

Single Malt Scotch Whisky

STRATHISLA DISTILLERY

1786



Whisky vs. Scotch

- Európai (általános) szabályozás: 110/2008/EK rendelet
- Bármilyen whisky (alapszabály): gabona alapú, min. 3 éves érlelést kap 700L-nél nem nagyobb fahordóban, nem szabad édesíteni vagy ízesíteni (tehát cukrot vagy aromákat hozzáadni)

Whisky fajták	Skót (Scotch)	Ír	Amerikai (Bourbon)	Kanadai
Írásmód	whisky	whiskey	whiskey (kivételekkel)	whisky
Tipikus gabona	árpa (malátázott árpa)	árpa	kukorica	rozs
Lepárlások száma	2 (lepárlóüst és lepárlótorony)	3 (lepárlóüst és lepárlótorony)	1 (lepárlótorony)	1 (lepárlótorony)
Minimum érlelés	3 év tölgyfa hordóban	3 év fa hordóban	2 év ("straight") (kiégetett, új tölgyfa hordóban)	3 év fa hordóban
Ízvilág	nagyon változatos (pl. gyümölcsös = Speyside; füstös = Islay)	könnyed, selymes, nem füstös	vaníliás, karamellás	enyhe, lágy, citrusos, vaníliás, gyümölcsös,

Forgalom a világon:

Whisky Categories	ezer L-ben 2021
Scotch Whisky	915 969
US Whiskey	546 100
Canadian Whisky	277 565
Japanese Whisky	152 340
Irish Whiskey	126 171
International Whisky	2 018 145
Indian Whisky	1 934 026
Other Whisky	300 884
Local whisky	2 234 911
TOTAL Whisky	4 253 056

A világ éves szeszestital forgalma 24,5Md liter, amiből a whisky a legnagyobb nemzetközi kategória, a 4,3Md L-el 17,4% részesedést képvisel

Whisky vagy whiskey?

- A whisky megnevezés eredete az ősi kelta „uisge-beatha” (latinul „aqua vitae”, azaz az „élet vize”) kifejezés, amivel illették az első párlatokat általában (ugyanaz a francia „eau de vie”)
- Az „e” betű kérdésre a válasz a skót és ír kelta (gaelic) nyelv eltérő írásmódjában, illetve annak angollá alakulásában keresendő. Az amerikai whiskey „e”-vel való írása feltehetően az első ír telepesek révén alakult ki
- Milyen kivételek vannak?
 - Skóciában: mind whisky
 - Írországban: mind whiskey (e-vel)
 - USA-ban: általában whiskey (e-vel), kivétel Maker’s Mark, George Dickel, Old Forester – ezek whisky-k
 - Kanadában és a világ többi részén: whisky
- Hogy hívják még a whisky-t? Mik a szinonímák?
 - Skóciában: „Scotch”; USA-ban: „Bourbon”; Kanadában: „Rye” (utalva a rozsra, mint tradicionális alapanyagra)
 - „Dram”: egy adag whisky Skóciában (nincs pontos mértékegysége, rendszerint egy jókora töltés)
 - „Moonshine” (vagy „white lightning”): az érleletlen, nyers gabonaszesz (eredetileg az illegálisan főzött whiskey-t hívták így, főképp az USA-ban); az íreknél "poitín" névre hallgat

Single Malt vs. Blend

Single Malt Whisky

1. Malátázás

Árpát vízbe mártva csíráztatják, majd megszárazítják (tőzefüsttel vagy zárt tűzterű kemencében)

2. Őrlés

A malátázott árpát daraszerű finomságúvá őrlik

3. Cefrőzés

Forró vízzel a gabona íz- és cukortartalmát kimossák

4. Erjesztés

Élesztő hozzáadásával beindítják a cefre forrását (a végeredmény kb. 7-8% alkoholfokú folyadék)

5. Lepárlás (2X)

Klasszikus, réz lepárlóüstön; 1. lepárlás után 20%, 2. lepárlás után 72-73% alkoholfokú szesz az eredmény

6. Érlelés

Tipikusan tölgyfahordóban (jellemzően volt Bourbon whiskys ill. volt sherry boros hordóban), minimum 2 vagy 3 évig

Grain Whisky

1. Malátázás

Valamennyi malátázott árpa szükséges a grain whiskyhez is

2. Őrlés

A malátázott árparészt és egyéb gabonát (búzát, kukoricát) daraszerű finomságúvá őrlik

3. Főzés

A nem malátázott gabona daráját előfőzik

4. Cefrőzés

Forró vízzel a gabona íz- és cukortartalmát kimossák

5. Erjesztés

Élesztő hozzáadásával beindítják a cefre forrását (a végeredmény kb. 7-8% alkoholfokú folyadék)

6. Lepárlás (1x)

Lepárlótoronyban végzett lepárlás Magasabb, 94% alkoholfokú szesz az eredmény

7. Érlelés

Tipikusan tölgyfahordóban (jellemzően volt Bourbon whiskys ill. volt sherry boros hordóban), minimum 2 vagy 3 évig

Blended Whisky

+Házasítás

A Single Malt és Grain Whiskyket a Master Blender tudatosan, új ízvilágot teremtve, ill. azt megőrizve házasítja

A csírázás hatására a keményítő cukorrá alakul

Az élesztő beindítja a cefre forrását

A cukor alkohollá alakul

A lepárlás koncentrálja az alkoholt

Single Malt Scotch Whisky - 1. Malátázás

- Az árpa nem közvetlenül cukrot tartalmaz, hanem keményítőt
- A keményítő a növények raktározott tápanyaga, kémiai képlete: $(C_6H_{10}O_5)_n$
- A gabonafélék csírázásakor olyan enzim – diasztáz – keletkezik, amelyik képes a gabonában levő keményítőt cukrokká, maltózzá és dextrinné lebontani, amit azután az erjesztőgombák alkohollá tudnak alakítani
- A nem árpa-alapú whisk(e)k-nél is rendszerint szerepet kap az árpamaláta: katalizátorként indítja be az erjedést. Másféle gabona malátázása (pl. rozs) is előfordul, de nem tipikus (még):
 - Pl. egy klasszikus, magas kukorica tartalmú amerikai receptúra: 80% kukorica, 8% rozs, 12% árpamaláta
 - A Four Roses kétféle receptúrája: „E” 75% kukorica, 20% rozs, 5% árpamaláta; „B” 60% kukorica, 35% rozs, 5% árpamaláta
 - Rabbit Hole Heigold Straight Bourbon Whiskey az alap kukorica mellett német, malátázott rozst tartalmaz, a pontos „mash bill”: 70% kukorica, 25% malátázott rozs, 5% malátázott árpa
- A malátázás a gabonamag "becsapása": a vízbe mártással elhitetjük vele, hogy a talajba került, csírázni kezd, a csíra táplálására a keményítő cukorra alakul; de amikor a cukor már megvan, de a csíra még nem kezd el fölhasználni: megszáritjuk, ezzel megállítjuk a folyamatot → kész a maláta!



Árpamaláta a csírázást követően



Hagyományos "floor malting"

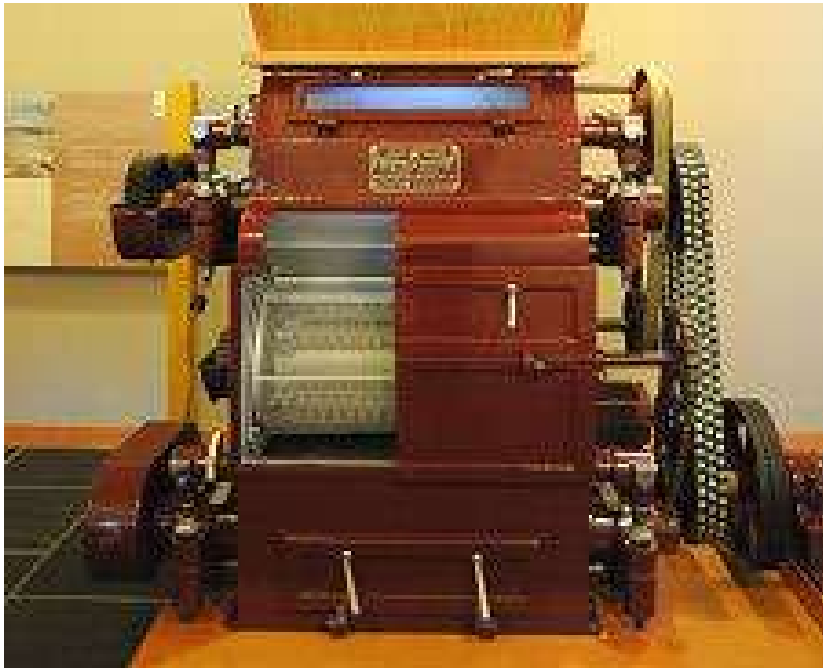


Modern malátázás



Single Malt Scotch Whisky - 2. Őrlés

- A szárítás során dől el, hogy a whisky füstös lesz-e vagy sem; ha a lyukacsos, nyílt tűztér fölött a malátát átfüstölik (tőzegfüsttel), akkor igen = pl. Islay whisky-k ; ha a szárítás zárt tűztér fölött végzik, akkor nem = pl. Jameson
- A "kiln"-ben (teremnyi kemencében) megszáritott árpát megőrlik ("mill", vagyis malom a neve az eszköznek, hagyományosan ezek inkább nagyméretű darálók voltak...ma már lehet, hogy nagyobbak, minet egy malom...)
- Nem malátázott gabonánál (pl. a Bourbon whisky-nél a kukorica, a Grain whisky-nél a malátázott árpán kívüli egyéb gabona, búza, kukorica) szárítás nincs, de őrlés van...majd a Grain whisky-nél ezt "főzik" (Cooking), hogy a gabonarostokat lazítsák, az erjesztésre előkészítsék
- Az őrlemény, a "grist" nem lehet túl finom, nem olyan mint a liszt; inkább dara finomságú



A The Glenlivet hagyományos "mill"-je (már csak múzeumban!)



A "grist"



Az Aberlour "mill" ...olyan elefántnyi jószág



Single Malt Scotch Whisky - 3. Cefrőzés + 4. Erjesztés

- A megőrölt "grist" a "**mash tun**"-ba kerül, forró vízzel kimossák az ízanyagait és cukortartalmát (a cukor, ugye, a csírázás során a keményítőtől már átalakult!)
- A folyadékot leszivattyúzzák, a "**washback**"-be kerül; a visszamaradt őrlemény a "**draff**", állati takarmányozásra használják
- Az erjedés (a fermentáció), a cukor alkohollá alakulás **élesztő** hatására indul be
- Az élesztő egy **gombaféle** (latin: *Saccharomyces*), összetétele: víz, fehérje, ásványi anyagok, zsiradék, szénhidrát, vitamin, enzim; drapp színű, frissen rugalmas tapintású, jellegzetes ízű és szagú...a distillers' yeast zsákos granulátum formában érkezik
- Az erjedés, forrás (**fermentáció**) hőhatással és széndioxid-fel szabadulással jár, a cukorból alkohol keletkezik: $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2$
- A széndioxid (CO_2) felfogható, így a whiskygyártás igazi "**zöld-technológia**" → Distillery Manager: "A "draff"-t megevő tehéneknek már nagyobb a környezet-terhelése "biogáz" formájában, mint a lepárlónknak!" - mondta a kolléga!

A The Glenlivet "washback"-jei, itt történik az erjesztés; a hagyományos fa tartályok a járófelülettől kb. mellig érnek, de lefelé még vagy 3 ember magasak!



