

Jameson





Alapítónk, John Jameson.

1780-ban John Jameson master distiller megalapította lepárlóját a dublini Bow Street-en. Hosszas kísérletezés után rájött, hogy a whiskey akkor jó igazán, ha háromszorosan van lepárolva. Ennek az eljárásnak köszönheti a Jameson whiskey lágy, kiegyensúlyozott ízét.

Napjainkban a Jameson a világ első számú ír whiskyje.



SINGLE DISTILLERY

John Jameson lepárlója a Bow Street-en, Dublinban.

Öt emelet magas, mint egy kis városka, 300 alkalmazottal, köztük a hordókat készítő kádárok, magát a lepárlást végző szakemberek, és a szállítással foglalkozó fuvarosok.

John Jameson megépítette a világ legnagyobb „pot still” rézüstjeit és a termelését a kezdeti 30,000 gallonról (1 British imperial gallon = 4,5L) 1,000,000 gallonra évente. Ez 4,5 millió liter, a mai termelés pedig közel 100 millió liter.



1800-as évek: az ír whiskey (első) „aranykora”

1805-re A Jameson Distillery a világ egyik legnagyobb italcégévé vált, az ír whiskey sikerei csúcsára ért, a világ 2. legnagyobb volumenű itala lett, csak a rum előzte meg.



A rettenetes 1900-as évek

Három kulcsemény
drámai
következményekkel járt
az ír whiskey számára



01.

Az ír forradalom és függetlenné válás kizárta az ír whiskey-t a British Commonwealth piacairól.

02.

Az amerikai szesztilalom tönkretette a legfontosabb exportpiacot.

03.

A II. Világháború és az 50-es évek gazdasági helyzete ellehetetlenítette az ír whiskey-cégeket.

A 2000-ES ÉVEK: A MÁSODIK ARANYKOR!

1966-ban a gazdasági kényszer hatására a 3 túlélő lepárló (John Jameson & Son, John Power & Son, Cork Distilleries Company) Irish Distillers néven egyesült..

A Bow St Distillery bezárt, a teljes termelés a Cork-i Midleton Distillery-be költözött, termelés, ha küszködve is, de folytatódott

1988-ban lépett a színre a francia Pernod Ricard, és megvásárolta az Irish Distillers-t

Azóta a Jameson a töretlen fejlődés útjára lépett, a márka újra világhírűvé vált, a termelés pedig közelíti az évi 100 millió litert



AZ IKONIKUS ZÖLD PALACK

...rajta minden, amit tudni kell a Jameson-ról

A Jameson címer és jelmondat

(Sine Metu = félelem nélkül), amit John Jameson ükapja a kalózok ellen vívott háborúban kapott

1780

Az év, amikor John Jameson dublini lepárlóját alapította



Distilled, matured and bottled in Ireland

Az igazi ír whiskey ismérvei: Írországból lepárolva, érlelve és palackozva

Barrellman

A hordócipelő emberke John Jameson munkatársai iránti elkötelezettségét és megbecsülését szimbolizálja.

Dicsőségnek számított a Jameson lepárlóban dolgozni, és ez így van a mai napig is 😊

Triple Distilled

A 3X-os lepárlási eljárás, amivel John Jameson a whiskeygyártást forradalmasította

ÁRPA

Az árpa az ír whiskey legfontosabb alapanyaga

Két fontos tényező, ami a Jameson ízét meghatározza (és egyben megkülönbözteti a skót és amerikai whisky-ktől):

1. A malátázás (a vízbe mártott, csírázásnak indult árpa megszáritása) **füstmentesen** történik
2. A cefréhez **malátázott és nyers árpát** (nem malátázott), ún. „green barley”-t is felhasználunk



Az árpa előkészítése

A magban lévő keményítő cukorrá alakul, valamint enzimek keletkeznek, melyek a cefre kiforrását segítik, és az ízre is hatással lesznek



01.

Vízbe mártás: az árpát vízzel teli kádba teszik

02.

