

FERNAND DACQUIN

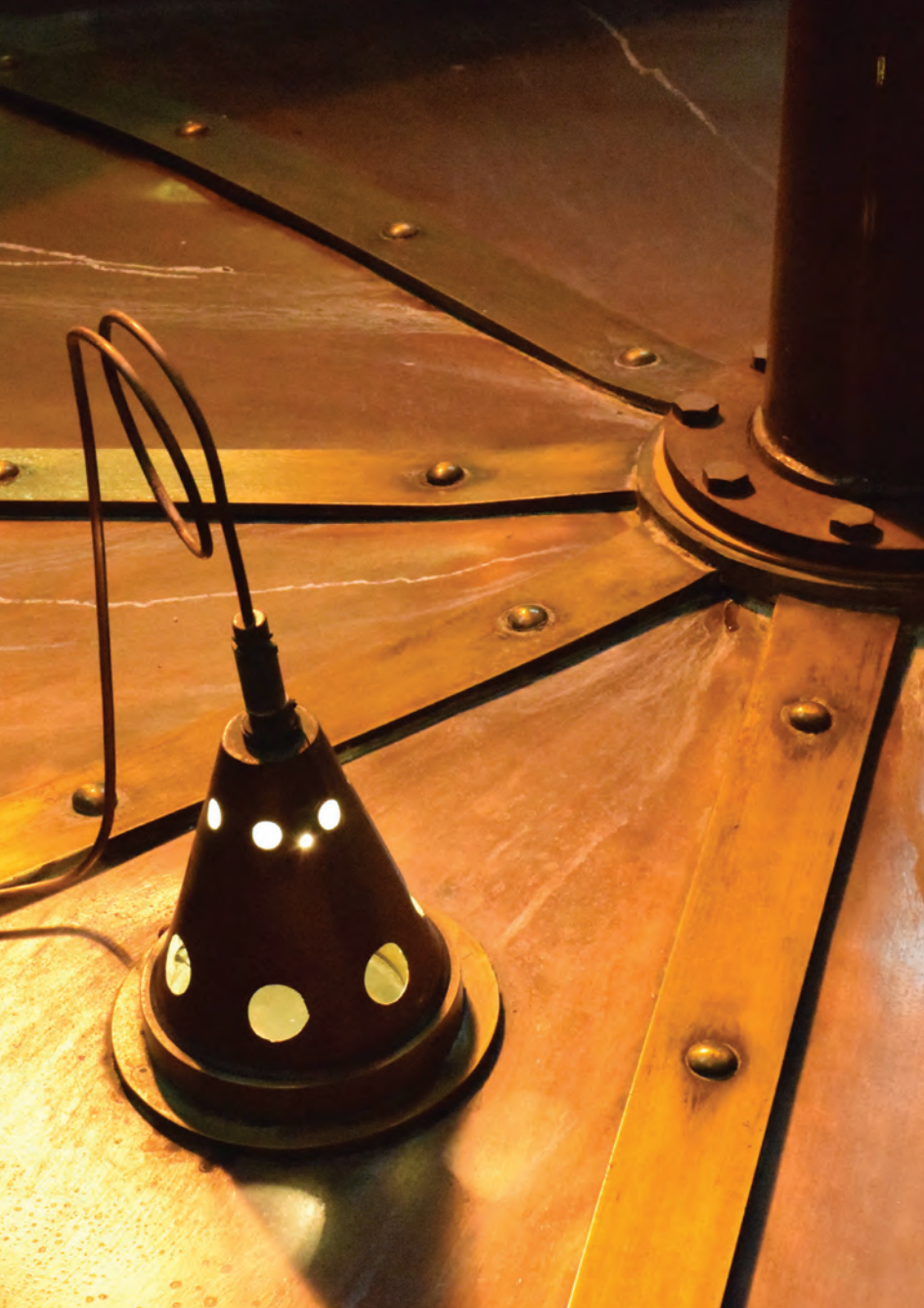


← « « UITZONDERLIJKE » » →
WHISKY'S

→ → → → → 40 FLESSEN ← ← ← ← ←
MET EEN STERK VERHAAL



Lannoo



←«« WOORD VOORAF »»→

VEERTIG UITZONDERLIJKE WHISKY'S

→»»»»»

VEERTIG.

Vergeef me, maar ik moet bekennen dat ik niet weet of het er precies veertig zijn.

