

# JUST Quality

NR 3 LIPIEC 2008

[www.justquality.pl](http://www.justquality.pl)

**ZEGARKI**

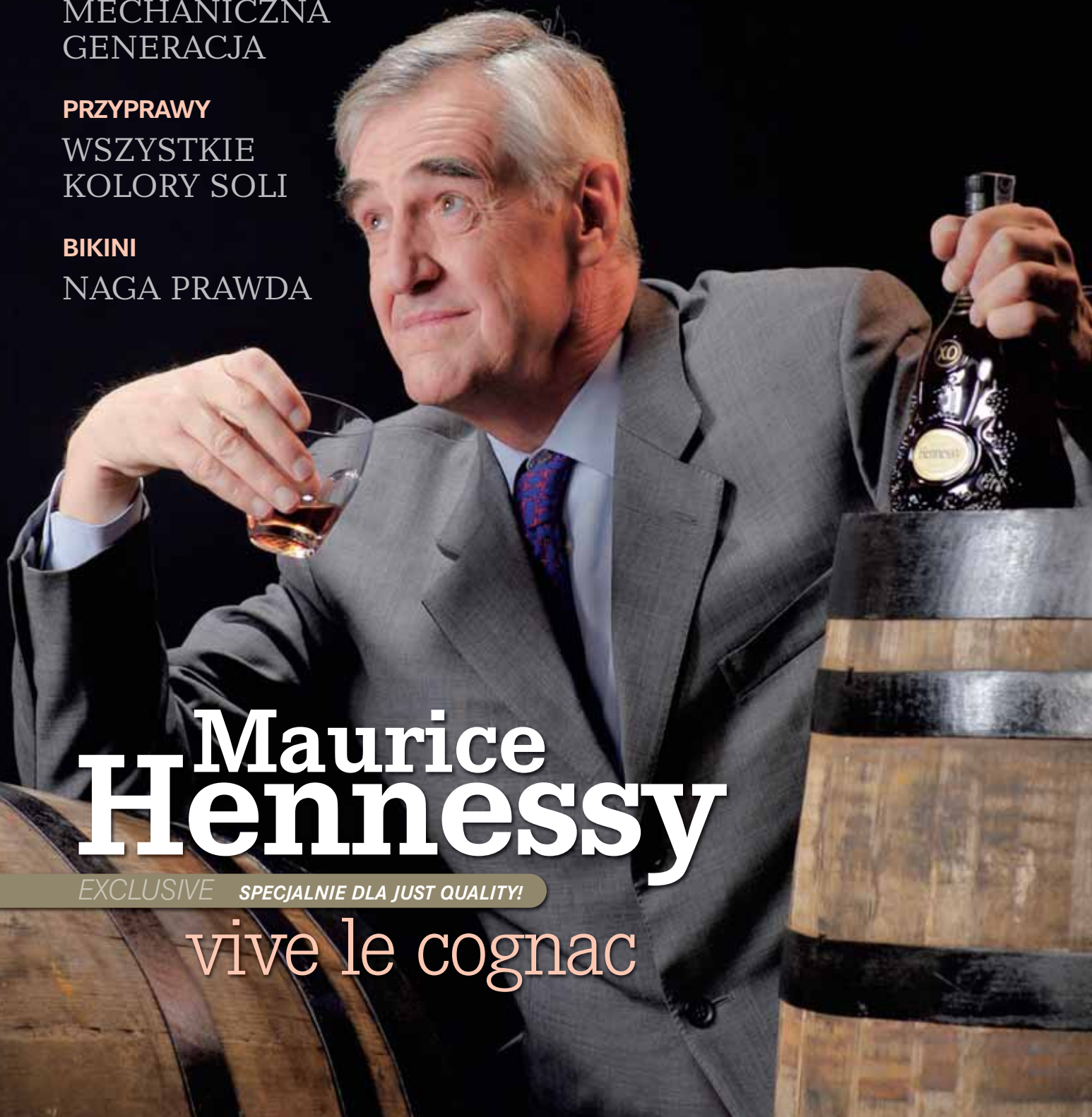
MECHANICZNA  
GENERACJA

**PRZYPRAWY**

WSZYSTKIE  
KOLORY SOLI

**BIKINI**

NAGA PRAWDA



# Maurice Hennessy

EXCLUSIVE SPECJALNIE DLA JUST QUALITY!

vive le cognac



KONESERZY WIEDZĄ, ŻE NAJWIĘKSZYM POWODZENIEM CIESZY SIĘ WHISKY JĘCZMIENNA SIGLE MALT. ALE PRAWIE 90 PROCENT KONSUMOWANEJ NA ŚWIECIE STANOWI WHISKY BLENDED. **NA BAZIE WHISKY ZBOŻOWEJ**

# Która whisky lepsza?

**W**hiskey zbożowa (grain whisky). To właśnie ona stanowi ponad połowę całej produkcji alkoholu w samej Szkocji. Istnieje tylko siedem destylarni tej whisky. To niewiele w porównaniu z ponad 90, które produkują single malt. Korzenie whisky jęczmiennej sięgają kilkuset lat wstecz, o czym świadczy pierwszy oficjalny zapis w kronikach z 1494 roku – a z historią whisky zbożowej możemy się cofnąć jeszcze o około 170 lat.

