



# RODOWODY WHISKY

**Wiele osób stara się klasyfikować i porządkować rzeczy, które nas otaczają. Dotyczy to również whisky i prób jej zaszkladkowania do tej, a nie innej grupy poprzez używanie chociażby opisów aromatów i smaków, tzw. "tasting notes"**



Jarosław Buss, prezes Tudor House Ltd.,  
znawca i miłośnik whisky,  
członek The Malt Whisky Society

Wszystko byłoby w porządku, gdybyśmy tego rodzaju charakterystyki pozostawili dla siebie, nie przekonując innych do jedynie słusznej wersji. Część stara się klasyfikować i grupować różne whiskies, szukając do tego celu metod naukowych, część zdaje się wyłącznie na własne doświadczenie. Ale postawmy sobie następujące pytanie: Czy jest w ogóle sens klasyfikowania jej na siłę? Czy nie wystarczy stwierdzić, że ta pochodzi z nizin Lowlands, a tamta z wyżyn Highland? Lub że ta leżakowała w beczce po sherry, a tamta w beczce po burbonie? Aby odpowiedzieć na to pytanie, przytoczę dwa dialogi podsłuchane w różnych sklepach i opisane przez Davida Stirka, autora książki „Malt Whisky Guide”. W pierwszej historii klient pyta sprzedawcę o whisky dla przyjaciela, który lubi torfowe gatunki z wyspy Islay, a ten proponuje mu Bunnahabhain – wersję chyba najmniej dymną ze wszystkich dostępnych na tej wyspie; w drugiej klient prosi o whisky, ale nie dymną jak te z wyspy Islay, a sprzedawca poleca mu Talisker, bo niby z innej wyspy, Skye, choć nadal mocno torfowy. Może w tym przypadku mieliśmy do czynienia tylko z niewiedzą sprzedającego, ale problem pozostaje, gdyż nie każda whisky z Islay jest torfowa i nie wszystkie whisky produkowane poza tą wyspą są nietorfowe. Kłopot z klasyfikacją whisky polega na tym, że zakres aromatów w większości alkoholi jest dość ubogi. Z góry proszę o wybaczenie fanów burbona, którego też bardzo lubię, ale faktem jest, że różnice pomiędzy poszczególnymi burbonami nie są tak daleko idące jak w przypadku whisky. Jeśli natomiast obraziłem fanów wódki – trudno, przepraszam nie będę.

Aby ułatwić nam zadanie sklasyfikowania konkretnej whisky, stworzono specjalne koło zapachowe. Jego twórcami byli James Swan, Jennifer Newton i znakomity Charles MacLean, autor wielu wspaniałych książek o whisky. Koło dzieli się na osiem podstawowych zapachów: kwiatowy, owocowy, dymny, zbożowy, drewna, siarki, wina i stęchlizny oraz na dziewięć kategorii będących wrazeniem wyczuwanym przez język: słodkim, kwaśnym, słonym, gorzkim, ogrzewającym, chłodzącym, kłującym, lepkiem i kojącym. Może to koło nie jest doskonałe, ułatwia jednak początkującym dokonanie właściwej oceny. Bardzo ważny jest fakt, że, w przeciwieństwie do smaków, zapachy są wspomnieniami. Innymi słowy, jeśli mając zamknięte oczy, włożymy coś do ust, możemy mieć kłopot z odgadnięciem, co to jest, ale z pewnością będziemy zdolni określić, czy jest słodkie, słone, gorzkie itd. Natomiast zapachy pociągają za sobą wspomnienia. Oznacza to, iż wielu z nas wanilia kojarzy się będzie z lodem na patyku z dzieciństwa, a kawa z cukierkami o smaku kawowym. I właśnie tu napotykamy trudności w opisie zapachów. Bo zapach torfowy dla Eskimosa jest taką samą abstrakcją jak zapach pieniądziej się puszkki z coca-cólą dla członka plemienia

znad Amazonki. Jeśli nie mieliśmy w życiu do czynienia z danym zapachem, taki opis nic nam nie powie.

Kolejną więc próbę klasyfikacji podjął David Wishart, autor książki „Whisky Classified”. Jego metoda polegała na przebrnięciu przez tysiące opisów (tasting notes) dotyczących różnych gatunków whisky, znajdujących się nie tylko w książkach, ale, co coraz częstsze, na wielu stronach internetowych, i wyszukaniu, na zasadzie korelacji, cech wspólnych dla każdej z nich. Dzięki temu w jego książce, oprócz opisu każdej whisky, znajdziemy też informacje, do jakiej innej jest ona podobna. Tę publikację z czystym sumieniem mogę nazwać najbardziej wiarygodną na rynku. Oczywiście do niej też podchodzimy ostrożnie, patrząc na opisy bardziej kompleksowo.

