



Irlandzkie złoto

PRZYJĘŁO SIĘ, ŻE WHISKY
POCHODZI ZE SZKOCJI.
JEST JEDNAK KILKA ŹRÓDEŁ,
W KTÓRYCH MOŻNA ZNALEŻĆ
INFORMACJĘ, IŻ TO IRLANDIA
JEST KOLEBKĄ TEGO TRUNKU

Legenda mówi, że do Irlandii wiedzę o destylowaniu alkoholu z ziaren zbóż przywiózł św. Patryk. Jakkolwiek było, to właśnie na Zielonej Wyspie, jeszcze przed XI w., alkohol destylowano w prymitywnych alembikach i konsumo-

wano w zaciszu domowych gospodarstw. Pierwotnie sekrety destylacji znane były tylko mnichom, by wraz z biegiem czasu przedostać się do świadomości zbiorowej. Nie wiadomo do końca, kiedy uisge beatha przekształciła się w uiskie, a potem w whisky, ani dlaczego irlandzki trunek pisze się z końcówką -ey, a szkocki tylko z -y. Wiadomo natomiast, że zarówno whisky, jak i whiskey od najwcześniejszych lat istnienia produkowane były w podobny, choć nieco różniący się niuansami sposób.

Utarło się mówić, że irlandzkie whiskey produkowane są bez użycia torfu, co sprawia, że zarówno aromat, jak i smak mogą wydawać się delikatniejsze od tych szkockich. Drugim ważnym czynnikiem jest to, iż używa się tam metody potrójnej destyla-

cji, dzięki czemu struktura trunku jest łagodniejsza. Nie jest to jednak do końca prawda, gdyż obecnie jedynie Bushmills stosuje proces potrójnej destylacji.

Antyalkoholowa krucjata

Anglicy po raz pierwszy spotkali się z irlandzką „wodą życia” już w XII wieku podczas prób podboju przez Henryka II, którego dowódcy wspominali o destruktywnym działaniu trunku na wojsko. Największy przyrost domowych gorzelni przypadł na okres panowania Elżbiety I (XVI wiek). Mimo wielu kłopotów finansowych, które w tych czasach miało państwo, królowa nie opodatkowała tych małych produkcji. Stało się to dopiero w 1661 roku. Poprzez nałożenie tych regulacji prawnych, władze zostały



ta 1919-1921, gdy toczyła się tam wojna domowa. Embargo handlowe nałożone na Irlandię całkowicie wykluczyło eksport do kluczowych odbiorców whiskey, takich jak Anglia, Kanada, Indie oraz Nowa Zelandia. Pozostały jedynie USA, gdzie właśnie rozpoczęła się prohibicja (trwająca 13 lat).

Nawet gdy w 1933 roku Amerykanie znów mogli legalnie zaopatrzyć się w produkty alkoholowe, Irlandia nie była w stanie przezwyciężyć mocnej pozycji i szerokiej oferty szkockich whiskey. W tym właśnie okresie większość irlandzkich gorzelnii zbankrutowała. Jedynymi, które zdołały przetrwać ten ciężki okres, były Jameson oraz Power's.

Dopiero w 1966 roku destylarnie postanowiły utworzyć konsorcjum, nazwane Irish Distillers Group, dzięki któremu promowano irlandzką whiskey na rynkach światowych. W 1973 roku do tej grupy dołączyła destylarnia Bushmills. Nieudolna organizacja oraz mało skuteczna promocja przyczyniły się do osłabienia już nadzarpniętej pozycji irlandzkiej „wody życia”. Rozpoczęto tym samym walkę o przejęcie IDG przez zagranicznych inwestorów. Firmą, która wygrała, był francuski Pernod Ricard, który skoncentrował się na promowaniu marki Jameson.



zmuszone do powołania policji podatkowej, która miała na celu wyłapywanie nielegalnych gorzelnii. Mimo wielu przyzwoleń nie osiągnęła ona większych sukcesów ze względu na częste korumpowanie funkcjonariuszy. Tym samym nastął czas rozkwitu irlandzkiego trunku i szacuje się, że w XVIII wieku w Irlandii istniało ponad 2 tys. mniejszych i większych destylarni.

