



NIEMAL KAŻDY SINGLE MALT CZY NAWET DOBRY BLEND MA NA ETYKIECIE LUB W KSIĄŻECZCE PRZYCZEPIONEJ DO BUTELKI OPIS TEJŻE WHISKY. OPIS TEN JEST ZAZWYCZAJ PODANY W FORMIE TZW. TASTING NOTES, KTÓRE MAJĄ SUGEROWAĆ DEGUSTUJĄCEMU W TRAKCIE PICIA DOŚWIADCZENIE NIEZWYKŁYCH AROMATÓW, Z KTÓRYCH NIEWIELE PRZYPOMINA MU TO, CO ZNAŁ DOTYCHCZAS JAKO SMAK WHISKY

Światło w ciemności

Niektóre z gatunków whisky bez wątpienia zasługują na krótką charakterystykę w postaci „tasting notes”, gdyż posiadają wyraźną głębię smaków i ich opis nie nadweręża zaufania. Lecz jeśli wszystkie marki będą opisane w podobny sposób, klient będzie czuł się zagubiony niczym w ciemnościach.

Idea, że whisky słodowa powinna smakować wyśmienicie pojawiła się już w latach 60. XX w., kiedy to pierwsze firmy podjęły próby sprzedaży swojej whisky jako single malt (Glenfiddich). Do tej pory nie pito niczego innego niż whisky blended, czyli mieszana. Pomysł na używanie opisów do whisky zrodził się w latach 70., kiedy destylarnie zaczęły odczuwać potrzebę dzielenia się z potencjalnym klientem informacją o szerokiej palecie smakowej ich produktu. Oczywiście, technika ta była wskazana ze względu na odmienność naszej Malt whisky od jej blendowanej wersji, którą latami sprzedawano, używając argumentu o jej wyjątkowej łagodności, równości i delikatności.

Te opisy są częścią pewnej mody, która pojawiła się w latach 90. zeszłego stulecia. Skoro są modne, każdy producent stara się je dostarczyć. Skoro większość ma dość mgliste pojęcie na temat tego, czego należy w whisky szukać, opisy mają wspomóc przyszłego klienta w podjęciu decyzji o wyborze tej, a nie innej. Wielu ludzi prawdziwie pożąda wiedzy na temat szkockiej, ale czy uczenie poprzez sugerowanie jest sposobem na oświecenie? Mogą być one oczywiście pomocne, jeśli w trakcie czytania jesteśmy w stanie odzielić prawdę od marketingu. Odpowiedź bowiem na reklamę zależy w dużej mierze

od naszej wiedzy na temat produktu. Jeśli niewiele wiemy o whisky, szansa na to, że będziemy pod wrażeniem tych opisów, jest dosyć niska. Co więc należy wiedzieć o tasting notes, o ich znaczeniu, jak bardzo można na nich polegać?

Zanim do tego przejdziemy, odrobina historii, gdyż rzeczy mają korzenie i aby wiedzieć, gdzie jesteśmy, należy wiedzieć, skąd przybyliśmy. Whisky przekroczyła granicę Szkocji w epoce wiktoriańskiej jako modny drink kojarzący się z kiltem (szkocką spódnicą), tartanem (materiał w typową szkocką kratę) i pokrytymi mgłą wyżynami (Highlands). Następnie poko-

nała ocean na plecach imperium brytyjskiego. Dalej, sprzedawała się w USA, nawet, lub wyjątkowo dobrze, w czasie prohibicji, bo była zakazana, a tym samym niezmiernie pożądana.

W żadnym z powyższych przypadków ludzie sprzedający ją nie czuli potrzeby wspomnienia o smaku. Co ciekawe, moglibyśmy napomknąć o odczuciach rodzących się w ustach np.: łagodna, mocna, ostra, lecz nigdy o smaku. Dochodzimy tym samym do ostatnich kilkunastu lat, kiedy w sytuacji zmieniła się i kiedy powstał pomysł, aby podpowiedzieć konsumentom, jak ciekawie i różnie smakuje whisky.

