

A man in a dark suit and patterned tie is seated at a wooden table, holding a snifter glass filled with whisky to his nose. He has a focused expression. In front of him on the table are seven more snifter glasses, each containing a small amount of whisky. The background is a dimly lit room with wood paneling and a red lampshade visible on the left.

Blended Scotch Whisky



- Európai (általános) whisky 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)
- Skót szabályozás a The Scotch Whisky Regulations 2009; A „Scotch Whisky” Skóciában gyártott whiskyt jelent):
1. Melyet **Skócia területén** lévő lepárlóüzemben desztilláltak le
 2. **Vízből és árpamalátából** (amelyhez csak **más gabonafélék** őrleménye adható),
 1. mely őrleményt az adott lepárlóüzemben **cefrévé** dolgozzák fel;
 2. csak **endogén (vagyis magában a gabonában meglévő) enzimek** révén alakítják át fermentálhatóvá
 3. és **csak élesztő** hozzáadásával erjesztik;
 3. **94,8 térfogatszázaléknál kisebb alkoholtartalommal** desztilláltak le úgy, hogy a párlat aromája és íze az előállítás során felhasznált nyersanyagoktól és az előállítási módszertől származzon;
 4. Csak **legfeljebb 700 literes** tölgyfahordóban érleltek;
 5. Csak **Skóciában érleltek, legalább 3 évig**, csak jövedéki raktárban
 6. Amely megőrzi a **lepárlás és az érlelés során kapott színét, aromáját és ízét**
 7. Amelyhez **semmilyen anyagot** nem adtak hozzá, **kivéve**:
 1. **víz** és 2. tiszta **karamell**, kizárólag az **egységes színbeállítás** érdekében;
 8. Amelynek **minimális alkoholtartalma 40** térfogatszázalék.

Forgalom a világon:

	Top 10 Blended Scotch Whisky - 2018	000 L
1	Johnnie Walker Scotch	167 857
2	Ballantine's Scotch	63 426
3	Grant's Scotch	40 571
4	Chivas Scotch	40 295
5	Wm Lawsons Scotch	27 878
6	J & B Scotch	27 696
7	William Peel Scotch	27 194
8	Famous Grouse Scotch	26 753
9	Dewar's Scotch	24 177
10	Black & White Scotch	23 740

	Top 10 Scotch Malt Whisky - 2018	000 L
1	Glenfiddich Malt Scotch	12 202
2	The Glenlivet Malt Scotch	10 285
3	The Macallan Malt Scotch	8 257
4	The Singleton Malt Scotch	4 656
5	Glenmorangie Malt Scotch	4 634
6	Monkey Shoulder Malt Scotch	3 657
7	Balvenie Malt Scotch	3 345
8	Laphroaig Malt Scotch	3 130
9	Glen Grant Malt Scotch	2 499
10	Aberlour Malt Scotch	2 427



➔ Típusai:

Single Malt: egy lepárlóban készül, az árpa **teljes mennyisége malátázott**, kizárólag klasszikus „**pot still**” rézüstökben

Single Grain: egy lepárlóban készül, malátázott árpa és más nem malátázott gabona (rendszerint búza, kukorica vagy nyers/malátázatlan árpa) az alapanyag, tipikusan oszloplepárlóban; de a definíció megfordítható - a Single Grain whisky az, ami nem Single Malt (vagy Blended Scotch), így pl. Grain whisky az oszloplepárlóban lepárolt 100% malátázott árpából készült whisky (ami Japánban hívható "Coffey Malt"-nak) vagy szintén Grain whisky a malátázott árpa és más gabona cefréjének pot still-en történő lepárlása

Blended Scotch: Single Malt és Single Grain whiskyk házasítása, ami minőségi whiskyknél meghatározó (ún. "fingerprint") Single Malt(ok)-on alapul, de rendszerint 30-50 féle whiskyből összesen

Blended Malt: Single Malt whiskyk házasítása (régiben Pure Malt vagy Vatted Malt)

Blended Grain: Single Grain whiskyk házasítása

➔ Blending (házasítás), a Master Blender szerepe:

Új ízelmények létrehozása a házasítással (mint borászoknál a cuvée)

A konzisztencia biztosítása (minden 'batch', minden palackozás azonos legyen)

➔ Melyik a jobb? Single Malt vs. Blended?

Metafóra: Single Malt – mikor egy hangszer, pl. hegedű játszik; Blended – mikor a zenekar játszik

„A whisky-lepárlás tudomány, a whisky-házasítás (blending) művészet” – mondta Sandy Hyslop, a Ballantine's Master Blender-e



→ A két alap lepárlási mód:

- Klasszikus rézüstös, szakaszos lepárlás
- Lepárlótornyos (oszloplepárló), folyamatos lepárlás, hívják „Coffey still”-nek is; Aeneas Coffey, ír adótiszt védette le az eljárást 1830-ban

Rézüst

- Szakaszos: minden lepárlás után ki kell üríteni az üstöt és újra kell tölteni a cefrét
- Alacsonyabb alkoholfokú (72-73°-os) párlatot készít
- Teltebb ízű, testesebb a párlat (minél alacsonyabb az üst, annál inkább)



Oszloplepárló

- Folyamatos: a cefre és az alkoholgőzök áramlása megszakítás nélkül történik a torony egyes szintjein át
- Magasabb alkoholfokú (94-96°-os) párlatot készít
- Könnyedebb ízű, friss, illatosabb a párlat



→ Scotch whisky érlelése:

- 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 térítse 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)

→ Irish whiskey érlelése:

- 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)

→ Bourbon whiskey érlelése:

- a jogszabály mindig új, kiégetett tölgyfa hordóban történő érlelést ír 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-eket ne lehessen "Bourbon"-nek hívni