Stabilizację dla rynku przyniosła ustawa z 1823 roku, określająca dokładnie możliwą ilość destylowanego alkoholu. Dzięki temu wielu inwestorów gromadziło kapitał na przyszłość, by powiększyć swe firmy. Nie odnieśli oni jednak sukcesu ze względu na krucją antyalkoholową, prowadzoną w 1838 roku przez zakonnik a imieniu Mateusz. Dzięki swoim zdolnościom przywódczym zdołał on zdobyć poparcie blisko 75 tys. osób, co doprowadziło do krwawego tępienia gorzelników. Tym samym grupa ta przyczyniła się do zamknięcia 8 tys. pomniejszych placówek destylujących alkohol.

Ciężkim okresem dla irlandzkiej whiskey był również rok 1916, w którym rozpoczęła się irlandzka wojna o niepodległość, i la-

>> John Jameson dzięki inwestycjom w najnowocześniejszy proces produkcyjny odkrył, jak na bazie jęczmienia stworzyć wyjątkowo dobrą whiskey. Przekonał farmerów do jego hodowli, dostarczając im każdej wiosny ziarna pod zasiew

Trunek z serca Dublinu

Obecnie w Irlandii znajdują się trzy destylarnie produkujące whiskey (The Old Bushmills Distillery, Midleton Distillery, Cooley Distillery) i każda z nich produkuje kilkanaście odrębnych typów tego trunku.

Najpopularniejszą irlandzką blended whiskey jest bez wątpienia Jameson. Jameson to niezwykły trunek, który przez ponad 220 lat był produkowany w sercu Dublinu. Destylarnia John Jameson's powsta-

ła w 1780 roku i zasnęła dzięki jakości swoich produktów. Nie bez znaczenia motto rodziny Jamesonów „Sine Metu”, co znaczy „bez strachu”, do dziś znajduje się na każdej butelce Jameson Whiskey.

John Jameson dzięki inwestycjom w najnowocześniejszy proces produkcyjny odkrył, jak na bazie jęczmienia stworzyć wyjątkowo dobrą whiskey. Przekonał lokalnych farmerów do hodowli jęczmienia, dostarczając im każdej wiosny ziarna pod zasiew. Dzięki jego decyzjom do ostatniego etapu produkcji, czyli maturacji, do dziś używa się najlepszych dębowych beczek.

Wszystko to sprawiło, że irlandzka whiskey może śmiało konkurować ze szkocką, a jak niektórzy twierdzą, jest od niej o wiele lepsza. Jameson to trunek charakterystyczny się bogatym, ciemnobursztynowym kolorem i olśniewająco aromatycznym smakiem pełnym delikatnej karmelowej słodyczy z nutami przypalanego drewna w tle oraz akcentem hiszpańskiego sherry. Zgodnie z prawną definicją Jameson podlega trwającemu 3 lata procesowi leżakowania. W tym czasie „złoty trunek” dojrzewa



w ręcznie wykonanych, dębowych beczkach po amerykańskim bourbonie. Do produkcji Jamesona używa się wyłącznie kryształicznie czystej wody z pobliskich źródeł. Obecnie Jameson, tak jak i Power's, butelkowany jest w destylarni Midleton, mieszczącej się na południu Irlandii.

Od bankructwa do rozkwitu

Bushmills to destylarnia mieszcząca się w wiosce o tej samej nazwie, która leży przy niegdyś uczęszczanym trakcie handlowym. To położenie, jak i kryształicznie czysta woda z rzeki Bush sprzyjały tworzeniu tu whiskey już od 1608 roku. Ważnym elementem składającym się na zaskakująco delikatny smak i aromat tego trunku jest podtrzymywana od wielu lat metoda potrójnej destylacji, która nadaje charakterystycznej dla Bushmills łagodności. Dziś destylarnia ta to jeden z najpopularniejszych producentów irlandzkich mocnych trunków.

