



Outturn

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
3. FEBRUAR

Februar 2024
SMWS Switzerland



TASTING PANEL
NOBODY DOES IT BETTER

WWW.SMWS.CH



EIN NEUES JAHR VOLLER WHISKY-ABENTEUER

Willkommen im neuen Jahr und all den Möglichkeiten, die es mit sich bringt, wenn wir neu anfangen und an alles denken, was 2024 vor uns liegt.

Für die Society wird es eine Gelegenheit sein, sich auf all das zu konzentrieren, was wir für unsere Mitglieder auf der ganzen Welt am besten können. Wir beginnen diesen Januar mit einem Beitrag darüber, wie unser Fokus auf den Geschmack jeden Aspekt unserer Arbeit bestimmt, von der Auswahl der Fässer bis zur Reifung, von der Expertise des Tasting Panels bis zur Präsentation unserer Flaschen für unsere Mitglieder in unseren 12 Geschmacksprofilen.

Ich freue mich sehr, dass 2024 auch ein Jahr sein wird, in dem wir den Ansatz der Society zur Reifung in Sherryfässern feiern werden. Wir haben uns intensiv damit befasst und sind bereit, unsere Erfahrungen in Wort und Bild zu teilen. Lesen Sie in dieser Ausgabe den Beitrag von Julien Willems über die Geschichte der Society in Bezug auf die Reifung in Sherry-Fässern, begleitet von einem Gespräch mit Euan Campbell in einer Bodega in Jerez, als wir das Sherry-Dreieck besuchten.

Ich hoffe, dass Ihnen das alles gefällt, ebenso wie alles andere, was wir zu Beginn des Jahres auftischen werden.

Auf ein fantastisches Jahr 2024 und die kommenden Whisky-Abenteuer.

Zum Wohl,

Richard Goslan
Redakteur der Zeitschrift Unfiltered



EINEN GESCHMACKVOLLEREN WEG BAHNEN

Die geschmackliche Reise der Society begann, als unser Gründer Pip Hills zum ersten Mal die Wunder eines fassgelagerten Whiskys in Fassstärke erlebte – eine Erleuchtung, die 40 unglaubliche Jahre der geschmacklichen Pionierarbeit auslöste. Wie Duncan Gorman berichtet, hat Pips Entdeckung des Whiskys in seiner reinsten Form alles beeinflusst, worum es der Society geht, und ein ganzes Ökosystem von Geschmacksexpertise geschaffen, um den Mitgliedern eine endlose Vielfalt an sensationellen Whiskys zu bieten.

Anfang der 1980er Jahre sahen die Dinge noch ganz anders aus. Blended Whiskys beherrschten das Geschehen, Single Malts bekamen gerade erst etwas Aufmerksamkeit, aber die Geheimnisse der Single Casks blieben weitgehend unerforscht.

Whisky wurde immer noch überwiegend mit Eis oder Soda getrunken, und niemand hatte daran gedacht, ihn zu verkosten oder ihn wie Wein zu behandeln – bis die Scotch Malt Whisky Society aufkam. Während die Branche ihren Erfolg auf Beständigkeit gründete, machte sich Pip Hills daran, die Landschaft zu verändern, indem er so

viele einzigartige Ausdrucksformen von Single-Cask-Whisky wie möglich erforschte.

GESCHMACKLICHE GRUNDLAGEN

Dieser Ansatz ist laut dem langjährigen SMWS-Botschafter Olaf Meier auch heute noch ein wesentlicher Faktor für den Erfolg der Gesellschaft. «Geschmack bedeutet alles, darum geht es», sagt er. «Es geht um das Erleben von sehr, sehr unter-

schiedlichen Geschmacksrichtungen. Bei normalen Whiskys, Blended oder Single Malt Whiskys, geht es immer um Konsistenz. Diese Leute wollen ja ein, jahraus denselben Geschmack haben, und wir sind das Gegenteil. Wir wollen unterschiedliche Geschmäcker. Wir wollen die Leute überraschen. Wir wollen den Geschmack auf eine andere Art und Weise schätzen.»



«Ich denke, der Geschmack war für den Erfolg der Society entscheidend. Er war sehr wichtig. Es ging darum, den Menschen, den Mitgliedern und potenziellen Mitgliedern, zu vermitteln, dass es da draussen eine Welt voller Whisky-Aromen gibt, die entdeckt werden müssen. Die meisten Leute sahen uns an und sagten: «Ich weiss nicht, wovon ihr redet», aber wir versuchten, sie darauf aufmerksam zu machen, dass jedes Fass anders ist und jeder Whisky anders ist. Ich denke, der Erfolg beruht buchstäblich auf dem Geschmack.»

ERFORSCHUNG DER FEINHEITEN

Pip zeigte nicht nur, dass die wahren Wunder des Geschmacks in der reinsten Form des Whiskys zu finden sind – unverdünnt und ungefiltert –, sondern er lenkte auch die Aufmerksamkeit auf die Welt der unendlichen Entdeckungen in den grenzenlosen Angeboten der Welt der einzelnen Fässer. Hier wurde das Tasting Panel der Society geboren, um die Einzigartigkeit jeder einzelnen Flasche durch kreative und beschreibende Verkostungsnotizen hervorzuheben. Olaf, der auch Vorsitzender des Panels ist, sagt: «Wir hatten von Anfang an Verkostungsnotizen. Und Verkostungsnotizen im Jahr 1983, ich meine, da haben alle nur gelacht.