1494: A whisky első írásos említése



To Brother John Cor, by order of the King, to make aqua vitae VIII bolls of malt.” — Exchequer Rolls 1494

Kincstári adományozólevélben John Cor szerzetesnek 8 adagnyi malátázott árpát adtak ki, „aqua vitae,” (élet vize) készítése céljából

1644: A whisky első hivatalos adóztatása



Az adó mértékét (az angol gin védelmében) olyan magasan állapították meg, hogy a whiskyfőzők lényegében illegálisba kényszerültek, a whisky-t pici üstökben, a fináncoktól rejtve főzték és csempészték



1785: Robert Burns verse foglalja a whiskyt



Skócia leghíresebb költőjének sorai:

„Freedom and whisky gang thegither”
Szabadság és whisky együtt jár

(The Author’s Earnest Cry and Prayer c. vers)

„Wi’tippeny, we fear nae evil,
Wi’usquebae we’ll face the devil!”

Ha sört iszunk, a gonoszt bizony nem féljük,
Ha whiskyt, az ördögnek is szembemegyünk!

(Tam o’ Shanter c. vers)

1823: Az első jövedéki törvény



IV. György király skóciai látogatása során whisky-t kóstol, ami annyira ízlik neki, hogy újraengedélyezi a whiskyleparlást – mondja a sztori!

Viszont ezt jövedéki adó megfizetése mellett teszi! A valódi motiváció a nagy lábbon élő, pazarló király számára feltehetően az adóbevétel volt – tesszük hozzá mi.

1824: Megalakul az első legális lepárló a Speyside-on: The Glenlivet



George Smith, egy volt katonatiszt látta meg a lehetőséget, hogy a jövedéki adó megfizetését felvállalva fixen telepített lepárlót létesíthet, amivel a csempészwhiskyvel szemben kiváló minőséget tud előállítani.

A csempészek ezt ellenezve többször az életére törtek, amit kiváló páros pisztolyaival védelmezett. A pisztolyok ma is láthatóak a The Glenlivet lepárlóban



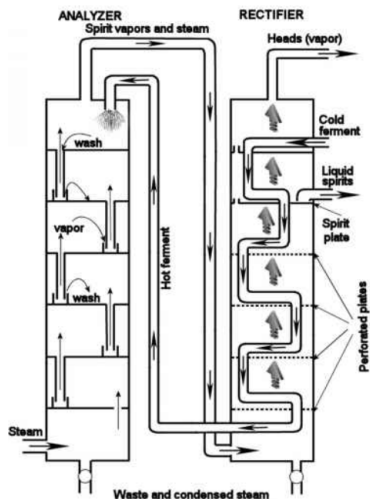
Scotch Whisky története (folyt.)



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

1831: Az oszloplepárló feltalálása



THE COFFEY "PATENT" STILL

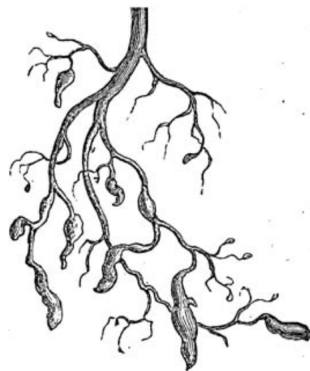
Aneas Coffey, egy volt ír vámtiszt, feltalálja az oszloplepárlót (folyamatos lepárlót), amivel nagyobb kapacitással és egyben lágyabb whisky-t lehet előállítani. A blendekben ez jól harmonizál a karakteres single malt whiskyekkel

1800-as évek eleje: A whisky-családok



John és James Chivas 1801-ben, George Ballantine's 1827-ben Edinburgh-ban, John Walker 1820-ban Kilmanockban alapított kereskedőcéget, és kezdett whiskyt forgalmazni saját neve alatt. Az 1800-as évek második felében kezdtek blendelni a ma megszokott (malt és grain whisky-k) módon, és kezdték alkalmazni a tölgyfahordós érlelést

1880: A filoxéra-vész



Az Amerikából behurcolt szőlőgyökértetű kipusztította az európai szőlőket, így a brandynek is alapul szolgáló bortermelés súlyosan visszaesett. Ez esélyt adott a Scotch Whiskynek, hogy az addig úriemberek italának számító brandy és cognac helyére lépjen. A brit katonatisztek is lecserélték a „B&S-t” másik italra: az „S&S”-re (brandy és szódáról áttértek a Scotch és szódára)

1917: a kötelező min. 3 éves érlelés bevezetése



A Scotch whisky kötelező, minimum 3 éves érlelése, mint háborús intézkedés került bevezetésre. A whiskylepárlók nem adhatták el friss készleteiket, érlelni, vagyis várni kellett, így bevételhez sem jutottak, nem tudtak új gabonát venni a whisky-hez...így több maradt a fronton harcoló katonáknak

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), így végül az általános tilalom feloldották. Viszont egyes államok bizonyos megyéiben még máig érvényben maradt (ezeket hívják „dry county”-nak az USA-ban).

Érdekesség, hogy szesztilalom volt pl. érvényben Magyarországon a Tanácsköztársaság alatt 1919-ben, vagy Gorbacsov Szovjetuniójában



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



2018: a XX-XXI. században a Scotch whisky világ No.1 italává válik

1.28Md palack kerül a világcipra minden évben, ami 4.7Md GBP értékű exportot jelent Skóciának
Több mint 20 millió hordóban érlelődik whisky Skócia területén
133 működő lepárló van jelenleg Skóciában

TOP 10 MARKETS BY VALUE



GLOBAL REGION MARKET SHARE BY VALUE



Whisky tisztán: hogyan kóstoljunk?