## Eksperyment w Kirkliston

W przeszłości było wiele prób zwiększenia wydajności produkcji według tradycyjnych metod, w urządzeniach zwanych „pot still”. To kotły destylacyjne w kształcie przypominającym gruszkę. Istniało też wiele destylarni, w których jako zacier używany był nie tylko sam jęczmień, ale i inne zboża (jak to ma miejsce do tej pory w niektórych irlandzkich odmianach). Przełom nastąpił w 1828 roku, kiedy to Robert Stein uzyskał

zgodę na przeprowadzenie doświadczenia w destylarni Kirkliston z destylacją ciągłą. Odbывała się ona w tzw. kolumnach destylacyjnych. Spirytus uzyskany tą metodą wydawał się pozbawiony ciężkich olejowych substancji, czysty, delikatny, niemalże zdrowotny.

W 1830 roku pierwsza oficjalna kolumna Steina została zainstalowana w destylarni Cameronbridge i pod koniec roku produkowała niemal 600 tys. litrów. Miała jedną, ale

REKLAMA



istotną wadę: była przystosowana do produkcji destylatu z użyciem 100-procentowego zacieru ze słoju jęczmiennego. A ten daje całe bogactwo aromatów pojawiających się w produkcji końcowym. Kolumna destylacyjna bardzo skutecznie to usuwała, pozabawiając sensu używanie jęczmienia.

### Jęczmień, kukurydza, pszenica

Następcą Roberta Steina, który przeprojektował kolumnę na potrzeby zacieru tworzonego na bazie innych zbóż oraz zastosował w kolumnie elementy miedziane zamiast stalowych, był irlandzki poborca podatkowy Aeneas Coffey. Opatentował on swoje rozwiązanie w 1830 roku, a w 1834 ruszyły pierwsze kolumny w destylarni Grange. Miało to ogromny wpływ na przemysł i zwiększyło wielokrotnie ilość produkowanej whisky, przyczyniło się też do pierwszego boomu na whisky blendowaną.

Nazwa „single malt” jest dozwolona tylko wtedy, gdy do produkcji whisky użyty jest jęczmień i to ześlodowany (ziarno moczone jest w wodzie przez kilka dni, a podczas kielkowania uwalniane są enzymy niszczące ścianki komórki magazynującej skrobię, przekształcając ją w cukier).

W przypadku whisky zbożowej używa się również niewielkiej ilości słoju jęczmiennego – od 5 do 15 procent – jednak tylko po to, aby uwolnić enzymy pomagające zniszczyć ścianki magazynu skrobiowego innych ziaren stosowanych w produkcji. Natomiast głównym materiałem jest w tym przypadku kukurydza lub pszenica. Tradycyjnemu do około 1984 roku używano kukurydzy sprowadzanej z Ameryki Północnej. Whisky z niej wyprodukowana smakowała podobnie do bourbona, wytwarzanego także z dużą ilością kukurydzy. Ziarno kukurydzy było atrakcyjne dla destylarni nie tylko

się głównym surowcem. Niemniej jednak kukurydza jest nadal używana przez niektóre destylarnie, np. North British, a surowiec sprowadzany jest z Francji.

### Gotowanie pod ciśnieniem

Drugą różnicę stanowi proces destylacyjny. W przeciwieństwie do słoju jęczmiennego kukurydzy nie wystarczy namoczyć, aby rozpoczęła kiełkowanie. Należy ją jeszcze gotować pod ciśnieniem przez odpowiedni czas, aby magazyny skrobi zostały uwolnione.

Kolejna różnica to kształt aparatów destylacyjnych, który w przypadku whisky zbożowej pozwala prowadzić destylację ciągłą. Kolumna jest zbudowana w taki sposób, że z góry cylindra wprowadzany jest do środka płyn otrzymany w wyniku fermentacji, co daje głównie wodę z niewielką zawartością alkoholu 5–6 procent. Od spodu kolumny wprowadza się pod ciśnieniem gorącą parę, która unosząc się w górę kolumny, napotyka spływającą w dół tzw. brzeczkę, czyli kilkuprocentowy roztwór alkoholu, i podgrzewa go. Alkohol ma niższą temperaturę wrzenia niż woda, dlatego paruje wcześniej i unosząc się, odpowiednimi przewodami jest odprowadzany do drugiej kolumny, gdzie ponownie się skrapla. Po drodze napotyka kanaliki, w których dla odmiany płynie wspomniana zimna brzeczką. Taka konstrukcja kolumny pozwala odbierać tylko pitny alkohol.

Natomiast alembiki, służące do produkcji single malt, działają na zasadzie wsadu, czyli destylują tylko taką ilość zacieru, jaka zostanie wprowadzona do kotła. Tu, po zakończeniu destylacji, następuje czyszczenie kotłów przed wprowadzeniem kolejnej partii zacieru.

### Kłopoty z miedzią

Wielki wpływ na produkcję jednolitej whisky – co przez lata było niemożliwe – miało wynalezienie aparatury Coffeya. Pozwoliła



»  
Pot still to kocioł destylacyjny kształtem przypominający gruszkę. Używano go, by zwiększyć wydajność produkcji

Są dwie podstawowe różnice pomiędzy kotłem destylacyjnym (alembikiem) i whisky single malt a kolumną destylacyjną i whisky zbożową: różne są surowiec i destylacja.

dlatego, że było tanie, ale też ze względu na wysoki poziom skrobi.

Od 1984 roku, gdy wzrosły cła importowe w Unii w celu ochrony europejskiego rolnictwa, zimowa odmiana pszenicy stała

FOT. CORBIS, TUDOR



ona zlikwidować różnice w smaku pomiędzy jednym wsadem a drugim. Dzięki temu zniknęły też różnice smakowe charakterystyczne dla każdego regionu.

Przeostało być istotne bliskie położenie ujęcia wodnego i złóż torfu, ciągła dostawa surowca wystarczyła, aby w dowolnym zakątku świata wykonać doskonałą replikę. Co więcej, praca mogła odbywać się 24 godziny na dobę. Pierwsze kolumny wykonywano z żelaza, które reagując z kwasami znajdującymi się w alkoholu, produkowały tak niesmaczną whisky, że potrzebna była jej redestylacja, aby mogła być użyta np. jako gin.

Następnie używano drewna i miedzi, co sprawiało, że produkt finalny nadawał się do picia, jednak zarówno drewno, jak i miedź wchodziły w reakcję z destylatem. Obecna aparatura wykonywana jest ze stali nierdzewnej, miedź stosuje się jedynie do wykonania rur.

Kolumna produkuje spirytus o mocy ok. 95 procent. Produkcja odbywa się w sposób ciągły, żadna z części składowych procesu nie wymaga zatrzymania, aby kolejna mogła być kontynuowana. Umożliwia ona wytwarzanie ogromnych ilości alkoholu bez uszczerbku na jakości, więc produkt końcowy może być sprzedawany dużo taniej niż whisky uzyskiwana z destylacji w miedzianych alembikach. Część zostaje przelana do beczek celem leżakowania, część poddana kolejnej destylacji na potrzeby wódki, ginu lub alkoholu przemysłowego.

### Świeżość czy leżakowanie?

Podobnie jak single malt musi leżakować minimum trzy lata w beczkach dębowych, zanim zostanie nazwana whisky szkocką. Trochę szkoda, bo produkt jest przyjemny do picia nawet świeży. Jednak trzy lata spędzone w beczce nadają mu właśnie specyficzny, aromatyczny charakter. Należy jednak pamiętać, że whisky grain jest głównym



składnikiem whisky blended będącej mieszanką whisky single malt i single grain – proporcje składników są ściśle ustalone. Czysta ekonomia tłumaczy, dlaczego w whisky mieszanej dużo większy procent stanowi whisky zbożowa. Jest bowiem dużo tańsza w produkcji, a to przekłada się na cenę whisky mieszanej. Pozbawiona jest charakterystycznych dla single malt mocnych aromatów, dlatego akceptowalna przez szersze kręgi odbiorców. Można przyjąć, że im tańsza whisky mieszana, tym mniej zawiera prawdziwej whisky jednorodnej.

Co więcej, ponieważ whisky zbożowa leżakuje jedynie po to, aby wypełnić definicję szkockiej, do jej leżakowania używano głównie beczek miernej jakości (znów kwestia ceny), nienadających się do napełnienia whisky jednorodną. Oznacza to, że whisky nawet po dziesięciu latach leżakowania będzie prawie bezbarwna i nie będzie w niej jakichkolwiek śladów rozwoju aromatów. Stąd opinia, że whisky zbożowa źle znosi długie okresy maturacji. W kiepskiej jakości beczce nawet najlepszy single malt nie ukaże pełni swych walorów. Dlatego też im starsza whisky mieszana, tym większy udział procentowy jej odmiany jęczmiennej. Mo-

żemy być pewni, że whisky sześćioletnia będzie miała dużo mniej single malt niż jej odpowiednik dwunastoletni, ten z kolei – mniej niż blended osiemnastoletni. Panuje również opinia, że whisky zbożowa nigdy nie dorówna jakością jej jęczmiennemu konkurentowi, lecz jest jej ciekawym, delikatnym dodatkiem dla miłośników whisky na całym świecie. Do dziś działa siedem destylarni produkujących single grain: najstarsza, założona w 1811 r. to Port Dundas. Najmłodsza, w Loch Lomond, powstała w 1994 r. Łącznie produkują ponad 200 milionów litrów whisky.


Miałem okazję próbować dostępną w Polsce whisky, która leżakowała 12 lat, a pochodzi z destylarni North British, butelkowana przez niezależną firmę Signatory. Mimo wieku nadal ma jasny słonkowy kolor, w jej zapachu przeważają rodzyнки, wanilia, ciasto i kawa oraz mnóstwo karmelu. Na języku większość doznań ginie, pozostaje mocny smak palonego karmelu i kawy. Finisz niezbyt długi. Ciekawa jako przygoda i warta spróbowania, ma prawdziwe wartości single malt.

JAROSŁAW BUSS

FOT. TUDOR

REKLAMA

TYLKO NAJLEPSZE MARKI...



**TUDOR HOUSE**  
*Limited*

WWW.TUDOR-HOUSE.PL

UL. BOKSERSKA 64  
02-690 WARSZAWA

T: 22 853 53 65  
F: 22 853 54 24  
INFO@TUDOR-HOUSE.PL



JAROSŁAW BUSS  
Tudor House Ltd

## Eksploduje smaków

W każdym z prezentowanych tu gatunków whisky odnajdziemy owocowe nuty: bananów, kokosu, zielonych jabłek, brzoskwini. Ciekawy finisz zadowoli gusta najwybredniejszych miłośników złotego trunku

### HAKUSHU 10

Koncepcja budowy japońskiej destylarni Hakushu była przede wszystkim ukierunkowana podtrzymaniem harmonii z lokalną fauną i florą. Nieoficjalnie tę destylarnię nazywa się „leśną”, ze względu na jej położenie – u podnóża góry Kaikomagatake, pośród bujnej roślinności. Hakushu 10 years old to japońska whisky single malt o bogatej, złotej barwie. Aromat tego trunku już na samym początku bombarduje zmysły pełnią kwiatowych bukietów w towarzystwie kremowej wanilii, laski cynamonowej oraz nutek świeżych, zielonych jabłek. Paleta smakowa wypełniona słodyczą z lekkim akcentem białego dębu. Długi, rozchodzący się w ustach finisz niemal przenosi nas w wyobraźni do pełnej harmonii Japonii.

### KILBEGGAN 15

Kilbeggan 15 years old blended whiskey pochodzi z niezależnej, irlandzkiej destylarni Cooley. Jest to edycja limitowana, jedynie 1000 butelek, z czego zaledwie kilka trafiło do Polski. Pełny, słodki aromat, w którym eksploduje cytrusowa świeżość oraz kremowa lekkość połączona z nutami miodu i odcieniem wanilii. W ustach aksamitnie gładka o wyraznym owocowym charakterze, dopelniona toffi i szczyptą słodu. Finisz, z początku lekki, ukazuje woń dębiny z domieszką wiśni, migdałów i lekko korzennego tła, lecz pod koniec daje znać o swej wytrawności. Już od pierwszej chwili w ustach rozplywają się słodkie nuty banana, kokosu, którym towarzyszy wytrawne zakończenie.

### HIBIKI 17

Słynna firma Suntory jako pierwsza uruchomiła produkcję whisky w Japonii. I można powiedzieć, że odniosła sukces. Większość znawców jest zgodna, że japońska whisky jest bez porównania ciekawsza i szlachetniejsza od wszystkich „nieszkockich”. Warto podkreślić, że tytuł „Best blended whisky” został przyznany japońskiej whisky Hibiki 30 years old w 2008 roku na „World Whisky Awards”. Blendowana Hibiki 17 years old ma w sobie nieuchwytną, dalekowschodnią tajemnicę, którą warto odkryć. Whisky zyskała sławę dzięki filmowi „Między słowami”. Aromat bogaty w zaskakujące odcienie, w których odnajdziemy mleczną czekoladę, cappuccino, suszone banany oraz paprykę. Smak tego trunku ujawnia nuty brzoskwini, kawy oraz akcenty toffi. W finiszu lekko wytrawna, korzenna z odcieniem orzechów.

