



# American/Bourbon Whiskey



→ Európai (általános) szabályozás a 110/2008/EK rendelet - alapszabály: gabona alapú, min. 2 éves érlelést kap 700L-nél nem nagyobb fahordóban, nem szabad édesíteni vagy ízesíteni (tehát cukrot vagy aromákat hozzáadni)

→ Amerikai szabályozás: Federal Standards of Identity for Distilled Spirits (27 C.F.R. 5)

- Bourbon Whiskey (nevét Kentucky állam Bourbon megyéjéről – vagy New Orleans Bourbon street-jéről kapta, de a definíció technikai, nem földrajzi)

- az USA területén kell készíteni
- minimum 51% kukorica alapanyag (de általában ennél sokkal magasabb)
- max. 80°-osra (160 proof) párolva, és max. 62.5°-osan (125 proof) hordóba rakva
- mindig új, kiégetett tölgyfa hordóban érlelve
- ha az érlelés minimum 2 éves, használni lehet a „straight” kifejezést

- Külön definiált még a „rye” (rozs), „wheat” (búza), „malt” (maláta) whiskey, ahol a megnevezett gabona min. 51%
- Létezik „light whisky” (whisky és tisztaszesz keveréke) és nem definiált kategória, de ismert a „moonshine” („white lightning”, „white dog”), az érleletlen nyers kukoricaszesz is

→ Bourbon vs. Tennessee whiskey

- A Tennessee (vagy a Kentucky) földrajzi árujelző (ellentétben a Bourbon-nel, ami technikai definíció, aminek a Tennessee is megfelel)
- Kötik még a Tennessee definíciót az ún. faszenes szűrési (lágýtási) eljáráshoz („Lincoln County Process”), amivel a whiskey karcosságát tompítják (pl. Jack Daniel’s)

#### Forgalom a világon:

	Top 10 US Whisky - 2018	000 L
1	Jack Daniels Whiskey	148 263
2	Jim Beam Whiskey	87 585
3	Evan Williams Whiskey	25 169
4	Maker's Mark Bourbon	18 992
5	Seagram's 7 Crown Whiskey	16 949
6	Bulleit Whiskey	14 078
7	Wild Turkey Bourbon	13 291
8	Woodford Reserve Whiskey	7 016
9	Kessler Whiskey	5 409
10	Early Times Whiskey	5 362

# Bourbon Whiskey – honnan kapta a nevét?



- ➔ Sokáig tartotta magát az a nézet, hogy Kentucky állam Bourbon megyéjéről, mint termelési helyről kapta a nevét az amerikai whiskey
- ➔ Michael Veach történész jár utána, hogy ez erősen valószínűtlen. A „Bourbon” név a köztudatba az 1850-es években kezdett bekerülni, amikor a whiskey-gyártás már messze túlnőtte Kentucky államot, nemhogy Bourbon megyét!
- ➔ Szerinte valószínűbb, hogy az 1803-ban Franciaországtól megvett Louisiana fontos kikötővárosának, New Orleans-nak Bourbon street-je (főutcája) volt a névadó. Kentuckyból az Ohio és Mississippi folyókon keresztül vízi úton szállították a whiskey-t, ami átvette az addig francia import brandy/cognac szerepét, és a Bourbon street-i bárokban árusították.
- ➔ ...vagy valamelyik a kettőből...mindenesetre a név oka az lehetett, hogy a kukorica alapú párlatot megkülönböztessék a hagyományos gabonakétól (pl. a rozs alapú whiskey-t röviden „rye”-nak hívták)
- ➔ De az biztos, hogy mind Bourbon megyét, mind a Bourbon street-et („Rue Bourbon”) a francia Bourbon királyi családról nevezték el, ami olyan királyokat adott Franciaországnak, mint XIV. Lajos, a Napkirály, vagy a forradalom alatt kivégzett XVI. Lajos
- ➔ ...és miért adtak az amerikaiak francia neveket megyéknek? Pl. Lafayette márkir iránti tiszteletből, aki harcolt az amerikai függetlenségi háborúban. Őröla is nevezték el megyét: Fayette Country-t, Georgia-ban



# Bourbon Whiskey története



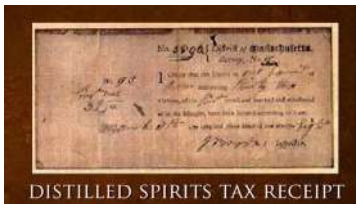
**1700-as évek: telepesek meghonosították a lepárlást**



A régít vegyítették az újjal: a lepárlást az amerikai gabonával, a kukoricával.