A "mash tun" a The Glenlivet-nél (ez viszont nem múzeum!), óriási, kb. 100.000L-es tartály



Élesztő, granulátum formában



Az éppen forrásban lévő cefre ("wash")



Single Malt Scotch Whisky - 5. Lepárlás

A két módszer

- Tradicionális rézüst ("pot still") = Single Malt
- Oszloplepárló ("column still"; "Coffey still") = Single Grain / Bourbon

Miért rézből készülnek az üstök/lepárló berendezések?

1. Jó megmunkálhatóság; könnyebb volt rézből üstöket készíteni
2. Jó hővezetőképesség; a hő szétterül, kevésbé ég le benne a cefre
3. A réz ionok lekötik a lepárlás kénes vegyületeit; jobb párlat készül

Számoljunk le a romantikus illúziókkal: az illegális, házi lepárlás 200 éve véget ért Skóciában! A szükség hozta barkácsolmány sosem produkált minőséget; ma sem tenné!

Ez ma így megy: tradicionális technológia + modern, precíz kontroll minden lépésnél; az eredmény: kiváló minőségű, jellegzetes ízvilágú párlat (The Glenlivet Distillery)



A **Strathisla Single Malt Distillery** klasszikus réz lepárlóüstjei

- Szakaszos/batch lepárlást végez
- 2x-es lepárlás
- "Wash still" és "Spirit still" párokban működnek az üstök



Rabbit Hole Distillery (Louisville, Kentucky)

Bourbon whiskey oszloplepárló-ja

vs.

- Folyamatos lepárlást végez
- A Coffey-still működési elvét követi



Single Malt Scotch Whisky - 6. Érlelés

Az érlelés szerep kettős:

1. A fából íz- és aroma-anyagokat, színt kap a whisky (a Bourbon mindig kiégetett, új hordóban; Scotch/Irish rendszerint használt, ex-Bourbon, ex-Sherry hordókban érlel)
2. A fa porózussága egyrészt kiengedi azon illékony alkoholféleségeket, amik a még oly gondos lepárlás során is a párlatban maradtak (vagyis tisztul, nemesedik); másrészt a környezetből további aromákat vesz fel, pl. a tengerparti raktárban érlelt whisky-ben megjelenik egy enyhe sósság

A The Glenlivet hagyományos, kőből rakott, alacsony "Dunnage" raktárai

vs.

A Jameson nagy kapacitású raktára: 1,2 millió hordót tárolnak így!



Scotch Malt Whisky értékelése: 6 javasolt módszer



1. **Whisky régiók:** Skócia 4 whisky-régiójában markánsan eltérő stílusú single malt whisky-ket készítenek, és ezen belül az egyes lepárlóknak is megvan a saját ízvilága
2. **Tasting notes-ok:** A minőségi, márkás single malt whisky-k világában az értékelés rendkívül szubjektív, a „tasting notes”-ok szóhasználatában keveredik a szakzsargon és teljesen egyéni kifejezések hosszú sora
3. **Charles Maclean:** Az összehasonlító értékelésre fejlesztették ki az ún. Whisky Wheel-t – az ízeket és aromákat leíró „whisky kereket”
4. **David Wishart:** Tudományos alapokon nyugvó technika „Cluster Analysis” (Csoportelemzés) és a „Principal Component Analysis” (Főkomponens-analízis), amelyeket a single malt whisky-k értékelésére is felhasználtak
5. **Honnan jönnek az ízek?:** Az ízeket a whisky az alapanyag malátázott árpától, a malátázás módjától, a lepárlás technikájától és az érleléstől, hordóhasználatától kapják
6. **Jim Murray (The Whisky Bible):** 100 pontos értékelőrendszert használ: illat, íz, lecsengés, harmónia

(Személyes megfigyelés: Ha valakinek könnyen bementett egyetlen kedvence van, az csak egyetlen jelenthet: nem tud eleget a whisky-kről ill. még nem ivott eleget!)

1

Skót whisky régiók és jellemző ízviláguk – a klasszikus kategorizálás

Előnye: az alapokat és a Scotch Malt whisky változatos világát megmutatja

Hátránya: korlátos és kissé idejét múlt
pl. füstös whisky nem csak Islay
pl. hol legyen a Scapa vs Highland Park
(mindkettő Orkney, de markánsan eltérőek)

Highland:

Erőteljes, robosztus

Tölgyfás, fűszeres

Testes, ízes

Az „ősz” whiskyjei

Islay:

Erősen füstös

Ízes

Enyhén sós

A „tél” whiskyjei



Speyside:

A legtöbb lepárlóval rendelkező régió

Gyümölcsös (de két markánsan eltérő típus):

- Selymes, citrusos, mézes
(The Glenlivet/Glenfiddich)
- Krémes, mazsolás, csokoládés
(Aberlour/Macallan)

Főképp Bourbon-
hordós érlelés

Főképp sherry-
hordós érlelés

A „nyár” whiskyjei

Lowland:

Illatos, virágos

Könnyed

Az egyetlen 3x-os lepárlást végző
distillery: Auchentoshan

A „tavasz” whiskyjei

Tasting notes-ok: nose-palate-finish; illat-íz-lecsengés



Master of Malt

Nose: Quite big and well-rounded. There are notes of chewy sultanas and Sherried peels, barley sugars and toasty cereals with petals and apple blossom. A touch of fudge and gentle wisps of smoke.

Palate: Full and rich with notes of chewy, tannic oak. Manuka honey and walnut with Cox's apples and orange peels. Cut herbs - fennel and spearmint.

Finish: Long and dry with a spicy oak note.

Whisky Exchange

NOSE: Dark chocolate and glacé cherries, with apple and creamy vanilla-infused crème brûlée.

PALATE: Thick and fruit, with cream, stewed apple, candied orange and sweet vanilla.

FINISH: Dry, with lingering spice.

FLAVIAR

Nose: Rich fruit aromas, rose garden, sweet oakiness, pine and mint chocolate, barley sugars, nuttiness, honey, toffee and coconut.

Palate: Sweet oranges, gentle spice, fennel and spearmint. tannic oaky notes, malty sweetness and nougat.

Finish: Long steady finish, with a spicy oak and moist raisin notes.

www.theglenlivet.com

Nose: Rich fruit, toffee

Palate: Balanced, bursts of sweet orange, ripe citrus, winter spice

Finish: Long, with raisins and spice

A The Glenlivet 18YO példája illusztrálja, hogy ugyanazon whisky-t hányféleképp lehet jellemezni, milyen szavakkal lehet leírni.

A megfogalmazás néha könnyű: az ember kóstol és mondja, ami eszébe jut; de néha nehéz az érzékelt ízt-aromát szavakkal kifejezni.

Egy javasolt módszer:

1. A whisky-t **gyümölcsösség** és **fűszeresség** szerint megközelíteni, majd a két kategóriát még ketté osztani
2. A gyümölcsösség lehet:
 1. **Friss gyümölcs:** citrusok; friss alma, körte, őszibarack; trópusi gyümölcsök, mangó, kókusz, ananász
 2. **Aszalt gyümölcs:** mazsola, aszalt szilva, más aszaltványok, füge; kandírozott gyümölcsök
3. A fűszeresség lehet:
 1. **„Meleg fűszer”:** ideérve a mézet, vaníliát is; karamell, fahéj, szegfűszeg, kakaó, csokoládé; a diós-mogyorós aromák
 2. **„Borsos fűszer”:** gyömbér, borsos pezsgés/csípősség, a tölgy tanninja/csersava, a cserzett marhabőr, a fermentált dohány; a gyógynövényes jelleg, menta és ánizs, és végül nagyon egyedi – a füst
4. Talán korlátos, kevésbé költői; de egyszerű, mint a 2 x 2:

A The Glenlivet 18YO: Aszalt gyümölcs / Meleg fűszer

3

Whisky Wheel

Először a **Scotch Whisky Research Institute** alkotta meg 1978-ban, iparágon belüli, szakmai célokat szolgált; a **new spirit** és a kész, érlelt **whisky** értékelésére (értékelő jelzőket és az ízhibák leírását is tartalmazta)

Charles MacLean, a **Whisky Magazin** szakírója 1992-ben átalakította, a **fogyasztók számára használhatóvá** tette a „kereket”. A 8 ízcsoport 1-6 tagja a lepárlás, 7-8 tagja az érlelés hatását mutatja.

Az ízek és aromák észlelése és főleg leírása, jellemzése **nagyon személyes, saját emlékekhez kötődnek** – a „whisky wheel” egy példa, **alkosd meg a sajátodat**, és értékeld a whisky-ket a saját szavaiddal!

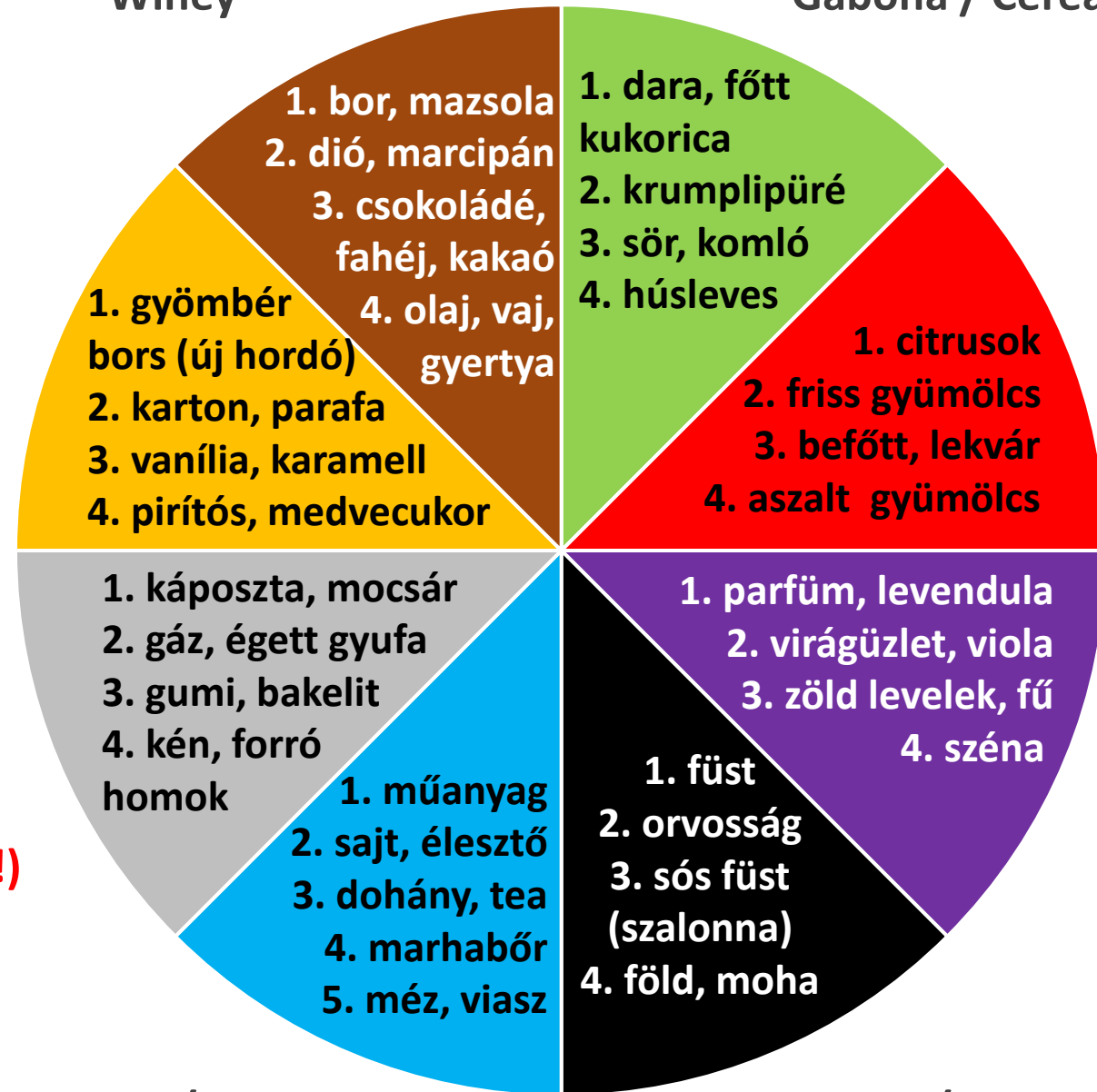
Kénes / Sulphury (kellemetlen!)