Trzecią, wartą opisu destylarnią jest Cooley, najmłodsza wśród irlandzkich gorzelni, istnieje bowiem od 1989 roku. Faktem jest, iż jako jedyna firma produkująca whiskey w całości należy do Irlandczyków. W 1992 r. Pernod Ricard chciało wcielić Cooley Distillery do grupy IDG, jednak rząd Irlandii nie zgodził się na taki zabieg, co sprawiło, że destylarnia stanęła w obliczu zbliżającego się bankructwa.

Szansa na finansowe wskrzeszenie pojawiła się wraz z podpisaniem kontraktu dystrybucyjnego z niemieckim Borco Mathisen, francuskim Moët-Hennessy oraz amerykańskim Heaven Hill. Uratowało to Cooley Distillery od bankructwa i znacznie zwiększyło dochody firmy. Obecnie jest jedną z lepiej prosperujących marek irlandzkich, a ich oferta ma kilka wyjątkowych pozycji.

Z destylarni Cooley

Pierwszą z nich jest z pewnością Tyrconnell. Jest to jedna z niewielu irlandzkich whiskey single malt, której można nadać miano zjawiskowej. Swą nazwę wywodzi od konia wyścigowego należącego do właściciela destylarni, który ze względu na brak doświadczenia nie był uważany za faworyta pewnego wyścigu, ale ku zaskoczeniu wszystkich wygrał. Obecnie większość produkowanych w Irlandii single maltów używa się głównie do produkcji whiskey mieszanych, tak więc w swej „jednorodnej postaci” nie są one dostępne dla konsumentów.

Inaczej jest natomiast w przypadku Tyrconnell. Produkcja tej whiskey odbywa się za pomocą tradycyjnych irlandzkich alembików i przy użyciu najwyższej jakości naturalnych składników, a przede wszystkim szlachetnej wody z górskiego źródła. W ten właśnie sposób otrzymujemy trunk o złotej barwie, przepiękny aromatami świeżych ja-

blek, limonki, zielonych śliwek oraz nutą sło- du w tle. Smak w pierwszej chwili odkrywa uderzającą cytrusową świeżość. Następnie ukazuje się odcień czekolady i toffi. Dopiero finisz tego trunku otwiera przed nami wy- trawne nuty oraz delikatny posmak dębiny.

Drugim wartym zaprezentowania trunkiem jest Connemara. Swą nazwę zawdzięcza jednemu z najpiękniejszych regionów Ir- landii. Jest również wyjątkowa wśród ir- landzkich whiskey jednorodnych ze wzglę- du na swój mocno dymny charakter. A to za sprawą metody suszenia sło- ducznego używanego do produkcji whiskey, w której wykorzystuje się torf. Ten tradycyjny sposób destylacji, w połączeniu z naturalny- mi składnikami i długim okresem leżakowa- nia w dębowych beczkach, tworzy niebywa- ły trunk o aromacie wrzosu, w zachwycają- czej harmonii z silnie wybijającym się dym- no-torfowym zapachem oraz słodkimi, mio- dowymi nutami w tle. Zbliżona charakterem do dymnych whiskey z wyspy Islay, z powo- dzeniem może z nimi konkurować.

» Connemara zawdzięcza swoją nazwę jednemu z najpiękniejszych regionów Irlandii. Jest wyjątkowa wśród irlandzkich whiskey jednorodnych ze względu na mocno dymny charakter

Na koniec nie sposób nie wspomnieć o trzeciej odmianie whiskey z destylarni Cooley. To Greenore. Unikalny i wyjątkowy irlandzki trunk, który jest jednym z zaled- wie kilku dostępnych do sprzedaży w wer- sji single grain na świecie. Aksamitnie gładki smak oraz silny charakter to efekt 15-letniej maturacji w świeżej beczce po bourbonie. Podczas tych mijających lat delikatnie słodkie aromaty łączyły się z nu- tami wanilii oraz odcieniami miodu znajdu- jącymi się w beczce. Greenore 15 Y. O. z pewnością zasługuje na miano wyjątko- wej. Jest to edycja limitowana, gdyż wypro- dukowano zaledwie 5000 butelek, co tym bardziej podkreśla jej unikalność.

