malten.

Senere tog vi ned på 'Lochside hotel' for at få lidt frokost. Ulla fik dejlige rejer; jeg fik kylling med en dejlig champignon sauce. Som en speciel ting, købte hun en Caol Ila Rare Malts 23års til mig fra det store udvalg af Islay malt whiskies i baren. Selvom de har en hyggelig restaurant med en fantastisk udsigt over Loch Indaal, flyttede vi ind i baren, fordi der var lidt for meget blæst fra de åbne døre derinde den dag.

Efter frokosten kørte vi rundt om 'Loch Indaal' til Bruichladdich destilleriet. Vi mødtes med min "fellow 'Octo Barrel' boy" Frank og hans ven Ole. Vi aftalte med John Rennie, at vi skulle følge ham til Port Charlotte "warehouse". Men på grund af en misforståelse, kørte Frank og Ole afsted med det samme, og vi fulgte efter. Efter lidt køren frem og tilbage gennem Port Charlotte uden at kunne lokalisere lageret, fik Ulla og jeg pludselig øje på John bagved det gamle Port Charlotte destilleri, som nu huser et museum. Selvfølgelig, hvor skulle lageret ellers være? Jeg steg ud, og Ulla kørte tilbage mod Bruichladdich for at få fat på Frank og Ole. I mellemtiden låste John døren op på øverste niveau af lageret. Lagerbygningen ser ellers ikke ud af meget som den ligger der godt gemt af vejen bag et rustent hegn.

Jeg fulgte John indenfor, og det gik op for mig, at det specielle ved lageret jo netop er indeni. Man får med det samme en meget stærk lugt af røg, tørv og træ i næsen. Det er jo fordi, det netop er her de har både Port Charlotte (40ppm phenoler) og Octomore (80+ phenoler) liggende på fade. De har i tusindvis af fade liggende dér, og mange af Port Charlotte fadene er privat ejede ligesom vores 'Octo Barrel'. Der var fade i mange størrelser: "barrels", "hogsheads" og "butts", samt nogle få små "bloodtubs", som er lidt over 30liters sherryfade. Ifølge John er de lidt irriterende at have liggende, da nogle af dem lækker. Det er da vist også nogle af de andre, der gør ifølge nogle af de andre danske fadejere, lad os da håbe det hører til undtagelsen.

Endelig ankom Ulla, Frank og Ole, og vi kunne komme i gang med at fejre vores fads et års fødselsdag. De havde meget passende placeret tønden for enden af rækken, så vi nemt kunne komme til den. Eller måske fordi Ulla jo er i kørestol. John åbnede for fadet med et specielt værktøj, der lignede en mellemting mellem en hammer og en proptrækker. Han tog en prøve op gennem hullet ved hjælp af den særlige hævert, en såkaldt 'valinch', og fyldte i en lille 10cl flaske. Derefter lod vi flasken gå rundt, for at vi kunne dufte til den og tage nogle små slurke i munden. Malten havde allerede fået lidt lys gylden farve fra den friske bourbon tønde. Der var en kraftig duft af tørv og røg i næsen, samt lidt tjæreduft. Smagen var meget stærk, men overhovedet ikke

ubehagelig - det var trods alt ca. 71% alkoholstyrke.

Vi tog lidt video og Frank tog nogle billeder af begivenheden. Endelig besluttede Frank og jeg at signere enden af tøndens, og håbede at vore andre "fellow 'barrel boys" med tiden ville få lejlighed til at tilføje deres signaturer.

Vi sluttede af med en lille rundvisning på lageret og fik en hyggelig sludder med John.

Efter besøget tog vi tilbage til Bruichladdich. Jeg gik op på kontoret, for at få prøven behørigt registreret og forsynet med officiel etiket, så den kunne bringes toldfrit med hjem senere. Endelig fik jeg lejlighed til at møde Lorna og Ella, som jeg havde haft så megen email-korrespondence med. Både da fadet skulle købes, men også for at lave forberedelserne til besøget af fadet. Da Ella var travlt optaget, tilbød Lorna at ordne papirene. Vi fik en lille snak, og jeg gik ned igen lige i tide til at komme med på rundturen på destilleriet. I mellemtiden bestemte Ulla sig for at slappe af i bilen imens.