Sherry hordók /
Winey

Gabona / Cereal

Bourbon
hordók /
Woody

Gyümölcs /
Fruity



Szeszes / Feinty

Füstös / Peaty

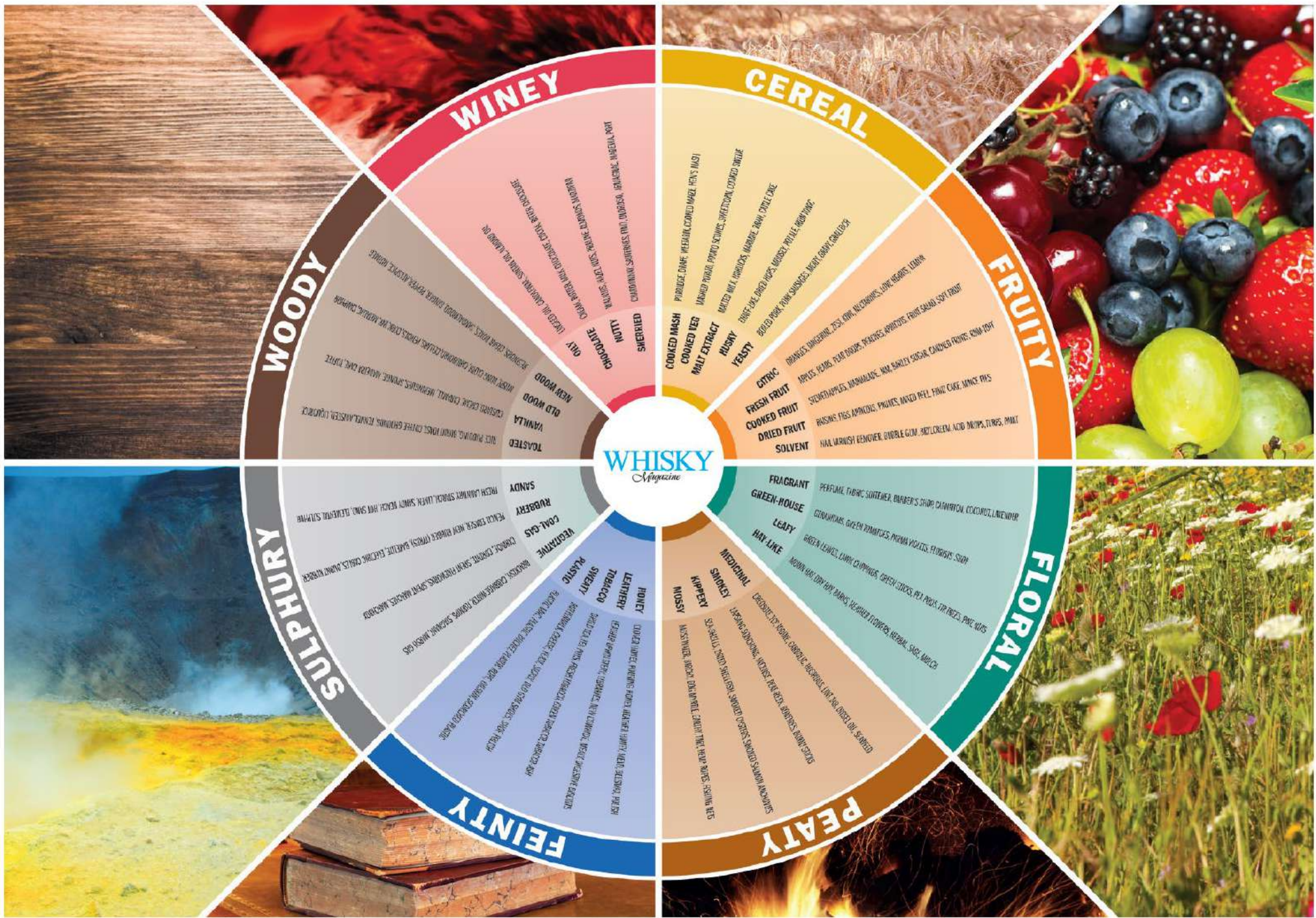
Whisky Wheel

Charles MacLean
eredeti Whisky Wheel-je:

A lényeg, hogy minden whisky-t egy szisztematikusan azonos rendszerben, adott, konkrét aroma vagy ízprofil mentén, annak intenzitását keresve, megfigyelve lehet megítélni



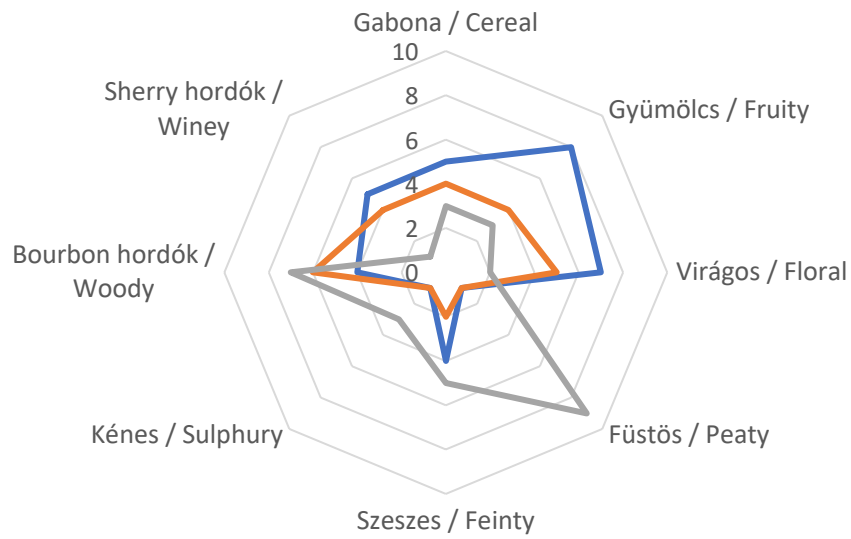
...és az eredeti Charles MacLean



A „Whisky Wheel” használata: illat- és ízaromák intenzitása szerint értékelt és rajzolt „pókhálók”

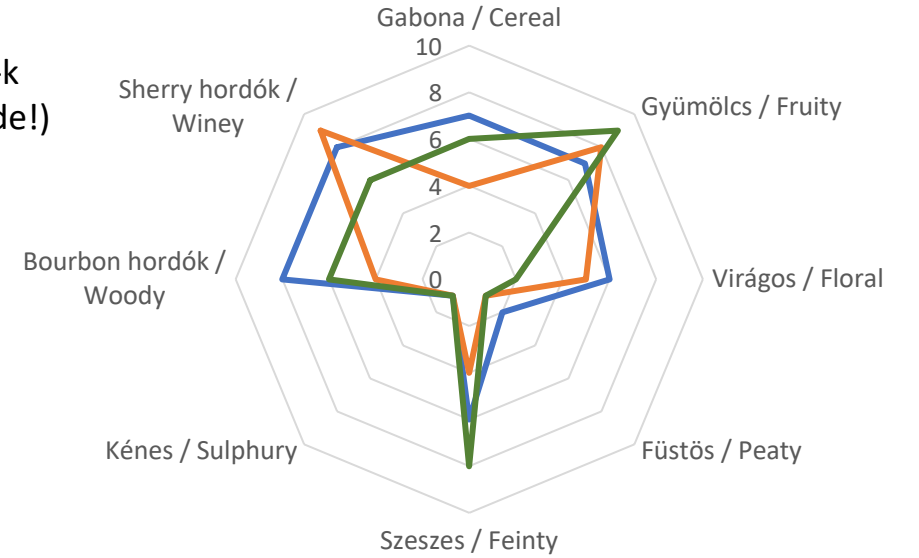
Eltérő ízvilágú whisky-k

- The Glenlivet
- Glenfiddich
- Laphroaig



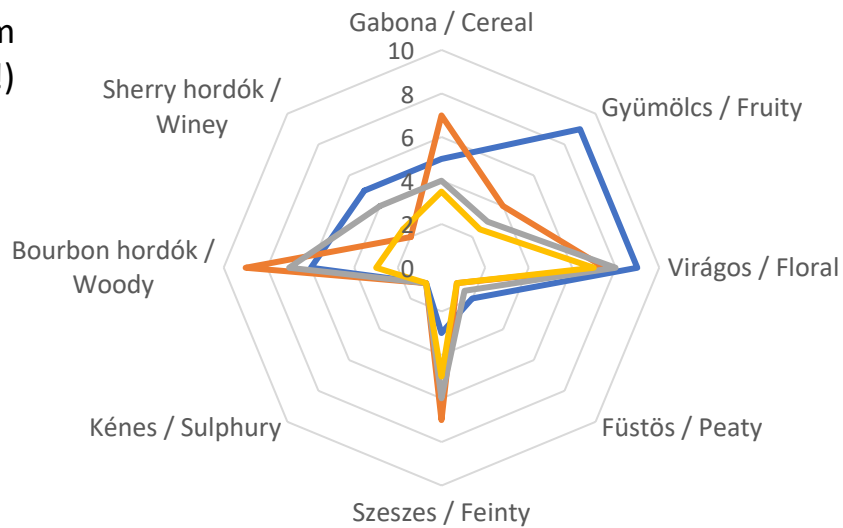
Hasonló ízvilágú Speyside-i whisky-k (a sherry-s Speyside!)

- Longmorn
- Aberlour
- Macallan



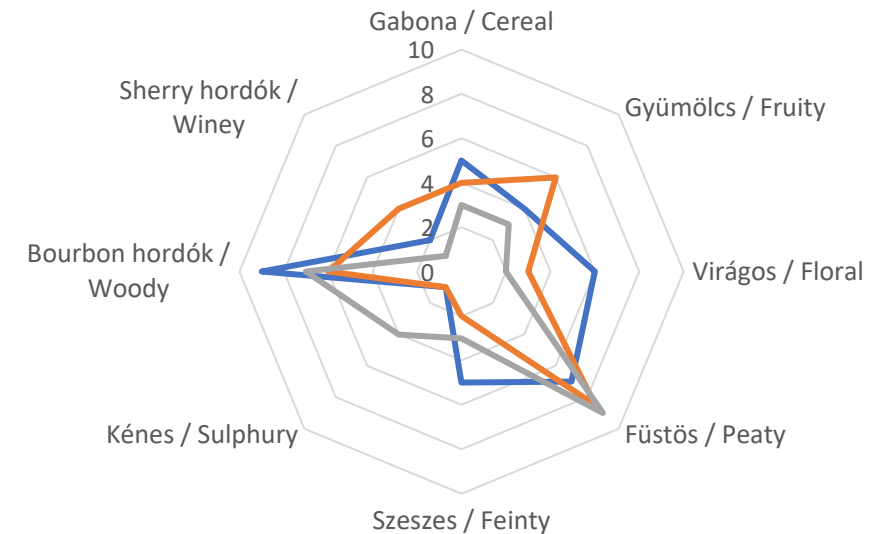
Hasonló ízvilágú Speyside-i stílusú whisky-k (a Bourbon hordós Speyside! És nem mind Speyside-i!)

