

Whisky van de maand



Craigellachie -

13 Years Old

De distilleerderij van Craigellachie is midden in het gelijknamige plaatsje gelegen. Deze plaats ligt precies bij de plek waar de bekendste rivieren van de Speyside samenstromen. De rivier de Fiddich mondt hier uit in de rivier de Spey. De naam Craigellachie komt uit het Gaelic en betekent "grote rots".

De keuze van de bouwplaats van de Craigellachie distilleerderij was niet alleen het goede water uit de nabijgelegen Convalheuvels maar vooral de ligging vlakbij het treinstation van de "Strathspey Railway". Dit was toen belangrijk voor de aanvoer van gerst en turf en de afvoer van de whisky. Deze spoorlijn is in 1967 helaas opgeheven en nu is het onder de naam Speyside een bekende wandelroute.

In 1924 ging Mackie een samenwerking aan met D.C.L. . In 1927 overleed Mackie en de firmanaam werd door de erven veranderd in White Horse Distillers Ltd. In 1948 kreeg de inmiddels door U.D.V. overgenomen distilleerderij elektriciteit. In 1964 werd het aantal stills verdubbeld. In 1998 werd de distilleerderij gekocht door John Dewar's Sons Ltd (Bacardi/Martini). In de distilleerderij staan nu twee wash stills en twee spirit stills die op stoom werken. De washbacks (8 stuks) zijn van Oregon Pine gemaakt.

Vanaf 1975 wordt de new spirit per tankauto afgevoerd om op een andere plek te rijpen. De vaten voor de rijping zijn refill vaten. Het brouwwater haalt men uit een bron die ligt op de Little Conval Hill. Het koelwater voor de condensoren komt uit de langstromende beek de Burn of Allachoy. Slechts 2 % van de geproduceerde maltwhisky van de Craigellachie distilleerderij wordt als single malt whisky gebotteld. Het overige deel wordt voor de Dewar's White Label blended whisky gebruikt.

Bier van de maand



Texel Skuumkoppe

Texels Skuumkoppe is een ambachtelijk gebrouwen donker witbier met een volle smaak. Een fris tarwebier dat past bij alle jaargetijden.

Texels Skuumkoppe is het boegbeeld van de Texelse Bierbrouwerij en het meest gedronken bier van Texels. Vele Texelaars zijn trots op dit bier en alle horecagelegenheden verkopen het. Een goede manier om kennis te maken met speciaal bier in het algemeen en Texels in het bijzonder.

‘Skuumkoppe’ noemen de strandjutters op Texel de witte koppen op de golven van de ruige zee rond dit bijzondere eiland. Lang was het gebruik dat de waard van het stamcafé voor zijn gasten het duin opging. Aan de hoeveelheid ‘skuum’ zag hij of er zwaar weer op komst was. Tijd om te juten.

De bieren van Texels worden gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen zoals zuiver duinwater, Texelse gerst en tarwe, hop en gist van de eigen Texels giststam. Ze zijn daarom erkend als ‘Echt Texels product’.

Gin van de maand



V2C Dutch dry gin is een gin zoals een gin hoort te zijn. Valt prima te mixen met tonic, maar is ook ideaal in een heerlijke cocktail. Door het gebruik van de beste en meeste verse ingrediënten, zoals sinaasappel, zoethout en laurier waarborgt V2C deze kwaliteit. Daar voegen ze een klein beetje gember aan toe voor wat pit.

geschiedenis V2C gin:

In het begin van het nieuwe millennium werden 4 jonge mannen goede vrienden tijdens hun studie in Maastricht. De plek waar ze samen kwamen was Victor de Stuersstraat 2c, een plek waar goede gin gedronken werd en waar het gezellig was. Van hieruit is V2C als naam ontstaan. Ze deelden de passie voor goed eten en drinken, voor liefde en het leven. Hun andere liefde om te reizen zorgde ervoor dat ze de wereld verder ontdekten, met alles wat deze verder te bieden had.

Toen ze elkaar jaren later weer tegen kwamen, in de stad waar alles mogelijk is. Een stad die vraagt om heerlijke gin; Amsterdam! De perfecte locatie om hun passie om te zetten in daden en V2C gin was ontstaan! Gemaakt in de regio Amsterdam met alleen de puurste ingrediënten, die van over de hele wereld komen.

De basis ingrediënten zijn: Jeneverbes, Angelica, sinaasappel, zoethout, laurier en Sint Jans kruid. Deze worden aangevuld door koriander, kardemom, citroen en gember om een heerlijke volle smaak te creëren. Dit alles is gebaseerd op de traditionele recepten. 100% natuurlijk, zonder toegevoegde stoffen. Door het alcoholpercentage van 41,5% komen alle smaken precies op de juiste manier naar boven.