Smaki whisky

Należało teraz dla odmiany ukazać produkt, który warto kupić, gdyż posiada on w sobie całe bogactwo przeróżnych zapachów i smaków, i to go różni od innych marek. Metody oceny i opisu smaków i aromatów zastosowano podobne do tych, które już funkcjonowały w branży winiarskiej. Już w 1824 roku Szkot Alexander Henderson spisał i wymienił je w swojej książce „Historia starożytnych i współczesnych win”.

Wróćmy teraz do próby uczenia kogoś, jakie aromaty powinien odkryć w szklance whisky, którą trzyma w ręku. Jest to o tyle trudne, że często my sami nie znając konkretnego zapachu (choćby drzewo sandałowe czy lukrecja), nie wiemy, jaki aromat wyczuwamy. Tym samym nie potrafimy ocenić obcych nam zapachów, z którymi nie mieliśmy dotąd do czynienia i w tym kontekście wspomniane opisy mogą oświetlić nam drogę. Ta sama reakcja zachodzi przy organizowanych tastingach, gdzie prowadzący podpowiada czy też podsuwa uczestnikom odpowiednie aromaty i gdzie niemal zawsze

uczestnicy godzą się z jego sugestiami, ponieważ mamy w zwyczaju czuć to, co inni nam zasugerują. Jeśli naprawdę chcemy sami odkryć zawartość szklanki, potrzebujemy metod, które są wolne od zewnętrznych wpływów. A to oznacza konieczność zrozumienia i zapamiętania kilku prawd.

Jak odkrywać aromat

Dostrzegalność konkretnych aromatów zależy od kilku czynników. Po pierwsze, od tego, czy są w naszej whisky w ogóle obecne, gdyż nie znajdziemy takiej, która posiadać będzie wszystkie z możliwych zapachów. Po drugie, od koncentracji, na poziomie której jest dany aromat obecny, ponieważ istnieje próg, poniżej którego aromaty są niedostrzegalne. Po trzecie, od obecności innych aromatów. Niektóre zapachy są bowiem na tyle silne, iż maskują pozostałe, np. torf zakrywający wszystko czy wanilia uwydatniająca słodycz trunku. Nasze doświadczenie jest o tyle ważne, że potrafi ujrzeć, co znajduje się poza.

Przyjrzyjmy się podstawowym aromatom występującym w szkockiej, z podziałem na dwa nurty, łatwe i trudne do wykrycia. **Wśród tych łatwiejszych króluje zapach dymny**, dzielący ludzi na tych, którzy go lubią, i tych, którzy nie są w stanie go zaakceptować. Aromaty te tworzą się w trakcie suszenia słoju jęczmiennego tłącym się torfem i są pierwszymi, które zauważymy właśnie spośród tych gatunków, do produkcji których używa się mocno torfowanego jęczmienia. Jednocześnie, wbrew powszechnemu przekonaniu, smak dymny whisky nie ma nic wspólnego z torfem znajdującym się w wodzie, często spotykanym w strumieniach wyspy Islay.

Prawdopodobnie najwięcej tego typu mitów związanych jest z dymnym charakterem whisky, jak chociażby ten, że torfowy smak jest typowy dla wszystkich whisky z Islay. Otóż nie, zarówno Bunnahabhain jak i Bruichladdich należą do całkiem łagodnych gatunków. Żadna z destylarni nie używa mocno torfowanego słoju, chyba że

w przypadku odmiany Port Charlotte, torfowanej mocniej niż Ardbeg czy Laphroaig, ale to młoda whisky i z racji ograniczonej dostępności możemy ją pominąć.

Highland Park, znakomita whisky, choć używa torfowany jęczmień, nie pochodzi z wyspy Islay, lecz z położonych na północy Orkad. W młodych whiskies, które były torfowane do poziomu 30, 40 czy 50 ppm (parts per milion), jest prawie niemożliwe wyczuć cokolwiek więcej niż torf.