- Strathisla
- Scapa Skiren
- Glenmorangie
- Glen Grant



Hasonló ízvilágú füstös whisky-k (nem mind Islay!)

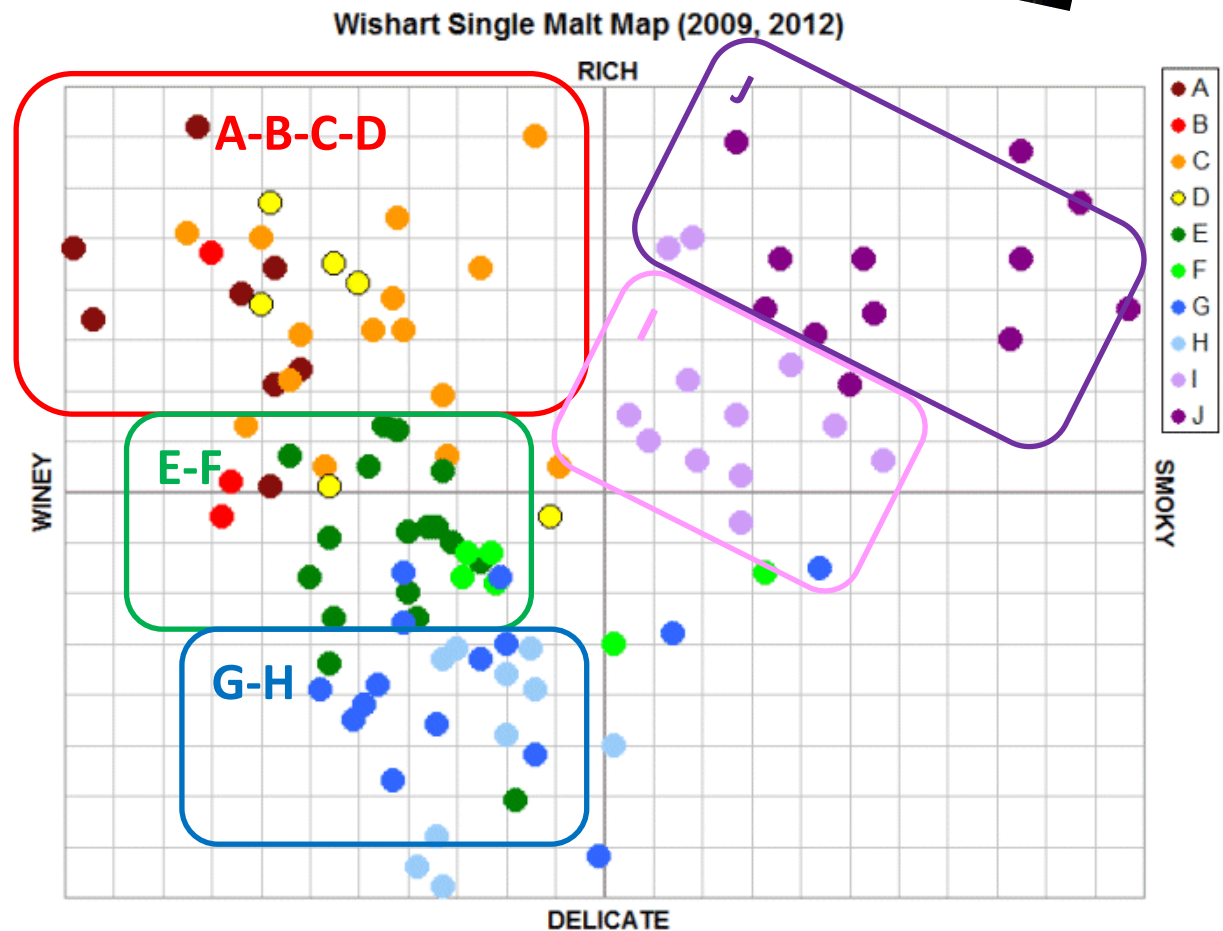
- Scapa Glansa
- Lagavulin
- Ardbeg



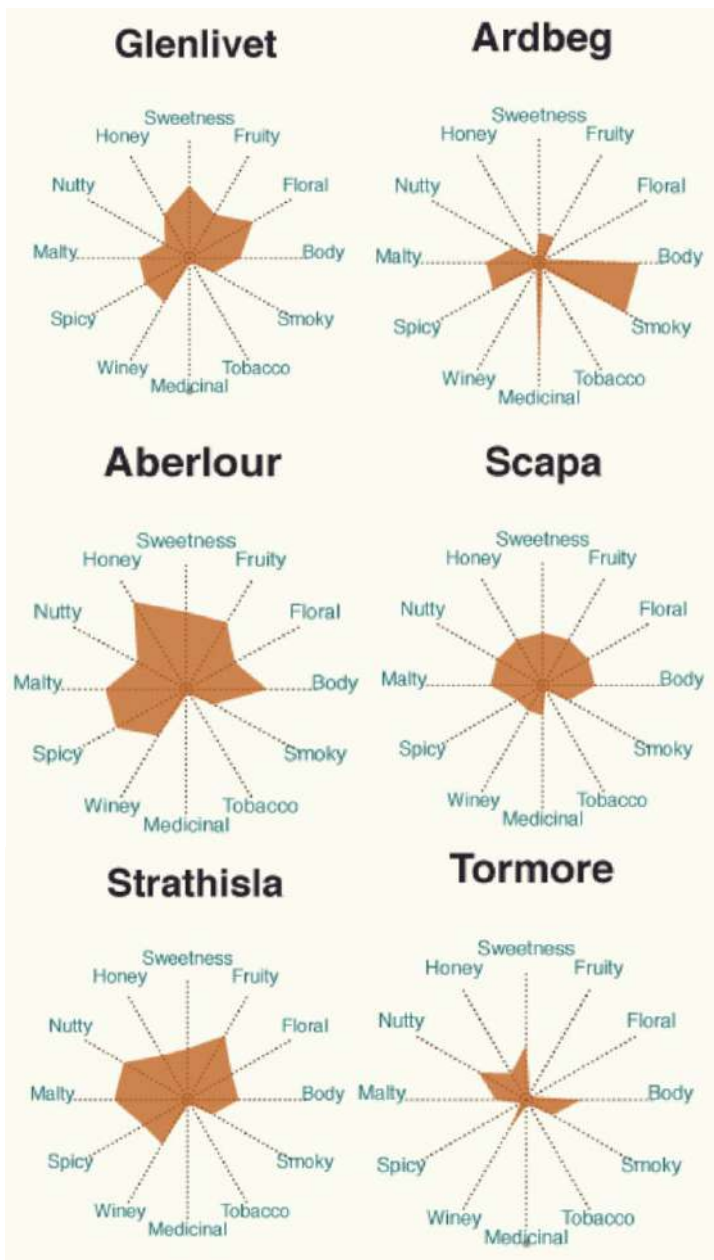
Dr. David Wishart: Whisky Classified című könyve

„Cluster Analysis” (Csoportelemzés) és a „Principal Component Analysis” (Főkomponens-analízis)

- A whisky „tasting notes”-okból 500 aromára és ízvilágra vonatkozó kifejezést gyűjtött ki és rendszerezett 86 különböző single malt whiskyról
- 12 ízjellemzőre egyszerűsítette az egyedi kifejezéseket: Body (Light-Heavy), Sweetness (Dry-Sweet), Smoky (Peaty), Medicinal (Salty), Feinty (Sulphury), Honey (Vanilla), Spicy (Woody), Winey (Sherry), Nutty (Oaky-Creamy), Malty (Cerealy), Fruity (Estery) and Floral (Herbal) – ezeket 0-4-ig bepontozta
- 10 csoportot, azon belül 5 főcsoportot hozott létre
 - **A-B-C-D**: Testes-erőteljes, édes, sherry-s: **Aberlour** és **Longmorn**
 - **E-F**: Közepesen testes, közepesen édes, gyümölcsös, mézes és/vagy fűszeres: **The Glenlivet**, **Glenburgie**, **Strathisla**, **Miltonduff**
 - **G-H**: Könnyed, édes, finom / aperitif-jellegű, virágos: **Scapa Skiren**
 - **I**: Közepesen testes, közepesen édes, erősen füstös, diós, fűszeres: **Scapa Glansa**
 - **J**: Testes-erőteljes, nagyon füstös, száraz, szúrós
- Ezen csoportokba oszthatóak a Single Malt whisky-k



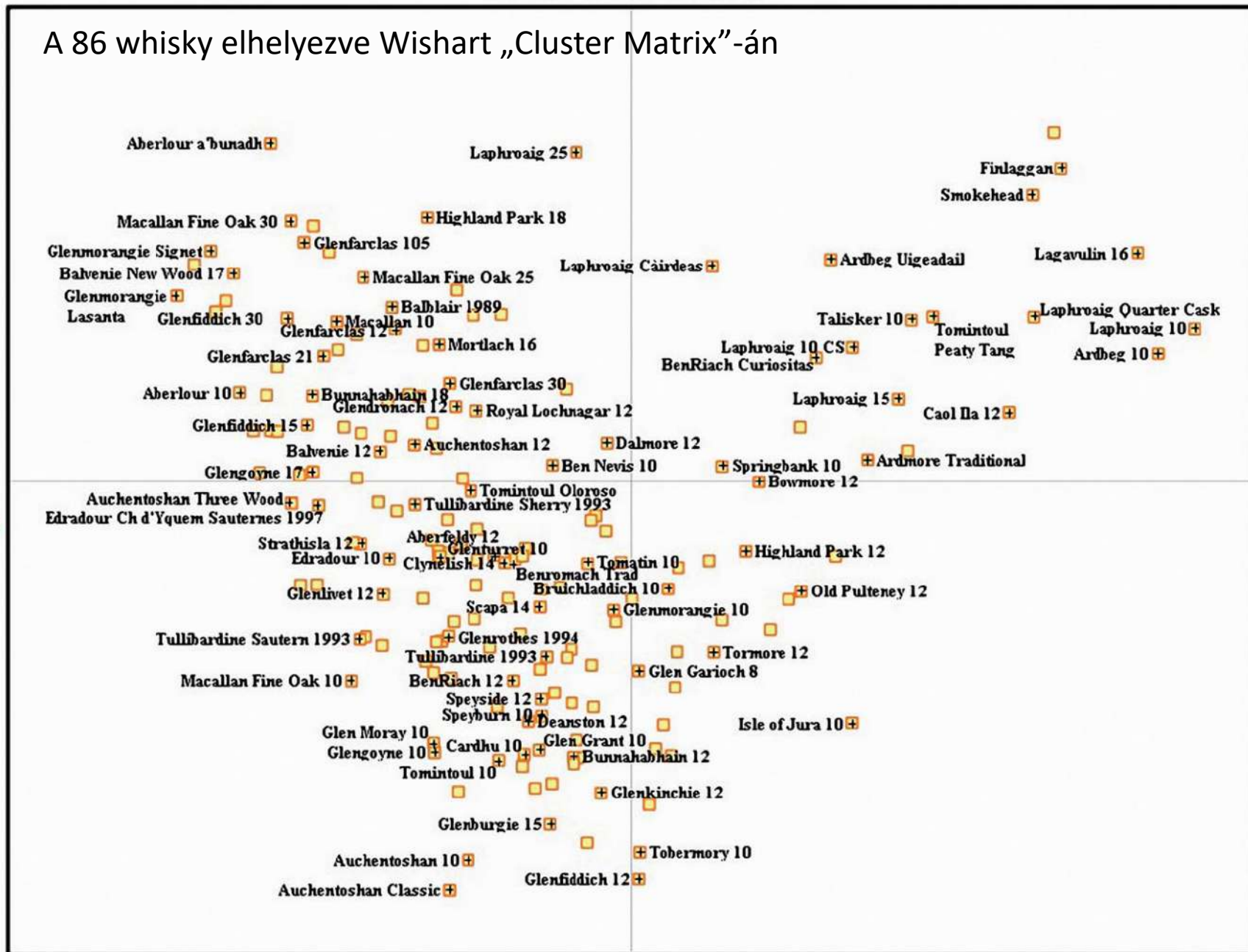
Wishart pontozása grafikusan megjelenítve 6 példán