Dotykamy tu kolejnej trudności z ocenami i skalą punktów, nie tylko w branży whisky, ale także win. Jak bowiem uczciwie ocenić i przyznać punkty, nie kierując się swoimi preferencjami co do aromatów? Odpowiedź jest prosta – to niemożliwe. Wszyscy piszący o whisky, jedzeniu, winach itd., nawet w sposób niezamierzony, ale jednak są tendencyjni (proszę o wybaczenie, ale ja chyba też). Najbardziej znany z tematyki whisky pisarz Michael Jackson (zapewniam, to tylko przypadkowa zbieżność nazwisk) był zawsze krytykowany za zawyżanie punktacji swoich ulubionych whiskies. Dlaczego? Po prostu bardzo je lubi. Trudno uniknąć dzielenia się z innymi swoimi upodobaniami, jeśli ich charakter tak bardzo nas zaskoczył. Ja także nie mam zamiaru ukrywać, że zapytany o swoje ulubione marki, zawsze wskażę na: Bowmore, Highland Park i Glenfarclas. Opisy tworzone na potrzeby klienta rzadko uwzględniają niuanse, subtelności i różnice opinii. A kiedy sobie przypomnimy, że 90 proc. whisky pitej na świecie to whisky blendowana, pozbawiona tego, co charakterystyczne dla naszych single malt, czyli torfowości, zapachu sherry, woni szpitala, owoców morza, wrzosu itd., zastanawiamy się, jak to możliwe, że whisky ukazująca tak ogromne bogactwo aromatów, bez względu na to, z której destylarni pochodzi, dostaje niską ocenę. Jak to możliwe, że znajdują się tacy, którzy wypisują na stronach

internetowych, jaką to niedobrą whisky przyszło im degustować, bo miała w sobie za dużo tego, a za mało tamtego. Albo tacy, co skazują daną whisky na niebyt, ponieważ jest za młoda lub za stara – to zwykła arogancja lub brak znajomości zagadnienia wypisywać o whisky, że ta jest lepsza od tamtej. Każda jest dobra, jeśli nam zasmakuje. Co więcej, czy takie szufladkowanie whisky dokonywane przez nich też nie jest tendencyjne? Proponuję, aby na takie stwierdzenia podające w wątpliwość nasz gust odpowiedzieć: „A w czym twoje podniebienie jest lepsze od mojego?”.

Na koniec prezentuję rodzaj mapy czy przewodnika, wspaniałej pracy pod nazwą „Flavour Map” wykonanej przez koncern Diageo. Koncentruje się ona na czterech głównych kategoriach: dymnej, mocnej, delikatnej i lekkiej. Usunięto z niej wszystkie komplikacje związane z kołem zapachów czy punktacją, zostawiając tylko cztery kwadraty, co w prosty sposób pozwala określić potencjał każdej z nich. Mapa uchroniłaby wspomnianych na początku sprzedawców przed udzieleniem błędnej wskazówki. Patrząc na nią, możemy z całą pewnością stwierdzić, że whisky nie może być jednocześnie dymna i delikatna.

Może ona nam służyć podczas tastingu ze znajomymi, kiedy popijając naszą whisky łyk po łyku, przesuwając będziemy chorągiew z jednego kwadratu w drugi, kłócąc się z samym sobą.

Czy jest więc jakiś skuteczny sposób na klasyfikowanie whisky? Zakładając, że nie jesteśmy w stanie usiąść i spróbować produktów wszystkich destylarni, jedna z powyższych metod może okazać się pomocna. Dla mnie najlepszą będzie książka Davida Wisharta, która, jako jedyna nietendycyjna, nie mąci nam obrazu punktami czy przyznawanymi gwiazdkami. Czy to najlepszy sposób na klasyfikację? Myślę, że nie, zbyt wielka władza w jednym ręku prowadzi do wypaczeń – wystarczy spojrzeć na branżę winiarską, gdzie produkujący kiepskiej jakości wina prześcigają się w umizgach i w chęci zaimponowania jednemu guru – Robertowi Parkerowi. Natomiast istotne, aby nie bać się własnych ocen. Nasz wybór dokonany naszymi receptorami będzie dla nas najlepszy. **T**