Vajon angolok voltak vagy írek? Talán inkább írek...az írásmód miatt: a whiskey-t „e”-vel írják

**1790: adóztatás és a Whisky Felkelés (1791)**



George Washington vetette ki a whiskey-adót, amit magas értéken állapították meg, a lepárlóüst mérete után kellett fizetni, függetlenül a főzött mennyiségtől és készpénzben szedték be. Az elégedetlenség felkeléshez vezetett, ami a katonai milíciával kellett levérni, 13.000 áldozattal járt.

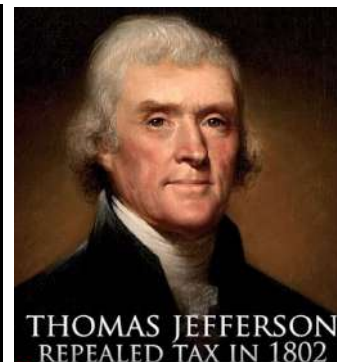
**1792: Elijah Craig és az első Bourbon whiskey**



Baptista prédikátor, de lepárlótulajdonos is volt. Nevéhez kötik az első „Bourbon” típusú, vagyis hordóban érlelt kukorica-whiskey elkészítését ...dokumentálva nincs, viszont whiskey-t elneveztek róla



**1802: Jefferson elnök eltörli a magas adót**



...és megveszi Louisiana-t, pl., amivel Amerika területe a duplájára nő. A sikeres elnök emlékére whiskey-márka is létezik

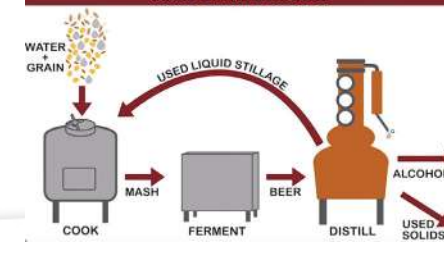


**1818: a „sour mash” cefrézési eljárás**



Catherine Carpenter, egy whisky-lepárló özvegye dokumentálta a sour mash eljárást, miszerint a kifőzött cefre egy részét visszaadják a még főzendő cefréhez, amivel a PH értéket, az élesztő és az enzimek hatását befolyásolják és kontrollálják

**SOUR MASH PROCESS**



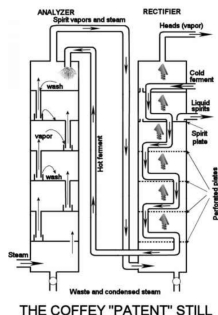
# Bourbon Whiskey története (folyt.)

**1823: Dr James C. "Jim" Crow tudományosan főz**



Az Edinburgh Egyetemen orvoscént és vegyészként végzett James Crow kivándorol, lepárlót alapít, és a tanulmányai alapján fejleszti ki kukortartalom- és alkoholmérőjt, írja le a különböző hőmérsékleti fázisok és a lepárlás összefüggését, és foglalkozik ő is a 'sour mash' eljárás dokumentálásával

**1831: Az oszloplepárló feltalálása**



Aneas Coffey, egy volt ír vámtiszt, feltalálja az oszloplepárlót (folyamatos lepárlót), amivel nagyobb kapacitással és egyben lágyabb whisky-t lehet előállítani. Ameriak gyorsan átvette az új eljárást és terjesztette el az 1800-as évek 2. felében

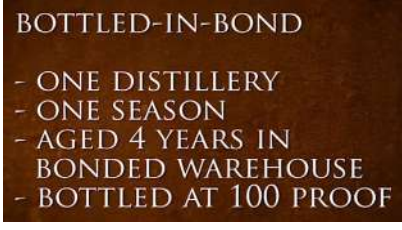


**1870: Az első palackozott Bourbon**



A whiskey-t amerikai megjelenésétől kezdve hordóban tárolták, szállították, értékesítették, módot adva ezzel a manipulációkra, vizezésre, színezékek használatára. AZ Old Forrester lepárló tulajdonosa, egy volt gyógyszergyári értékesítő, George Garvin Brown volt az első, aki whiskey-jét kizárólag palackozva értékesítette a minőség garantálása érdekében. Leszármazottai alapították a Brown-Forman céget, aminek fő márkája ma a Jack Daniel's