Vi fik en udførlig og spændende rundtur med en meget ihærdig tour guide. De var netop ved at fremstille Port Charlotte sprit, så hele stedet havde en duft af tørverøg i luften. Den findelte tørvede byg blev sendt rundt for at vi kunne dufte og smage. Det var tydeligt at genkende tørverøgen ved at stikke en fugtig finger i melet og smage på det. Tænk hvis man kunne få noget af det med, og bage et tørverøget brød!

Deres specielle åbne støbejerns 'mashtun' gav os en god lejlighed til at dufte og følge processen med at udvinde sukkervand af kornet (grist). I deres oregon pine 'washback's' var gæringen i fuld gang og i kedelhuset flød spritten, så det var en fornøjelse at se. Skønt at se et arbejdende destilleri på et tidspunkt hvor så mange andre lå stille.

Rundturen gik også forbi deres "nye" bødkeri, de har jo netop antaget en bødkerlærling, for at bevare jobs på øen. Her vi fik lejlighed til at dufte forskellen på tre tønder: En bourbon barrel med den karakteristiske duft af "flødekaramel", en sherry tønde med en duft af figner og rosiner, og endelig en frisk italiensk vintønde, som duftede meget kraftigt af rødvin.

Vi gik videre ind i deres nye tappahal, hvor 'Laddie'erne' bliver 'vattet' og fortyndet med samme Islay vand, som de bruger ved fremstillingen af malten. Derefter bliver de tappet i de flotte flasker, får påsat etiketter og endelig pakket i de meget flotte blikrør.

Rundturen sluttede i destilleriets egen shop hvor vi fik vores dram - en 14år 'Links' Frank og Ole havde allerede været der tidligere og havde smagt på en 3 års Port Charlotte, så Frank fortalte guiden, at jeg også var ejer af et fad. Så jeg fik også lov til at smage den. En smule mindre "rå" sammenlignet med vores prøve, og meget lovende.

Jeg kiggede rundt på de forskellige flasker, men kunne ikke se nogen 'Vintage 1970'. Sikke dog en skam, jeg havde set frem til at få fat i en af de bedste rent bourbon lagrede 'Laddies' jeg nogensinde havde smagt. Nå men jeg købte nogle af deres 50cl "web bottlings" istedet: 'Sinsear', 'Cairdean' og 'Baraille'. Jeg besluttede endda at fylde min egen 'Valinch' derforuden - 'Flora McBabe' - en sherrylagret whisky tappet direkte fra tøndens.

Efter besøget tog vi afsked med Frank og Ole, da vi havde forskellige planer for resten af opholdet. De havde lidt mere tid end os, vi skulle jo videre fredag.

Vi tog tilbage til klubhuset og fik vores aftensmad i en afslappet atmosfære i den hyggelige bar. Igen var det Ruby, som lavede et godt måltid til os. Vi tilbragte aftenen i baren i hyggeligt selskab med Ruby og David og bartenderen.

David fortalte mig om hans samling af specielle og sjældne malt, og hans beslutning om at have et stort og godt udvalg af specielle flasker i baren. Jeg smagte Bunnahabhain 'Moine' en meget ung og

meget rå kraftigt tørverøget 'Bunny' lavet til festivalen. En smule for kraftig, selv for mine 'peat freak' smagsløg.

Senere fik jeg en Cadenhead Bond Reserve Ardbeg 1990, som jeg fandt meget meget bedre.

Torsdag den 8. juli - Destilleri besøg, Laphroaig og Ardbeg

Vi fik igen en "full Scottish breakfast" i klubhusets restaurant. Så kørte vi sydpå via Bowmore og Port Ellen til et besøg på Laphroaig destilleriet.