Owoce, kwiaty, zboża

Po aromatach dymnych, **najczęściej spotykane są owocowe**. Powstają już w fazie fermentacji. Podobnie jak torf są składnikami dość lotnymi, w związku z czym tak jak nuty dymne szybko zanikają. Mając otwartą butelkę dobrej, łagodnej owocowej whisky, nie warto odstawiać jej na półkę. Wracając do niej po upływie miesiąca, możemy być niemiło zaskoczeni jej ubogim aromatem.

Zapachy zbliżone do kwiecistych, również tworzące się w procesie fermentacji bywają często mylone z owocowymi. Również i one potrafią być przemijające i krótkotrwałe. Zapach wanilii często towarzyszy tym gatunkom, które leżakowały w dobrej jakości beczkach po bourbonie. Powstaje poprzez wydobywanie się tzw. waniliny z drzewa dębowego w trakcie maturacji.

Ostrość czy cierpkość jest rezultatem bólu odczuwanego przez receptory ust i nosa po zbyt mocnym wdychaniu naszej szkockiej. Łatwo ten efekt zredukować, rozcieńczając whisky wodą.

Nuty zbożowe nie do końca zostały poznane. Ciężko jest jednoznacznie określić zjawisko ich powstawania, wiadomo jednak, że wpływ na to ma zbyt późny odbiór naszego destylatu, czyli przeniknięcie do produktu końcowego tzw. niedogonów.

Do tej kategorii należą również typowe dla regionu Lowland aromaty siana i ściętej trawy.

Kolejną kategorię stanowią zapachy przypominające stęchliznę. Powodem ich pojawienia się może być kiepskiej jakości beczka, rozkład ściereki i korka, który stanowi zatyczkę beczki i zatopienie ich w naszym destylacie. Przypomina to zapachem kulki naftaliny chowane gdzieś w szafkach szafy przeciw molom.

Cierpkie, szczypiące niuanse spowodowane są głównie poprzez taniny, które przedostają się z dębiny do naszego destylatu i najczęściej są wyczuwalne wtedy, gdy nasza whisky zbyt wiele lat spędziła w beczce

leżakując. Niewielkie ilości tanin są nawet pożądanymi, lecz kiedy tylko whisky zacznie się nimi żywić, blisko jej do samozagłady.

Bardzo stare whisky powszechnie wykazują wysoki poziom tanin i są tolerowane głównie przez ludzi, którzy zapłacili mnóstwo pieniędzy za butelkę zbyt starej whisky, bo byli przekonani, że stare znaczy wspaniałe.

Mydło, siarka, karmel, orzech

Teraz kolej na drugą grupę, tę trudniej rozpoznawalną przez nasze zmysły. **Zacznijmy od zapachu mydła** powstającego w trakcie fermentacji i w niewielkiej ilości dającego się nawet tolerować. Jego zbyt duża koncentracja potrafi jednak zamaskować wartościowe, owocowe zapachy.

Siarka – jej związki powstają początkowo już w chwili fermentacji, kolejne tworzą się podczas produkcji siodu jęczmiennego i podczas leżakowania. Jest również częstą praktyką sterylizowanie beczek po sherry przed podróżą do Szkocji, poprzez palenie siarkowych świec wewnątrz beczki. Oczywiście zabija to bakterie, niestety też wprowadza do zamarków beczki siarkę, która po wielu latach przechowywania destylatu da o sobie znać. Dla niektórych zapach siarki kojarzy się z dobrej jakości beczką po sherry, co umacnia ich w wewnętrznym przekonaniu, że charakteryzuje ona wyjątkowe whisky.