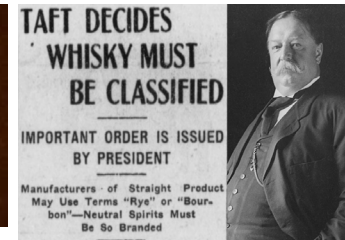
**1897: Bottled-in-bond törvény**



A minőség biztosítása és az igazi whiskey megkülönböztetése érdekében 1870-ben meghozták az ún. „bottled-in-bond” törvényt:

- Egy adott lepárlóban
- Egy adott lepárlási szezonban gyártott (féléves szezonokat határoztak meg)
- 4 évig érlelt és
- 50 % alc. fokosan (100 proof)
- a helyszínen, az állami ellenőrzés alatt álló raktárban palackozva gyártott whiskey-t lehetett „bonded whiskey”-nek nevezni, amivel megakadályozták, hogy palackozás előtt hígítani, más szeszekkel keverni lehessen...de a szabályozás még mindig nem lett elég erős

**1909: A whiskey jogi definiálása**



William Howard Taft, az USA 27. elnöke, maga vette kézbe a whiskey szabályozásának kérdését, és az 1909-ben kiadott „Taft Decision” (Taft döntés) megszabta a különböző (Bourbon, corn, rye, „straight”, stb.) whiskey-k fajtáit és követelményeit. Ehhez a XX. században még további előírások járultak (érlelésre, szeszfokra vonatkozóan), amivel az amerikai és a Bourbon whiskey elnyeri a ma érvényben lévő szabályozását



Lepárlóját, az Old Crow Distillery-t már bezárták, romjai láthatóak, de whiskyje (máshol gyártva) még kapható. Valamikor Mark Twain kedvence volt.

# Bourbon Whiskey története (folyt.)



## 1920-1933: Szesztilalom az USA-ban



1920-33 között volt érvényben a szesztilalom, de várt gazdasági és egészségügyi hatásai helyett a feketekereskedelem és a bűnözés lendült fel (pl. Al Capone Chicagóban: későbbi perében elhangzott, hogy 1 karton/12 palack whiskey-t 7\$-ért vett és 75\$-ért adott, több mint 10x-es haszonnal), így végül az általános tilalmat feloldották. Viszont egyes államok bizonyos megyéiben még máig érvényben maradt (ezeket hívják „dry county”-nak az USA-ban).

Orvosi receptre az amerikai szesztilalom alatt is lehetett ital kapni – fel kellett írtni!



## 1940-1970: Háború és népszerűség vesztes



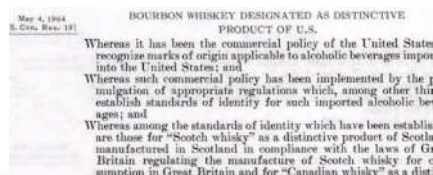
A II. Világháború korlátozásai és a háborús felhasználás (pl. a jeep-eket alkohollal is járaták) és a 60-as évek ellenkultúrája, hippimozgalmak erősen visszavetették a Bourbon fogyasztását. A „big depression”-ként emlékszik erre a whiskey-ipar



## 1964: A Bourbon whiskey az USA hivatalos nemzeti italává válik



1964-ben a Kongresszus a Bourbon whiskey-t az USA „megkülönböztetett” termékévé tette, és ezt törvényben rögzítette. „BOURBON WHISKEY DESIGNATED AS DISTINCTIVE PRODUCT OF U.S.” Ezzel is választ adva az időszakban bekövetkezett népszerűség-vesztésre.



## 2000-es évek: The Bourbon Renaissance - A craft whiskey robbanásszerű trendje az USA-ban (is)



Az American Distilling Institute már 1850 lepárlót tart nyilván szerte az USA-ban. A „craft whiskey” messze túlnőtte Kentucky államot és a maroknyi nagy márkát, bár volumenben az amerikai whiskey még mindig sokkal koncentráltabb, mint pl. a Scotch. Az új lepárlók és márkák egyedi cefre-receptúrákkal és érlelési technikákkal mutatnak újat, és törnek ki a korábbi hegemon whiskey-k "standard" karamell + fűszeresség-el leírható, leegyszerűsödött ízvilágából. "The Bourbon Renaissance" (szó szerinti: újjászületés) - nevezik az új trendet.