Veertig hoofdstukken, dat klopt. Daar ben ik zeker van, maar het kan best dat er een of twee whisky's méér aan bod komen.

Ik hield 'veertig' op de cover omdat het zo'n mooi getal is voor whisky liefhebbers. En dat dankzij de Europese Unie.

Eén van de belangrijkste bijdragen van deze politieke instelling (naast het feit dat we daar onze uit-de-boot-gevallen politici kunnen parkeren) is de verplichting dat onze whisky's minstens veertig procent alcohol per volume moeten bevatten.

Minder dan veertig? Geen whisky. Meer dan veertig? Geen probleem. Klaar en duidelijk.

Goethe zei het al: 'In der Beschränkung zeigt sich erst der Meister.'

Vandaar: 'VEERTIG' uitzonderlijke whisky's.

UITZONDERLIJKE

Daar heb ik lang over nagedacht. Ik schreef heel wat synoniemen op een kladje, maar uiteindelijk werd het 'uitzonderlijk'.

Daarmee kon ik alle kanten uit.

Even www.encyclo.nl aantikken. Daar staat voor 'uitzonderlijk': apart, buitengewoon, exceptioneel, enig, raar, uniek...

En dat is wat je mag verwachten. Je zult flessen ontmoeten die je in weinig andere whiskyboeken vindt. Gewoon omdat ze niet gekend zijn, misschien bij jou in de buurt niet te verkrijgen zijn of omdat ze zelden in proeverijen worden voorgedragen.

Wees niet bang, ik zal die whisky's niet uitvoerig beschrijven. Wie mij kent (of Het Whisky Boek las), weet dat ik allergisch ben aan smaaknotities. Niemand heeft het recht om te zeggen wat je in je whisky moet proeven. Overigens: niemand bezit het unieke smaakvermogen dat jij hebt. Wat JIJ proeft, dat zit precies in je whisky.

Waarom zijn ze dan uitzonderlijk? Omdat ze mij op een spoor brachten, me plots deden denken aan iets wat ik jaren geleden ergens las, omdat ze beelden oproepen van wat ik op een van mijn vele reizen meemaakte enz. Dat zijn de verhalen die in dit boek aan de flessen kleven.

Vandaar: Veertig 'UITZONDERLIJKE' whisky's.

WHISKY'S

Hier waagde ik me op glad ijs.

Julie weten net zo goed als ik wanneer een fles 'whisky' bevat en wanneer niet. Dat is in Europa heel precies gereguleerd, maar elders kloppen die regeltjes niet altijd. En toch staat ook daar soms 'whisky' op die flessen.

Ja, kijk, je kan het een zwakte van me noemen, maar ik gaf toch toegang aan enkele van die niet-whisky's. Omwille van het verhaal.

'Om den brode' dus, dat begrijp je.

En dan heb je dit nog: een aandachtige lezer (en dat zijn jullie uiteraard allemaal) zal me beslist, nadat die het boek helemaal doorlas, mailen dat er ook flessen in staan die niets met whisky te maken hebben.

En hij of zij zal gelijk hebben.

Mocht dit een gedicht zijn, dan kon ik me uit de brand redden door 'dichterlijke vrijheid' aan te halen, maar het is geen gedicht.

Ja, de beste breister laat ook wel eens een steek vallen, maar die drankjes zijn ook verdomd lekker.

Daarom dus: Veertig uitzonderlijke 'WHISKY'S'.

Een aandachtige lezer zal beslist ook opgemerkt hebben dat de whisky's in dit boek hoofdzakelijk 'blended whisky's' zijn. Ik wilde die toch even in the picture zetten.

Blended whisky's krijgen in whiskyboeken zelden een plekje. Daar staat tegenover dat ze bijna negentig procent van alle whisky in de wereld uitmaken.

En, neem het van mij aan, er zitten veel lekkere whisky's tussen.

Misschien een moment om toch maar eens een of meer van de opgevoerde blends te proeven.

Daarbij voldoet dit boek, net als het voorgaande in de reeks, nog steeds aan de ideale formaten voor het ergonomisch lezen.

Je kan het boek in de linkerhand nemen en je hebt de andere hand vrij voor een whisky.

(Voor linkshandigen andersom.)