Rich Full Bodied

A 86 whisky elhelyezve Wishart „Cluster Matrix”-án

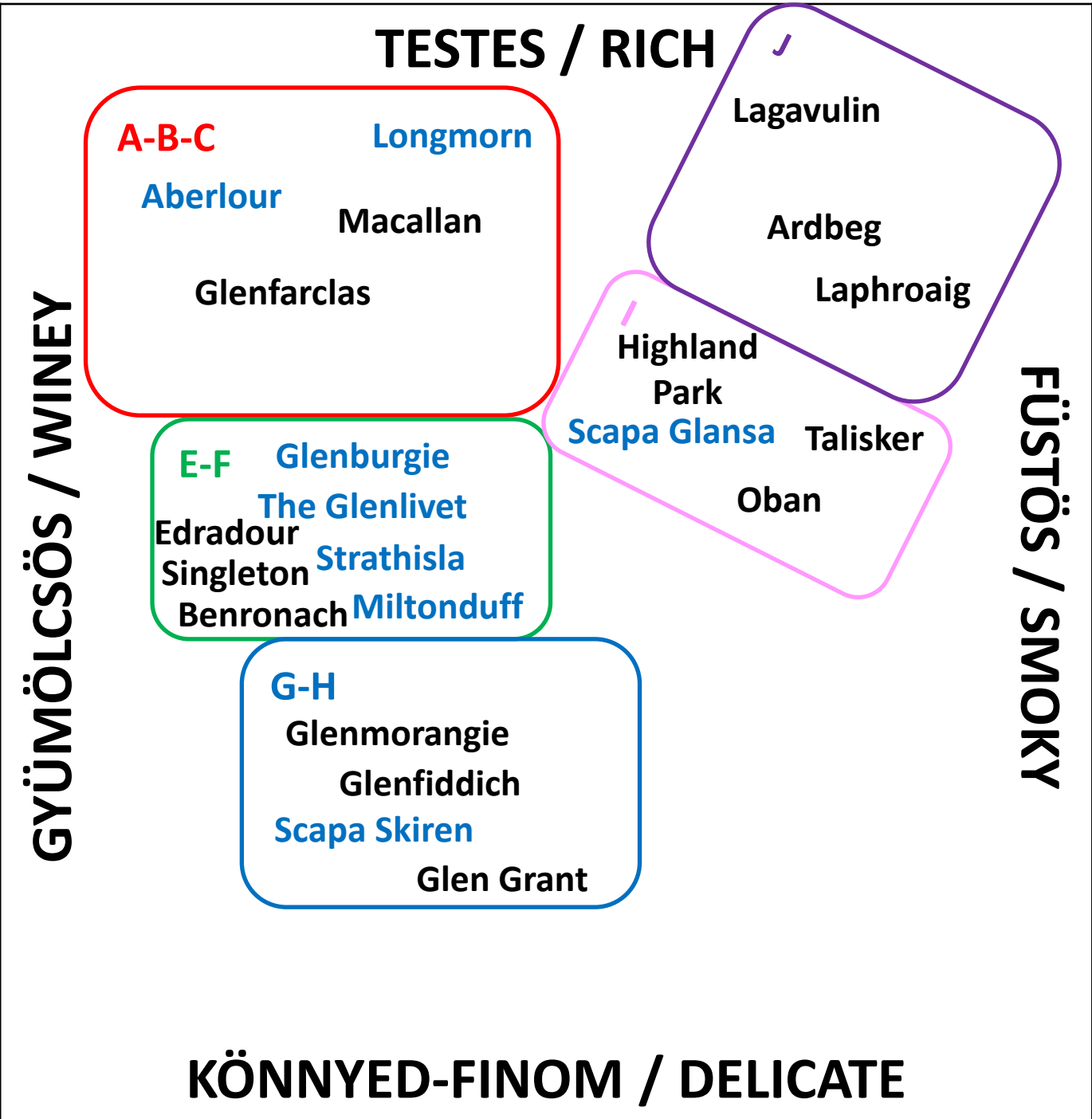
Winey Fruit Cake



Peaty Smoky Pungent

Delicate Fresh Floral

lepárlóüst
 alacsony,
 hasas
 keksz/biscuit
 krémes
 meleg fűszerek
 aszalt gyümölcs
 Sherry
 hordó
 csokoládé
 diós
 karamell
 Bourbon
 hordó
 vanília
 friss gyümölcs
 citrusok
 virágos
 illatos
 nincs füst
 malátázás tőzegfüst nélkül



gyógyszeres
 tőzeges, erős füst
 erős fűszerek
 dohány
 enyhe füst
 finish-elés Islay-
 hordóban
 (korábban füstös whisky volt benne)
 gyömbér
 tölgyhatás /
 új hordó
 száraz
 borsosság
 érlelés
 tengerparti
 raktárban
 (értelemszerűen igen jellemző a „szigeteki” whiskykre)
 sósság

Single Malt Whisky – Honnan jönnek az ízek?

Single Malt Whisky – Honnan jönnek az ízek?


1. Az **alapanyagból** és a **malátázásból**: malátázott árpa; fő különbség, hogy tőzefüstön szárítják-e ill. hogy mennyire füstölik át
 2. Az **erjesztési és lepárlási** technológiától: milyen élesztőt használ, milyen formájú az üst, milyen az elő- és utópárlat elválasztás
 3. Az **érleléstől és hordóhasználatától**: ex-Bourbon vagy ex-sherryboros hordó ill. az érlelés hossza
- Általánosan elmondható: minél fiatalabb a whisky, annál inkább dominál az alapanyag / erjesztés / lepárlás hatása; minél érleltebb, annál inkább átveszi a szerepet a hordó


Értékelő módszer lehet ezen 3 tényezőt átgondolni, és az adott whiskyre gyakorolt hatásukat jellemezni



1. Malátázás


 Füstmentes


 Kissé füstös: föld, moha, tűz

Erősen füstös: tömény füst, sós füst
 (szalonna), orvosság




2. Lepárlás


Hosszú nyakú, magas üstök: könnyed, virágos,
 illatos, mézes

Széles, rövid nyakú üstök: testes, krémes,
 dohány, animális (marhabőr)



3. Érlelés

Ex- Bourbon barrels: vanília, karamell, méz,
 citrusosság, borsos fűszeresség

Ex-Sherry butts: érett/aszalt gyümölcs,
dió/mogyoró, csokoládé, lágy fűszeresség
 (fahéj, kakaó)





1. Klasszikus Speyside single malt
2. „A connoisseurök őrzött titka”
3. Chivas Regal „fingerprint” maltja



1. Kecses, magas, hosszú nyakú üstök
2. 100% first fill American oak ex-Bourbon barrels
3. Casks strength



1. Alacsony, széles testű üstök
2. A „rézüst csókja”
3. Chivas 18-ban és Ultisban is élvezhetjük
4. Non chill-filtered



1. 100% ex-sherry casks
2. Casks strength
3. Non chill-filtered

gyümölcs és széna

teljes, gazdag, gyümölcsös és szénás ízek

dús, érett gyümölcsök, diós-mogyorós édesség

érett körte, vanília

selymes, édes

vaníliás tejkaramella, körte, ananász, érett banán, citromhéj

crème brûlée, vanília, karamell

testes, krémes, aszalt gyümölcs

krémes tejcsokoládé, érett körte

mély, borosherry-s

testes, krémes, markánsan fűszeres

érett cseresznye, aszalt gyümölcs, fűszeres narancs



1. füstöletlen maláta
2. Lomond still (hengeres forma)
3. 100% first fill American oak ex-Bourbon barrels



1. Lomond still (hengeres forma)
2. 100% American oak ex-Bourbon barrels
3. Finished in peated casks



1. Hagyma alakú pot still-ek
2. Double casks maturation (bourbon és sherryboros hordók parallel)



1. Kecses, magas, hosszú nyakú üstök
2. Tradicionális ex-sherry hordók
3. Kiegészítő first fill American oak ex-Bourbon barrels

finom,
illatos,
mézes

virágos,
körte,
mézes
sárgadinnye,
citrom
sorbet

ananász,
citrusok

tábortűz
füstje

őszibarack,
érett körte,
krémes
karamell

ananász,
vanília,
karamell
citrusok

lágymű és
kerek

gyümölcs,
piros alma,
édes,
lágymű
fűszeres

gazdag,
csoki és
karamell,
fahéj és
gyömbér

édes
narancs

gyümölcsös,
narancs,
körte,
karamell,
alma-
kompót

könnyed,
selymes,
édes

6 Jim Murray: The 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 szájbán, 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 dönteni, 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

Single Malt Whiskyszótár



Finish: az érlelés végső szakaszában más, különleges hordóba teszik át a whisky-t (pl. sherry-s, madeira-s, tokajis, vagy épp füstös „peated” hordóba), extra ízhatás kialakítása céljából

Matured (esetleg aged): az érlelés módjára vagy hosszára utal (pl. „spanish oloroso sherry butts” – kizárólag spanyol sherry boros hordóban érlelt)

Age statement: pl. 18 years old
a whisky legfiatalabb összetevője mennyi ideig érlelődött hordóban (csak a hordóban töltött idő számít)

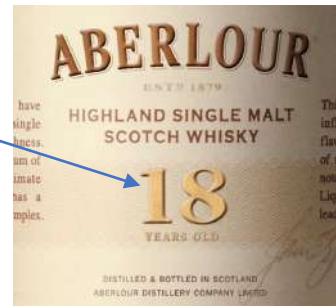
Angels’ share: a hordós érlelés párolgási vesztesége, a hordó pórusain keresztül az érlelődő whisky 2%-a illan el;
12 éves whiskynél a hordótartalom kb. 1/4-e
18 éves whiskynél a hordótartalom kb. 1/3-a elpárolg

Single Malt: egy lepárlóban készült, 100%-ban malátázott árpából, „pot still”-en párolták le (The Scotch Whisky Regulations mondja ki)

First fill: a Scotch szempontjából első töltés, vagyis pl. a Bourbon whiskey utáni első

Cask strength: hordóerősséggel palackozva
pl. 61,5% alkoholtartalommal

Peated: tőzgefüstös; jelen esetben olyan hordóban érlelt, ami korábban füstös whiskyt tartalmazott



(Non) Chill filtered: a whiskyt rendszerint alávetik egy hűtve szűrési eljárásnak, ami a lepárlás és érlelés során benne maradt gabonaszármazékokat, növényi részeket, margarínokat „fagyasztja” ki, azért, hogy fogyasztáskor, esetleg vizet/jeget adva hozzá ne csapódjon ki, ne legyen „ködös” a whisky

Különleges whiskynél ezt a hűtve szűrési eljárást elhagyják, a whisky-t „à la nature” palackozzák, a connaisseur fogyasztó tudni fogja, mire számítson!