«Das ist nur etwas für Weinleute, aber nicht für Whisky», sagten sie.

Jede einzelne Flasche, die die Society bis heute auf den Markt gebracht hat, wurde vom Tasting Panel streng auf Qualität und Geschmack geprüft, wie der Spirituosenkoordinator Julien Willems erklärt: «Das Tasting Panel spiegelt die Qualität der Society wider. Alles dreht sich um den Geschmack. Er ist das A und O von allem. Wenn etwas nicht gut ist, wird es nicht abgefüllt. Nein, nicht alles ist nach jedermanns Geschmack, aber das macht den Reichtum der Society aus, die darauf abzielt, eine möglichst grosse Anzahl von Mitgliedern aus verschiedenen Kulturen und der ganzen Welt mit einer möglichst grossen Anzahl von Geschmacksrichtungen zufrieden zu stellen.»



Der Geschmack steht im Mittelpunkt all dessen, was die Society heute ausmacht. Hier können die Mitglieder ihre Erfahrungen und ihr Wissen über Geschmack erweitern. Es gibt eine Fülle von Verkostungen in unseren Members' Rooms und in den verschiedenen internationalen Niederlassungen, bei denen mit verschiedenen Whisky-Paarungen experimentiert wird, darunter Schokolade, Wurstwaren, Meeresfrüchte, Steak – und von Zeit zu Zeit sogar Insekten.

Wenn Sie sich lieber damit beschäftigen möchten, wie jedes einzelne Fass seine einzigartigen Eigenschaften entwickelt hat, dann sollten Sie sich unseren monatlichen Outturn-Podcast zu Gemüte führen, in dem wir mit Branchenexperten über die interessantesten Abfüllungen sprechen. Natürlich



finden Sie auch in unserer Mitgliederzeitschrift *Unfiltered* eine Fülle von Whisky-Wissen, oder Sie können Ihr Wissen bei einer von Brennern und Master Blendern aus der ganzen Whisky-Welt geleiteten Verkostung vertiefen.

EINE PERSÖNLICHE ERFAHRUNG

Obwohl wir die Geschmacksexperten sind, sind Ihre eigene Erfahrung und der Genuss eines jeden Whiskys bei weitem der wichtigste Aspekt, meint Olaf. «Es geht nicht um den Experten, sondern um die Aromen, die man bekommt», sagt er. «In jedem Land ist die Erfahrung anders, denn beim Geschmack geht es um Erinnerungen. Es geht um Erinnerungen und die Erinnerung an die eigene Kindheit. Ich bin Deutscher, also werden meine Erinnerungen an Aromen von dort ganz anders sein als die von jemandem in China oder in Amerika.»

«Es geht darum, die Mitglieder in die Lage zu versetzen, ihre eigenen Entscheidungen zu treffen und in gewisser Weise ihre eigene Geschichte zu schreiben. Und dann sind wir da, um sie zu informieren, um ihnen eine Hilfestellung zu geben. Aber es geht immer zuerst um das Vergnügen und dann um die Information, und ich

denke, das ist entscheidend. Und am Ende des Tages wollen wir alle ein bisschen Spass haben.»

Julien fügt hinzu: «Die Wahrnehmung von Geschmack und die Art und Weise, wie man diese Erinnerungen erworben hat, sind unterschiedlich. Ein multikulturelles Tasting Panel mit unterschiedlichen Erfahrungen bringt einen grossen Reichtum in das, was wir vorschlagen können. Und das ist untrennbar mit der Art und Weise verbunden, wie sich das Gremium zusammensetzt und wie wir den Geschmack aufgrund unserer Erfahrungen und unserer Herkunft beschreiben.»

«Kann ich Ihnen garantieren, dass die Menschen in Deutschland, Schweden, China und Japan die gleichen Whiskysorten mögen? Nein, und deshalb gibt es eine solche Fülle an unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Das ist es, was die Society von Anfang an gemacht hat, und daran halten wir auch jetzt fest.»

Der Geschmack ist ein wesentlicher Bestandteil dessen, was die Society so besonders macht. Von der ersten Epiphanie bis hin zu einer wachsenden Welt des Wissens und der Expertise ist er die Grundlage für alles, was wir tun. Wie auch immer Sie Ihre Reise der endlosen Entdeckungen beginnen möchten, die SMWS hat den perfekten Bereich der Geschmacksexpertise für Sie.



30 JAHRE SMWS IN DER SCHWEIZ BASEL TATTOO 2024

DIENSTAG, 23. JULI 2024 | ANMELDESCHLUSS 31. MAI 2024

BACKSTAGE FÜHRUNG, IMBISS & GETRÄNKE (BIER, WEISS- UND ROTWEIN, PROSECCO, SOFTGETRÄNKE) IN DER CAST BAR «THE LAST DROP» MIT KLEINER SMWS WHISKYBAR UND ÜBERRASCHUNGSAUFTRITT.