→ A kóstolás fázisai: nose (illat), body (testesség), taste (íz), finish (lecsengés)

- A whisky-t először **illatoljuk** meg, keressünk jelzőket legalább két irányból: gyümölcsösség (citrusok, friss alma-körte, érett húsos gyümölcsök pl. őszibarack, trópusi gyümölcsök pl. mango, mazsola, aszalt gyümölcsök, kandírozott gyümölcsök) és széles értelemben vett fűszeresség: egyrészt a lágy, meleg fűszerek (ideértve a méz, vanília, karamell, aztán a fahéj, szegfűszeg, kakaó, csokoládé), másrészt az erős, intenzív fűszerek (bors, gömbér, füst!) aromáit.
- Második lépésként helyezük a nyelvünkre az első kortyot, és még ne az ízt, hanem csak az érzetét, a **testességét értékeljük**: vízéretet kelt vagy viszkózus, olajos érzetet kelt - egy jó whiskynek van teste, soha nem kelt vízéretet
- Harmadik fázis a tulajdonképpeni ízlelés, az előbbi **ízzellemzőket kereshetjük** újra, akár úgy is, hogy mennyire van összhangban az illattal vagy mennyire tér el tőle.
- Végül a **lecsengés**: egyrészt **mennyire hosszú** - egy jó whisky aromája, bukéja sokáig megmarad a szájban, másrészt kellemes, lágy, simogató vagy fűszeres, karakteres, borsos (esetleg harsány, csípős). Jim Murray whisky-szakértő hívja fel a figyelmet arra (és 100 pontos rendszerében így is értékeli), hogy a **whisky harmóniája**, az egyes érzékelési fázisok összhangja milyen fontos.



A Glencairn pohár

Talán meglepő, hogy az évszázados tradíciókkal rendelkező whiskygyártás milyen későn, csak 2001-ben alkotta meg standard formájú kóstolópooharát. A skót Glencairn Crystal Ltd igazgatója, Raymond Davidson dolgozott együtt nagy whiskymárkák Master Blender-eivel, és a lepárlókban használt kóstolópooharak alapján megalkotta a „Glencairn whisky glass”-t, amit elfogadott a Scotch Whisky Association, és a Queen’s Award kitüntetésben is részesült.

A tulipánforma koncentrálja az illatokat és felvezeti a orrunkhoz – épp ezért ne lógassuk azt bele!

Whisky tisztán: hogyan kóstoljunk? (folyt.)



- ➔ Figyeljünk arra, hogy a nyelvünkön az édes ízelet elől, a sóst és savanyút oldalt, a keserűt a nyelv tövéénél, a garatnál érezzük.
- ➔ Kóstoljunk tehát több apró kortyban, előtte a whisky illatát beszívva. Sóhajtunk jó mélyet a pohár fölött, szívjuk be a levegőt hosszan, járja át az illat az orrunkat-szánkát, de ne szimatoljunk az orrunkat a pohárba dugva.
- ➔ Akár szívjunk be levegőt a whiskyt közben a szájbán tartva...de azért nem biztos, hogy kell szürcsögni, mint a menő borászok szoktak...
- ➔ Lehet a whisky-t vízzel hígítani, akár fele-fele arányban; a 20%-os kóstoló-kortyban feltárulnak az illatok-ízek (nem minden szakértő ajánlja ill. követi ezt → lásd köv. oldal: Jim Murray 40fok-hívő!)

- Az első korty más lesz, mint az azt követő, persze függ ez a whiskytől is.
- Pl. Sandy Hyslop, a Ballantine's Master Blender-e úgy magyarázza, hogy a Ballantine's ízének rétegei vannak ("layers of flavours"), amelyek több korty után, a kortyok között szünetet tartva jönnek elő, és akár a többedik (nem mondom, hogy sokadik!) kortynál jön egy olyan új íz, amit nem éreztünk korábban.
- A Ballantine's-t komplex és kiegyensúlyozott whiskyként tartjuk számon: megtestesíti a nagy skót whisky-régió mindegyikének ízvilágát ("from the 4 corners of Scotland") - tehát komplex, de egyik sem nyomja el a másikat - tehát kiegyensúlyozott.
- Jim Murray feltehetően egyetért, lévén 96 pontot ad a Ballantine's Finest-nek, és kimagasló 97-et a Ballantine's 17 évesnek (a max. 100-ból)

Whisky tisztán: Jim Murray Whisky Bible éves kiadványa alapján

Hogyan kóstol és értékel whisky-t a világ egyik legelismertebb, független whisky-szakértője

• Hogyan kóstol? A „The Murray módszer”

1. Az ízlelőbimbók megtisztítása (főként a cukortól) – cukrozatlan feketekávé vagy 90%-os keserűcsoki
2. Zavaró illatok elkerülése (ételszag, friss kézmosás/szappan, erős parfüm ne legyen!)
3. Tulipán-alakú pohár, szobahőmérsékletű whisky, jég nélkül
4. Ne adj több vizet, minthogy 40% alá csökkenjen a szeszfok (az aromák felszabadulnak, de az már „jogilag” nem whisky!)
5. Kézben melegítsd a poharat, le is takarhatod vele
6. Illatolj szájmagasságból (ne dugd az orrod a pohárba!)
7. Ne értékeld az első kortyot, az csak az ízlelőbimbókat ébreszti
8. Mozgasd a whiskyt a szájban, szívj mellé levegőt, figyeld az ízek és aromák fejlődését, értékeld a testességét, koncentrálj a korty elejére éppúgy, mint a lecsengésre, keresd a harmóniát!
9. Kóstolj legalább 3-4 kortyot adott whiskyből, mielőtt véglegesen értékelsz
10. Ha már nem tudsz két whisky között döntenit, hogy melyik a jobb, hagyd abba a kóstolást!

• Hogyan értékel?