Ulla havde igen en "slapper" i bilen mens jeg gik ind for at tage rundturen. En ung pige gav os en meget grundig rundtur selvom de ikke destillerede for øjeblikket. Da jeg jo havde taget turen én gang før, gjorde det nu ikke så meget. Men nu kunne vi gå ind i selve "røgrummet" hvor de spreder byggen ud på en fintmasket rist i gulvet lige over ovnen, før det bliver røget over tørveilden. Vi kunne også stikke hovederne ind i ovnen uden at blive "brændt af".

Deres "tun room" er i en skærende kontrast til de gammeldags maltgulve, ikke alene deres 'mashtun' men også deres 'washback's' er alle i rustfrit stål. Kedelhuset er placeret for sig selv ude i gården. De har små, men mange kedler med den pudsige detalje, at spritkedel nr. 1 er i dobbelt størrelse. En anden unik detalje er, at deres afgangsrør går skråt opad, i modsætning til de fleste andre, der enten går vandret eller mere eller mindre skråt nedefter.

I påfyldningshallen fik vi fortalt om deres fad politik. De bruger kun såkaldte "first fill American bourbon barrels" og kun én gang. Efter brug bliver de sendt til blendere for lagring af grain whisky. Alkoholstyrken bliver sænket til 63,5% før den fyldes på fade. Fadene bliver som de fleste[#] andre Islay malt's lagret i lagerbygninger nær ved havet.

Tilbage i deres "visitor center" fik vi vore dram's - 10år almindelig. Ved at love at købe en "cask strength" flaske fik jeg lov at smage den også. Desuden fik jeg mit certifikat for besøg på mit 'FOL' jordlod og selvfølgelig leje i form af en mini 10år. Og så blev de af os, der var "jordejere" opfordret til at signere en tønde, de havde stående. Meningen var så at fylde den, med en plan om en fremtidig særudgivelse.

Jeg mødte nogle svenskere, som også havde planer om en tur på Ardbeg om eftermiddagen. Vores tour guide tilbød at ringe og reservere rundturen for os - en fin gestus.

Før vi kørte gik jeg ud i 'FOL' området og plantede et dansk flag på min lod.

Vi kørte afsted og passerede Lagavulin på vejen til Ardbeg. Uheldigvis var der ikke tid til et besøg på Lagavulin i denne omgang.

På Ardbeg fik vi frokost i deres 'Old Kiln Cafe' hvor Jackie og hendes folk gav os et fortrinligt ophold. Vi startede med en suppe og derefter en 'Fishtastic' platte. Sammen med dette en dejlig Islay ale (Black Rock) til mig og light cola til Ulla.

Jeg tog på rundturen med tour guiden Emma. Først en lille historie om Ardbeg. Siden 1997 har de været ejet af den skotske MacDonald familie sammen med Glenmorangie og Glen Moray.

De har en støbejerns 'mash tun' som Bruichladdich men deres har et låg af rustfrit stål.

Deres 'washback's' er af træ - Oregon pine som de fleste. De har kun ét sæt kedler, så de må køres 24 timer 6 dage om ugen for at holde produktionen oppe. Spiritkedlen er som den eneste på Islay udstyret med en såkaldt "purifier", som sikrer, at de tungeste og uønskede bestanddele ledes tilbage i kedlen. De bruger "first fill bourbon" som Laphroaig, men deres er fra Jack Daniels - så egentlig er Ardbeg "Tennessee Whisky" lagret og ikke bourbon. Men modsat Laphroaig bruger de

[#] Korrigeret efter debat på whiskynyt.dk. Det viser sig, at Lagavulin lagrer under halvdelen på Islay (lokalt samt i Port Ellen og Caol Ila lagerbygninger), resten lagres på Diageo's kæmpelagre på fastlandet. Og Caol Ila lagrer kun ca. 2% på øen til single malt.

selv tønderne efterfølgende for lagring af malt til blend efter lagring af Ardbeg single malt.

Tilbage i cafeen fik vi vores dram, en 'Uigedail'. Til forskel fra de andre steder, kunne man her smage hele deres udvalg af malt, da de alle var til fri udskænkning.