JEFFERSON'S  
RIDICULOUSLY SMALL BATCH BOURBON



TEXAS STRAIGHT  
BOURBON  
WHISKEY  
ESTABLISHED 1890



## → Ízjellemezők

- A Bourbon whiskey-nél mindig kiégetett, új hordót kell használni az érleléshez, a hevített fanedvek hatására meghatározó a karamell, és a fűszeresség (karcosság)
- A nem-Bourbon amerikai whiskey-k tudnak többször használt hordót alkalmazni az érleléshez, így tovább is tudnak érlelni, ízvilágukban felerősödnek a mélyebb, intenzívebb ízek, csökken a karcosság
- A cefre összetétel (különböző gabonák), technológia (pl. faszenes szűrés) ad különbséget, limitáltan az érlelés (gyakorlatilag, általánosan max. 8-10 év...persze kivételek mindig vannak → lásd pl. Jefferson' Presidential Select 21 yo vagy a szinte kultikussá vált Pappy Van Winkle kiadásai)

## → Amerikai whiskeyhez kötődő kifejezések:

- „Straight”: amennyiben az amerikai (vagy ezen belül a Bourbon) whiskey legalább 2 éves érlelést kap, akkor „straight”-nek lehet nevezni (valamint nem lehet sem színezéket, sem ízesítőket hozzáadni)
- „Sour mash”: bizonyos amerikai whiskey-k a kifőzött cefre („savanyú cefre”) kis részét hozzáadják az új cefréhez, ezzel kontrollálva a PH értéket, az élesztő és az enzimek hatását
- „Devil’s cut”: az „angel’s share” (a hordó pórusain keresztül, érlelés közben elpárolgott whiskey) mellett az amerikaiak számontartják az új hordók dongái által felszívott whiskey mennyiségét is – ez a „devil’s cut”, amit érlelés után ki lehet vonni a fából – ezt normál whiskeyhez keverve készül pl. a Jim Beam Devil’s Cut, még intenzívebb tölgyfaízeket hordozó variáció
- „Proof”: az alkoholfok USA-ban használt mérőszáma (1=2 alapon; 40% = 80 proof); eredetileg 100 proof („bizonyított”) volt az az alkohol, amibe mártott puskapor még meggyulladt (ez 57.15%-ig van így, ez az arány módosult 1:2-re)



- Bourbon whiskey érlelése: → Irish whiskey érlelése: → Scotch whisky érlelése:
- a jogszabály mindig új, kiégetett tölgyfa hordóban történő érlelést íz elő (de minimum időt alap esetben NEM!)
  - ha az érlelés minimum 2 éves, használni lehet a „straight” kifejezést; a 4 évnél rövidebb érlelési időt fel kell tüntetni a címkén
  - jelenleg lehet a Bourbon-t finish-elni (volt boros, rumos, stb. hordóban utóérlelni) - de viták zajlanak arról, hogy az ilyen whiskey-ket ne lehessen "Bourbon"-nek hívni
  - a jogszabály "fahordót" ('wooden casks') ír elő
  - vagyis nem kötelező a tölgy!; sem az alap érlelésnél (min. 3 év), sem a finish-elésnél
  - a gyakorlatban meghatározóan (és a Scotch-hoz hasonlóan) ex-Bourbon és ex-Sherry tölgyhordókat használnak
  - kísérleti érlelések, finish-elések viszont történnek többféle fahordóban: akác, cseresznye, stb. (pl. Method & Madness, a Jameson micro-lepárlója)
  - a jogszabály 700L-esnél nem nagyobb "tölgyhordót" ('oak casks') ír elő
  - ritka a nyers tölgyhordó használata (inkább finish-elésnél fordul elő)
  - a gyakorlatban meghatározóan ex-Bourbon és ex-Sherry tölgyhordókat használnak
  - a tölgyhordók más típusai is megengedettek (más párlatok, borok és sörök hordói), de csak oly módon, hogy a Scotch whisky jellemző szín-, íz- és aroma-karakterét ne tétítse el
  - TILOS olyan tölgyhordók használata, melynél az alap-italhoz tradicionálisan nem kapcsolódik érlelés (pl. gines hordók)
  - TILOS csonthéjas gyümölcspárlatok (-borok és -sörök) hordóit, illetve édesített vagy ízesített italok hordóit használni Scotch whisky érleléséhez vagy finish-eléséhez (tilos másféle italok pl. cider hordóit használni, mert az se nem párlat, se nem bor, se nem sör)