Następny w kolejce jest karmel kojarzący się nam z palonym cukrem. Jednak ten występujący w naszej whisky pochodzi głównie z cukrów znajdujących się w drzewie. Popularne jest przekonanie, że źródłem tego zapachu jest karmel służący do barwienia niektórych gatunków whisky blended. Jednak ten jest tworzony z cukrów, które poprzez całkowite utlenienie nie zostawiają po sobie ani śladu oryginalnego cukru. Należy mieć na uwadze, że użycie zbyt dużej ilości karmelu potrafi zmienić słodycz w gorycz, co całkowicie zaburza jakość trunku.



Bardzo stare whisky powszechnie wykazują wysoki poziom tanin, i są tolerowane głównie przez ludzi, którzy zapłacili mnóstwo pieniędzy za butelkę zbyt starej whisky, bo byli przekonani, że stare znaczy wspaniałe

Czas na aromaty orzechowe, zbliżone do kokosa czy migdała, które, kiedy występują w odpowiednich proporcjach, są wspaniałym dodatkiem do whisky. Tworzą się zarówno w czasie fermentacji, jak i maturacji. Kwasowość jest wynikiem obecności w destylacie kwasów organicznych, które dla odmiany powstają na etapie fermentacji. Kwasy te reagują z naszymi alkoholami tworząc tzw. estry, czyli te najbardziej pożądane owocowo kwiatowe związki. Co więcej, kwasowość w parze z innymi zapachowymi składnikami, szczególnie słodko orzechowymi, tworzy bukiet bardzo przyjemny dla nosa. W parze natomiast z karmelem i wanilią daje bogaty zapach ciasta owocowego, np. tarty.

Z uchylonymi ustami

Wszystkie szkockie whisky zawierają jeden lub więcej tych aromatów. Niektóre – większość z nich.

Zanim drogi czytelniku zaczniesz ich wyglądać, zbliżając swój nos do szklaneczki z ulubionym trunkiem, warto mieć kilka rzeczy na uwadze. Po pierwsze łatwiej będzie odnaleźć podmuch zapachów w single malts niż w blended whisky, głównie dlatego, że whisky siodowa inaczej, bardziej intensywnie ukazuje swój charakter.

Co więcej whisky siodowa zazwyczaj ujawnia i odsłania się progresywnie, warstwa po warstwie, aby z czasem ukazać to, co znajduje się pod spodem. Obecność i równowaga poszczególnych elementów zapachowych decyduje o tym, czy whisky jest dobra, czy zła. Po drugie, dolanie pewnej ilości wody, np. pół na pół, powoduje otwarcie się naszej whisky i eksplozję kolejnych aromatów, dzięki czemu możemy rozpocząć poszukiwanie na nowo. Po trzecie, warto podczas wdychania mieć lekko uchylone usta, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację naszym zapachowym obłokom. „Noty tastingowe” stworzone przez nas, będą bliższe naszym doświadczeniom, a przez to bardziej prawdziwe.

JAROSŁAW BUSS

FOT. CORBIS



JAROSŁAW BUSS
Tudor House Ltd
www.tudor-house.pl

Długi finisz

Przedstawione tu gatunki whisky pochodzą z różnych stron świata: Irlandii, Szkocji, Japonii i Kanady. Wszystkie ciekawe i niepowtarzalne w smaku. Ciekawostką może być Yamazaki 10 yo ze słynnej już destylarni Suntory, najstarszej w tym kraju, założonej w 1923 roku. Niebawem trunki dla wybitnych znawców whisky.

CONNEMARA

Trunek ten pochodzi z wyjątkowego regionu Irlandii, gdzie wyboiste wybrzeże oraz majestatyczne góry, z torfowiskami i podnóża tworzą krajinę pełną unikalnej urody. Connemara Peated Single Malt jako jedyna whiskey z Irlandii ma mocno torfowy charakter zbliżony do szkockich znakomitości z wyspy Islay, dzięki dużej ilości dymu torfowego użytego do suszenia jęczmienia. Po latach leżakowania w dębowych beczkach, powstaje niebywały trunek o aromacie wrzosu, w zachwycającej harmonii z silnie wybijającym się dymno-torfowym zapachem. W tle wyczuwalne nuty miodu i dębiny. Smak jedwabiście delikatny o wyrażonej miodowej słodyczy, przechodzącej w owocowe nuty typu suszona śliwka, stale wyczuwalne ślady torfu. Finisz długi, rozplywający się w ustach z odcieniem czekolady w tle. Connemara to whisky stale nagradzana na konkursach „International Wine & Spirit Competition”.