Jeg bestemte mig for at købe en Vintage 1977 igen, som jeg gjorde for 2 år siden, da denne snart var tømt. Ulla købte 2 "himmelige" flasker - senere aflsøret som en 17års (det er næsten slut med denne, da de ikke har så meget tilbage fra 70'erne) og en 'TEN'.

Vi fik lidt kaffe og te, og den berømte "Mary's cloutie dumpling" med fløde og Ardbeg 17.

Efter Ardbeg besøget kørte vi videre ud ad vejen, helt ud til "Ardtalla" og tilbage igen. På vejen stoppede vi ved "Kildalton cross" og kirkeruin, som det sig hør og bør. Og på vejen så vi en del af øens dyreliv: Nogle rådyr, fasaner, masser af kaniner og en hel del sæler i en af de små bugter. Tilbage i klubhuset fik vi vores aftensmad - igen veltilberedt af Ruby. Vi tilbragte nok en aften i baren. Jeg fik endnu en dram af den fortrinlige Cadenhead Bond Reserve Ardbeg 1990 og en Gordon & MacPhail Caol Ila cask strength 1990. To meget gode bourbon-lagrede Islay malt's.

Fredag den 9. juli - Destilleri besøg, Caol Ila og turen tilbage til fastlandet.

Efter vor sidste morgenmad i klubhuset, kørte vi ad den lille, smalle vej til Caol Ila destilleriet.

De lå stille på grund af vedligeholdelse og mangel på vand. Men igen fik vi en god rundtur og mange gode historier fra en gammel gut, som havde arbejdet der i mange år. Siden destilleriet blev totalt ombygget i 1970'erne, er det nu det største destilleri på Islay og meget industrielt af udseende. På trods af det, er det kun få procent af deres malt, der bliver lagret på øen som single malt. Hovedparten af produktionen bliver fyldt direkte i tankbiler, og kørt til Diageo's store lagre på fastlandet. De har en kæmpe støbejerns 'mash tun' med kobberlåg og otte store 'washbacks', igen af Oregon pine. Vi fik en grundig forklaring på alting, og især, hvordan de gjorde karrene rene med damp. En speciel dyse bliver hejst ned i midten, og låget grundigt forsejlet. Der sættes tryk på, og dysen roterer nede i karret, og sikrer at det bliver klinisk rengjort mellem hver påfyldning. Deres kedelrum med de store panoramavinduer vender ud mod "Sound of Islay" med en af de flotteste udsigter over "Isle of Jura" med de majestætiske bjerge "Paps of Jura". De har tre par kedler af enorme størrelser. Alt dette giver en kapacitet på 5000 t byg, der bliver til 23.500 liter rent sprit om dagen.

Restproduktet, den såkaldte "pot ale" bliver pumpet direkte ud midt i sundet, hvor en kraftig tidevandsstrøm fører restproduktet væk. De fleste af de andre destillerier bruger også deres rørledning, for at komme af med deres "pot ale". Undtagen Ardbeg, som har forlænget deres egen rørledning ud i bugten.

Bagsiden af denne fremgangsmåde, er at have store tankbiler, der krydser Islay og passerer en del skoler på vejen. Så meget for pleje af den omkringliggende natur. I gamle dage ledte alle destillerierne deres "pot ale" direkte ud i nærmeste bugt, med det resultat, at man fangede større skaldyr i disse områder. Ingen er sikker på, om biprodukterne overhovedet skader havet, men naturbeskyttelsespolitikken dikterer denne nye procedure. Hvordan det er gået med skaldyrene melder historien dog ikke noget om.

I den lillebitte shop fik vi vores dram, en Caol Ila 12år. Senere fik jeg en af deres cask strength og købte denne, da jeg allerede havde den 12års og 18års. Desuden fik jeg øje på Port Ellen "annual releases" (1st og 2nd). Jeg købte den 1ste da jeg havde hørt, denne skulle være den bedste af dem. Bestyreren af "The Lochside hotel" kom forbi, for lige at fylde op med nye forsyninger af Caol Ila til deres bar, og han købte uden videre begge Port Ellen. Han ville gerne have haft 3'eren også, men

på grund af en fejl, havde de ikke fået den leveret.