A 100 pontos rendszer

Illat (Nose) – 25 pont

A whisky aromái. Illatoljuk többször, keressük a rejtett illatokat is.

Íz (Taste) – 25 pont

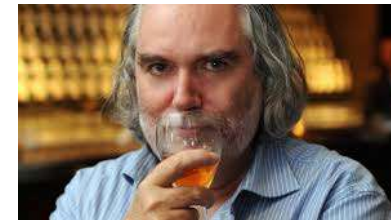
A whisky szánkba érkezésének, az ízek megjelenésének és kiteljesedésének élménye

Lecsengés (Finish) – 25 pont

A whisky utóíze, a lenyelés után akár percekkel későbbi ízérzet. A negatív (túl csípős/tanninos, túl kénes/száraz/keserű) ízélmények jellemzően itt jelentkeznek

Harmónia (Balance) – 25 pont

A whisky egyensúlya, komplexitása és harmóniája. Egy jó whisky soha nem egyoldalú vagy egysíkú. Ha egy whisky csak „tölgyfás”, vagy csak „füstös”, vagy csak „boros”, akkor nincs meg benne a kiegyensúlyozottság, amit keresünk



Whisky jéggel: szentségtörés?



A megítélés kétféle. Egyrészt ízlésbeli, szubjektív, szinte hitvita kategória: szabad-e? Ebben nem kívánunk állást foglalni. Másrészt funkcionális: mit okoz, mi történik a whiskyvel, ha jeget, esetleg vizet, ne adj' isten, szódát törtünk hozzá? Erről szól ez az ismertető.



Whisky **vízzel**: igazi skót tradíció, a skót kocsmákban ma is a pulton áll a kerámia vagy üveg vizeskancsó, amiből ízlés szerint öntenek, inkább lötyyintenek a whiskyhez. A single malthoz is! Nem sokat, fél centet, 1 cl-t, néha akár ennél is kevesebbet. A víz csökkenti a whisky alkoholfokát, **feltárja az ízeket**. A magas alkoholfokú italban maga az alkohol dominál, a 40%-os whiskyt 30-35%-ra enyhítve több aroma, íz érezhető ki belőle. A nagyon magas, "cask strength", tehát ~ 60% alkoholfokú whiskynél a vízzel hígítás egyenesen elengedhetetlen.



Whisky **jéggel**: a jég beleázik kissé a whiskybe, tehát hígít, mint a víz, de a hatás mégis más. A hideg nem feltárja, hanem **zárja az ízeket**. Akinek a whisky túl erős, vagy túl ízes, próbálja meg jéggel. A whisky lágyabb lesz, könnyedebben iható.



Mekkora jéggel: minél nagyobb, annál kevésbé áztat, minél apróbb a jégtömeg, annál nagyobb felületen érintkezik a whiskyvel, tehát intenzíven hígít. Nagykocka/jéglabda: inkább hűt, mint hígít, vagyis az ízhatást tompítja, de az alkoholos erősséget nem lágyítja. Törtjég/jégekása: nagyon hígít, vizesít, aki ilyet használ, fogyassza el hamar a whiskyjét! Normál kockajég: nyilván a kettő közt.

Whisky **szódával/vízzel** (Scotch & Soda, Highball, Mizuwari): "S&S" - Scotch and Soda, tradicionális italrecept, a Brit Birodalom terjesztette el a világon, a B&S-t (Brandy and Soda) váltotta, a brandy filoxéravész (1880) okozta visszaesése után, és nyilván a szénsavas víz készítésének elterjedésével. "High ball" néven terjedt el a whisky szódával történő fogyasztása, mint egyfajta első "longdrink", magas pohárban szervírozták. A jég hozzáadása sem volt evidens, sok idő telt el, míg a jég használata és a hűtött italok elterjedtek (az 1920-30-as évekbeli élénkülő koktéltudatja volt a kiindulópont). Japánban terjedt el a "szénsavmentes Highball", vagyis a whisky vízzel (a mizuwari szó ezt jelenti), de nem lötyyintésnyi, hanem sok vízzel történő fogyasztása.



Szénsavas víz: Joseph Priestley találta fel 1767-ben, amikor az erjedő (így CO₂-t termelő) sör tartálya fölé edényben vizet tett, és a pezsgő levegőt, vagyis a széndioxidot ezen keresztül vezette el. 1772-ben erről tanulmányt írt, de a hétköznapi gyakorlatba, megfelelő eszköz hiányában, 1881-től ment át, mikor Thomas Henry, angol patikus feltalálta a megfelelő eszközt, tulajdonképp a szifon őseit.

Whisk(e)y koktélok: az ősidők



Pernod Ricard

créateurs de convivialité

Manhattan

Manhattan Cocktail.

(Use small bar-glass.)

- Take 2 dashes of Curaçoa or Maraschino.
- 1 pony of rye whiskey.
- 1 wine-glass of vermouth.
- 3 dashes of Boker's bitters.
- 2 small lumps of ice.

Whiskey (rye)
Vermut (vörös)
Angostura

Megszületését pontosan tudni vélik: 1874. december 29-én a New York-i Manhattan Bar-ban fogadást adtak Samuel J. Tilden részére, aki a közelgő elnökválasztáson indult. A fogadásra hivatalos volt egy bizonyos Jennie Jerome, férjezett nevén Lady Randolph Churchill, Winston Churchill anyja. A szervező egy új itallal akart a vendégeknek kedveskedni, a barman ötlete ez volt: "American Whiskey, Italian Vermouth and Angostura Bitters". Az ital olyan népszerű lett, hogy a Club folyamatosan kínálatában tartotta, majd a nevét is adta hozzá. A storyban annyi biztos nem stimmel, hogy Winston Churchill 1874. november 30-án született az angliai Blenheim kastélyban, ami eléggé valószínűtlenné teszi, hogy édesanyja New Yorkban lett volna egy hónappal utána...mindenesetre Winstonnak még sokat köszönhet a whiskey- és italszakma.