Blended Malt: Single Malt whisky-k házasítása (The Scotch Whisky Regulations mondja ki); régebbi nevén Vatted Malt vagy Pure Malt

Scotch Whisky – Single Malt Distillery-k (126 db)

ISLAY

1. ARDBEG - Glenmorangie Co.
2. ARDNAHOE - Hunter Laing & Co
3. BOWMORE - Beam Suntory
4. BRUICHLADDICH - Bruichladdich Distillery Co.
5. BUNNAHABHAIN - Distell International
6. CAOL ILA - Diageo
7. KILCHOMAN - Kilchoman Distillery Co.
8. LAGAVULIN - Diageo
9. LAPHROAIG - Beam Suntory

CAMPBELTOWN (külön 5. régióként említhető 3 db lepárlóval)

10. GLENGYLE - J & A Mitchell & Co.
11. GLEN SCOTIA - Loch Lomond Group
12. SPRINGBANK - J & A Mitchell & Co.

HIGHLAND

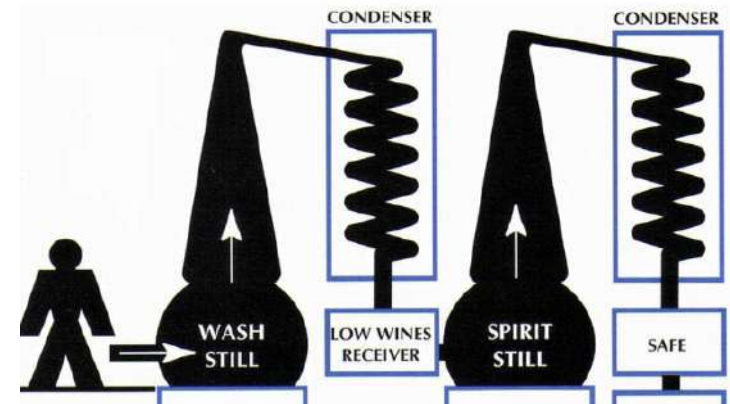
13. ABERFELDY - John Dewar & Sons
14. ABHAINN DEARG - Abhainn Dearg Distillery
15. ARBIKIE - Arbiekie Distilling
16. ARDMORE - Beam Suntory
17. ARDNAMURCHAN - Adelphi Distillery
18. ARRAN - Isle of Arran Distillers
19. BALBLAIR - Inver House Distillers
20. BEN NEVIS - Ben Nevis Distillery
21. BLAIR ATHOL - Diageo
22. CLYNELISH - Diageo

HIGHLAND (folyt.)

23. DALMORE - Whyte & Mackay
24. DALWHINNIE - Diageo
25. DEANSTON - Distell International
26. DEESIDE - Deeside Brewery
27. DORNOCH - Dornoch Distillery Co.
28. EDRADOUR - Signatory Vintage
29. FETTERCAIRN - Whyte & Mackay
30. GLENCADAM - Angus Dundee Distillers
31. GLENDRONACH, THE - Brown-Forman
32. GLEN GARIOCH - Beam Suntory
33. GLENGLISSAUGH - Brown-Forman
34. GLENGOYNE - Ian Macleod Distillers
35. GLENMORANGIE - Glenmorangie Co.
36. GLEN ORD - Diageo
37. GLENTURRET, THE - Glenturret
38. GLENWYVIS - GlenWyvis Distillery
39. HIGHLAND PARK - Edrington
40. ISLE OF HARRIS - Isle of Harris Distillers
41. ISLE OF JURA - Whyte & Mackay
42. LAGG - Isle of Arran Distillers
43. LOCH LOMOND - Loch Lomond Group
44. LONE WOLF - BrewDog
45. MACDUFF - John Dewar & Sons
46. NCN'EAN - Drimnin Distillery Co.
47. OBAN - Diageo

HIGHLAND (folyt.)

48. PULTENEY - Inver House Distillers
49. ISLE OF RAASAY - R&B Distillers
50. ROYAL BRACKLA - John Dewar & Sons
51. ROYAL LOCHNAGAR - Diageo
52. SCAPA - Chivas Brothers
53. STRATHEARN - Strathearn Distillery
54. TALISKER - Diageo
55. TEANINICH - Diageo
56. TOBERMORY - Distell International
57. TOMATIN - The Tomatin Distillery Co.
58. TORABHAIG - Torabhaig Distillery Co.
59. TULLIBARDINE - Terroirs Distillers
60. WOLFBURN - Aurora Brewing



PERNOD RICARD HUNGARY

Scotch Whisky – Single Malt Distillery-k (126 db)

SPEYSIDE

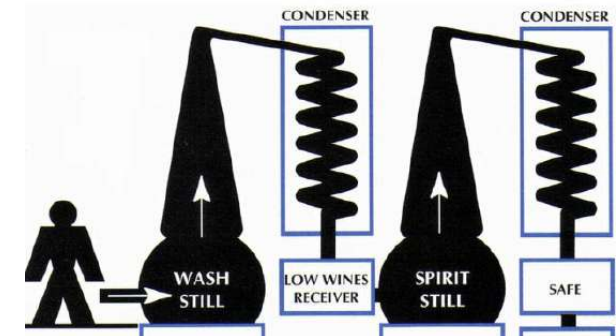
61. ABERLOUR - Chivas Brothers
62. ALLT A'BHAINNE - Chivas Brothers
63. AUCHROISK - Diageo
64. AULTMORE - John Dewar & Sons
65. BALLINDALLOCH - Ballindalloch Distillery
66. BALMENACH - Inver House Distillers
67. BALVENIE, THE - Wm Grant & Sons
68. BENRIACH - Brown-Forman
69. BENRINNES - Diageo
70. BENROMACH - Gordon & MacPhail
71. BRAEVAL - Chivas Brothers
72. CARDHU - Diageo
73. CRAGGANMORE - Diageo
74. CRAIGELLACHIE - John Dewar & Sons
75. DAILUAINE - Diageo
76. DALMUNACH - Chivas Brothers
77. DUFFTOWN - Diageo
78. GLENALLACHIE - GlenAllachie Distillers Co.
79. GLENBURGIE - Chivas Brothers
80. GLENDULLAN - Diageo
81. GLEN ELGIN - Diageo
82. GLENFARCLAS - J & G Grant
83. GLENFIDDICH - Wm Grant & Sons
84. GLEN GRANT - Glen Grant Distillery Co.
85. GLEN KEITH - Chivas Brothers

SPEYSIDE (folyt.)

86. GLENLIVET, THE - Chivas Brothers
87. GLENLOSSIE - Diageo
88. GLEN MORAY - Glen Turner Co.
89. GLENROTHES - Edrington
90. GLEN SPEY - Diageo
91. GLENTAUCHERS - Chivas Brothers
92. INCHGOWER - Diageo
93. KININVIE - Wm Grant & Sons
94. KNOCKANDO - Diageo
95. KNOCKDHU - Inver House Distillers
96. LINKWOOD - Diageo
97. LONGMORN - Chivas Brothers
98. MACALLAN, THE - Edrington
99. MANNOCHMORE - Diageo
100. MILTONDUFF - Chivas Brothers
101. MORTLACH - Diageo
102. ROSEISLE - Diageo
103. SPEYBURN - Inver House Distillers
104. SPEYSIDE - Harvey's of Edinburgh International
105. STRATHISLA - Chivas Brothers
106. STRATHMILL - Diageo
107. TAMDHU - Ian Macleod Distillers
108. TAMNAVULIN - Whyte & Mackay
109. TOMINTOUL - Angus Dundee Distillers
110. TORMORE - Chivas Brothers

LOWLAND

111. ABERARGIE - The Perth Distilling Co.
112. AILSA BAY - Wm Grant & Sons
113. ANNANDALE - Annandale Distillery Co.
114. AUCHENTOSHAN - Beam Suntory
115. BLADNOCH - Bladnoch Distillery
116. BORDERS - The Three Stills Co.
117. CLYDESIDE - Morrison Glasgow Distillers
118. DAFTMILL - The Cuthbert Family
119. EDEN MILL - Eden Mill
120. GLASGOW - Glasgow Distillery Co.
121. GLENKINCHIE - Diageo
122. HALEWOOD CHAIN PIER - Halewood Wine & Spirits
123. HOLYROOD - Holyrood Distillery
124. INCHDAIRNIE - John Fergus & Co.
125. KINGSBARNES - The Kingsbarns Company of Distillers
126. LINDORES ABBEY - Lindores Distilling Co.



Scotch Whisky – Single Grain Distillery-k (7 db)

127. CAMERONBRIDGE - Diageo

128. GIRVAN - Wm Grant & Sons

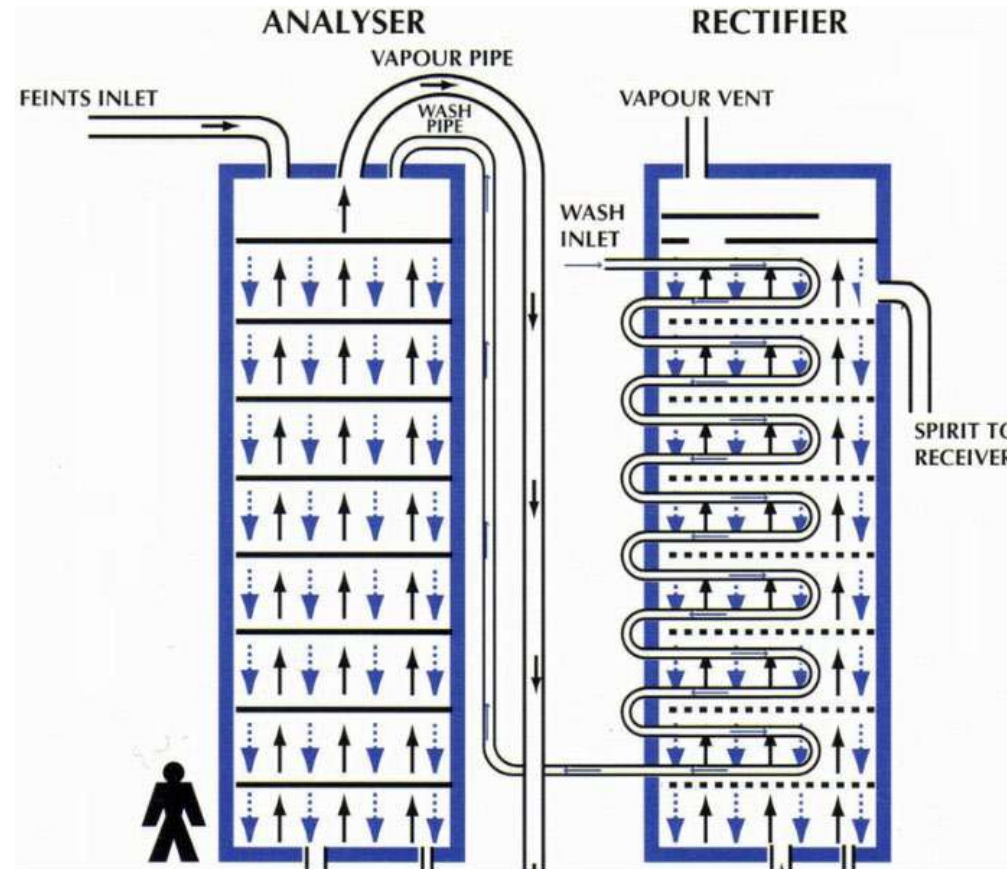
129. INVERGORDON - Whyte & Mackay

130. LOCH LOMOND - Loch Lomond Group

131. NORTH BRITISH - The North British Distillery Co.

132. STARLAW - Glen Turner Co.

133. STRATHCLYDE - Chivas Brothers



Whisky-magyar szótár 1.