Csírázás: a víz hatására az árpa csírázni kezd, a cukorképződés folyamata elindul

03.

Szárítás: a csírázás megállítása, vagyis a magok megszáritása zárt tűztérben, tehát füstmentesen történik

ŐRLÉS ÉS CEFRÉZÉS

A malátázott és nyers árpát dara finomságúra őrlik (neve „grist”), majd forró vizet adnak hozzá (létrejön a „mash”)

A „mash tun”-ban, a cefréző kádban a keményítő cukorra alakulásának folyamata végbemegy.

A kád tartalmát leszűrik (a cukortartalmú folyadék neve „wort”), a daraszerű szárazanyagot (a „draff”) állati takarmányozásra használják.



ERJESZTÉS

Az erjesztőtartályokban élesztőt adnak a cefréhez, aminek hatására a cukor alkohollá forr ki.

Az erjesztés az ún. „washback”-okban történik, melyek a Jameson esetében 200,000 literes méretűek (és nem is egy van belőle!).

Az élesztő („yeast”) katalizáló hatására a cefre („wort”) alacsony alkoholtartalmú folyadékká alakul (a neve ekkor „beer” vagy „wash”).

Az erjedési folyamat kb. 3 nap alatt megy végbe, a végeredményként létrejött „wash” kb. 10% alkoholtartalmú.



HÁROMSZOROS LEPÁRLÁS

A 3x-os lepárlás az egyik fő különbség a skót (ahol jellemzően 2x-es) és az amerikai (jellemzően 1x-es) whisky-khez képest

A 10%-os alkoholtartalmú „wash” a 3x-os lepárlás folyamatának végén 84%-os erősségű párlattá válik.

Az utolsó fázisnál a főzet elejének („heads”) és végének („tails”) leválasztásával, a középpárlat („hearts”) megtartásával készül el a „new spirit”.

John Jameson kitartó kísérletezéssel dolgozta ki a 3x-os lepárlás módszerét, ami a párlatot különlegesen selymessé teszi.

The Garden Stillhouse, Midleton Distillery.



POT STILL WHISKEY

A pot still whiskey a hagyományos ír módszer

John Jameson saját tervei alapján a Messers Miller & Co bízta meg a világ legnagyobb pot still-jének megépítésére

A ma használatos pot still-ek 80,000 liter kapacitásúak
(Összehasonlításképp a Strathisla skót single malt lepárló üstjeinek mérete:

- Wash still = 12,500 L
- Spirit Still = 8,500 L)

A pot still whiskey ízvilága testes, erőteljes (de nem füstös), a 'green barley' miatt lágy, krémes textúrájú

The World's Largest Pot Still, Midleton Distillery.



GRAIN WHISKEY

A magas, oszlopforma, folyamatos lepárlót használunk a grain whiskey készítéséhez

Az alapanyag malátázott árpa és más gabona (búza vagy kukorica)

A Jameson grain whiskey-je is háromszoros lepárlású

A grain whiskey ízvilága könnyed, virágos



ÉRLELÉS

Lepárlás után a „spirit” alacsonyabb alkoholfokon, tehát vízzel hígítva kerül a hordókba, 63.4% (pot still) és 69.5% (grain) erősséggel

A pot still whiskey-t Bourbon, sherry és kismérszben egyéb (pl. Madeira) hordókban érleljük, míg a grain whiskey kizárólag Bourbon-hordós érlelést kap.

Az érlelés során évi 2% whisky elpárolog, ezt nevezik az angyalok részének („Angel’s Share”). Az érlelés során a párlat színt és ízeket nyer ki a hordó dongáiból, a párologás pedig a legillékonyabb részeket engedi el – a whiskey így nemesedik, minősége kiteljesedik.

The Midleton lepárló érlelőraktáraiban 1.75 millió hordó van.

Az ír whiskey-szabályok szerint a minimum érlelési idő 3 év. Ezt a Jameson érlelése jócskán meghaladja

Maturation Warehouse, Midleton Distillery.