JAROSŁAW BUSS

FOT. ARCHIWUM (3)



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

Romans, mariaż i francuscy mnisi

Czas na łyk koniaku i kropelkę likieru. Prezentowane alkohole to wysokiej jakości trunki o interesującym pochodzeniu. Historia powstania koniaku Bowen to historia wielkiej namiętności. Warto o tym pamiętać, gdy będziemy rozkoszować się jego smakiem

LOUIS ROYER XO

W 1853 roku Louis Royer założył własny La Mansion du Cognac – „dom koniaku”. Od samego początku wiedział, że decydujący wpływ na końcowy charakter „eaux-de-vie” mają winnice i gleba, na których winorośl rośnie. Nawijając współpracę z producentami win, udało mu się stworzyć wysokiej klasy trunki o zaskakująco delikatnym smaku i bogatym bukietie aromatycznym. Louis Royer XO został stworzony z myślą o pasjonatach koniaku, którzy cenią sobie perfekcyjną harmonię pomiędzy najbardziej prestiżowymi „crus” (mikroregiony w regionie Cognac). Trunek ten to efekt mariażu starannie wyselekcjonowanych koniaków z najstarszych zapasów winnicy, które leżą przez kilka lat w świeżych beczkach z dębu typu Limousin.

BOWEN VSOP

Koniak Bowen to historia pewnej romantycznej przygody. Otóż gdy Jean Baptiste Chabasse, kierowany pasją odkrywania nowych miejsc i smaków, podróżował po całym świecie, spotkał na swojej drodze tajemniczą damę Elisabeth Bowen. Ta inspirująca kobieta tak zafascynowała go swą śmiałością, dzikością serca i pragnieniem wolności, że skomponował na jej cześć szlachetny koniak. Bowen VSOP o ciepłej mahoniowej barwie to także romans: szczepy winogron o zdecydowanie owocowym bukietie uzupełniają się z tymi o charakterze kwiatowo-ziolowym, niczym namiętni kochankowie. Natomiast dębowe beczki, w których dojrzewa ten trunek, wzbogacają go o jedwabiste delikatne nuty waniliowe.

CHABASSE VSOP

Pomimo faktu, iż gorzelnicy z Cognac mogą stosować praktycznie tylko jeden szczep, różnorodność gleb każdego z mikroregionów sprawia, że możliwość komponowania trunku z różnych destylatów jest wręcz nieograniczona. Dzięki temu najszlachetniejsze szczepy z Petit Champagne i Fins Bois składają się na ten koniak o niemalże perfekcyjnej harmonii smaku i aromatu. Silny charakter i finezyjny bukiet pełny dębiny połączonej z owocowymi nutami oraz orzechami laskowymi sprawia, że trunek ten nabiera zaskakująco delikatnej struktury. Maturacja Chabasse VSOP odbywa się w dębowych beczkach klasy Limousin, co tym bardziej podkreśla jego wytworny smak.

CHARTREUSE VERTE

W 1605 roku król Henryk IV podarował zakonowi Kartuzów manuskrypt zatytułowany „Elixir Wiecznego Życia”. Ranga tego dokumentu pozwalała na korzystanie z niego tylko kilku mnichom. W 1737 roku druk przeniesiony został do głównej siedziby zakonu – La Grande Chartreuse, w pobliżu Grenoble. Wytwarzany tam likier zawierający 70% alkoholu dostępny był z początku tylko dla ludzi zamieszkujących pobliskie wioski, lecz wkrótce zaczęto używać go w dużych ilościach jako napitek, a nie jako lekarstwo. Zmusiło to mnichów do stworzenia lżejszej wersji o mniejszej mocy i żółtym kolorze. Mocniejsza, zielona wersja nosi nazwę Chartreuse Verte. Jest to w pełni naturalnie zielony likier natchniony wyciągami z dzikich ziół i kwiatów, a jego lecznicze właściwości świetnie pomagają na niestrawność.