Abv: Alcohol by volume; alkoholfok %

Age / Age Statement: Az érlelési idő (évek száma) ill. ez az idő felírva a palackra pl. **18YO** (18 éves; years old)

Ageing (Maturation): Érlelés (hordóban töltött idő)

American Oak: Az (ex-)Bourbon hordóka használt kifejezés; de valójában a tölgy fajta is más, ún. "fehér tölgy" (Quercus Alba), mint az európai tölgy (Quercus Robur)

Angels' Share: Párolgási veszteség a hordós érlelés során (Skóciában kb. évi 2%)

Barley: Árpa

Barrel (Cask): Hordó, inkább az USA-ban használt név ill. az ex-Bourbon hordókra használt név a skótoknál, íreknél

Barrel proof (Cask Strength) : Hordóerősséggel (57-62% alkoholfokkal palackozott whisky)

Batch / Small Batch: Egy adott palackozással készülő whisky mennyisége; a legkisebb egység a "**Single Barrel**", vagyis egy adott hordó mennyisége külön palackozva, de inkább valóságos a "Small Batch", a néhány ezer palack egyszeri kiadása (a normál palackozási batch 100.000L léptékű!)

Backset: Amerikai whisky-knél a "**Sour Mash**" eljárásakor a kiforrott cefre azon része, amit visszatöltenek az újhoz; ezzel a Ph értékét stabilizálják, ami az élesztő és enzimek egyenletes hatását biztosítja

Beer (Wash): A cefre az alkoholos erjedés után

Beer still (Wash still): A kétszeres, rézüstös lepárlás 1. üstje

Blending: Házasítás (különböző lepárlók whisk(e)y-jének elegye; nem mondjuk 'kevert'-nek...mert a kevert, ugye...

Blended Scotch: Törvényi definíció, Single Malt és Single Grain whisky-k házasítása

Whisky-magyar szótár 2.

Blended Malt: Törvényi definíció, Single Malt whisky-k házasítása, régebbi nevén **Vatted Malt** vagy **Pure Malt**

Body (Mouthfeel): Kóstolás során a whisky testességének leírása; ez lényegében a whisky viszkozitása (érzetének sűrűsége, olajossága, annak konkrét ízjellemezése nélkül)

Bond: Adóraktár (az adófizetés előtti whisk(e)y tárolása)

Bottled in Bond: Gyakorlatilag az 50%-os alkoholtartalmú US whiskey (egy régi tv. alapján); szó szerint az adózás előtti palackozás

Bourbon: Amerikai, törvényileg szabályozott whiskey-fajta és technológiai leírás (de nem eredetvédelem, nem GI)

Butt / Sherry butt: Tipikusan a nagy, 500L-es sherry-hordókra használt név

Campbelton: Az 5. Scotch whisky régió, régi fénye megkopott, lepárlói bezártak; 3 lepárló nyitott újra és visszakapták a hivatalos titulust is, mint külön régió; azt mondják, "tengeri/tengerparti" ("coastal") stílusúak, száraz, sós ízhatásúak

Cask (Barrel): A hordó (inkább Skóciában/Írországban használt név)

Cask Strength (Barrel proof): Hordóerősséggel (57-62% alkoholfokkal palackozott whisky)

Charcoal Mellowing (Lincoln County Process): Faszenes szűrés/lágyítás, bizonyos amerikai whiskey-k által használt technológia a whiskey karcosságának csökkentésére

Char: A hordó kiégetése. Bourbon whiskey-t mindig új, kiégetett tölgyfa hordóban kell érlelni

Chill Filtration/Non-Chill Filtered: Hűtve szűrés. A kész whisky-t 0 C° alá hűtve átszűrjük (vagy nem!), a hideg kicsapja a benne maradt margarínokat, gabonaszármazékokat, ami így később nem jelenik meg a whiskyben pl. jég hozzáadásakor

Coffey still: Aneas Coffey volt ír vámtiszt által szabadalmaztatott oszloplepárló; hívják még folyamatos lepárlónak, lepárlótoronynak, patent stillnek (patent = szabadalom)

Whisky-magyar szótár 3.

Coffey Malt: Japán whiskyknél megjelent kifejezés, amikor a 100%-ban malátázott árpa cefróját oszloplepárlón főzik le; Skóciában az ilyen whiskyt Grain Whisky-nek kell nevezni, mert a Malt definíció megköveteli a pot still-t

Column still: Oszloplepárló, a **Coffey** still

Cooper / Copperage: A kádár, a hordókészítő mester ill. annak üzeme

Copper / Copper still: A réz neve ill. rézüst

Corn (Maize): Kukorica; a Bourbon whiskey minimum 51% kukoricatartalmú

Cork: A dugó; a fránya dugó! ami Single Malt whisky-knél parafa, legalábbis a whisky-hez eső része...és ami hosszabb tárolás során kiszárad; a "whisky minőségét korlátlan ideig megőrzi", de mit csinálunk a parafával? ...fekve mégse tárolunk whisky-t, nem bizony! Amit tudunk tenni: 2-3 havonta lefektetjük, átforgatjuk, hogy nedves maradjon a dugó - vagy kiszárad, és akkor nyitáskor beletörök...ekkor kipiszkáljuk, a whisky-t átszűrjük, és megisszuk, mert annak aztán semmi baja! (Nem árt megivott palackokból 1-2 dugót készleten tartani!...már ahol olyan gyűjtemény van, hogy van, ami lassabban kerül sorra!)

Cut / Middle cut: A középpárlat elválasztása

Devil's cut: A hordók dongái által felszívott whiskey-mennyiség; ezt akár érlelés után ki is lehet vonni a fából és normál whiskeyhez keverve felerősíteni a tölgyfás hatást (fűszerességet)

Distillery / Distillation: A lepárló, a lepárlás

Draff: A cefrézés után visszamaradó gabonaőrlemény, állati takarmányozásra használatos

Whisky-magyar szótár 4.

Dram: Egy pohár whisky a skótoknál

Dunnage: A tradicionális, kőből rakott, alacsony whisky-raktár (warehouse) neve Skóciában; ma is pontosan ilyenekben érlelődik a Scotch whisky

Feints (Tails): Utópárlat

Fermentation: Erjesztés; élesztő hatására a cefre (**wort**) cukortartalma alkohollá alakul (és széndioxiddá)

Finish: két értelemben is használatos; 1 - a kóstolás során az utóíz, a lecsengés vagy 2 - érlelés során a whisky-t az időszak végén, kb. ½-1 év időre egy másik, jellegzetes ízhatással bíró hordófajtába áttenni a whiskyt

Fingerprint malt(ok): Az(ok) a malt whisky(k) egy blend-ben, ami(k) a meghatározó ízvilágot adja(k)

First fill: A hordó első töltése. Skóciában/Írországból használatos fogalom, a saját szemszögükből nézve, vagyis az ex-Boubon/Sherry hordóba először kerül skót/ír párlat az érlelés megkezdéséhez (majd Second Fill, Third Fill, stb.)

Foreshorts (Heads): Előpárlat

Floor Malting: A hagyományos malátázás, melynek során az árpát a padlón szétterítve csíráztatják; eközben forgatják, mert a malátázás során a mag hőit fejleszt, és biztosítani kell, hogy minden réteg egyenletes hőmérsékletű maradjon

Geographical indication (GI): földrajzi árujelző; törvényi eredetvédelem pl. Scotch, Irish Whiskey, Kentucky

Glen: Völgy régi, kelta nyelven; innen a sok Glen-... whiskymárka

Glencairn Whisky Glass: A tulipánforma, de talp nélküli, hivatalos whisky kóstoló pohár

Whisky-magyar szótár 5.

Grain Whisky: Törvényileg definiált fogalom, az oszloplepárlóban készült gabonawhisky

Green Barley: A nyers (malátázatlan) árpa; **Irish Pot Still** whiskey-knél legalább 30-30%-ban malátázott és malátázatlan árpát kell, hogy a cefre tartalmazzon

Green Malt: A már megcsírázott, de még meg nem szárított maláta

Grist: A malátázott árpa őrleménye, miután megszáritják (a **kiln**-ben); ehhez adják a forró vizet a mash tun-ben, hogy az ízanyagokat és cukortartalmat kimossák (ami itt visszamarad, az a **draff**)

Heads (Foreshorts): Előpárlat. Heads-Heart-Tails: elő-, közép-, és utópárlat

Heart (Middle cut): Középpárlat. A klasszikus rézüstös whisk(e)y-lepárlás 2. (Írországbán 3.) üstjének középpárlatát tartják meg, ebből lesz a whisk(e)y

Highland: Scotch whisky régió; erőteljes, karakteres, fűszeres whisky-k jellemzik

Hogshead / Hoggie: A megnövelt dongaszámú ex-Bourbon barrel; minél nagyobb egy hordó, annál kisebb a fa érlelési hatása a whisky-re a fa-folyadék aránya miatt

Independent Bottler: Olyan kereskedő, aki saját lepárló nélkül, más lepárlóktól vásárolt, de rendszerint saját maga által érlelt whisky-t palackoz és forgalmaz; bizonyos Single Malt-okat lehet kapni az eredeti lepárló/márkatulajdonos által, és a független palackozó által palackozva; Gordon & MacPhail, SMWS, Douglas Laing a híresebbek

Irish Whiskey: Törvényben rögzített whiskey-típus, eredetvédelem és követelményrendszer

Islay: Scotch whisky régió; maga az Islay sziget, számos (9) lepárlóval; a füstös whisky-k hazája

Islands / Islands' Whiskies: A Skóciától nyugatra/északra fekvő szigeteket szokták külön említeni (hivatalosan a **Highland** régió részei), sokukon működik lepárló pl. Jura, Arran, Orkney, stb.

Whisky-magyar szótár 6.

Kentucky: A legradicionálisabb USA whiskey-terület, "földrajzi árujelző" (GI) területi eredetvédelmet élvez

Kiln: Teremnyi kemence, ahol malátázás során a magokat az őrlés előtt megszáritják; itt dől el, hogy füstös lesz-e a whisky, vagyis füst által átjárta vagy füstmentesen szárítják-e meg a malátát

Legs: Kóstoláskor a "templomablak" a pohár falán; a whisky-t a pohárban körbeforgatva, majd lecsurogni hagyva, mit rajzol ki; a whisky **body**-ját, testességét, vagyis viszkozitását jelzi előre...ami kicsit felesleges bűvészkedés, hisz utána úgyis szájba vesszük, és érezni fogjuk ezt!

