

A large, polished copper distillation still stands in the foreground, partially enclosed by a low green hedge. The still has a bulbous base and a tall, narrow neck with a smaller pipe extending from the side. In the background, a long, two-story stone building with a dark thatched roof serves as the distillery. The building features numerous windows with bright red frames. On the right side, a red double door is open, revealing an entrance with a sign that reads "JAMESON". The sky is a clear, bright blue with a few wispy clouds.

Irish 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)

➔ Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach (legfrissebb szabályozás: Irish Whiskey Act 1980) Forgalom a világban:

- Írország területén készült (beleértve Észak-Írországot is)
- malátázott árpából (amihez nem malátázott egyéb gabona is adható)
- fahordóban kell érlelni, minimum 3 évig
- élesztő hozzáadásával erjesztik, maximum 94.8%-osra párolják le
- *jogilag nem kötelező, de a klasszikus Irish Whiskey (mint a Jameson) nem alkalmaz füstös kemencét a maláta szárítása során, és 3x-os lepárlási eljárást használ - vannak példák 2x-es lepárlásra és füstös malátázásra is, de ezek a ritkább esetek*

Top 10 Irish Whiskey - 2018		000 L
1	Jameson Whiskey	65 113
2	Tullamore Dew Irish Whiskey	11 927
3	Bushmills Whiskey	5 799
4	Paddy Whiskey	1 560
5	Kilbeggan Whiskey	1 087
6	Powers Whiskey	1 013
7	Teeling Whiskey	603
8	Redbreast Whiskey	461
9	The Dubliner Whiskey	313
10	Clontarf Whiskey	294

➔ Típusai: Alapanyag: Lepárlás: Ízvilág:

Irish Pot Still Whiskey	nem füstölt malátázott árpa és nem malátázott gabona (min. 30-30% arány)	klasszikus „pot still” rézüstökben, általában 3x	a nem malátázott (nyers) árpa lágy, gabonás fűszerességet és testes krémességet ad a whiskyhez
Irish Malt Whiskey	100%-ban malátázott árpából (ami lehet füstös vagy nem füstös)	klasszikus „pot still” rézüstökben, 2x vagy 3x	a legerőteljesebb ízvilág, lehet füstös is, gazdag, bársonyos textúra, malátás édesség
Irish Grain Whiskey	malátázott árpa és nem malátázott gabona	oszloplepárlóban (column still, Coffey still), 3x (de lehet 2x-es)	általában a leglágyabb ízvilágú, könnyed, illatos
Irish Blended Whiskey	a fentiek házasítása: grain és/vagy malt és/vagy pot still	értelemszerűen is-is	a master blender házasítása által kialakított egyedi karakter

→ Tipikus ízeltérések a Scotch Whiskyhez és a Bourbon Whiskeyhez képest:

- Scotch-hoz: nincs füst, 3x-os lepárlás: selymesen sima íz, nem malátázott árpa (Pot Still): krémes érzet a szájban
- Bourbon-höz: nem erőteljesen karamellás, hanem inkább mézes-vanília (hordóhasználat, hosszabb érlelés), 3x-os lepárlás: selymesen sima íz

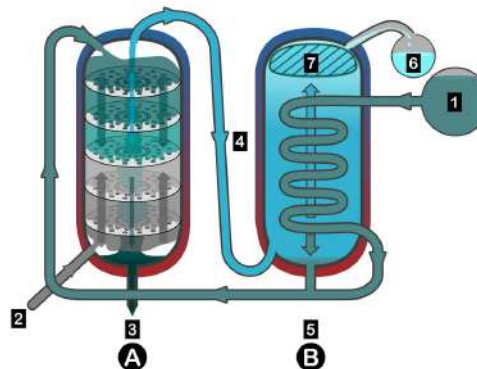
→ Coffey still (patent still, continuous still, folyamatos v. oszloplepárló)

- 1832-ben egy ír korábbi vámtiszt találta fel és szabadalmaztatta
- Az ír whisky-lepárlók nehezen fogadták el, ezért először inkább Skóciában terjedt el, de használata az 1900-as évek elejére mindennaposá vált
- Leglágyabb ízvilágú, könnyed, illatos párlatot desztillál, általában magasabb szeszfokra = grain whisky

→ A Coffey still működése

A. analyser B. rectifier

1. Cefre bevezetése és felmelegítése
2. Gőz bevezetése
3. A kifőzött maradék cefre távozása
4. Az alkoholgőzök felszállása
5. A korán lecsapódott alkoholrészek cefréhez visszavezetése
6. A kész párlat (new spirit)
7. Kondenzátor, amin a párlat lecsapódik



➔ A Jameson lepárlóüstjei

➔ A Cooley oszloplepárlója





→ 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)



→ 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)

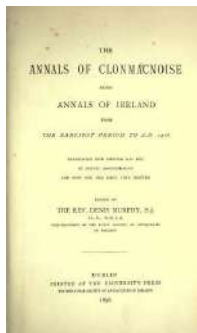
→ Bourbon whiskey érlelése:

- 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

Irish Whiskey története



1405: A whiskey első írásos említése



Head of a clan died after "taking a surfeit of aqua vitae" — Annals of Clonmacnoise (1405-ös ír történésekről 1627-ben kiadott angol krónika számol be egy klánvezér túlzott alkoholfogyasztásból eredő haláláról)

Az írek-skótok között régi vita, hogy ki találta fel a whisky-t:

- Skócia 1494-re hivatkozik – egy adományozó oklevél whisky gyártásához kapcsolódóan
- Írország: 1405 – egy klánvezér halála whisky fogyasztása kapcsán

1600-1700-as évek: A „poitín” (small pot) korszaka



Büntető adóztatás, hatósági tilalmak miatt az ír whiskey-főzés, az akkori skóthoz hasonlóan, főképp illegálisan működött. Kisméretű üstökben, rejtve főzték a whiskey-t és feketén árulták. Természetesen érleletlenül és erősen kérdéses minőségben.