BOTTLED & PRODUCED IN
SCOTLAND
SPENCEFIELD
SPIRITS



PIG'S NOSE

BLENDED SCOTCH WHISKY

SCOTCH WHISKY BLENDED WITH SELECTED FIRST CLASS MALT

RETAINED IN EX-BOURBON OAK WOOD BARRELS

HANDMADE - SMALL BATCHES

NOTE: BLENDED WITH A TOUCH OF GINNY, BLENDED WITH
SWEET, SWEET, ORANGE PEEL & BLENDED WITH
SWEET, SWEET, ORANGE PEEL & BLENDED WITH

Soft & Smooth as a Pig's Nose

PRODUCED IN SCOTLAND 48% VOL 70CL/100ML

01

LELIJK BIJ DE NEUS GENOMEN

Beste lezer,

Er ligt al een tijdje iets op mijn lever en daarom moet het nu van mijn hart.

In mijn vorig whiskyboek, dat toevallig ook *Het Whisky Boek* heet, had ik het uitgebreid over 'onze neus' als instrument om van whisky te kunnen genieten. Mocht je het gelezen hebben, dan zal het je zeker opgevallen zijn dat ik in dat bewuste hoofdstuk plots afweek van mijn anders zo zakelijke schrijfstijl en eensklaps ongebreideld liederlijke taal gebruikte om mijn 'Ode aan de neus' kleur te geven. Ik bezong met reeksen adjectieven en veel klinkers het olfactorisch epitheel, met zijn dertig miljoen receptoren die alle geuren die erlangs komen, ontleden en doorsturen naar de hersenen. Waarmee we dan weer tienduizend aroma's kunnen onderscheiden.

Wel, ik wil me daarvoor verontschuldigen.

Om te beginnen: dat epitheel is een postzegel groot. Een POSTZEGEL. Tegenwoordig krijgen ze daar zelfs koning Filip nog alleen maar met moeite op. En 'dertig miljoen receptoren'. Niet 30.249.718. Nee, 'dertig miljoen' rond, een drie gevolgd door zeven nullen. Dat kan toch niet, zo'n mooi rond getal. Ik had het moeten weten. En tienduizend aroma's? Waar is dat goed voor? Noem mij er eens veertig! Ja, nu, meteen... Geen nood, ik kan het ook niet. Onze neus... laat me niet lachen.

Overigens, zelfs de Schepper moet niet in onze neus geloofd hebben. Hij gaf ons twee ogen, twee oren, twee handen... vul zelf maar verder aan. Van alles twee. Maar neuzen? Eén. En dat ding zit dan nog vaak in de weg. Als het niet snottert, zit het verstopt. Rotding. België telt dertig klinieken gespecialiseerd in neuscorrecties. Niet zo verwonderlijk. In het Indiase boek Sushruta Samhita, van 600 voor Christus, staat al een neuscorrectie beschreven. Dat zegt genoeg.

En dan dit nog: als onze neus zo belangrijk is om van whisky te kunnen genieten, waarom ken ik dan geen enkele whisky die in zijn naam de menselijke neus verheerlijkt?

ENKEL MISSCHIEN... PIG'S NOSE

Pig's Nose is een Schotse blend van vijf jaar, 60% graanalcohol van Invergordon en 40% mout uit Speyside, Islay en de Lowlands, goed gemengd en gerijpt in first-fill ex-bourbonvaten.

De blend bestaat al sinds 1977 en veranderde (samen met de blended malt Sheep Dip) een paar keer van eigenaar tot hij uiteindelijk in handen kwam van Ian Macleod.

Op de fles staat nog steeds een varken afgebeeld dat triomfantelijk de neus omhoogsteekt.

'As smooth and soft as a pig's nose' staat er in grote letters onder. Af en toe aangevuld met een verklarende ondertitel: 'Sommigen beweren dat deze whisky zo glad en zacht is als de neus van een varken.'

Wel kijk, dat maakt me dan weer kwaad. Alsof de neus van het varken alleen maar glad en zacht is. Hun neus is, verdomd, beter dan de onze.

In hun boek *The Ubiquitous Pig* nemen Marilyn Nissenson en Susan Jonas het op voor die leuke knorpotten (wat een mens allemaal moet lezen om een wetenschappelijk onderbouwd whiskyboek te schrijven!): 'Na de hond is het varken het meest gehouden huisdier in de wereld. Het is slim, trouw, gedienschtig, proper en lief. Net als de mens kauwen ze hun eten maar één keer, maar in tegenstelling tot de mens overeet het varken zich nooit. Het zijn vooral fijnproevers, en dit dankzij hun sterk ontwikkelde reukorgaan. Bij een onderzoek in het VK werden aan een aantal hongerige varkens 200 verschillende groenten en planten voorgeschoteld. Alleen al door eraan te ruiken weigerden de varkens er 117 van.'

