

ginală din Scoția? Răspunsul, evident, este un categoric **nu**.

Dacă whisky este produs în altă parte decât în Scoția, în Canada, de exemplu, acesta se va numi Canadian Whisky.

În decursul anilor au fost făcute multe încercări de a copia identic aroma unică a Scotch Whisky-ului în multe părți ale globului, dar fără succes.

Despre caracteristicile specifice, în special a aromei băuturii de Scotch Whisky se va mai vorbi într-un alt capitol al cărții.

În continuare va fi prezentat istoricul cu principalele evenimente parcurse de Scotch Whisky, începând cu anul 1494, an în care s-a găsit scris pentru prima dată ceva despre whisky.

- 1494** Prima înregistrare scrisă despre whisky.
- 1505** Breasla chirurgilor și frizerilor din Edinburg a făcut un regulament privind whisky.
- 1577** Raphael Holinshead a scris în cronica din Anglia, Scoția și Irlanda și a elogiat valoarea „usige betha“.
- 1590** Prima scriere privind exportul de whisky spre Irlanda.
- 1608** Licența acordată de producere a whisky-ului la Bushmills Distillery, Irlanda de nord.
- 1627** Robert Haig înființează o distilărie proprie.

- 1644** A fost introdusă prima taxă pentru whisky de către Act of Scottish Parliament.
- 1675** Robert Boyle descrie noul său hidrometru.
- 1688** Prima taxă vamală pentru tărie alcoolică.
- 1689** Distilăria Ferintosh introduce arzătorul prin suportul lui James al II-lea.
- 1751-1897** au fost fondate o serie de distilerii:
 Gilcomston din Aberden, Kilbeggon din Irlanda, Glenturret – Justerini & Justerini care vând whisky în Londra, Bowmore, John Jameson în Dublin, Strathisla, Bridge of Don, Tobermory în Mull, Highland Park, Ardbeg și Glen Garioch, Glenburgie, Edradour din Scoția, Lagg – Arran, Chivas, Glenfarclas, Dailuaine, Glenfiddich, Balvenie, Famous Grouse Whisky, Tomatin și Dalwhinnie.
- 1816** a fost adoptat hidrometrul Sikes.
- 1823** se acordă licențe de fabricare a distilatelor. Primul patent de producere în sistem continuu a fost acordat lui Robert Stein, James Ilardes din Glendronach care obține licența de fabricare.
- 1830** William Teacher deschide primul său magazin-băcănie unde se vindea whisky.
- 1894** apare pentru prima dată Famous Grouse Whisky.
- 1898** Compania de amestecuri Pattisons falimentează și multe distilerii se închid.

- 1909** a fost lansat Johnnie Walker, cu eticheta roșie
- 1913** Teacher introduce noul lui dop de plută.
- 1936** Ballentine este cumpărată de Hiram Walker.
- 1959** Tormore – prima distilerie construită în secolul XX în Scoția; whisky-ul încetează să mai fie raționalizat în Marea Britanie.
- 1994** Aniversarea a 500 de ani de la producerea primului whisky în Scoția; fondarea distileriei Arran.
- 2000** a fost fondată „Scotchwhisky.net“, ca sursă valabilă de informare pentru toate aspectele privind scotch whisky (nu whiskey).

În decursul anilor au fost create mai multe variante de tipuri și mărci de whisky, astfel, dacă luăm numai băutura marca Johnnie Walker, după originalul cunoscut ca Walker's Kilmarnock sau John'Johnnie Walker, a evoluat prin crearea de variante astfel: Red Lable, Black Lable, Swing, Green Lable, Gold Lable, Blue Lable și cine știe câte variante vor mai fi create de aici încolo.

Johnnie Walker

Începând din anul 1820, când compania a fost fondată, whisky-urile Johnnie Walker au suferit diferite mixări, pentru a produce mai multă profunzime, complexitate și balans.

Întinderea zonei whisky-ului Johnnie Walker reprezintă acum cea mai mare răsplată a experienței Scotch Whisky-ului.

Cu un control asupra unui număr de cereale și malț whisky-uri, ca și a altor Scotch Whisky, Johnnie Walker furnizează o gamă largă de tipuri și arome puternic aclamate de experți în whisky-uri și entuziasm la fel...

Fiecare produs distilat de whisky este unic și cu aromă distinctă, depinzând de ingrediente și tehnica folosită.

Iată câteva caracteristici și însușiri a unui număr de cinci variante de whisky din grupul Johnnie Walker:

Red Lable – având însușirea de bază aroma totală supranumit și „Scotch-ul cel mai preferat“ și întâlnit peste tot. Este un whisky chiar dulce, afumat puternic, cu un balans de vanilie și condimente, lăsând un gust călduț.

Green Lable – cu însușirea de bază vibrant-naturală. Concentrat și aromat puternic, provenit de la malțul simplu care lucrează încontinuu până își capătă individualitate proprie. Scoate în evidență în special armonia. Este un whisky de exterior. Complexul natural notează asocierea cu pădurea și cu fructele. Un balans dinamic de fum și prospețime.