A Manhattan cocktail mindenesetre már szerepel a világ első koktélkönyvében, az 1887-ben frissített Jerry Thomas bartender által írt "The Bar-Tender's Guide"-ban (az eredeti 1862-es kiadásban még nem).

Old Fashioned

Brandy Cocktail.

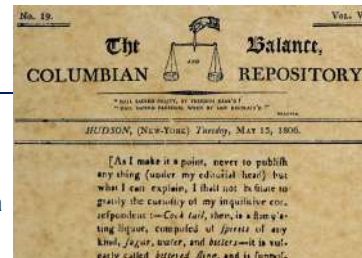
(Use small bar-glass.)

- Take 3 or 4 dashes of gum syrup.
- 2 dashes of bitters (Boker's or Angostura).
- 1 wine-glass of brandy.
- 1 or 2 dashes of Curaçoa.

Whiskey
Angostura
cukor

A cocktail szó eredete nem bizonyított, de első definiálása a Columbian Repository New York-i újságban történt 1806 május 13-án, amikor a szerkesztő egy olvasói levélre válaszul elmagyarázta, hogy a "koktél bármilyen szeszes ital, cukor, víz és bitterek" elegye, a 'bittered sling' vulgáris neve". Az 1850-es évekre általánossá vált az italok likőrökkel, abszinttel, bitterekkel történő ízesítése, nem utolsósorban azért, mert az alap italok (whiskey, gin, brandy) nem mindig voltak kiemelkedő minőségűek (pl. a whiskey érlelése is gyerekcipőben járt), így hozzáadott ízekkel tették őket kellemesebbé. Az Old Fashioned-típus (alapital, cukor, bitter) lehetett az első koktélpróbálkozások egyike. 1880-ban a Chicago Daily Tribune ír "old fashioned cocktail"-okról, így, többes számban, receptúra nélkül. A Kentucky államban, Louisville-ben ma is működő Pendennis Club tartja fenn magának a whiskey Old Fashioned kitalálásának jogát. New Yorkba James E. Pepper ezredes, maga is whiskey lepárló, hozta el 1881-ben, és mutatta be a Waldorf-Astoria Hotel bárjában.

A Jerry Thomas bartender által írt "The Bar-Tender's Guide" 1887-es kiadásában még nem szerepel semmilyen "Old Fashioned" koktél, de a könyv legelső helyen szereplő receptje, a "Brandy Cocktail" igencsak hasonlít rá.



Whisky Sour

Whisky, citromlé, cukor, szóda

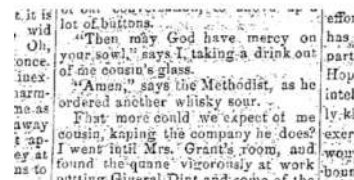
Whisky Sour.

(Use small bar-glass.)

- Take 1 large tea-spoonful of powdered white sugar, dissolved in a little Seltzer or Apollinaris water.
- The juice of half a small lemon.
- 1 wine-glass of Bourbon or rye whiskey.
- Fill the glass full of shaved ice, shake up and strain into a claret glass. Ornament with berries.

1870-ben a Wisconsin-i Waukesha Plain Dealer újság egy történetbe szöve említi a nevet, még összetevők nélkül.

Jerry Thomas "The Bar-Tender's Guide"-ja 1887-ben már receptúrát is ad hozzá.



Whisk(e)y koktélok: új ötletek...de még ezek is milyen régiek

Rob Roy

A "skót
Manhattan"?

Scotch
Vermut (vörös)
Angostura



Nem váratott sokáig a Scotch + vermut + bitter ötlete sem. 1894-ban a New York-i Waldorf Astoria szálloda bárja készítette el a Herald Square Theatre-ban akkor debütáló "Rob Roy" operett tiszteletére, stílusosan Scotch whisky-ből.

De a Rob Roy mégis több annál, mintha csak a "skót Manhattan"-nek tekintenénk, épp a Scotch változatossága miatt egy amerikai vagy kanadai whisky-hez képest. Nagyon más Rob Roy készül egy gyümölcsös Speyside-i single malt whisky-ből, mint egy füstös Islay-szigetiből, hogy extrém eltérést említsünk, bár azért egy Blended Scotch inkább a tipikus választás.

Az idők során változott a whisky-vermut arány is: eredetileg 1:1 volt, mára 2:1 lett a whisky javára, sőt a vermut-arány tovább is csökkenget (pl. 2: ¾)

Rusty Nail

Scotch
Drambuie



Szintén fele-fele koktélként indult valamikor az 1930-as években...vagy az 1960-asban? Tartják azt is, hogy először az 1937-es British Industries Fair Trade Show-ra készült, de írásban az 1967-es "Old Mister Boston Official Bartender's Guide"-ban jelent meg, ott viszont "szesztilalom-utáni" koktélként hivatkoznak rá.

Rejtélyesen született, és rejtélyesen tűnt el: olyannyira kiment már a divatból, hogy még maga a Drambuie sem hivatkozik rá, mint "signature" (alap) koktélnak. Ha ma készítik, inkább 2:1 az arány

Drambuie: a fűszeres-mézés skót whisky-likőr receptjét állítólag a trónkövetelő Stuart-házi Károly herceg, az 1746-os vesztes Culloden-i csata után elmenekülő "Bonnie Prince Charlie" (a "csinos Karcsi herceg") hagyta hátra.

Mint Julep

Whisk(e)y
menta
cukor
szóda
(limelé?)