Halloo... om stil van te worden, hé?



Doet dit iets af van een *wee dram* Pig's Nose? Helemaal niet. Ik vind Pig's Nose lekker.

Maar het is toch duidelijk: stop met het snuffelen aan je whiskyglas, het is niet alleen belachelijk, het is ook compleet nutteloos... Wat onze neus eruit haalt, is peanuts.

Maar geen nood, zoals altijd heb ik een oplossing voor je. En je zult versteld staan.

DE AUSTRALISCHE NOS.E

Aan de UTS, de University of Technology in Sydney (Australië), is in 2019 een verrassend elektronisch toestel ontwikkeld dat voor het eerst in het wetenschappelijk tijdschrift IEEE Sensors Letters werd beschreven: de NOS.E.

De NOS.E werd in 2020 op de CEBIT Australië, een gerenommeerde business-to-business-technologiebeurs, voor het eerst gedemonstreerd. Het toestel bevat acht gassensoren die het menselijk reuksysteem nabootsen, maar het in gevoeligheid zwaar overtreffen. Je gooit er een *wee dram* in en in een mum van tijd treden reeksen algoritmes en artificiële intelligentie

in actie, worden eindeloze tabellen geraadpleegd en dan vertelt dat ding je op slag alles wat er in die whisky zit.

Meer nog: je weet meteen met bijna 100% zekerheid waar die whisky vandaan komt, met 96,15% zekerheid hoe oud de whisky is, met 92,31% zekerheid welk type whisky het is (blended, single enzovoort) en het zegt in detail wat je ruikt en proeft.

Een test met Johnnie Walker Red en Black Label, Macallan en Ardbeg leverde soortgelijke resultaten op. NOS.E vond zelfs een fles waarbij de inhoud niet overeenstemde met het label op de fles. In vergelijking met andere onderzoeksmethodes is NOS.E bovendien sneller en goedkoper.

Bij het lezen van dit alles lach je wellicht meewarig, maar ik kan je verzekeren dat ook Smithsonian Magazine een artikel aan de NOS.E wijdde. Smithsonian Magazine is het lijfblad van het Smithsonian Institution, een onderzoekcentrum van de Amerikaanse overheid, dat onder andere negentien musea herbergt.

Serieuze jongens.

Geef toe, dit is toch verlossend nieuws? Je offert een paar druppels van je duurbetaalde *dram* op en je hoeft niet meer te snuffelen en te knabbelen op je *dram*. Je weet meteen alles.

Misschien betekent dit zelfs het einde van die vermaledijde *tasting notes* uit de whiskyboeken. Waaw... nee... dit is wishful thinking...

SORRY, WACHT EVEN...

Mijn vrouw Yvette brengt me net, zoals altijd rond dit uur, een koffie én een Highland Park. Ze leest terzelfder tijd de laatste regels op mijn scherm (ik schrijf in 24 punt, zodat ze van ver kan meelesen) en werpt altijd, met enig misprijzen, een blik op de vele nota's die slordig op mijn werktafel en de grond uitgestrooid liggen.

Bij het weggaan zegt ze nog: 'Schat, heb je gemerkt wanneer dat artikel verscheen in

Smithsonian Magazine? Zegt die datum je niets?’

Enkel vrouwen kunnen in één oogopslag uit tachtig rondgegooiden nota's de meest essentiële halen.

Even kijken... '1 april 2020' staat er. En die datum zou mij iets moeten zeggen.

Onze huwelijksdag vergeten? Nee, dat is ergens in het najaar, ik weet dat nog goed. Haar verjaardag... ook niet, dat is 11 oktober. Moederdag misschien? Maar dat is in mei.

1 april... oh, wacht eens... nee... zou het een grap zijn?

Een grap in Smithsonian Magazine? Bij de Smithsonian wordt niet gelachen. Om er te werken, zei iemand me ooit, moet je eerst zes maanden naar een woestijn in Nevada of Arizona voor een ontlachingskuur.

Maar goed... tot daar, sorry voor de onderbreking.

Waar waren we gebleven? NOS.E... nee, dat was compleet afgewerkt.

Pig's Nose, ja... dat was het... Pig's Nose.