Black Lable – cu însușirea de definitiv. Cel mai balansat și aromat scotch whisky. Are o complexitate unică. Este un mic Everest în rândul whisky-urilor de lux. Reprezintă probabil cea mai bună valoare dintre whisky-urile din lume. Aromă subtilă și intensă. Afumare

uscată cu multă turbă. Sugerează gustul de cedar și fructe, ciocolată neagră și vanilie, dulceață în balans.

Blue Lable – însușirea de bază fiind profunzimea. Este un amestec rar. Evocă un caracter puternic încă din secolul al XIX-lea ca amestec. Este produs în cantități limitate de către puținele malțuri rare din rezerve de boabe. Este considerat o ultimă expresie a artei amestecurilor de whisky. Este un whisky complex, intens aromă, intens afumat cu turbă și fum de stejar, ciocolată neagră și aromă bogată de prăjitură de fructe.

Gold Lable – cu însușirea de bază luxos-indulgență pură. Selectat din crema a 18 whisky-uri vechi, făcut din părți originale de rețete ale lui Sir Alexander Walker, la care te poți aștepta a fi impresionant. Matur și minunat ca „mierea“, catifelat și cu dulcetuuri ușoare, vanilie și condimente. Textura cremei este bogată și catifelată atunci când este servit cu gheață.

În ce tipuri de instalații se poate fabrica Whisky?

În Scoția și Irlanda se practică, în procesul de distilare al whisky-ului, două tipuri de distilatoare.

- distilatoare de tip Pot Still
- distilatoare de tip Patent Still

Ambele tipuri de distilatoare vor fi sumar descrise în cele ce urmează, dar mai întâi să vedem care este principiul distilării.

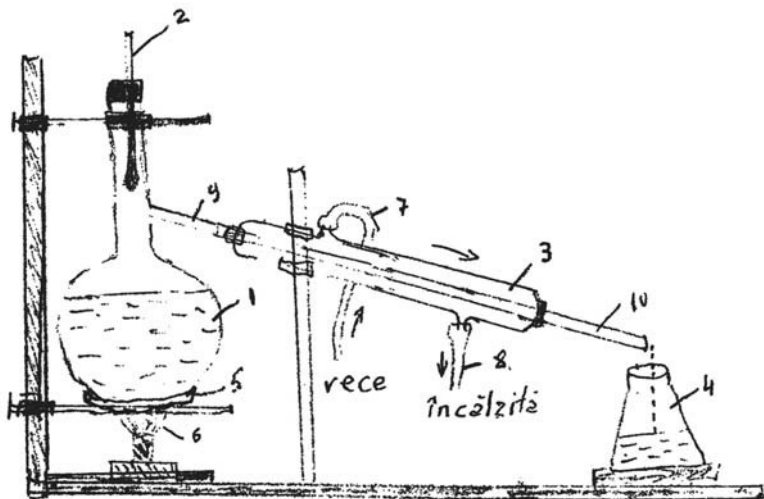
Principiul distilării este cât se poate de simplu: materia primă ce este supusă distilării se compune din diferite produse, care au fermentat o perioadă mai lungă sau mai scurtă de timp, perioadă în care zahărul este convertit în alcool.

Acest produs fermentat, numit borhot, se pune la fiert în cazane de cupru de diferite mărimi.

Cazanul este prevăzut, în partea superioară, cu o conductă din cupru prin care trec vaporii de alcool rezultați prin fierbere (alcoolul se vaporizează la 78° C). Conducta de cupru este în formă de spirală, și se află cufundată într-un bazin cu apă rece, unde se produce condensarea vaporilor de alcool în lichid, iar acest condens este colectat într-un recipient.

Distilarea este o operațiune cât se poate de simplă, iar ca echipament se compune în principal din:

- vas de fierbere a borhotului (de obicei din cupru)
- vas de condensare a vaporilor de alcool
- spirală din cupru
- Recipient de colectare a alcoolului



Schița unei instalații tipice de distilare

1. vasul de fierbere; 2. termometru;
3. refrigerent; 4. vas colector;
5. tăviță cu nisip; 6. încălzitor;
7. țevi cu apă rece; 8. țevă de eliminare a apei;
9. conducta cu vapori; 10. țeava cu lichid condensat

În sistemul industrial de fabricare a whisky-ului sunt folosite distilatoare de capacități mult mai mari. Două tipuri din acestea vor fi descrise pe scurt în cele ce urmează.

Distilatorul de tip Pot Still

În instalațiile de tip Pot Still, Malt Whisky este distilat de două ori (uneori chiar de trei ori).

Alcoolul este scos afară din borhot (lichidul fermentat) în stare de vapori și apoi condensat în lichid.

În prima distilare borhotul este pus în vasele de fierbere (ca niște ceainice uriașe) care sunt încălzite direct la foc sau coloane de aburi în spirale. În acest stadiu borhotul conține drojdie, alcool crud și câteva materii nefermentate. În timpul operațiunii de fierbere au loc schimburi în constituenții borhotului, care sunt vitali pentru aroma și caracterul whisky-ului.

