




SALL WHISKY
DISTILLERY



2016

**I landsbyen Sall
har syv mænd knoklet
for at skabe et
lokalt og økologisk
whiskydestilleri.**

Af eget korn og egne hænder. Smagen af den enkelte mark er destilleret til en helt unik, helt lokal og økologisk single malt og single farm whisky.

I 2016 gravede to arkæologer, Martin og Kåre, i den kolde, jyske muld. Kåre havde brygget en del øl med kammeraten Mathias. Martin nævnte, at basen til whisky egentlig er destilleret øl. Kort efter sad syv unge mænd sammen - Martin, Kåre, Mathias, Snævar, Lars, Thomas Rye og Thomas Holm - og drømte om at skabe et lille, lokalt forankret destilleri.

Men hvor? Jo, de to gymnasievenner Snævar og Martin havde sammen med deres respektive familier fundet en gammel nedlagt gård. Et par år senere rejste et whiskydestilleri sig i baghaven i Sall.

Drømmen om Sall Whisky Distillery er realiseret med en kæmpe opbakning fra lokalsamfundet. I sommeren 2016 blev borgerne i Sall inviteret til en aften i forsamlingshuset, hvor destilleriplanerne blev afsløret. Hele byen bakkede op og bidrog til det sammenhold og fællesskab, der definerer destilleriet den dag i dag. Drengene iværksatte en crowdfunding-kampagne og fik mere end 600 støtter. Uden denne enorme opbakning var Sall Whisky ikke blevet det samme. Det var måske aldrig blevet til noget.

I 2017 begyndte deres første forsøg med at skabe et godt destillat af Lars' korn med en lille 100-liters pot still af kobber og et lille mæskekar. Råvaren egnede sig perfekt til whiskyproduktion, og de nåede hurtigt frem til et godt resultat efter at have lært processerne at kende.

Det afgørende cut blev fundet ved at fraktionere destillatet i mindre dele og lære hvordan duftene og smagene udviklede sig under destillationen. Den dag i dag skal destillatet stadig dufte og smage helt rigtigt, inden hjertet udvælges.



2017



Fra mark til flaske har vennerne haft en utrættelig gørdet-selv-tilgang til alle aspekter af destilleriet.



Destilleriet blev bygget af Snævar og Martin på deres grund i Sall med god hjælp fra de andre gutter og familie. Med kyndig vejledning af Snævars stedfar, en tidligere tømremester, stod byggeriet færdigt i sommeren 2018.

2018



I efteråret 2018 blev destilleriet endelig indviet og den første succesfulde mæskning og dobbeltdestillering udført. De syv var nu rigtige whiskydestillatører!

Smagen af Lars' korn var helt intakt: Med den langsomme dobbeltdestillering - i direct-fired kobber-pot stills på hhv. 1000 og 500 liter - bevares maksimal smag fra den gode råvare.

Og det er dét, det hele handler om for Sall Whisky Distillery.

2018



Produktionsmetoderne er centrale for Sall Whisky Distillery, men råvaren er det helt afgørende for de syv ejere.

Hver eneste bygkerne, der forarbejdes i destilleriet, kommer fra Lars' økologiske marker, og samtlige dråber, der forædles af dette korn, destilleres in-house. Fra marken til hver enkelt flaske er der fuld sporbarhed.

For Sall Whisky Distillery er det afgørende, at det er egne lokale og økologiske råvarer, der bliver til en høj kvalitets Single Malt og Single Farm Whisky - lige her i hjertet af Jylland.