YAMAZAKI 10 YO

Słynna firma Suntory jako pierwsza uruchomiła produkcję whisky w Japonii w 1923 r. Można powiedzieć, że odniosła zaskakujący sukces mimo iż przez wiele lat japońskie whisky postrzegane były przez znawców jako żart. Z czasem jednak ich jakość została doceniona na całym świecie. Większość pasjonatów jest bowiem zgodna, że japońska whisky jest obecnie bez porównania ciekawsza i szlachetniejsza od wszystkich „poza-szkockich” whisky. Yamazaki 10 years old to trunek stworzony z najwyższej jakości składników destylowanych na wzór szkockich whisky. Pierwsze aromaty przywodzą na myśl domowe ciasto z wiśniami, wanilię oraz landrynki. W tle delikatnie odczuwalne korzenne nuty. Na języku zdecydowanie słodka, dopełniona akcentem dębiny, cynamonu oraz oleju sezamowego. Finisz długi, przyjemnie rozchodzący się w ustach pozostawiający słodycz, lecz tym razem w towarzystwie nutek mięty. W skrócie można powiedzieć, że ma w sobie nieuchwytną, dalekowschodnią tajemnicę, którą warto odkryć.

GLEN BRETON

Glen Breton pochodząca z destylarni Glenora mieszczącej się w Kanadzie. To jedyna whisky słodowa w tym kraju. Jej produkcja odbywa się w tradycyjnych miedzianych alembikach oraz przy użyciu wyłącznie trzech składników: jęczmienia, drożdży oraz wody. Glen Breton to trunek o jasnej bursztynowej barwie z pomarańczowym odcieniem. Zaskakująca kombinacja aromatów tofi, wrzosu, miodu oraz imbiru przeplatającego się z powiewem dębiny. W smaku bardzo delikatna, o kremowej konsystencji, jej słodycz dopełnia nuta palonego drewna, orzeszków ziemnych, karmelu a przede wszystkim torfu. Łagodny, długo rozplywający się w ustach finisz pozostawia posmak świeżo ściętego drewna, a dodanie kilku kropli wody otwiera nam bardziej owocowy charakter tego trunku.

GLEN GARIOCH 15 YO

Destylarnia Glen Garioch, powstała w roku 1797. Znajduje się w najbardziej wysuniętej na wschód szkockiej wiosce Old Meldrum (Highlands) pośród, słynącej z malowniczej scenarii oraz wyjątkowo urodzajnych pól, doliny Garioch w regionie Aberdeenshire. Glen Garioch od zawsze wykorzystywano głównie do produkcji whisky mieszanych, takich jak Rob Roy czy King's Pride, lecz dzięki rosnącemu zainteresowaniu zaczęto butelkować ją jako whisky single malt pod nazwą Glen Garioch. Ta 15 letnia whisky o kolorze lipowego miodu to przede wszystkim skarbnica aromatów, w których prym wiodą delikatnie słone nuty połączone z wyrazistym dymnym charakterem. Jest to zaledwie początek, gdyż po chwili na plan pierwszy wysuwa się niesamowita, wcześniej ukryta słodycz pełna wanilii, siodu, a przede wszystkim suszonych śliwek. W smaku na początku także słodka, niczym syrop, po chwili staje się bardziej wytrawny o korzennym odcieniu. Finisz długi, łagodny, jednak pełen dymnego charakteru, który długo pozostaje na podniebieniu.