BOURBON BARRELS

A Bourbon barrel-ek az USA-ból, főképp Kentucky államból származnak

A hordók amerikai fehér tölgyből készülnek, kb. 200 L kapacitásúak

Általában megtörtént bennük a Bourbon whiskey érlelése (ottani törvény szerint a hordót csak egyetlen érlelési ciklusban lehet használni!), ezek a „seasoned” hordók, de kis mennyiségben „virgin” (vagyis kiégetett, de whiskey-t még nem tartalmazott) hordókat is használunk (speciális kiadások készítéséhez, mint pl. a Jameson Pot Still Whiskey)

A Bourbon hordók vanília, méz, karamell, citrusok és némi fűszeresség ízeit adják a whiskey-hez.

Sherry Butt

Bourbon Barrel



SHERRY BUTTS

The Sherry butt-ok a spanyol Jerez területről (a sherry bor hazája) érkeznek

A hordók anyaga európai vörös tölgy, belsejük meg van pörkölt, de nincs kiégetve. Méretük hatalmas, kb. 500 L kapacitású.

A Jameson-nál használt sherry butt-okban legalább 2 évig érlelték sherry-t a kiválasztott Jerez-i „Bodega”-kban (pincészetekben).

A sherry hordók aszalt gyümölcsök és dió-mogyoró ízeit adják a whiskey-hez

Sherry Butt

Bourbon Barrel



BLENDING

Jameson saját lepárlójában állítja elő a Pot Still és Grain whiskey-ket („Single Distillery”). A házasítás biztosítja az ízvilág állandóságát, ugyanakkor egy alkotási folyamat is, új kiadásokat, verziókat hoz létre

A blending a Master Blender szaktudásán és érzékszervi képességén múlik. Az érlelés mindig egyedi, tehát a házasítás sem végezhető egy fix receptúra vagy computer-vezérlés alapján.

A Jameson tradicionális Irish Pot Still és Grain whiskey-k házasítása, más ír whiskey-kkel ellentétben nem használ Single Malt-ot (azt meghagyva a skótoknak, mint ottani hagyományt)

JAMESON

A SINGLE DISTILLERY

3 „TITKA”

A Jameson, mint „single blend” (nincs ilyen jogi kategória) egyetlen lepárlóban készíti a pot still és a grain whiskey-jeit

2. A füstmentes malátázás

Zéró füst. Jelentős eltérés a Scotch ízvilágához képest

1. A 3x-os lepárlás

A whiskey különlegesen lágy és selymes
„Triple distilled, twice as smooth”

3. Malátázott és nyers árpa alapanyag

A nyers árpa krémes textúrát ad a whiskeynek





JAMESON Original

Ízvilága: selymes vanília, dió-mogyoró és krémes vajas pirítós

A 3 megkülönböztető tényező :

- 1. 3x-os lepárlás,**
- 2. füstmentes malátázás,**
- 3. malátázott és nem malátázott (nyers) árpa alapanyag**

Érlelése volt Bourbon és kisebb mértékben volt sherryboros hordókban történik, ezek hatása is hozzájárul a végső ízhez



JAMESON
GINGER
& LIME



JAMESON Ginger & Lime

A Jameson „signature” itala

Készülhet sima gyömbér üdítővel,
de próbáld csak ki ginger beer-el!

A ginger beer valódi gyömbéres,
enyhén csípős karaktere és a
Jameson selymes lágyága
tökéletes ízharmóniát alkot



IPA EDITION

A sör: Kölcsönadtunk whiskey-s hordókat a sörfőzdének (kezdtek a Franciscan Well főzdével, de mára saját sörfőzdét vettünk, a corki Eight Degrees Brewing-et), aki IPA sört érlel benne
A whiskey: A sörfőzde visszaadja a „magsörözött” hordóinkat, abban kap egy finishelést (utánérlelést) a Jameson
Ízvilága: Komló, fűszernövények, grapefruit citrus, illatos virágok a megszokott könnyed, lágy, vaníliás, mogyorós, vajjas-pirítósos Jameson alapon.