PROGRAMM MIT SITZPLATZ

IN KATEGORIE 1 CHF 189.-

IN KATEGORIE 3 CHF 174.-

Damit wir diesen Event durchführen können, benötigen wir mindestens 60 Teilnehmer | maximal 130. Individuelle Anreise und Hotelreservierungen.

Anmeldung unter
shop.smws.ch – Special Events



4.384

IN CELEBRATION OF
30+
YEARS
OF THE SOCIETY'S
SWISS CHAPTER

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE!

Freuen Sie sich jetzt schon auf die erste von zwei exklusiven Abfüllungen zum 30-Jahr-Jubiläum der Society in der Schweiz. Wir werden diese erstmals anlässlich unseres Auftritts am Whiskyschiff in Luzern präsentieren und anschliessend an unseren März-Degustationen.

Sie wollen sich selber ein Bild dieser Abfüllung machen? Dann bestellen Sie sich jetzt bereits Ihr Degustationsmuster online. Der Versand findet am 28. Februar statt – die Flaschen gehen ab dem 9. März in den Verkauf.



DER STRAND RUFT

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.384
CHF 249.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Heavy Char #4+ Hogshead</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>26 May 2003</i>
OUTTURN	<i>264 bottles</i>
ABV	<i>54.5%</i>

Der Duft weckte angenehme Erinnerungen an den Strand von Scapa. Beim Blick über die Bucht sah man die eine Brennerei zur Rechten und die andere etwas höher gelegen zur Linken. Der Duft verrät, dass die Mälzerei in Betrieb war – eine frische Meeresbrise trug den süssen Torfrauch den Hügel hinunter, wo er sich mit den Aromen von Felsenbecken und Seetang mischte. Am Gaumen rauchig, salzig und malzig, wie grillierte Hummerschwänze. Nach der Wasserzugabe sogen wir den Duft von Apfelkuchen und Toast mit Heidehonig ein. Im Geschmack hingegen erschienen geräuchertes Lachstiramisu mit Mascarpone und Limetten. Im Alter von 16 Jahren kombinierten wir ausgewählte Hogsheads aus der gleichen Brennerei. Für den weiteren Ausbau verteilten wir den Single Malt auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.



SAVE THE DATE

29.02. – 02.03.2024

SCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT VIERWALDSTÄTTERSEE SCHIFFSTEG I, LUZERN

Besuchen Sie uns und Olaf Meier, SMWS Ambassador, auf dem Oberdeck der MS Waldstätter. Die Whiskybar umfasst über 80 aktuelle Abfüllungen und ist unseren Mitgliedern und deren Gästen vorbehalten – also Mitgliederkarte nicht vergessen.

Falls sich Ihre Freunde nichts Konkretes unter der Society vorstellen können, dann ist Olaf

Meier's Masterclass am Freitag, 1. März um 18 Uhr genau das Richtige. Tickets in unserem Webshop unter Special Events – auch für Nicht-Mitglieder buchbar.

Für weitere Informationen:
www.whiskyschiff-luzern.ch

WANN?

Donnerstag, 29. Februar | 17:00 – 22:30 Uhr
Freitag, 1. März | 16:00 – 22:30 Uhr
Samstag, 2. März | 14:00 – 22:30 Uhr

WO?

Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV)
Schiffsteg I | Luzern



GEZUCKERTE MINZEBLÄTTER

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 95.62

CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Rum Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>14 September 2010</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>62.5 %</i>

Eine Mentholwolke aus der Vaporub-Dose putzte die Nase durch und schärfte die Sinne für saftige grüne Blätter, Kamille und Zuckerrohr mit cremiger Vanille. Die Aromen waren überraschend süss und saftig mit karamellisiertem braunem Zucker auf Bratäpfeln und einer Prise Zimt und Cayennepfeffer. Süsse Chilisauce gesellte sich dann zu weisser Schokolade und pochierten Birnen in Vanillepudding. Nach einem Schuss Wasser hielt sich die minzeartige, grüne Frische, aber nun gesellten sich Bakewell-Törtchen (mit Mandeln und Konfitüre), Kokosnuss, Butter und Holzkohle dazu. Wachstartige Texturen wie von Zitronenschale überzogen die Zunge zusammen mit Heidehonig, Ananastörtchen und Bananenbonbons. Dieser Malt reifte 8 Jahre lang in einem Ex-Bourbon-Barrel, bevor er in ein panamaisches Rum-Barrel umgefüllt wurde.

SCHARFE SACHE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 73.142

CHF 91.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>25 March 2011</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>60.1 %</i>

Das Bouquet beginnt fruchtig (Aprikose, Pfirsich, Banane und Sultaninen) mit etwas Haselnuss, würzigem Roggen und verkohlter Eiche. Ein Spritzer Wasser öffnet eine Landschaft mit eher grasigen, kräuterartigen und kiefernharzartigen Merkmalen; Toffee-Popcorn, versengte Zitrone und Orangenschokolade verleihen dem zusätzliche Komplexität. Der unverdünnte Geschmack hat eine intensive, betäubende Schärfe, welche die Aromen von Pfefferminze, Satsumaschale und pfeffriger Würze fast (aber nicht ganz) überdeckt. Zum Glück dämpft die Wasserzugabe die Schärfe, so dass die diversen Geschmackskomponenten sich entfalten können. Dazu gesellen sich jetzt auch Orangenöl, verkohlte Orangenschale, brauner Zucker und goldene Rosinen.