A korszak emlékére jelent meg újra kaphatóan „Poitín”, ami érleletlen, nyers gabonaszeszt jelent, ez az ír „moonshine”



1780: John Jameson és a 3x-os lepárlás



John Jameson skótként érkezett Írországba, nemesi címerének jelszava („Sine Metu” = félelem nélkül) vágott bele a whiskey minőségi megújításába. A nevéhez fűződő és máig alkalmazott 3x-os lepárlással selymes, könnyed ízvilágú whiskey-t készített.

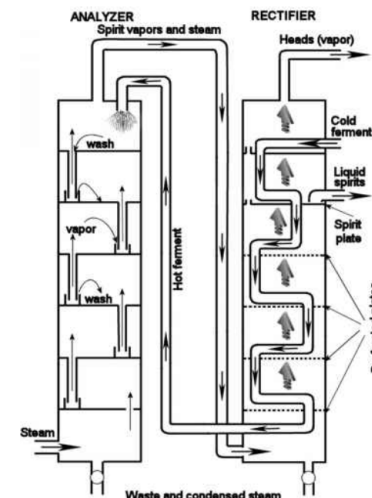


1823: Az első jövedéki törvény



Írországra, éppúgy mint Skóciára vonatkozott az 1823-as, IV. György király által hozott első jövedéki törvény, ami újrászabályozza a whiskeylepárlást, regisztráció és jövedéki adó megfizetése mellett. Adóbevétel a kincstárnak – minőségi whisky a fogyasztóknak!

1831: Az oszloplepárló feltalálása



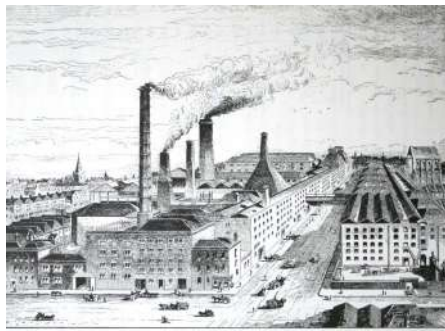
THE COFFEY "PATENT" STILL

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 ill. Írországban a single pot still whiskeykkel

Irish Whiskey története (folyt.)



1800-as évek: Az ír whiskey aranykora



Az 1800-as évek végére az ír whiskey és Dublin vált a világpiac legnagyobb szereplőjévé. A 4 nagy („Big Four”) dublin-i lepárló és a számtalan kisebb az akkori Scotch whisky mennyiségének többszörösét állította elő. A Big Four-ban kettő is Jameson volt: az alapító John Jameson cége, és egyik fia, William által 1822-ben létrehozott William Jameson & Company.



1914-45: Az összeomlás - Az ír forradalom és angol embargó, a két világháború és USA szesztilalom



Az ír forradalom után az Ír Szabadállamra embargót róttak ki a britek, ami a teljes Brit Birodalomból kizárta az ír whiskey-t. Jelentős felvevő piac volt az USA, ahol viszont az 1920-33 közötti szesztilalom törte derékba az ír whiskey forgalmát. A két világháború sem segített természetesen...
Az 1887-ben regisztrált 28 írországi lepárlóból 1970-re mindössze kettő maradt életben:
- a Midleton Distillery, a Jameson lepárlója
- és az Old Bushmills Distillery Belfastban
Ráadásul mindkettő egy kézben: az összeomlás következtében kényszerből létrehozott Irish Distillers Ltd vállalat tulajdonában

1988: A Jameson megmenti az ír whiskey-t



Az Irish Distiller-t 1988-ban a Pernod Ricard vásárolta meg, és a Jameson 3x-os lepárlásán alapuló egyedi, selymes ízre építve, a Scotch-hoz és Bourbon-höz képest egy 3. utat hirdetett meg a whiskeyfogyasztásban, máig tartó, szárnyaló sikerrel!



2010: új aranykor? Új és újranitott ír lepárlók



A Jameson sikerére építve megindult az „Irish Whiskey Renaissance” (újzásületés).
2019-re 25 ír lepárló nyitott meg vagy nyitott újra, és hasonló számú további lepárló van építés vagy tervezés alatt.
Az ír whiskey exportérték átlépte az 1Md Euro-t, ami még távol van a Scotch 4.7Md GBP (kb. 5,6Md Euro) értékétől, de azért...

Irish Whiskey Drinks



Irish Coffee

Irish Whiskey
frissen készített kávé
barna cukor
tejszín



Mint annyi mindent, ezt az italt is az USA-hoz kötik, ahol is a világutazó 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!"

Az Irish Whiskey-hez kevésbé kötődik nagy whisk(e)y-cocktail születése, mint a Manhattan (rye, Bourbon) vagy a Rusty Nail (Scotch)...talán a **Tipperary** (egy Manhattan-verzió Green Chartreuse-el és Irish Whiskey-vel), de természetesen készíthetjük a tradicionális koktélokot Irish Whiskey-vel is, pl. remek Old Fashioned vagy Whisky Sour készül Jameson Black Barrel-el!



Jameson, Ginger & Lime

Talán nem túlzás mondani, hogy egy új klasszikus született! Egyszerű, frissítő, jó ízű; készíthető a normál gyömbér üdítővel, de ginger beer-el az igazi! A gyömbérsör erőteljes csípőssége jól harmonizál a Jameson selymességével! Kedvencünk!



Jameson on the Rocks

Vagy ne is bonyolítsuk a dolgot!