IPA: Honnan jön a név?

Indian Pale Ale – a Brit Birodalom korában a gyarmatokra (Indiába) szállított túlkomlózott, ezzel tartósított sör

Van APA is?

American Pale Ale – a komló milyensége különbözteti meg az európaiatól (angoltól): az amerikai komló (Cascade) könnyedebb, citrusosabb; az angol sör komlója (tipikusan német termesztésű) fűszeresebb, teltebb.

Mi a mi IPA-nk?

Irish Pale Ale. Ötvözi a kétféle komlózást, így teremt egy igazán harmonikus sört. . . aminek whiskey-hordós érlelése után jön a whisky sörös-hordós érlelése

A hordó „magsörözése” és a finish ideje:

- Az IPA sör 1 hónapot tölt a hordóban
- Majd a whiskey 3 hónapos finish-t kap



JAMESON CASKMATES

A Jameson Irish Whiskey és a Franciscan Well ír mikro sörfőzde közös együttműködésének az eredménye. Az ötlet a Jameson és a Franciscan Well főzömestereinek közös kocsmázása során pattant ki. Mára a Jameson saját sörfőzdét vett, a corki Eight Degrees Brewing-et

STOUT EDITION

Barnasörös hordóban érlelt, ennek köszönhetően karamell és kávé ízjegyei érződnek benne. Ízvilága: a Jameson selymességéhez erőteljesebb ízek, marcipán, kávé, kókusz, csokoládé társulnak (a stout barnasör hatása a hordóra)



JAMESON COLD BREW

WHISKEY ÉS A KÁVÉ TALÁLKOZÁSA

A whiskey és a kávé nem idegenek egymás számára, gondoljunk csak az Irish Coffeera!

A Jameson lágy selymessége adja az alapot a brazil és kolumbiai 100% Arabica kávé ízeinek, melyben a pörkölt fa és a sötét étcsokoládé ízeit is megtaláljuk.

Tisztán, jégre töltve, vagy tonikkal kellemes. De ne felejtkezzünk meg a kézenfekvő lehetőségéről se: dobjuk fel a kávénkat vele!



JAMESON TRIPLE TRIPLE

A jó dolgok hármásával jönnek!

A 3x-os lepárlás a Jameson védjegye. Ha ott bejött, kipróbáltuk az érlelésnél is!

A klasszikus Bourbon és Sherry hordós érlelés még egy hordófajtával, gesztenyefa hordóval egészült ki.

A Jameson selymes vanília, dió-mogyoró és krémes vajás pirítós ízei kiegészülnek bársonyos ,toffee' karamell, kókusz és pirított mandula aromáival.



TRIPLE TRIPLE COLLINS

A jó dolgok hármásával jönnek!

1. Fogyaszd tisztán, ízlés szerint jéggel
2. Készíts klasszikus whisky-koktélokot, mint egy Sour
3. ...vagy: Triple Triple Collins

50 ML JAMESON TRIPLE TRIPLE

15 ML LEMON JUICE

75 ML SPRITE

Adj hozzá egy szelet citromot...és fogyaszd élvezettel!

Egyszerű, mint az 1x1...akarom mondani 3x1!



JAMESON RESERVE SERIES



3 különleges kiadás alkotja a „Reserve Series” sorozatot.

Szeretjük a 3-as számot! Mondtuk már?

JAMESON BLACK BARREL

Kétszeresen égetett (az eredeti, még Bourbon whiskey-s első kiégetést követi egy második, mielőtt a Jameson Black Barrel finish-elésre belekerülne) hordóban érlelt.

A benne lévő grain whiskey egyedi főzés, amit az évnek csak egy bizonyos szakában készítenek, és amihez jóval nagyobb mennyiségű pot still whiskey-t adnak a blend-elés során.