BARRIQUE-ZAUBER

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 36.213

CHF 129.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Barrique</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>8 June 2007</i>
OUTTURN	<i>168 bottles</i>
ABV	<i>53.3 %</i>

Dieses Barrique verströmt den Zauber Spaniens, wie Hemingway es schildert – Bodegas und Tapas-Bars, Sherry, getrocknete Feigen, Datteln und Membrillo, Tabak und poliertes Holz. Der unverdünnte Geschmack ist mächtig, intensiv und komplex und reicht von süssen Ahornbonbons, in Schokolade getauchten Churros und Feigenkonfitüre hin bis zu pikanten und würzigen Noten (grilliertes Schweinefleisch, Glühwein und Zimtgebäck). Die Zugabe von Wasser lässt den Duft einer Küferei entstehen (Lederschürzen, Hämmer und weingetränktes Eichenholz) – und zwar am Meer, wo die Arbeiter gefüllte Weinblätter essen und Stumpen rauchen. Wasser betont die Fruchtigkeit am Gaumen – dunkle Pflaumen, Liebesäpfel, Himbeer-Kokos-Schokoladenriegel und Fruchtleder.

FLAMENCO-TANZBODEN-FANTASIE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 41.173

CHF 123.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>7 May 2008</i>
OUTTURN	<i>494 bottles</i>
ABV	<i>56.0 %</i>

Dieser Whisky wurde nach 10 Jahren von einem Oloroso-Butt in ein erstmals gefülltes PX-Butt aus spanischer Eiche transferiert. Der Sherry-Einfluss äussert sich unmittelbar im Duft: Balsamico, der über Feigen geträufelt wird, sowie Zitronenzesten und Lederschuhe, die auf Holzdielen tanzen, inmitten von Zigarettenasche und verschüttetem Wein. Am Gaumen verschmelzen die intensive Süsse von Sirupkuchen, roter Lakritze, Trockenfrüchten und Granatapfelmelasse mit Glühweingewürzen. Nach der Wasserzugabe entsteht im Duft ein Gleichgewicht zwischen Cremeschnitten und dunkleren Noten von Schwarztee, Pumpernickel und Melasse. Am Gaumen zeigen sich anfangs dunkle Schokolade, Rosinen und Cassis, im Abgang trockene Halva, Zimt und Zigarrenstummel.

EIN HOCHGENUSS!

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 39.290

CHF 154.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>24 July 2006</i>
OUTTURN	<i>554 bottles</i>
ABV	<i>57.0 %</i>

Ausgerüstet mit Kochschürzen kochte der Tasting Panels einen Beef Stew in Rotwein. Als Beilage sautierten wir Apfelscheiben in einer Pfanne mit viel Demerara-Zucker, Zimt und Muskat. Am Gaumen bissen wir in Orangenbrot, das herrlich nach Ingwer und Muskatblüte duftete, und genossen einen Löffel von unserem Olivenölglace. Mit einem Tröpfchen Wasser erfüllten köstliche Düfte die Luft, während wir Sticky Toffee Pudding, Schokoladen-Brownies und Treacle Scones zubereiteten und Churros-Waffeln mit einer cremigen Schokoladensauce probierten. Ausgangspunkt für diese kleine Charge waren zwei Bourbon-Hogsheads mit Single Malt Scotch Whisky. Im Alter von 13 Jahren wurden beide Fässer in 1st Fill-Hogsheads aus spanischer Eiche umgefüllt. Vor der Abfüllung wurden die Fässer miteinander vermählt.

EIN RE-RACK FÜR DIE ZUKUNFT

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 9.271

CHF 274.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>27 years</i>
YEAR	<i>23 April 1996</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>53.6 %</i>

Durch die lange Lagerung und diversen Fasseinflüsse war der Duft anfangs sowohl reichhaltig als auch wunderbar raffiniert. Wir entdeckten süsse Crème brûlée zusammen mit erdigem Kurkuma, muffigem Stauholz und auch verspieltere Noten wie kandierten Ingwer, Brandy Snaps, harziges Tannenholz und Rosinen-Fudge. Mit Wasser wurde der Duft herrlich aromatisch und nuanciert, mit Noten von Gewächshausbäumen, Kamillentee, Mineralöl, kandierten Baumüssen, erdigen Heckendüften und zerstoßenen Haselnüssen. Dabei war der Duft stets von einem Hauch von Rancio umspielt. Am Gaumen eine dichte Textur voll von Rumfondant, Kondensmilch, eingemachten Früchten, Zitrusirup, Heidehonig und Walderdbeeren. Nach der Wasserzugabe wurde er noch seidiger, mit viel Orangetat und Zitronat, einem Hauch von Vanille, Kokosnusscreme, Cocktailbitter und einem warmen, reichlich mit Honig bestrichenen Croissant. Freude pur!