Vi havde lige et kort stop ved klubhuset for at sige farvel til Ruby. David havde været i Glasgow siden torsdag, så vi fik desværre ikke taget billeder til klubbens hjemmeside.

Derefter en hurtig tur til Bowmore for at spise frokost på "Lochside". De havde afsløret planer om at ombygge baren, da de for nylig havde åbnet en pub ved siden af. De havde også netop købt butikken ved siden af pubben, og havde planer om at indrette et værelse med kørestolsadgang. Desuden skulle de indrette et nyt kørestolsvenligt toilet, på grund af en ny lov. Det lød jo godt alt sammen, så vi 'bookede' straks dette værelse ifald det ville blive færdigt til næste års festival. Så vi krydser fingre for at det sker - ellers må vi jo bare gentage succesen og campere i bilen igen udenfor klubhuset. Ruby og David havde lignende planer - da der jo som sagt er en ny lov, der dikterer alle offentlige steder at have kørestolsegnede toiletter. Men der vil muligvis være nogle "smuthuller" for øerne, da det jo vil pålægge dem store udgifter, som omsætningen ikke nødvendigvis kan bære på de små hyggelige steder med få værelser at leje ud.

Vi satte kursen mod Port Askaig og færgen. Tilfældigvis kom David tilbage med den samme færge, vi skulle med, så vi fik en chance for at sige pænt farvel til ham også. Ombordkørslen gik lidt lettere denne gang, da vi kom den rigtige vej ind, og havde direkte adgang til elevatoren fra bagenden af bilen.

Vi stoppede i Inveraray for at få aftensmad på 'Georges hotel' og denne gang fik vi lige en hurtig snak med ejeren selv. Vi kørte rundt om "Loch Fyne" ad samme vej vi kom, men denne gang kørte vi så til Callander.

Planen var at bo hos vore venner der i nogle dage, før turen gik nordpå gennem det smukke og dystre "Glen Coe" og helt op til "Isle of Skye", og derefter østpå til folkemusikfestivalen i Lossiemouth. At besøge folkemusikfestivaler er et af de andre mål for vore ferier i Skotland hvert år.

I "The Whisky Shop" i Callander fik jeg øje på en Bruichladdich 1970 helt oppe på øverste hylde. Her stod den i fint selskab af blandt andre en del i Douglas Laing Platinum serien. Det var faktisk den allersidste flaske, og der kunne ikke bestilles flere. Mon ikke jeg følte mig heldig?

Afslutning.

Ja det var så slutningen på vores tur til Islay for at besøge destillerier og at besøge vores 'Octo Barrel' fad. Sidst men sandelig ikke mindst vil vi gerne udtrykke en stor tak til "Islay Whisky Club"'s sekretær Linda for at sørge for at vi kunne campere ved klubhuset. Også en stor tak til Ruby og David for at gøre vort ophold så behageligt.

Og sidst en stor tak til alle de flinke mennesker på Bruichladdich fordi de passer så godt på vores tænde og for at arrangere vort besøg på en uformel men alligevel mindeværdig måde.

Efterskrift

Jeg fik lige lyst til at tilføje, at et andet tema, jeg fulgte på Islay-turen, var et købe cask strength udgaver, hvor det var muligt.

Det blev til:

Bowmore CS, Laphroaig 10år CS og Caol Ila CS, samt Port Ellen AR(1) CS.

Senere på "landjorden" fulgte Bruichladdich 13år Full Strength og Lagavulin 12år CS. Og endnu senere Ardbeg VY (CS).

Den eneste, jeg mangler er faktisk en "Bunny".

Men til gengæld har jeg nogle flere "Laddier" i specialudgaver, og CS. Ikke mindste den fabelagtige Vintage 1970 (CS 44,2%)