Medykamenty, palone suche gałęzie ■ **DYMNE** ■ Gryzący dym, bogactwo torfu

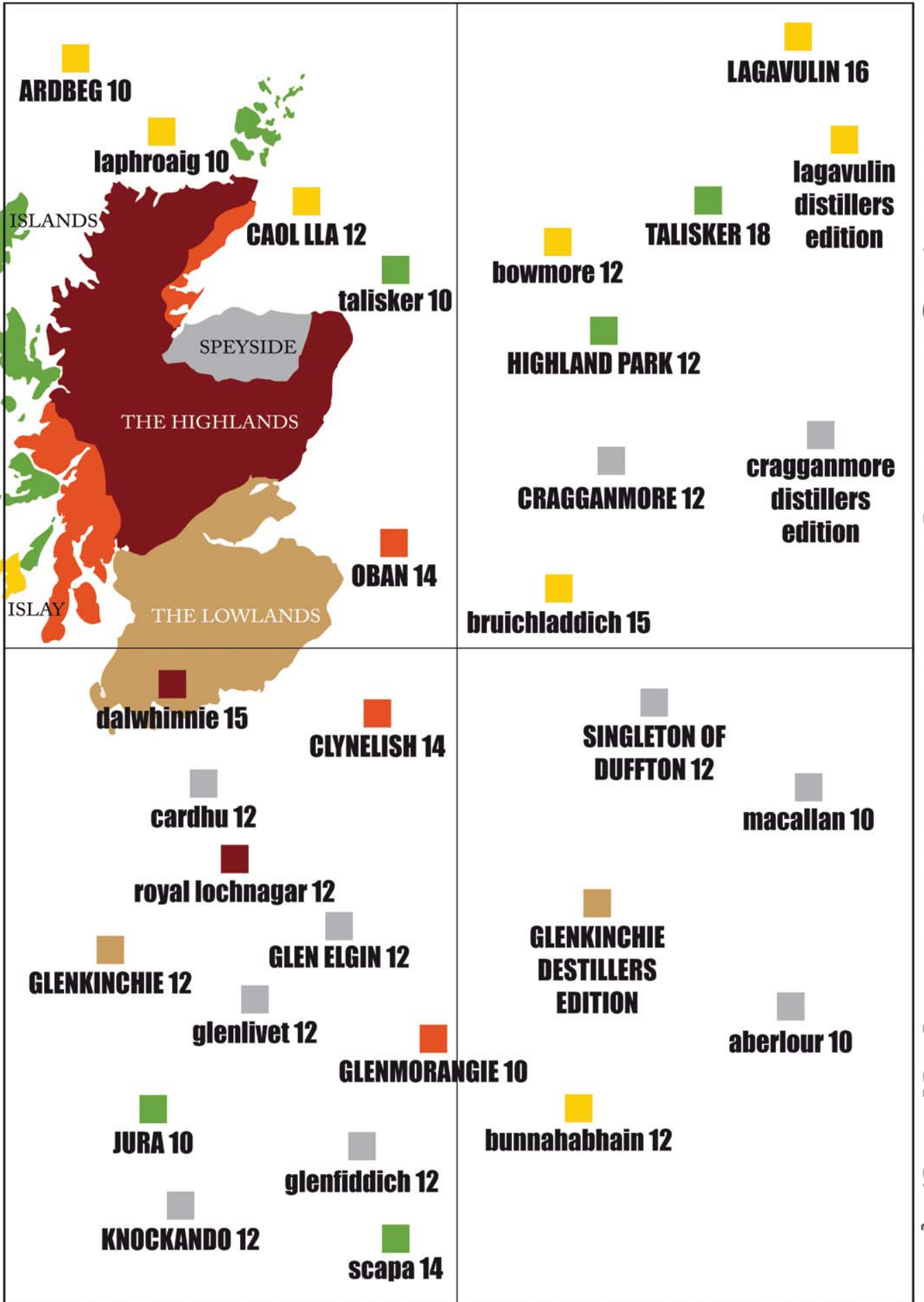
Suszone owoce, bogactwo sherry ■ **INTENSYWNE** ■ Ostre przyprawy, dębina

Liście, duszone owoce

LEKKIE

LEKKIE

Świeże owoce, cytrusy



Kwiaty, ziola, świeża trawa ■ **DELIKATNE** ■ Orzech, jęczmień, lekkość ciasteczek