PIG'S NOSE, RICHARD PATERSON EN BRILLAT-SAVARIN

Pig's Nose werd oorspronkelijk in 1977 gebotteld als een vierjarige blend in een pub in Oldbury-on-Severn, een klein gat ergens in de buurt van Bath. Er is daar slechts één pub, Anchor, dus het zou best kunnen dat daar de oorsprong ligt. Jaren later werd Pig's Nose verkocht aan Invergordon Distillers, dat in 1993 een onderdeel werd van Whyte & Mackay. *Master blender* bij Whyte & Mackay is nog steeds Richard Paterson, bijgenaamd 'The Nose'. Dus de echte Pig's Nose is een uitzonderlijke blend samengesteld door 'The Nose'. Ik moet eigenlijk schrijven 'Richard Paterson OBE', want hij is sinds kort 'Officer of the Order of the British Empire'. En dat alleen maar vanwege zijn uitzonderlijke reukzin.

Richard erfde die neus niet enkel van zijn vader (die ook *master blender* was), maar zelfs van zijn grootvader, die in 1933 een eigen blendingbedrijf opzette. Hij is ook de man achter onder andere Fettercairn en Dalmore. Een paar jaar geleden sloot hij bij Lloyd's of London een verzekering van 2,5 miljoen pond af om zijn kostbare neus veilig te stellen. Richard ontleedt, enkel door even te snuiven, elke whisky tot op het bot. Een geoefende menselijke neus is blijkbaar een wonderlijk instrument.

Een masterclass van Richard bijwonen is dan ook een onvergetelijke beleving. Zijn eerste whisky giet hij altijd weg, dat was er eentje voor zijn glas. De tweede whisky spreekt hij altijd beleefd aan met: *'Hello, who are you?'*. Daar begint zijn meesterlijke demonstratie van het 'ruiken'.

Dat *'Hello, who are you?'* heeft hij waarschijnlijk van een andere grootmeester van de neus: Jean Anthelme Brillat-Savarin. Deze Franse gastronom schrijft in zijn *Het wezen van de smaak*: 'Onze neus is de schildwacht van de smaak, die telkens roept "Wie is daar?". Zonder de deelname van ons reukorgaan is geen echte smaakbeleving mogelijk, ik ben zelfs geneigd te denken dat smaak en reuk één zintuig vormen, waarbij de mond het laboratorium is en de neus de schoorsteen.'

Iets verder schrijft hij: 'Bij de vele schrijvers die ik heb geraadpleegd, vind ik niet een die het reukorgaan de eer geeft die het toekomst.'

Jammer dat de goeie man in 1826 overleed, hij zou blij geweest zijn met mijn pleidooi voor de neus.

25 Livraisons.

PHYSIOLOGIE DU GOUT

50 Centimes.

PAR BRILLAT SAVARIN

Illustrée par BERTALL.

PRÉCÉDÉE D'UNE NOTICE BIOGRAPHIQUE PAR ALPH. KARR.

Dessins à part du texte gravés sur Acier par Ch. Geoffroy, gravures sur bois intercalées dans le texte, par Midderrigh.



GABRIEL DE GONET, Editeur, Rue des Beaux-Arts, 6



Londen, zeventiende eeuw

02 WHISKY OF AMBROZIJN

In de vooravond van 14 juli 1618 trok John Taylor, beter bekend als de 'Water Poet', de deur van de pub Bell Inn, bij Aldersgate aan de noordkant van Londen, achter zich dicht, sprong op zijn paard en vertrok voor een tocht van drie maanden door Engeland en Schotland. In 1618!



Geen sinecure: buiten Londen waren de wegen vrij ondoorgrondelijk. En in Schotland zo goed als onbestaand. Hij was vergezeld van een paar beschermelingen en kende onderweg wel wat mensen. En dat was maar goed ook, want hij vertrok zonder maar één pence op zak: *'Neither Begging, Borrowing, or Asking Meate, drinke or Lodging'*. Hij zou zijn wedervaren vastleggen in zijn dagboek *The Penniless Pilgrimage*.

Het was niet zijn eerste exploit. Hij verdiende de kost door een soort ferrydienst uit te baten op de Thames, vandaar zijn pseudoniem: 'The Kings Majesties Water Poet'. En dat bracht hem ooit op het idee om de Thames af te varen van Londen naar Sheppey in Kent (zo'n 65 kilometer) in een papieren boot. Het resultaat legde hij vast in een 'ontroerend' gedicht:



*...The water still rose higher by degrees,
 In three miles going, almost to our knees.
 Our rotten bottom all to tatters fell,
 And left our boat as bottomless as hell.*

Zijn pelgrimstocht liep gelukkig beter af, al zegt hij dat zijn paard 'noch hengst, noch merrie, maar een gecastreerde dwarskop' was. Maar wat ons het meest interesseert, is wat hij meenam voor onderweg.