Alapvetően Bourbon-koktél, lévén a Kentucky Derby hivatalos itala 1938 óta, de eredetét még korábbra, az 1800-as évek elejére vezetik vissza. Mivel az alap-receptben is jelentős szerepet kap a zúzott jég (igazi, nyári koktélként lazítja-hígítja az italt a beleolvadó jég), mindenképp szükség volt a tiszta, italba tehető jég elterjedésére az USA déli államaiban, ami nehezen tehető az 1830-as évek előttre...vagy először még jég nélkül, vízzel készítették?

Ennélfogva még csak az sem biztos, hogy whiskey volt az első szesz benne; akár a rum, akár a brandy/cognac (délen vagyunk, az ex-francia gyarmatoknál!) valószínű lehetett. És ha rum, akkor ez volt a Mojito elődje? Ezt azért a kubaiak biztos, hogy vitatnák! Kicsit divatját veszített koktél ez is (szótkák mondani, hogy "ezt a déli (Southern) koktélt délen (a US South-on) sohasem isszák...kivéve a Kentucky Derby-t")

Kísérletezésre remekül alkalmas: próbáld ki például Scotch whisky-vel és facsart lime szelettel, mint "Scotch-Mojito" ;) ?

Whisk(e)y koktélok: a francia kapcsolat



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Boulevardier



Whiskey
Vermut
(édes)
Campari
narancshéj

Egy pontosan dokumentált koktél-születés: Erskine Gwynne, a párizsi, ott élő angolok-amerikaiak számára kiadott "Boulevardier" magazin tulajdonosa találta ki és nevezte el újságjáról az 1920-as években. A koktél népszerűsége akkor ugrott meg, amikor Harry MacElhone, a híres "Harry's New York Bar in Paris" tulajdonosa belevette az 1927-ben kiadott "Barflies and Cocktails" című könyvébe.

Közel áll a receptúra a gin alapú Negroni-hoz, de annak 1:1:1 arányához képest a Boulevardier-ben a whiskey dominál.

...ami meg (mármint a Negroni) Gaspare Campari milánói bárjának Americano koktéljából alakult ki (furcsa néven, mert nincs benne semmi amerikai (Campari-édes vermut-szóda a receptúra), hacsaknem az "életérzés", mert a kevert italok divatja az 1860-as években az USA-hoz kötődött)

Sazerac

Whiskey
(eredetileg
Cognac)
Abszint
Peychaud's
(és/vagy
Angostura)
kockacukor



New Orleans hivatalos koktéla, valószínűleg 1838-as eredettel. Louisiana, a volt francia gyarmat ekkorra már az USA-hoz tartozik, de a francia hatás megmarad az italokban is, így a Sazerac is francia hatásra és receptúrával születik, konkrétan a Sazerac de Forge et Fils cég Cognac-ját tartják az eredeti összetevőnek. Az európai filoxéra-vész az 1870-es évektől viszont a Cognac forgalmát is súlyosan visszaveti, és még a szimbolikus Sazerac koktélban is átveszi a szerepét az amerikai whiskey (vagy 'rye', ami szó szerint rozs-whiskey-t jelent, de simán a whiskey-re ill. konkrétan kanadai whisky-re is értik).

Léteznek még a fele-fele arányú receptúrák, vagyis a whiskey és Cognac egyidejű használata ebben a 4-összetevős koktélban; de érdekes kipróbálni a Martell Blue Swift-et, ami Martell Cognac amerikai ex-Bourbon hordókból finish-elve, vagyis utánérlelve, amivel egyben hoz eredeti Cognac-os és whiskey-s ízvilágot.

Koktélok között egyedülálló, hogy egyben egy levédett márkanév is, létezik Sazerac Company, Sazerac Rye Whiskey, és újra gyártják a Sazerac de Forge Cognac-ot is.

Blood and Sand



Scotch whisky
édes vermut
Cherry Heering
friss narancs
juice

A Blood & Sand egy klasszikus koktél, melynek receptje 1930-ban jelent meg először Harry Craddock "The Savoy Cocktail Book"-jában, és azóta is a bármenük egyik főszereplője. Nevét egy 1922-es bikaviadal-filmről kapta, és rámutat összetevőire: a „vér” a Cherry Heering, a „homok” pedig a narancslé.



A Whisk(e)y "majdnem koktélok" ...vagy ezek is azok?



Whisky Toddy / Hot Toddy



Scotch Whisky
Citrom
Cukor
(vagy méz)
Forró víz

Opcionális:
Fahéj
Szegefűszeg

A forró-italok ősapja; öreg skótok mesélik, hogy gyermekkorukban a náthát még nekik is így kezelték...a nevét is Robert Bentley Todd, 1809 – 1860 között élt orvoshoz kötik, akitől állítólag a gyógy mód származik. Dr Todd munkássága igazából az ájulások, bénulások területén bontakozott ki, tiszteletére szobrot is állítottak a londoni King's College Hospital előtt.

A receptúra a rum-rajongók számára sem lehet idegen...csak ők úgy hívják, hogy "grog".

Irish Coffee

Irish Whiskey
frissen főzött kávé
barna cukor
tejszín



Mint annyi mindent, ezt az italt is az USA-hoz kötik, ahol is a világotató Staton Deplante, a San Francisco-i Buena Vista Cafe rendszeres látogatója találta volna ki az ottani bártulajdonossal, Jack Koeplerrel, majd ezt Deplante kiadványában megírta, így Amerika-szerte elterjedt.

De igazából ez autentikus ír történet: Joe Sheridan, a Limerick megyében működő Foynes Flying Boat terminal (hydroplán-állomás) éttermének vezetője az 1940-es években ír jellegzetességet akart kölcsönözni kávéjának, ami kellemesen átmelegíti a várakozó utasokat. Mikor kérdezték tőle, hogy ez brazil kávé volt-e, ő tréfásan válaszolt: "Nem, ez ír kávé volt!"