Grant Distillery
2011
749

SMWS UND SHERRY

DER SÜSSE DUFT DES ERFOLGS

Die allererste Abfüllung der Scotch Malt Whisky Society im Jahr 1983 war ein in Sherry gereifter Whisky aus der Brennerei Nr. 1. Seitdem haben wir Tausende von Fässern abgefüllt, aber da unser engagiertes Programm zur Steigerung der Menge und Vielfalt von sherrygereiftem Whisky nun ausgereift ist, verspricht das Jahr 2024 ein Fest der Sherry-Fässer bei der Society zu werden, mit 12 Monaten voller geschmackvoller Whisky-Entdeckungen.

Die Leidenschaft der Society für in Sherry gereiften Whisky reicht bis zu unseren Anfängen zurück, aber wenn Sie sich an die Jahre vor 2016 erinnern, waren Sherry-Fässer einfach nur selten zu finden, es gab also einen ziemlichen Tempo-wechsel. Um unsere sich entwickelnde Beziehung zu Sherry-Fässern zu verstehen, hilft ein Blick in die Vergangenheit, aber er bestimmt nicht mehr die Zukunft des SMWS-Whiskys.

Diese erste Abfüllung, 1.1, war ein vollständig in Sherry gereifter Whisky. Doch seit der ersten aufgezeichneten Veröffentlichung eines Society-Whiskys, der 1991 eine zusätzliche Reifezeit in einem Sherry-Fass durchlaufen hatte, hat sich viel verändert.

«In den Anfängen der Society wurden Sherry-fässer mit Whisky gekauft, und das Team der Society liess sie, wann immer es möglich war,

in Brennereien mit neuem Destillat auffüllen», erklärt Spirituosendirektor Kai Ivalo. Doch schon 1996 gab es einen ersten deutlichen Versuch, mehr aus den andalusischen Fässern zu machen.

Der damalige Geschäftsführer Richard Gordon bemühte sich, Sherry-Gordas zu kaufen. Dabei handelt es sich um riesige Fässer mit einem durchschnittlichen Fassungsvermögen von 600 Litern, etwa 20 Prozent mehr als ein normales Sherry-Fass. Diese Giganten wurden später berühmt - oder berüchtigt, denn sie gehören zu den widersprüchlichsten Erzeugnissen, die die Society je in ihre grünen Flaschen füllen durfte (je nach Art des Erzeugnisses und Ihrem Geschmack).

Ich hatte das Glück, einige dieser Fässer zu verkosten, angefangen mit Fass Nr. **66.82: Gritty-turned-pretty**, wiederholt, nachdem

ich eine Flasche gekauft hatte. Aber auch Fass Nr. **30.93: Tonka Bean Crème Brûlée**, das zu meiner Zeit in der 28 Queen Street auf der Bar stand. Wie auch immer Sie zu diesen beiden Intensiv, üppig und Trockenobst-Whiskys stehen, Sie werden diese Erfahrung wohl kaum vergessen. Ich mochte sie sehr gerne, was wahrscheinlich daran lag, dass das 66er-Destillat so schwer und getorft war und dass die Destillerie 30, obwohl sie nicht getorft ist, einen cremigeren, reichhaltigeren Geist hat als viele andere ihrer Artgenossen.

Aber wie Kai es ausdrückt: «Wenn man ein leichtes Destillat in eine dieser Gordas getan hat, war sie so gut wie ruiniert.» So kam es, dass eine Spirituose mit etwas mehr Mumm, Rauchigkeit oder fettiger Textur besser abschnitt als einige andere gordagereifte Angebote. Darüber hinaus gab es bei den damaligen Gegebenheiten «nur eine Handvoll sehr langer Extra-Reifungen, aber die Society hatte nicht die Ressourcen, um ein grösseres Programm für die Verwaltung der Fässer durchzuführen», erklärt Kai.

DER NÄCHSTE SCHRITT

Doch dann kam die Glenmorangie-Ära ab 2004, als die Society viel Unterstützung von Rachel Barrie und Bill Lumsden erhielt, die der SMWS Sherry-Fässer aus ihren Lagern zur Verfügung stellten, um sie zu füllen und zusätzliche Reifungen vorzunehmen. Aber selbst das war noch weit entfernt von einem vollwertigen Sherry-Fass-Management-Programm für die Society. Wie Kai es ausdrückt: «Wir konnten leicht Vermutungen über diese Fässer, ob Sherry oder nicht, und ihre Herkunft anstellen, aber in Wahrheit konnten wir es nicht mit Sicherheit wissen.»

«Alles, was wir sagen können, ist, dass Glenmorangie mit dem Finishing experimentiert hat und dass wir einige Glenmorangie-Fässer für die zweite Abfüllung verwenden durften, sie waren also alle ziemlich neu und aktiv.»

Vielleicht hatten Sie das Glück, das Fass Nr. **93.69** zu verkosten: **Props for a hammer film** oder **33.139: You would not believe!**



zu probieren, die Fässer aus dieser Zeit mit tiefem und reichem Sherry-Einfluss sind.

Nachdem er sich 2014 von Glenmorangie getrennt hatte, erinnert sich Kai: «Rachel Barrie bot uns eine grosse Anzahl ehemaliger Glenmorangie-Fässer an, die dann der Auslöser für unser eigenes Extra-Reifungsprogramm waren.»