În timpul fierberii, vaporii din borhot trec prin gâtuirea vasului de fierbere din partea superioară a vasului ajungând în conductele în formă de spirale, din cupru, ce trec printr-un bazin cu apă rece, condensându-se în lichid, iar de aici în recipiente de colectare a alcoolului.

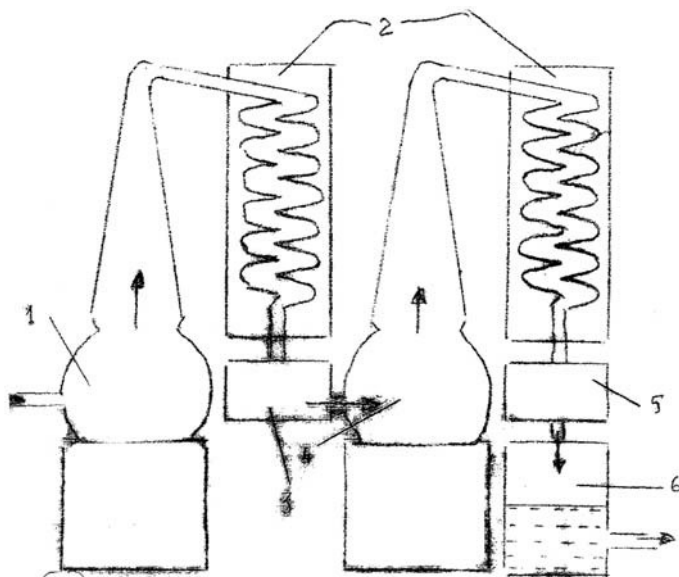
Acest condens de vapori, ca rezultat al distilării, cunoscut sub denumirea de „vin slab“ este colectat și redistilat.

Resturile care rămân în vasul de fierbere, cunoscute sub denumirea de „bere arsă“, se convertesc în distilat solubil și sunt folosite ca hrană pentru animale.

Numai vinul slab este redistilat, rezultând trei categorii de distilat. Prima parte a distilatului, numit „fruntea“, este nepotabil, a doua parte a distilatului, numită „de mijloc“ este potabil, iar ultima parte a distilatului, numită „coada“ este, de asemeni, nepotabilă.

Prima parte a distilatului, „fruntea“, și ultima parte, „coada“, nu sunt aruncate, ci returnate pentru distilare, împreună cu partea de „mijloc“, așa-numitul „vin slab“ care a rezultat din prima distilare. Reziduurile care se află pe fundul vasului de fierbere, numite „material vlăguit“, sunt, de data aceasta, aruncate.

Pe parcursul anilor, distilatoarele de tip Pot Still au suferit unele modificări, care au dus la o eficiență mai mare în exploatare.



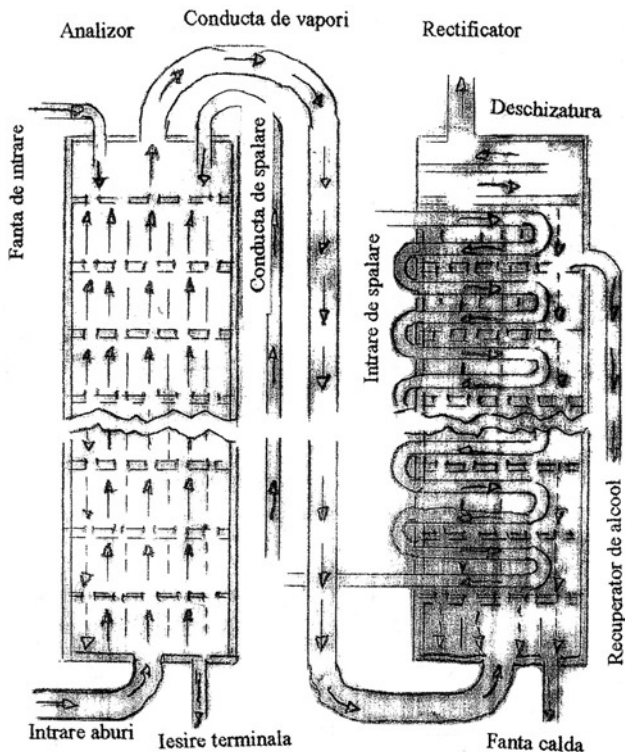
Schema distilatorului de tip Pot Still

1. Vas de fierbere – prima distilare; 2. Condensatoare;
3. Recipient de colectare – prima distilare;
4. Vas de fierbere – a doua distilare; 5. Siguranțe;
6. Recipient de colectare a alcoolului, a doua distilare.

Distilator de tip Patent Still

Diferit de Malt Whisky, Grain Whisky este distilat în operare continuă, în distilatoare de tip Patent Still.

Acest procedeu este cunoscut și sub denumirea de Coffey Still, după numele inventatorului Aeneas Coffey, în anul 1831.



Schema distilatorului de tip Patent Still

Prin acest procedeu, aburul de alcool este adus în instalație prin partea de la baza instalației, de către un