Hagyományosan a hordókat az érleléshez hőkezeléssel, kiégetéssel készítik elő, ezt a tradíciót örökíti meg a Black Barrel erőteljes formában

Ízvilága: a Jameson vaníliássága intenzívebb, és erőteljes tejkaramella ízek társulnak hozzá (az intenzíven hőkezelt/2x kiégetett hordó hatása)



JAMESON CRESTED

1963-ig a Jameson lepárló, az általános ír gyakorlatnak megfelelően nem palackozva, hanem hordósan értékesítette whiskey-jét, amit aztán a kereskedők mértek ki otthoni fogyasztásra, vagy közvetlenül a hordókból csapolták a vendéglátóhelyeken.

A Jameson címert, mint márkajelzést, viszont mindig ráégették a hordók fenekére, így a kocsmában sem volt nehéz dolga a kiváló whiskey-t rendelő vendégnek: csak felmutatott a hordóra és kért egyet a „címeresből” (crest = címer)

A Jameson-történelem ezen részének és az első palackozásnak állít emléket a „Crested”

Magasabb sherry-hordós érlelési arány és pot still tartalom ad a whiskey-nek aszalt gyümölcsös ízeket és kellemesen lágy, meleg fűszerességet.



JAMESON SINGLE POT STILL – DISTILLER'S BATCH

A Jameson Single Pot Still megmutatja a tradicionális Irish Whiskey főzés titkát.

Malátázott és nyers árpa cefréje, pot still-en 3x lepárolva. A 3x-os lepárlás selymessége, és a pot still receptúra erőteljessége, tökéletes harmóniában.

A Five Oak Cask Release háromféle ,virgin' tölgyhordóban (Irish, European and American) és a megszokott ex-bourbon and ex-sherry hordókban érlelődött.

Az eredmény egy tökéletesen kiegyensúlyozott whisky, amely egyenlő arányban komplex és lágy. A gazdag étcsokoládé, a ,toffee' karamell, örölt fahéj és egy kis frissen reszelt gyömbér plusz kevés narancshéj aromái

A Master Distiller megalkotja – a whiskey-világ díjazza:

Double Gold - San Francisco Wine Spirits Competition 2025

Gold - 93 Points - Beverage Testing Institute 2025

Gold - International Spirits Competition 2025



JAMESON®

JAMESON®

18 YEARS

Elmélyült komplexitás jellemzi -
karamellás és fűszeres egyszerűre,
tölgyfa és cserzett bőr illatával,
sherry-s édesség és diós-mogyorós
vanília aromáival.

46% ABV

Non Chill Filtered



JAMESON®

BOW STREET 18 YEARS CASK STRENGTH

Jameson Bow Street 18 (Cask Strength) – a Bow Street változatnál a whiskey érlelése Dublin-ban, a Bow Street-i lepárlóban, John Jameson eredeti lepárlójában fejeződik be; az eredetiség hangsúlyozására hordóerősséggel ("cask strength") palackozzuk (kb. 59-60 szeszfokos), Non Chill Filtered.

Az Bow Street-i érlelőraktár kicsi, mindössze 84 hordó fél el, ezért a palack 2022-től csak a lepárlóban és a www.jamesonwhiskey.com oldalon vásárolható meg.



JAMESON A NAGYVILÁGBAN

SZERETJÜK A
ZENÉJÜKET. ŐK IS
MINKET!



ÍREK
VAGYUNK.
SZERETÜNK
ÜNNEPELNI!



SZERETJÜK A FILMEKET IS!



JAMESON A NAGYVILÁGBAN - ÚJDONSÁGOK



2021 : Jameson és a Nowhere FC együttműködése St Patrick napi limited edition mez kiadására

(A Nowhere FC interneten létező, 'mesterséges football club', de aki valódi mezeket készít)



2022 : Jameson és a Homecoming limited edition együttműködése PATTÁ-val.



2023 : Jameson & Dickies, nyári kollekción.



Fronter 30 : új, zenei program