QUANTITÄT UND QUALITÄT

Aber trotz der Experimente mit zusätzlichen Reifungen und der ersten grösseren Kampagnen mit Brennereien zur Abfüllung von Fässern wurde die Entscheidung, Sherry in grossem Stil zu verwenden, erst im Jahr 2019 getroffen. «Zu diesem Zeitpunkt stammten nur 16 Prozent unserer Abfüllungen aus einem Sherry-Fass», sagt Kai. «Also beschlossen wir, uns höhere Ziele zu setzen.» Obwohl die Arbeit des Spirituosenteams noch lange nicht beendet ist, kann man praktisch sagen, dass in diesem Jahr jede dritte Flasche, die unsere Abfüllanlage verlässt, in einem Sherry-Fass gereift ist - von mindestens zwei Jahren bis hin zu ihrer gesamten Reifung.

Aber es geht nicht nur um Quantität, denn das Streben nach mehr der begehrten Deep, Rich & Dried Fruits-Qualitätsmalts hat die Herangehensweise der Society an die Verwaltung der Sherryfässer grundlegend verändert. Nach Zeiten, in denen es nur selten eine vollständige Rückverfolgbarkeit der verwendeten Reifegefässe gab, hat die Society ein völlig neues Kapitel aufgeschlagen, das sich auf die höchstmögliche Qualität und Vielfalt konzentriert. Dieser Weg hat viel Arbeit und enorme Investitionen erfordert, aber er hat die Kontrolle der Society über jeden Aspekt des Reifungsprozesses deutlich verbessert. Die Zusammenarbeit mit den Küfereien hat es Euan Campbell und dem Spirituosenteam der Society beispielsweise ermöglicht, ihren Mitgliedern eine Fülle von Nuancen im gesamten Geschmacksspektrum zu bieten, wobei die Art der Eiche, aus der die Fässer hergestellt werden, und die Art ihrer Behandlung eine Rolle spielen.

Neben dem Holz trägt auch die Zusammenarbeit mit mehreren Bodegas in Spanien Früchte und

hat es Euan und Kai ermöglicht, speziell für die Society hergestellte Fässer mit verschiedenen Sherrysorten in Auftrag zu geben. Es geht auch nicht nur darum, Fässer mit Sherry zu «würzen». Obwohl jede Bodega anders vorgeht, möchten einige unserer Partner einen Grossteil oder sogar den gesamten Sherry, der in die für die SMWS hergestellten Fässer gefüllt wird, als ihren eigenen abfüllen, was ein grosser Vertrauensbeweis ist. Die Qualität des Weins und die Dauer der Reifung werden daher genauestens überwacht, um sicherzustellen, dass die Fässer den besten Whisky liefern, den es in Schottland gibt.

Ausserdem trennen sich viele Sherry-Erzeuger nur ungern von ihren eigenen Fässern, die sie viele Jahre lang benutzt haben. Für die meisten Sherry-Erzeuger ist ein gut benutztes Fass sogar das perfekte Fass, da sie traditionell nicht auf Eichenaromen aus sind. Trotz alledem haben wir durch den Aufbau von Brücken und Beziehungen Zugang zu echten Bodega-Fässern erhalten, die viele Jahre lang Sherry gelagert haben, bevor sie zur Reifung eines SMWS-Whiskys verwendet wurden. Die drei ersten Exemplare von SMWS-Whiskys, die in ehemaligen Bodega-Fässern extra gereift sind, stammen interessanterweise alle aus der Brennerei 125. Eine weitere faszinierende Tatsache über die Fassnummern **125.77: Graceful elegance**, **125.78: Refined rancio** und **125.79: Fabulous fruit fondants** ist, dass sie alle in ehemaligen PX-Fässern der Bodega reiften und alle im Geschmacksprofil Sweet, Fruity & Mellow landeten.

In der Tat gibt es viele Nuancen des Sherry-Einflusses zu entdecken, die über die traditionellen Kategorien «tief, reich und getrocknete Früchte» hinausgehen. Viele davon scheinen dem Tasting Panel in Profile wie ölig & maritim, würzig & süss, würzig & trocken oder sogar in die Kategorien saftig, Eiche & Vanille zu gehören, die wir traditionell mit Bourbonfässern assoziieren.

Nicht, dass der Sherry bei diesen Drams nicht stark wäre, sie zeigen nur andere Seiten von ihm.

Über folgenden Link erfahren Sie, wie die Society mit Sherryfässern arbeitet, in unserer Frage und Antwort an den Leiter der Whisky-creation, Euan Campbell : <https://zx81.ch/smws-sherry>

SOLERA 1918

12
/20

INFORME DE ANALISIS
Nº de Registro: 4511/19

ANÁLISIS DE LA CANTIDAD		CANTIDAD	
Alcohol (Vol.)	40,00 ± 0,05	Alcohol (Vol.)	40,00 ± 0,05
Densidad	0,920 ± 0,002	Densidad	0,920 ± 0,002
Acidez	0,50 ± 0,02	Acidez	0,50 ± 0,02
Color	1,5 ± 0,2	Color	1,5 ± 0,2