Lyne arm: A rézüst nyakának elforduló, vízszintes része, ami a kondenzátorhoz vezet

Lomond Still: Hengeres alakú rézüst, kicsit a klasszikus rézüst és az oszloplepárló elegye, ma már csak a Scapa Distilleryben működik; könnyed ízvilágú, de gazdag, krémes textúrájú párlat készül benne (de jó is egy Scapa **dram!**)

Low wines: A rézüstös lepárlás 1. lepárlása utáni 20-25% alkoholfokú párlat, ami a 2. lepárlás során nyeri el végső 72-73% alkoholfokát

Lowland: Scotch whisky régió; a könnyed, virágos whisky-stílus jellemzi

Maize (Corn): Kukorica; a Bourbon whiskey minimum 51% kukoricatartalmú

Malt: A maláta, a malátázott árpa; a nyers árpát vízbe mártják, ettől csírázásnak indul, így a benne lévő keményítő cukorrá alakul, ez a cukor forr ki alkohollá az erjesztés (**fermentation**) során, majd lepárolva (**distillation**) kapjuk a **new spirit**-et, ami érlelve a **whisky**

Whisky-magyar szótár 7.

Marrying: Az érlelt whisky homogén elegyedése, összeérése a palackozás előtt; magyarul, mivel ellőttük a "házasítás" szót a **blending**-re (ugye, a 'kevert' szó miatt...), itt mondjuk azt, "összeérés"; nem hosszú, de azért 2-3 hetes folyamat

Mash: A cefre az alkoholos erjedés előtt; a malátaőrleményből (grist) forró vízzel kimosott ízes és cukortartalommal bíró, halvány, sárgás színű folyadék még az őrleménnyel együtt; mikor leszívják a folyadékot az őrleményről, a név **wort**

Mash bill: Amerikai kifejezés, a cefre-összetételt jelenti gabonafajták szerint; a Bourbon whiskeynél 51% kötelezően kukorica, a többi rész lehet árpa, búza, rozs

Mash tun (Mash tub): Hatalmas, több ember magasnyi tartály (fa vagy acél), ahol a mashing végbemegy

Master Blender: A "házasító mester", de lényegében a whisky lepárlását, érlelését és magát a **blending**-et felügyelő és végző szakember; Scotch whisky-nél használt titulus

Master Distiller: A "lepárló mester", a whiskey lepárlását, de érlelését is felügyelő szakember; US whiskey kifejezés

Maturation (Ageing): Érlelés (hordóban töltött idő)

Milling: Őrlés; a malátázott árpa darálóba, őrlő-"malomba" kerül, így lesz belőle a **grist**

Mothballed: A szó jelentése "molyirtó"; az olyan lepárlóra használják, ami adott időben nem termel, de karbantartják, vagyis nem örökre zárták be (csak eltették, mint a nagykabátot)

Mouthfeel (Body): Kóstolás során a whisky testességének leírása; ez lényegében a whisky viszkozitása (érzetének sűrűsége, olajossága, annak konkrét ízjellemezése nélkül)

Whisky-magyar szótár 8.

NAS / Non Age Statement: Inkább szakmai kifejezés; az évmegjelölés nélküli whisky-kre használják; pl. versenyeken ez külön kategória

Neck: A rézüst felső része, nyaka; minél magasabb és keskenyebb az üst, annál könnyedebb párlat készül benne

New Spirit (New Make): A lepárlás utáni friss párlat neve; amíg a minimum érlelést meg nem kapja, nem szabad whisk(e)ynek hívni; színtelen, jellegzetesen gabonás ízű, alkoholosan édeskés szesz, a lepárlásra jellemző alkoholfokkal (pl. Scotch Malt 72%; Bourbon 80%, Grain 94%)

Nose / Nosing: A whisky illata, aromái ill. illatolni a whiskyt

Neat: A whisky tisztán fogyasztva

Oak: "Tölgy"; maga a hordó, a tölgy fajtája (→ lásd **Quercus...**), ill. a fa/fanedvek hatása a whiskyre: "oaky"

Oloroso: A hosszabban érlelt sherry-fajta; "aged in Oloroso sherry butts" szokták whisky-re mondani, ami azért fellengzős egy kicsit, mert fiatalabb (Fino) sherry hordókat egyáltalán nem is használnak whisky érlelésére; praktikus az Oloroso sherry hordót jelent

On The Rocks: Whiskey jéggel (USA-ban főleg)

Oxidation: Oxidáció; a whisky "minőségét korlátlan ideig megőrzi" a palackban...amíg az le van zárva; de ha félig van a palack, azt már érdemes bizonyos idő alatt meginni, legalábbis évekig már nem tárolni, mert ott a levegővel történő érintkezés felülete megnő, a whisky-nk íze tompulni fog

Pagoda-roof: Pagoda-tető; a malátázás (floor malting) épületének teteje, a jó szellőzés miatt épül pagodára emlékeztető alakúra; a Strathisla lepárló pagoda-teteje szerepel a legtöbb skót útleírásban illusztrációképp

Palate / Taste: A kóstolás során a whisky íze, annak leírása, hasonlítása

Whisky-magyar szótár 9.

Peat: Tőzeg; nedves állapotú, vályogtéglához hasonlatos, elhalt, elkorhadt növényi részekkel teli humuszképződmény; megszáritva rossz hatásfokkal, sűrű, átható illatú füsttel ég → füstös whisky malátázásához használják a **kiln**-ben

Peated: A füstös whisky jelzője; szó szerint "tőzeges", de ez füstöt jelent!

Phenol: Fenol, a füstösség okozója és jelzője a whiskykben

Pipe / Port pipe: A portói hordó neve; klasszikus érleléshez nem, de **finish**-eléshez használatos; kb. 500L, mint a sherry **butt**

Pot still: A klasszikus, réz, hasas, hattyúnyakú lepárlóüst

Poitín / poteen: Tradicionálisan az illegálisan főzött, érleletlen, nyers gabonaszesz Írországban; átlátszó színű (máshol **moonshine, white lightning, white dog** néven ismeretes)

PPM / parts per million: A whisky füstösségének (fenol-tartalmának) mérőszáma (a tőzegfüstön szárított malátában mérik); 20-25 értékkel érezhetően, 50-60 értékkel erőteljesen, 100 fölötti értékekkel extrém mértékben füstös a whisky (rendszerint Islay whisky)

Whisky-magyar szótár 10.

Proof: A szeszfok USA-ban használatos mértékegysége, az alkoholfok (%) kétszerese; 80 proof = 40%; eredete az, hogy a szeszbe mártott puskapor 57,1%-os alkoholfokig gyullad meg, ezt nevezték 100 proofnak, majd egyszerűsödött 50%-ra

Pure Malt: a **Blended Malt** régi neve (használat ma már tilos)

Quaich: Whisky hagyományos, ünnepi fogyasztására szolgáló, kis, két füles fémedényke; az ünnepi kortyot illik egy húzásra kiinni, majd ezt az a fej fölé fordított edénykével igazolni; állítólag azért két fülű, hogy a régi klánvezérek ne tudjanak fél kézzel áldomást inni, másik kézzel meg tört rántani az asztal alatt...

Quercus Alba / Quercus Robur / Quercus Petraea / Quercus Mongolica: Tölgyfajták latin néven; a Q Alba, amerikai fehér tölgy, a Bourbon hordók fája; Q Robur, európai kocsányos (vörös) tölgy, a sherry hordók anyaga; Q Petraea, kocsánytalan tölgy ("Sesille Oak") kevesebb tannin, több aromaanyag, mint a Q Robur; Q Mongolica, nem más, mint a "Mizunara Oak", a japánból eredő mizunara-**finish**-elések hordó-anyaga

Quarter Cask: Kisméretű, kb. 51L-es hordó; minél kisebb a hordó, annál erősebb a tölgyfa hatása a whiskyre (az arányok miatt)

Reflux: Az alkoholgőz, ami nem tud feljutni az üst nyakán, és visszahull

Run: Egy főzési ciklus a klasszikus rézüstben

Rye: Eredeti jelentése rozs, értelemszerűen a rozswisky-t azonosítja, de a kanadai whisky-t is nevezik így röviden (a tradicionális rozstartalom miatt)

Whisky-magyar szótár 11.

Saladin Box: Az árpa malátázásához használt forgatóvályú, feltalálójáról, a francia Charles Saladin-ról elnevezve; azért készült, hogy a hagyományos padlón történő malátázás (**floor malting**) során szükséges forgatás gépesítve történhessen

Scotch: a skót whisky törvényi definíciója és technológiai leírása; egyben földrajzi árujelző (**GI**)

Sour Mash: USA whiskey-fogalom; a cefrézés során a kiforrott cefre egy részét visszatöltik az újhoz; ezzel a Ph értékét stabilizálják, ami az élesztő és enzimek egyenletes hatását biztosítja

Speyside: Scotch whisky régió; a legtöbb lepárlóval rendelkezik; ízvilága gazdag, gyümölcsös

Single Malt / Single Grain: Egy adott elpárló whiskyje; malt (100% malátázott árpából, rézüstön készült) vagy grain (gabonából, oszloplepárlón készült) whisky

Single Barrel: Egy adott hordóból történő palackozás, ami kb. 250 palack whiskey-t jelenthet; esetenként ez inkább "Selected Barrels"-t jelent, mert a gyakorlatban a ténylegesen külön figyelemmel kísért, válogatott hordók tartalmát elegyítik (a palackozás méretgazdaságossága miatt), és azt palackozzák...kicsit "amerika-marketing"

Slainte / Slàinte Mhaith: Egészségedre! (kb. "szlandzse vár")

Spirit Safe: Üvegszekrény, ami az elő- és utópárlat elválasztását (a réz kifolyók elfordításával) és a középpárlat felfogását végzi

Spirit Still: A kétszeres lepárlás 2. üstje; ennek középpárlata (**heart, middle cut**) lesz a whisky érlelés után

Straight: Az a Bourbon whiskey, amelyet legalább 2 éves érlelést kapott (kiégetett, új tölgyfahordóban); valamint bármilyen adalékot, aromát is tilos hozzá adni

Whisky-magyar szótár 12.

Tasting notes: A whisky kóstolás alkalmával történő részletes leírása; Nose (Illat); Body (Testesség; "szájéret"), Palate (Ízvilág; "ízéret"); Finish (utóíz, lecsengés)

Tails (Feints): Utópárlat

Triple Distilled: A John Jameson által kitalált 3x-os lepárlás, ami az ír whiskey-hez kötődő, de nem kötelező eljárás; nem is készül minden ír whiskey így

Uisge beatha: Aqua vitae keltául; vagyis az "élet vize"; ebből lett a whisky szó

Vat: Szó szerint tartály; az a tartály, amibe palackozás előtt, az összeérés, homogén elegyedés érdekében a whiskyt a hordókból betöltik

Vatted malt: A **Blended Malt** régi neve (használata ma már tilos)

Virgin Oak: Nyers hordó; Skót és ír whisk(e)y-k általában használt (ex-Bourbon, ex-Sherry) hordókban érlelnek; ritkán kis arányban pl. a mennyiség 5%-ában használnak új, nyers hordót, ami a whisky fűszerességét növeli meg

Wash (Beer): A kiforrott cefre (ami kiforrás előtt **wort**)

Wash still (Beer still): A kétszeres, rézüstös lepárlás 1. üstje

Washback: Hatalmas tartály, ahol az erjedés végbemegy

Wheated: Szó szerint "búzás"; az 51% kötelező kukorica mellett magas búzatartalmú Bourbon-öket jellemeznek így

Wood: "Fa", vagyis a tölgy, a hordó maga ill. annak hatása a whiskyre az érlelés során

Wort: A cefre kiforrás előtt, de már a malátaőrleményről leszivattyúzva (előtte **mash** a neve)

Yeast: Élesztő

YO / Years Old: az érlelési idő (**age statement**)