

## Kilchoman Machir Bay Виски Килхóман Мэхир Бэй

**Страна:** Великобритания, Шотландия

**Регион:** о. Айла

**Производитель:** Kilchoman

**Категория:** односолодовый

**Выдержка:** минимум 4 года в бочках из-под бурбона и из-под хереса

**Особенность:** без холодной фильтрации

**Крепость:** 46% об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** богатый, яркий, с нотами древесного дыма, копчёной груши, луговых цветов, засахаренных фруктов, ванили, калёного миндаля и сладких пряностей

**Вкус:** полнотелый, насыщенный оттенками торфяного дыма, нотами йода и морской соли, сухофруктов, душистого перца, цедры лимона и апельсина, а также тонкими древесными нотами и оттенками солёной карамели в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде в качестве дижестива, со льдом, или в сопровождении горячих мясных закусок



Дистиллерию Kilchoman основал в 2005 году шотландский предприниматель Энтони Уиллс. Молодой бизнесмен вложил в дело все свои деньги и привлек несколько частных инвесторов, которые позднее признавались, что считали затею безумной и не верили в успех предприятия. Это была первая вискокурня, построенная на острове Айла за 120 лет.

Уиллс приложил все свои силы, чтобы возродить старинные традиции производства. Идея заключалась в том, чтобы организовать все этапы в одном месте – начиная от выращивания ячменя и заканчивая розливом готового продукта. Kilchoman стал одним из немногих шотландских дистиллерий, который делает виски из собственного сырья. Поля фермы Rockside находятся практически рядом с производственным комплексом.

Бизнесмену пришлось преодолеть немало трудностей – в 2006 году на солодовне вспыхнул пожар, после чего пришлось отстраивать здание заново. Не раз ломались котлы и выходили из строя паровые трубы. Уиллс признается, что мог бы написать книгу о тех ошибках, которые не стоит допускать при строительстве вискокурни.

Первый розлив состоялся в 2009 году. Напиток с сильными торфяными нюансами понравился покупателям и получил высокую оценку экспертов. Годом позднее на предприятие пришел работать Джон Маклелан, много лет руководивший Bunnahabhain. Под новым управлением продукция завода получила мировую известность, признание экспертов и престижных дегустационных конкурсов.