Boilermaker



Whisk(e)y
Sör

Ejtsd bele a whisky-t a sörbe!
Vagy idd külön!

Állítólag vasúti munkások dobták fel így a sörüket az 1800-as években (a gőzmozdonyok víztartályából származtatják a nevet)...bár inkább tűnik ez a modern idők party-rituáléjának.

Ha stout a sör, fele-fele ír krémlikőr és ír whiskey a shot, Irish Shot néven fut.



De túlmutat a fogyasztás a whisk(e)y világon: a Becherovka-sör még jobban passzol!

Az a fránya dugó! Illetve mindenkit érhet baleset!

Single Malt = parafadugó. Aki bontott már régi, ott maradt vagy szándékosan (évekig!) őriztetett parafadugós whisky-t...bizony szembesülhetett a problémával: **a dugó bizony beletört!** Mit lehetett volna tenni:

1. **Megelőzés:** a whisky-t nem tároljuk fekvve, de ha parafa a dugója, akkor **2-3 havonta átforgatjuk**, néhány percre fektetjük, hogy **a dugó nedvesedjen**. Nem szárad ki, nem törik bele nyitáskor.
2. **Óvatos nyitás:** régi palackot úgy kezelünk, mint a hímes tojást! A **dugót milliméterenként mozgatva, ide-oda forgatva**, a legnagyobb óvatossággal húzzuk ki.

Mi a rossz hír: a dugó beletört; mégpedig néha igen rondán, megfoghatatlanul (nem úgy, mint a képen...OK, illusztrációképp én itt szándékosan beletörtem...) ezzel kell valamit kezdeni!

Mi a jó hír: a whisky-nek semmi baja!

Mit kell tenni?

1. A **beletört dugót ki kell valahogy piszkálni**...dugóhúzó, óvatosan, lehet, hogy elkapja...belemorzsalékosodott? ...át kell a whisky-t gyorsan szűrni, kirázni a dugódarabkákat, vissza a whisky-t a palackba! **Új dugót neki!** Honnan? Hát van!
2. Ne tetézzük a bajt, a whisky-t meg kell inni belátható időn belül. Egyébként se jó, ha hónapokig (nem 2-3 hónapig, hanem tovább) **ott áll fél palack:** a whisky így már **oxidálódik, az íze tompul valamelyest**. Szóval dugótól megmentettük, fogyasszuk el!

Az a fránya dugó! Illetve mindenkit érhet baleset!



Mindez képekben:



Az óvatlan mozdulat:
Beletört az átkozott!



Bizony, beletört!
Kiügyeskedem. Ezt még meg
tudtam fogni, kivettem finoman
fogatva-mozgatva. Egyébként
dugóhúzó, vékony pengéjű kés...ha
morzsalékos, átszűröm,
visszatöltöm.



**Whiskysdugót nem
eldobni!** Mindig van otthon
egy marékka! Így csak
kiválasztjuk a megfelelőt...



...és a bajt elhárítottuk!
Most már szépen
elfogyasztjuk...és **legközelebb
óvatosan a dugóval!**
És **forgassuk meg a készleten álló
palackokat, nedvesedjen a dugó!**

Whisky konteók - összeesküvés-elméletek

Azért hívjuk így, mert a jelenség időnként nagyfokú bizalmatlansággal és gyanakvással párosul: csálnak a whiskyvel? Felvizezték? Van benne valami? Esetenként ez sem zárható ki, de a magyarázat rendszerint ennél kevésbé rejtélyes (persze, hogy miből vannak a gagyi whisky-k, whisky-utánzatú, aromás szeszes italok, azt meg nem fejthetjük, de a megoldás ott is egyszerű: ilyeneket sose fogyasszunk!)

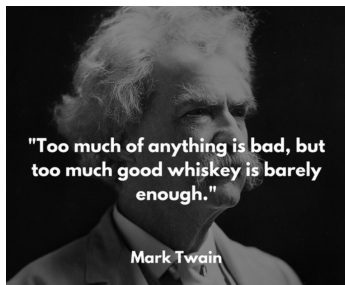
A whisky megfagyhat a mélyhűtőben?

Megfelelő hőmérsékleten minden megfagy. A tiszta etil-alkohol -114°C fokon fagy meg, de a whisky nem tiszta etil-alkohol, hanem, ha úgy nézzük, egy oldat. Maga a friss párlat sem tiszta alkohol, 96% fölé nem is lehet lepárlással menni, mert ott a maradék víz az alkohollal együtt forr, nem tud magasabb szeszfokot a párlat elérni (a folyamat ún. azeotróp, görög eredetű kifejezés: „forralásra nem változik”). A whisky pedig nem is megy ilyen magas szeszfokra: a single malt whisky-t 72-73% szeszfokra párolják le, a Bourbon whiskey lepárlási szeszfokát a törvény korlátozza max. 80%-on, a grain whisky-t is maximum 94%-osra főzik (azért, hogy a párlat ízes maradjon, megőrizze gabonás jellegét). A gabonából visszamaradt ízanyagok, olajok, margarinok szintén jelen vannak a whisky-ben, éppúgy, mint a hordós érlelés során a fából kapott aroma-anyagok. A háztartási hűtők alapesetben -18°C -ra vannak állítva, tapasztalati úton azt mondhatjuk, hogy ott egy 40%-es whisky nem fagy meg. Maga a fagyás sem egy azonnali folyamat: a folyadék először sűrűsödik, viszkózussá válik, majd a benne lévő nem alkoholos, tehát egyéb anyagok kristályosodni kezdenek, összeállnak, de a folyadék nem fagy homogén tömbbé. Még összetettebb a helyzet likőröknél, gyomorkeserűknél, ahol a receptúrában az ízesítő anyagok mellett a cukor is jelen van. Tehát, ha a normál 40%-os whiskynél fagyást, kristályosodást tapasztalunk, akkor az a hűtő a normálisnál jobban hűt, és valahol $-25/-30^{\circ}\text{C}$ -nál tényleg elindulhat ez a folyamat.