Hij somt het op in versvorm, maar het komt hierop neer: veel beschuiten, kazen met fruit, gezouten spek, rundstong, olie en azijn. Hij had duidelijk geen hoge dunk van de Schotse keuken, want hij had ook veel *mithridate* bij, een mythisch geneesmiddel dat 65 ingrediënten bevat, een 'trefzekere' bescherming tegen vergiftiging. Maar als laatste stuk bagage geeft hij aan: genoeg aqua vitae, whisky dus, die hij in één ruk liederlijk omschrijft als 'dat zoete Ambrozijs, de drank van de goden'.

Wat een compliment! 'Ambrozijn' met hoofdletter. Penelope nam ambrozijn voordat ze voor de laatste keer voor haar aanbidders verscheen. Homerus schreef: 'Alle sporen van ouderdom waren verdwenen en haar vereerders waren ontvlamd van hartstocht bij het zien van haar schoonheid.' Ze liepen allemaal wel een blauwtje op, want Penelope wordt nog steeds genoemd om haar kuisheid en de trouw aan haar echtgenoot Odysseus (de bedenker van het paard van Troje). Als iemand handtastelijk werd, beet ze hen in de vingers en als we Homerus mogen geloven, raakten meerdere Grieken hun vingers kwijt.

'Whisky als ambrozijn', het doet goed zoiets te horen zeggen door een Engelsman.

Maar dan rijst ook de vraag: waarom neemt iemand 'genoeg whisky' mee naar Schotland?

WIJ ZIJN HET ALTIJD GEWEEST!

Er werd in de 17de eeuw in Engeland en Schotland flink gedronken. In Schotland bleef dat vaak bij bier, *sack* (de Spaanse versterkte wijn, de voorloper van sherry), witte wijn en claret, een rode wijn uit Bordeaux. Whisky kwam er meestal slechts uitgebreid aan te pas bij plechtige gelegenheden, vooral begrafenissen hoorden daarbij. En dat vooral in de Lowlands en op de eilanden, waar ze al het reservegraan – gerst, haver, tarwe... – naar hun (illegale) stokerijen sleepten. Zelfs onze 'Penniless Traveller' meldt dat hij op een begrafenis rustig kon genieten van 'genoeg' whisky.



Maar over de hele lijn beschouwd, was het helemaal geen gek idee om genoeg aqua vitae mee te nemen. Ook bij de Engelsen mocht hij zich gelukkig prijzen met zijn voorraad. Want die hielden het vooral en zelfs uitgebreid bij ale en bier, en vooral bij wijn. Het was een oud zeer. Toen de Normandiër Willem de Veroveraar in 1066 de Engelsen versloeg in Hastings, was dat volgens enkele nuchtere geschiedschrijvers hoofdzakelijk te wijten aan het feit dat een groot deel van de Engelse strijders dronken was. Zeshonderd jaar later was het dus blijkbaar niet beter.

In de loop van de 16de eeuw sloop echter langzaam een nieuw 'gif' Engeland binnen: gin. De Engelsen dronken het puur of gemengd met bier. Zedenprekers spraken met walging over een 'nieuw soort dronkenschap', die de maatschappij zou vernietigen. Tot hun grote ontsteltenis zagen ze hoe het Engelse parlement (dat geld nodig had om oorlog te voeren tegen de Fransen) voor de stad Londen de heffingen en restricties op het produceren van gin verminderde. De vraag naar gin in Londen steeg enorm. En ook de bevolking. Drinkmigranten bleven toestromen. Tegen 1700 telde Londen 600.000 inwoners, verdrievoudigd in een kleine eeuw. Een op de zes Engelsen woonde in de hoofdstad. Door drankmisbruik en slechte hygiënische omstandigheden was het sterftecijfer navenant: een op de vijf borelingen haalde zijn of haar tweede verjaardag niet.

DE DUIVEL UIT DE LAGE LANDEN

Gin was een geschenk van de duivel. En de Engelsen wisten maar al te goed wie die 'duivel' was: wij, de bewoners van de Lage Landen, Vlamingen en Nederlanders, die de Engelsen in één ruk de *Dutch* noemden.