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA		ANÁLISIS	
Procedencia	BRUJAS Y SIMONEZ S.P.A. S.L.	Fecha de recepción	01/10/2018
Nombre del producto	BRUJAS Y SIMONEZ S.P.A. S.L.	Fecha de entrega	01/10/2018
Referencia	BRUJAS Y SIMONEZ S.P.A. S.L.	Fecha de inicio	01/10/2018
Fecha de recepción	01/10/2018	Fecha de finalización	01/10/2018
Referencia de la muestra	BRUJAS Y SIMONEZ S.P.A. S.L.	Fecha de inicio de la muestra	01/10/2018
Fecha de recepción	01/10/2018	Fecha de finalización de la muestra	01/10/2018

SCHARLACHROTES MARZIPAN

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 22
CHF 82.-



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASK	<i>Matured in a combination american and spanish oak oloroso-seasoned butts</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>13 June 2013</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Dieser köstliche Blended Malt ist eine Kreation aus Speyside- und Highland-Whiskys. Er wurde vollständig in Sherry Seasoned Butts gereift, was für eine schöne Ausgewogenheit zwischen den verwendeten Refill- und First-Fill-Fässern sorgt und eine Verschmelzung von spanischem und amerikanischem Eicheneinfluss bewirkt. Der unverdünnte Duft lässt sich als schottisch-spanische Allianz charakterisieren. Gehaltvoller Highland-Toffee, Hafer-Porridge mit Kompott aus Trockenfrüchten und Apfelstreuselauflauf treffen auf Churros und ein Glas Rioja aus dem Barrique. Im Geschmack finden sich anfangs die erwarteten Tannine, dann aber überwiegen Noten von roten Früchten und gerösteter Vanille. Nach der Reduktion sorgen die Aromen von Terrakottatöpfen, sautierten Waldpilzen und Salzmandeln sowie Cidre vom Bauernhof und eine Rotwein-Birnen-Frangipane-Torte für beste Unterhaltung. Der Geschmack erinnert an traditionelle walisische Cakes, eine Mischung aus Keks, Scone und Pfannkuchen.

FÜR DURCHNÄSSTE BERGWANDERER

LEICHT GETORFT

CASK NO. 66.247
CHF 259.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>23 October 1997</i>
OUTTURN	<i>242 bottles</i>
ABV	<i>54.2 %</i>

Nach einem sehr nassen Aufstieg durch das Torfmoor rasteten wir oberhalb eines bewaldeten Hanges bei einem frisch gestrichenen Tor. Der unverdünnte Duft verriet Fruchtpastillen, Heidehonig und das brennende Heidekraut in unserem tragbaren Grill, auf dem wir ein mit Miso und Melasse glasiertes Steak grillierten. Auf dem letzten Wegstück zurück zum Auto hielten wir uns bei Laune mit süssen, flambierten Brombeeren und mit Toffee glasierten Bananenscheibchen auf einem Bett aus Torfmoos mit getorfem Heidehonig. Mit etwas Wasser entstanden verführerische Aromen von Torf, Wald und etwas Benzinartigem, wobei auch Menthol und Terpentin nicht fehlten. Schliesslich erreichten wir unsere Highland-Hütte an den Falls of Dochart: Teppiche am Kamin und gemütliche Ledersessel sowie ein Pint und ein Whisky am knisternden Feuer sorgten für die dringend nötige Entspannung. Während wir uns von unserem Ausflug erholten, verwöhnten wir den Gaumen mit den rauchigen Wachsnoten eines alten Drams, Kaffeebohnen in Schokolade, einer ascheartigen Crème brûlée und einem Stück Mandelkuchen. Alles nur um den Appetit vor dem Nachtessen anzuregen.

RAUCHLANDSCHAFT

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.383

CHF 179.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill STR Oloroso Barrique</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>18 January 2005</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Der Tasting Panel stiess auf einen kontrollierten Heidebrand, einen sogenannten Muirburn, und löschte das schwelende Heidekraut mit dünnflüssigem Honig, während Asche auf gesalzene Karamell und Hummerkörbe herabregnete. Die Rauchlandschaft setzte sich am Gaumen fort, als wir Honig mit angebrannten Zweigen verrührten und dann auf Toast mit Orangenmarmelade verteilten. Im Duft wurde nach der Wasserzugabe eine Charcuterie-Platte mit Salami und Wildwurst, gepaart mit Preiselbeer-Chutney und Roggenbrotstücken, serviert, während am Gaumen erfrischende Minze, Teebaum und zarter Tabak auftauchten. Nach 14 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein ausgeschabtes, getoastetes und neu ausgekohltes 1st Fill-Oloroso-Barrique umgefüllt.

DELIKÖSTLICH

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 12.54

CHF 495.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>American Oak Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>31 years</i>
YEAR	<i>7 September 1989</i>
OUTTURN	<i>477 bottles</i>
ABV	<i>58.0 %</i>

Gleich von Anbeginn wunderbar gehaltvolle, dunkle Aromen: Haselnuss-Oregano-Pasta, Pflaumenkompott mit Rum Baba und gerösteten Kakao-Nibs. Am Gaumen hauchdünn vom Knochen geschnittener spanischer Jamón Serrano mit einem Glas Amontillado VORS Sherry – wir waren im nussigen Umami-Himmel! Nach der Zugabe von Wasser wurde uns eine Ingwer-Crème brûlée mit flambierten Cointreau-Orangen serviert; zum Hauptgang wechselten wir nach Japan und verspeisten edles Teppanyaki-Wagyu-Rindfleisch. Nach neunundzwanzig Jahren Reifung in einem Refill-Oloroso-Fass aus amerikanischer Eiche haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Fass aus spanischer Eiche transferiert.