## ➔ Milyen lehetősége van/nincs a Bourbon whiskey gyártóknak egyedi ízvilágot kialakítani?

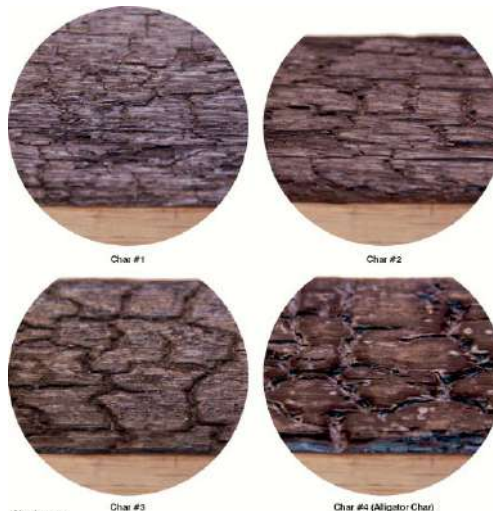
- Kötelező a kiégetett, új hordó használata: a kiégetés mértékével lehet variálni; jelenleg megengedett (de viták tüzeiben áll!) a különböző finish-elések alkalmazása (volt boros, rumos, stb. hordókban)...szabad-e az így utóérlelt whiskey-ket "Bourbon"-nek hívni - jelenleg igen!
- Kötelező a meghatározó kukorica-tartalom: a kiegészítő gabonák összetételével lehet variálni
- Kiegészítő eljárásokat lehet alkalmazni: pl. „sour mash” (cefre visszaadás); „charcoal mellowing” (faszenes szűrés)

## ➔ A hordók kiégetése: 4 hivatalosan definiált fokozatot különböztetnek meg

- #1: 15 mp égetés
- #2: 30 mp égetés
- #3: 45 mp égetés
- #4: 55 mp égetés

(#4: hívják "Alligator Char"-nak, vagyis „aligátor kiégetésnek” is, mert az elszenesedett fa pikkelyes mintát mutat)

A kiégetés/el-faszenedés NEM okoz füstösséget a whiskyben. Az ízeket az elszenesedett réteg alatti „vörös réteg” (a tölgy fája) adja, és sokkal inkább mély, karamelles ízeket kapunk, ahogy a hó a fanedveket "megsüti", karamellizálja



(Char images courtesy of the Independent State Company)





## → Cefre-összetételek, egyedi receptúrák

- **Four Roses:** 2 fix tényezővel (csak a Four Roses lepárlóban főz; mindig „straight” vagyis minimum 2 évig érlelt); és 2 változó tényezővel (kétféle gabonaösszetétel: „E”: 75% kukorica, 20% rozs, 5% malátázott árpa; „B”: 60% kukorica, 35% rozs, 5% malátázott árpa; ötféle fajlesztő: enyhén gyümölcsös, erősen gyümölcsös, gyógynövényes, fűszeres, virágos) – ezen tényezők variálásával állítja össze a különböző kiadásait
- **Jack Daniel’s:** 80% kukorica, 12% árpa, 8% rozs (...és 140-proof-ra (70 fokosra) desztillálva és faszéven szűrve)
- **Maker’s Mark:** 70% kukorica, 16% őszi búza, 14% malátázott árpa (#3 char kiegészítésű hordókban érlelve)
- **Jim Beam:** Nem ad meg konkrét gabonaösszetételt, csak a fajtákat: legalább 51% kukorica, valamennyi rozs és malátázott árpa

## → Az új Pernod Ricard amerikai whiskey-kollekció

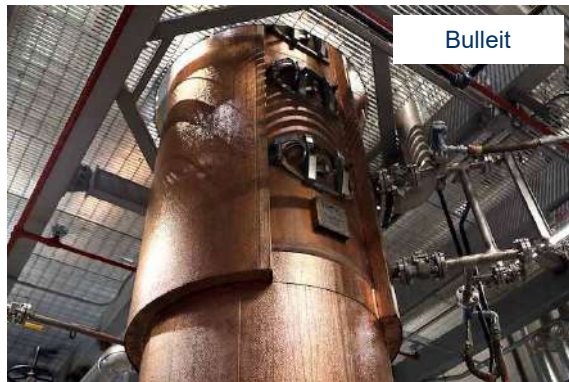
- **Smooth Ambler Contradiction Bourbon:** négyféle gabona (kukorica, búza, rozs, árpa) kétféle forrásból (saját főzés és felvásárolt)
- **Smooth Ambler Old Scout American Whiskey:** 60% kukorica, 36% rozs, 4% malátázott árpa
- **Rabbit Hole Heigold Kentucky Straight Bourbon Whiskey:** 75% kukorica, 25% malátázott rozs, 5% malátázott árpa
- **Rabbit Hole Dareringer Straight Bourbon Whiskey:** 68% kukorica, 18% búza, 14% malátázott árpa
- **TX Bourbon:** kukorica, búza, malátázott árpa („wheated bourbon” = búzás bourbon)
- **TX Whiskey:** „blended whiskey” (...vagyis nem kell tartania a részletes Bourbon-szabályozást)
- **Jefferson’s Very Small Batch Bourbon:** négyféle Bourbon társításával készül