Thomas Nashe, een elizabethaanse dichter en satiricus, was een van de eersten die ermee naar buiten kwam. In zijn pamflet *Pierce Penilesse his Supplication to the Devil* uit 1592 – een 'smeebede aan de duivel' dus – schreef hij, nadat hij het had over onze 'gulzigheid in vlees': 'Laten we nu afdalen naar hun overbodigheid in drank, een zonde die, sinds we ons met de Lage Landen hebben vermengd, hier nu ook eervol wordt geacht, maar voordat we het wisten, werd hun slepende oorlog gevoerd in de hoogste graad van haat die er zou kunnen zijn.'

En hij was niet de enige. Uit alle hoeken van het koninkrijk werd naar ons gewezen. Hoe zij dat wisten? In de 16de eeuw zakten heel wat Britten naar de Lage Landen af om hier als huurling in dienst te treden; op de duur kwamen hele troepen militairen over en kregen hier zelfs een officiële stek. Midden 17de eeuw liep het mis tussen de Engelsen en de Dutch met een heuse tweejarige oorlog tot gevolg. Een strijd die vooral op zee werd uitgevochten. Bij al die ontmoetingen leerden de Engelsen *Dutch Courage* kennen: heldhaftigheid nadat je je bezat hebt.

THE
PENNYLES
PILGRIMAGE,

OR
The Money-leffe perambulation,
of JOHN TAYLOR, *Alias*
the Kings Majesties
Water-Poet.

HOW HE TRAVAILED ON FOOT
from *London to Edenborough in Scotland*, not carrying
any Money to or fro, neither Begging, Borrow-
ing, or Asking Meate, drinke or
Lodging.

With his Description of his Entertainment
in all places of his Journey, and a true Report
of the vnmatchable Hunting in the *Brea*
of *Marre and Badenoch* in
Scotland.

With other Obseruations, some ferious and
worthy of Memory, and some merry
and not hurtfull to be Remembered.

Lastly that (which is Rare in a Trauailer)
all is true.

LONDON

Printed by *Edw: Allde*, at the charges of the
Author. 1618

Hierbij moet ik mijn vriend en vaak reisgezel Jan Bresseleers danken voor het zorgvuldig dubbelchecken van alles wat ik schreef en voor zijn hulp bij de research. Ook Rudy DeGroot las mee en droeg bijzonder veel zorg naar alle punten en komma's. Verder zochten nog een paar vrienden in hun whiskyvoorraad naar volle flessen om een keurig packshot van te maken. Ze kregen ze allemaal ongeopend terug.

Fernand Dacquin
Gent, oktober 2022

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Fernand Dacquin

Grafisch ontwerp: EHBontwerp

Zetwerk: EHBontwerp

Fotoverantwoording: **Fernand Dacquin:** 6, 26, 36, 39, 44, 50, 52, 56, 59, 71, 75, 89, 90, 100, 103, 104, 112, 123, 126, 128, 134, 141, 144, 161, 162, 164, 166, 169, 174, 179, 182, 187, 188, 191, 192, 200, 208, 212, 218, 220, 223, 224, 232, 234, 237, 248, 251, 253, 256, 261, 262, 274, 290, 293, 295, 299, 304, 310, 312, 318, 321, 322, 325, 326 - **Wivine Vernieuwe:** 10 - **Macallan:** 4, 76, 79, 80, 334 - **Ian McLeod:** 14 - **Wikimedia Commons:** 20, 21, 24, 28, 30, 33, 35, 46, 48, 55, 63, 64, 67, 68, 85, 95, 96, 98, 115, 118, 122, 125, 130, 136, 139, 142, 147, 153, 153, 173, 181, 184, 203, 215, 226, 230, 266, 269, 280, 283, 284, 286, 288, 296, 307, 316, 329, 333 - **Glenfarclas:** 48 - **Dreamstime:** 60, 133 - **Cotswolds Distillery:** 82 - **High Bank Co:** 92 - **William Grant & Sons:** 170 - **Marc Bockstaele:** 176 - **Cinoco:** 218, 264 - **The Famous Grouse:** 240, 244, 247 - **Cu Dhub:** 272, 277 - **Highland Park:** 278.

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Fernand Dacquin, Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2022

D/2022/45/510 – NUR 440, 447

ISBN: 978 94 014 8490 9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.