PIKANTE NOTEN UND ALTE IDEEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 142.3
CHF 147.–



REGION	<i>New York</i>
CASK	<i>1st Fill #1 Char Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>14 October 2014</i>
OUTTURN	<i>194 bottles</i>
ABV	<i>67.1 %</i>

Wie wir es immer wieder bei dieser schönen Brennerei erleben, war das Profil gleich zu Anfang hervorragend konzentriert, direkt und fast klebrig mit dunklen Früchten, Malzbrot, Dattelmelasse, Siruppudding und Dingen wie Sackleinen, Nelken und dunkler Schokoladensauce mit Chili. Die Wasserzugabe brachte Kümmel, Hartholzharz, Lack, Schwarzbrotssosse, Tabasco-Schärfe und dann die kühlende Balance eines süssen Root Beer Floats ans Licht. Unverdünnt am Gaumen pikantes Ketchup, Kirschlikör, Fenchelsamen, Roggenbrot mit Sirup, Hustensaft und Kräuterliköre. Süss, dickflüssig, dunkel und doch voller origineller Ideen und Aromen.

VERRÜCKTE NÜSSE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 82.44
CHF 98.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill #4 Char Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>16 March 2011</i>
OUTTURN	<i>165 bottles</i>
ABV	<i>60.4 %</i>

Ein starker Duft von Rosen, Nelken und Apfelblüten vermischt sich mit Kokosnuss und Schlagrahm auf Meringues; das Ganze ist garniert mit Marshmallows, Milchsokolade und Kirschpfeifentabak. Ein herrliches Mundgefühl von Sherry-Trifle, Orangenmarmelade und öligen Paranüssen, kombiniert mit Zimt, Süssholz und knusprigen Ingwerkeksen. Mit Wasser zeigten sich Lokum, Aprikosenkonfitüre und Zimtschnecken, serviert mit Haselnusslikör in heisser Schokolade und Sultaninen in einer alten hölzernen Gewürzdose. Die abgerundeten Aromen reichten nun von Muskatnuss, kandierten Orangenschalen und Rum-Rosinen-Eiscreme bis zu Pistazien und gerösteten Pinienkernen auf pochierten Birnen und Stachelbeerkekchen. Nach acht Jahre in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dies in ein stark verkohltes Second-Fill-Hogshead transferiert.

ARMAGNAC POUR CES BEAUX MOMENTS

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. A4.7
CHF 103.–



REGION	<i>Bas Armagnac</i>
GRAPE	<i>Baco</i>
CASK	<i>Refill Gascon Black Oak Barrel</i>
YEAR	<i>1 April 2006</i>
OUTTURN	<i>416 bottles</i>
ABV	<i>48.3 %</i>

Der intensive, süsse und wärmende Duft erinnerte an morgendliches Skifahren in den Alpen, bevor wir in einer Berghütte zu Mittag assen und Apfelstrudel mit Rosinen, Zimt und viel hochprozentigen österreichischen Rum bestellten. Das Thema Essen begleitete uns auch im Geschmack: Rosinenbrot, Apfelstreuselauflauf mit Haferflocken, Schokoladen-Haferkekse und würzige Marzipanplätzchen, die in der Region Frankfurt am Main als «Bethmännchen» bekannt sind. Nach der Wasserzugabe zeigten sich weitere Weihnachtsgewürze sowie Cinder Toffee, Kakaopulver und Zitronat, während wir im Geschmack ein Glas Met aus Quitten und Wildblütenhonig genossen.

DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.– per Economy (Standard), CHF 10.– per Priority oder CHF 20.– per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.– werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

REKLAMATIONEN

Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.



EGROT & CHANGÉ
PARIS

DEGUSTATIONEN

UHRZEITEN
DEGUSTATIONEN
19:00 - 22:00

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im Outturn erschienen sind, manchmal Überraschungen. Dazu servieren wir Ihnen Brot und

Käse. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, gegen Bezahlung, weitere Whiskys aus dem aktuellen Sortiment zu degustieren sowie Flaschen zu erwerben. Kosten pro Person CHF 65.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
Donnerstag, 8. Februar	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 9. Februar	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 16. Februar	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. März	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 14. März	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 15. März	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 22. März	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 26. April	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 3. Mai	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 16. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. Mai	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 13. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 19. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 20. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 26. September	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 1. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 7. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 28. November	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 5. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 6. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 11. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 12. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 13. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11

RESERVIERUNGEN
SIND EIN MUSS!

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stornierungen sind leider nicht möglich; doch wenn es eine Warteliste gibt, versuchen

wir ein anderes Mitglied zu finden, das Ihren Platz übernimmt. Wir behalten uns das Recht vor, Anlässe bei ungenügender Teilnehmerzahl abzusagen. Teilnehmer an Degustationen müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Mitglieder können gerne Gäste mitbringen.



Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc

Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland