



Burzliwe dzieje wody życia

NA ŚWIATOWĄ KARIERĘ WHISKY WPŁYNĘLI PRZEMYTNICY, WYNAŁAZEK PEWNEGO POBORCY
PODATKOWEGO ORAZ NIEPOZORNY OWAD Z GATUNKU MSZYC



1935 rok, przyklejanie etykietek na butelki whisky w porcie London Docks Warehouse. Na zdjęciu obok: rok 1950 – magazynowanie beczek

Proces destylacji znany był zarówno w starożytnym Egipcie, gdzie napoje alkoholowe powstawały z winogron czy kwiatów, jak i na Dalekim Wschodzie, gdzie Chińczycy tworzyli ówczesne destylaty z ryżu. Według przekonań Irlandczyków sztukę destylacji rozpowszechnił na wyspie św. Patryk, który w V wieku rozpoczął tu działalność misyjną. Inni natomiast za ojca destylacji uważają Arnolda de Villa Nova, żyjącego w XIII wieku uczonego mauretańskiego, który prowadził badania nad destylacją wina, a otrzymany w ten sposób eliksir nazwał wodą życia. Na początku XIV wieku na dworze w Ulsterze i w Szkocji pojawia się rodzina Beaton lub jak podają inne źródła MacBeatha, naukowców i lekarzy, którzy ze względu na swoją skuteczność w uzdrawianiu zostają nadwornymi lekarzami.

Przez pokolenia Beatonowie byli gorliwymi tłumaczami klasycznych tekstów medycznych z greckiego i łaciny, tekstów należących do ojców medycyny takich jak: Hipokrates czy Arystoteles. Wyjątkową kolekcję tych tłumaczeń można znaleźć w Narodowej Bibliotece Szkocji. Wśród tłumaczonych tekstów na pewno były i takie, które szczegółowo opisywały proces destylacji, dlatego też posiadli oni jej tajniki. Kwestia pierwszeństwa dla św. Patryka czy rodziny Beaton's zostaje do dziś nierozstrzygnięta. Od tego czasu kilka wydarzeń historycznych ukształtowało whisky, którą pijemy dzisiaj.

1494 – Najstarsza wzmianka na temat legalnej produkcji alkoholu w Szkocji to zapis w rejestrze skarbowym właśnie z tego roku, gdzie z rozkazu króla Jakuba IV zakonnik John Cor otrzymał zgodę na zakup ośmiu bolli siodu jęczmiennego (czyli ok. 800 kg), celem sporządzenia wody życia (w języku szkockim nazywała się „uisge beatha”). Jak podają źródła historyczne, król zasmakował w wodzie życia podczas pobytu rok wcześniej na wyspie Islay, gdzie prowadził działania wojenne.

Najstarsza wzmianka na temat legalnej produkcji alkoholu w Szkocji to zapis w rejestrze skarbowym z 1494 roku. Wodę życia miał sporządzić zakonnik John Cor na rozkaz króla

1644 – Parlament szkocki, chcąc zareagować na olbrzymią produkcję whisky, ale także aby zgromadzić pieniądze na zaciąg do armii, wprowadził po raz pierwszy w historii podatek akcyzowy od napojów alkoholowych. Oficjalnie podatek miał zostać nałożony tylko na rok i wynosić ok. 1 euro/litr według dzisiejszych miar. Pozostał jednak do dziś, zmieniając jedynie wysokość i budząc powszechne oburzenie. Obowiązywał tylko w przypadku sprzedaży alkoholu, więc domowa produkcja na własne potrzeby była legalna i od niej opłata nie obowiązywała.

1781 – Zakaz destylacji alkoholu na użytek domowy. Podatek akcyzowy spowodował wzrost ilości nielegalnej whisky zalewającej głównie region Lowland. Aby stawić czoła tej konkurencji, destylarnie zostały zmuszone do oszukiwania w deklaracjach podatkowych, a w odpowiedzi na to rząd wprowadził różnego rodzaju drażniące środki. Między



Stany Zjednoczone, czasy prohibicji. Policjanci niszczą nielegalne składy whisky. Wprowadzona w 1920 roku prohibicja znacznie zwiększyła popyt, a tym samym i podaż szkockiego trunku

FOT. CORBIS

innymi zakazał domowego odpedu w 1781 roku. Szkoci byli oburzeni – produkcja whisky była częścią ich życia, więc wielu po prostu ignorowało ten zapis. W latach 90. XVIII wieku przemysłowcy byli tak zuchwali, że podróżowali nawet w białej dzień po ulicach miast w 50 czy nawet 100 koni.

1823 – Przełomowa ustawa w historii szkockiego gorzelnictwa, która obniżała stawki podatkowe oraz wprowadzała możliwość legalnej działalności destylacyjnej po uiszczeniu opłaty koncesyjnej w wysokości 10 funtów. Jako jeden z pierwszych koncesję odebrał George Smith, właściciel destylarni Glenlivet, czym naraził się na groźby ze strony sąsiadów. Jak legenda głosi, dla bezpieczeństwa latami nosił przy sobie dwa pistolety.

1830 – Wynalezienie aparatury umożliwiającej destylację ciągłą przez byłego porbocę podatkowego. Eneas Coffey właściwie udoskonalił urządzenie stworzone trzy lata wcześniej przez Roberta Steina. Urządzenie nie tylko pracowało w sposób ciągły, obniżając tym samym koszty pracy, ale umożliwiało także wykorzystanie do destylacji oprócz jęczmienia także innych zbóż.

Trwa boom na whisky single Malt, który narodził się w latach 80. zeszłego wieku. Nigdy dotąd na świecie nie było tak wiele gatunków tych whisky

Nowe aparaty były łatwe do kontrolowania, a produkowany w nich alkohol był wyjątkowo mocny – ok. 95 procent. Produkcja mogła odbywać się w zawrotnym tempie, gdyż nie wymagały one czyszczenia po każdej zakończonej destylacji. Co ciekawe, urządzenie stworzone przez Irlandczyka nie zainteresowało jego rodaków. Szkoci natomiast natychmiast dostrzegli korzyści płynące z jego zastosowania.

1860 – Ustawa zezwalająca na robienie mieszanek z whisky zbożowej (grain) oraz jęczmiennej (Malt) pod kontrolą urzędników skarbowych. Sporządzanie mieszanek stwarzało możliwości produkcji dużej ilości whisky o stałym smaku i co więcej, w cenie

atrakcyjnej dla szerszego kręgu odbiorców. Pierwszym, który wykorzystał zapisy ustawy i stworzył własny blend, był Andrew Usher, reprezentujący interesy destylarni Glenlivet. W jego ślady idą inni: George Ballantines, działający w Edynburgu, bracia Chivas w Aberdeen czy John Walker w Kilmarnock.

1863 – Mszyca filoksera całkowicie niszczy uprawy winogron w całej Francji. Plaga przybyła z Ameryki wraz z nowymi odmianami winorośli, które były odporne na tego szkodnika. Zaraza rozprzestrzeniła się w zawrotnym tempie i w latach 80-tych XIX wieku dotarła do regionu Cognac, przez co Anglicy zostali pozbawieni swego ulubionego trunku, czyli brandy. Większość z nich zwróciła się więc w stronę whisky.

1909 – Królewska Komisja ds. Whisky i innych napojów alkoholowych wydała opinię, że określenie „Scotch whisky” obejmuje nie tylko whisky słodową, lecz również zbożową oraz mieszaną, niezależnie od tego jaka ilość destylatu słodowego jest zawarta w mieszance. Natomiast pierwszy, oficjalny akt prawny regulujący definicję whisky i nakładający wymóg przynajmniej 3-letniego leżakowania pojawia się w 1933 roku.

1920 – Rankiem 1 stycznia 1920 roku na terenie USA wprowadzono całkowity zakaz produkcji, sprzedaży, transportowania, importu i eksportu napojów alkoholowych. Szkoci zareagowali bardzo nerwowo, jako że USA stanowiły olbrzymi rynek zbytu dla szkockiej wody życia. Popyt jednak rósł. Używając portów w przyległych krajach takich jak Meksyk czy Kanada, transporty whisky nadal docierały do celu. Wygląda więc na to, że prohibicja przyczyniła się do niewiarygodnego sukcesu szkockiej whisky.

1964 – Na spotkaniu zarządu firmy William Grant's, odbywającym się w destylarni Glenfiddich, zapada decyzja o rozpoczęciu butelkowania whisky w wersji Malt – Glenfiddich Pure Malt 8 yo w charakterystycznej trójkątnej zielonej butelce. To dzięki tej destylarni whisky single Malt pojawiły się w bezpośredniej sprzedaży. Prezygnowano bowiem ze składowania zapasów na rzecz promocji whisky słodowej. Za tym przykładem podążyli kolejni, jak Macallan w 1978, Glenmorangie w 1981, Highland Park w 1979.

JAROSŁAW BUSS



JAROSŁAW BUSS
Tudor House Ltd

Dwunastoletnia, szesnastoletnia

Whisky z aromatem orzechów i karmelu? A może toffi czy marcepanu? Złożoność smaków prezentowanych tutaj whisky najszacowniejszych światowych marek przyprawia o zawrót głowy. To niezwykle interesujący zestaw, który nie tylko zadowoli prawdziwych znawców, ale i stanowić będzie wspaniałą przygodę z whisky dla początkujących

CHIVAS 12 YO

Jedna z najstarszych, skocznych whisky typu blended. W jej skład wchodzi 40 rodzajów starannie wyselekcjonowanych whisky słodowych i zbożowych, z których najmłodsza leżakuje minimum 12 lat. Receptura Chivas Regal jest objęta ścisłą tajemnicą od ponad 200 lat. Trunek ten charakteryzuje się mahoniową barwą oraz pełnym, subtelnym aromatem będącym fuzją ziół i miodu przyprawionego delikatną nutą owocowej słodyczy. Uwieńczeniem 12-letniej maturacji jest smak pełny kremowej śmietanki, wyjątkowo wyraźnego powiewu miodu i świeżych jabłek. Przebijające się nuty wanilii oraz orzechów laskowych w szczególny sposób uprzyjemniają przejście do długo rozplywającego się w ustach finiszu.

BALLANTINES 12 YO

Esencją nowej butelki Ballantines 12 years old jest fuzja tradycji Ballantines Finest, jak i podkreślenie szlachetności jednej z najstarszych szkockich whisky 12-letnich. Nowej linii towarzyszy hasło reklamowe „Leave an Impression” będące częścią wielkiej promocji wartej 40 milionów euro. Ballantines 12 years old to trunek o jasno-miodowej barwie wypełniony aromatem miodowej słodyczy, delikatnej wanilii oraz powiewem dębiny. Kremowa struktura otwiera w ustach pełnię złożonego smaku kwiatowo-miodowej słodyczy, jak i nieskazitelną harmonię nut lasek wanilii oraz delikatnych korzennych odcieni. Finisz odświeżający o lekko słonym tle.

BOWMORE 16 YO Limited Edition Port Matured

Whisky z Islay, w specjalnym, limitowanym wydaniu. Trunek ten spędza 16 lat w beczce po słodkim winie porto, w magazynach destylarni Bowmore, nadając mu tym samym głębokiej rubinowej barwy. Pełnia złożonych, powalających na kolana aromatów kandyzowanych owoców, toffi i marcepanu, przemieszanych z typowym dla Bowmore torfowym dymem oraz nutami ciemnej czekolady. Smak zaskakuje swą delikatnością. Muskając podniebienie wanilią, ukazuje pełnię świeżych owoców oraz jaśniejące gdzieś w tle nut torfu. Finisz lekki, elegancki, delikatny.

AUCHENTOSHAN 12 YO

W nowej, stylizowanej butelce oraz nowej wersji wiekowej (zastąpiła dotychczasowego 10-latkę), pochodzi z destylarni z regionu Lowland, stosującej unikatową metodę potrójnej destylacji, zyskując w ten sposób niespotykane łagodny bukiet, często określaną jako damska whisky. Dzięki częściowemu leżakowaniu w beczkach po sherry jej kolor staje się ciemno-miodowy, przy odpowiednim świetle ukazując niemalże czerwone refleksy. W zapachu odkrywamy charakterystyczne dla tej destylarni nuty owoców cytrusowych, które wybuchają zaraz po napełnieniu szklanki, przeplatane aromatem orzechów, czy nawet kremu brulee. W tle wyczuwalna świeżość zielonych liści. Smak zaskakująco słodki, choć delikatnie wyczuwalny posmak mandarynki lub cytryny. Na finiszu przeważa imbir łagodzony przyjemnym, a może nawet trochę natarczywym orzechowym posmakiem. Moment i język zastyga w karmelowej polewie.



FOT. TUDOR HOUSE