Jeget tesztek a whiskyhez, és kis szemcsék válnak ki belőle!?

Mint a mélyhűtős fagyásnál írtuk, a whiskyt nem főzik a lehetséges maximális szeszfokra, szándékoltnan megőrzi a párlat a gabonás jellegét. A jégkockával kapott hirtelen hideg, vagy a palackban lévő, szobahőmérsékletű whisky pl. teraszra, erős fagyba történő kitétele ezeket a gabonaszármazékokat, margarinokat szilárdítja meg, rántja ki a whiskyből, ezek állnak össze szilárd szemcsékké. Az italnak semmi baja, a teraszon átfagyott teli palackot behozva, újra felmelegedve a kis szemcséket tökéletesen szét lehet rázni, oszlatni újra az italban. Épp a jelenség gyakori előfordulásának elkerülésére vetik alá a whiskyt palackozás előtt egy ún. hűtve szűrés (chill filtration) eljárásnak, ami ezeket a gabonamaradványokat kiveszi. Ennek az íze gyakorolt hatása észlelhetetlen, de különleges single malt-okat, hordóerősséggel (cask strength) palackozott whiskyt annak fokozottan tradicionális jellege miatt nem vetik alá a hűtve szűrés eljárásnak, és ezt fel is tüntetik a palackon (non-chill filtered). Viszont ezen whiskyk fogyasztóitól, a whisky-connoisseur-öktől elvárt, hogy tisztában legyenek ezzel a jelenséggel. A laikusabb fogyasztó pedig egy jó bartender-től kap arra magyarázatot, hogy miért véli "szennyezett"-nek a whisky-t vagy a jeget (vagy a poharat)...

Whisky idézetek



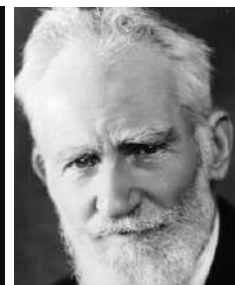
"Too much of anything is bad, but too much good whiskey is barely enough."

Mark Twain



There is no bad whiskey. There are only some whiskeys that aren't as good as others.

— Raymond Chandler —



Whisky is liquid sunshine.

— George Bernard Shaw —

„Bármiből túl sok, az rossz, jó whisky-ből túl sok, az alighogy elég” – Mark Twain, író

„Nincs rossz whisky. Csak vannak olyan whiskyk, amik nem olyan jók, mint mások” – Raymond Chandler, krimiíró

„A whisky folyékony napsütés” – George Bernard Shaw, író



"I may be drunk, Miss, but in the morning I will be sober and you will still be ugly."

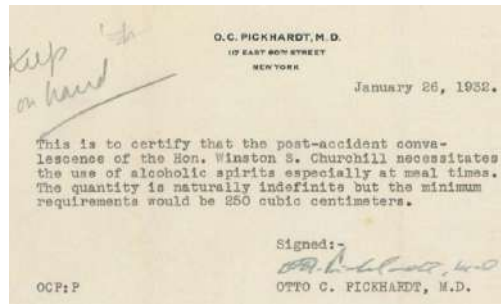


"I only drink WHISKY on days with names that end in 'y'."

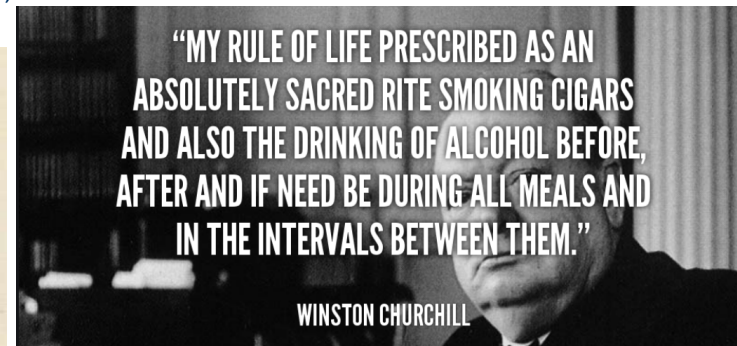
Winston Churchill

„Lehet, hogy részeg vagyok, kisasszony, de reggelre kijózanodom, maga meg akkor is csúnya marad” – mondta Winston, Bessie Braddock szocialista képviselőnőnek, aki megszólta, hogy részeg

„Csak az ,y'-ra végződő napokon iszok whiskyt” Winston Churchill, politikus (angolban minden nap y-ra végződik!)



„Igazolom, hogy Winston Churchill baleset utáni lábadozásához szükséges, hogy szeszes italokat fogyasszon, elsősorban ételek mellé. Korlátlan mennyiségben, de legalább 250 köbcentiméternyit (2,5dl) ” – orvosi igazolás Churchill számára, mikor a szesztilalom idején az USA-ba látogatott



"MY RULE OF LIFE PRESCRIBED AS AN ABSOLUTELY SACRED RITE SMOKING CIGARS AND ALSO THE DRINKING OF ALCOHOL BEFORE, AFTER AND IF NEED BE DURING ALL MEALS AND IN THE INTERVALS BETWEEN THEM."

WINSTON CHURCHILL

„Életfilozófiám úgy írható le, mint a szivarozás és alkoholfogyasztás tökéletesen megszentezett ceremóniája, étkezés előtt és után, és ha szükséges, aközben is, valamint a többi időpontban az étkezések között” – Winston Churchill