➔ Faszenes szűrés („charcoal mellowing”), hívják még Lincoln County Process-nek – a megyéről, ahol először alkalmazták

- A Jack Daniel’s juharfából készített faszénen, 3m magas faszénoszlopon, gravitációval szűri át a whiskey-jét (a Gentleman Jack-et 2x)
- A George Dickel lepárló magasabb faszénoszlopot használ, és 5C°-ra lehűti a whiskey-t szűrés előtt
- Mások (pl. a Collier and McKeel mikro-lepárló nyomás alatti faszenes szűrőt használ)



➔ Amerikai/Bourbon oszloplepárlók



Bulleit



Wild Turkey



TX Whiskey



Rabbit Hole



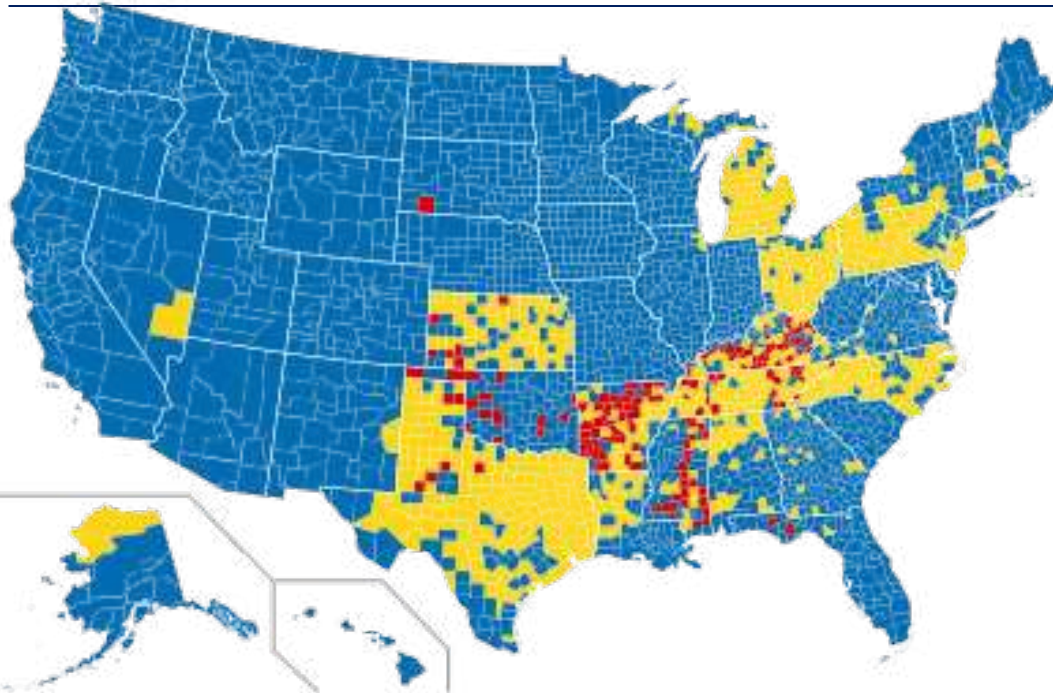
James E Pepper



Old Forester



Jack Daniel's



## → A szesztilalom az Amerikai Egyesült Államokban

- Politikai pártok és (ál)prúd vallási mozgalmak tevékenységének köszönhetően 1920 január 16-án életbe lépett a 18. alkotmánymódosítás, amely az egész államszövetség területén megtiltotta az alkohol előállítását, forgalmazását és behozatalát.
- Az alkoholfogyasztás azonban nem szűnt meg, sőt egyáltalán nem csökkent, mert a feketekereskedelem gyorsan és hatékonyan kiépült (→ lásd Al Capone)
- Az általános tilalmat végül 1933. december 5-én oldották fel, de helyi rendelkezések még ma is előírhatják azt

- Kék = „wet” (nedves) – nincs alkoholtilalom
- Piros = „dry” (száraz) – az alkohol forgalmazása be van tiltva (ilyen pl. Moore County, Tennessee, ahol a Jack Daniel’s készül)
- Sárga = „moist” (nyirkos) – alkohol forgalmazása korlátozásokkal lehetséges