

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 ízet 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 cefrésző 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

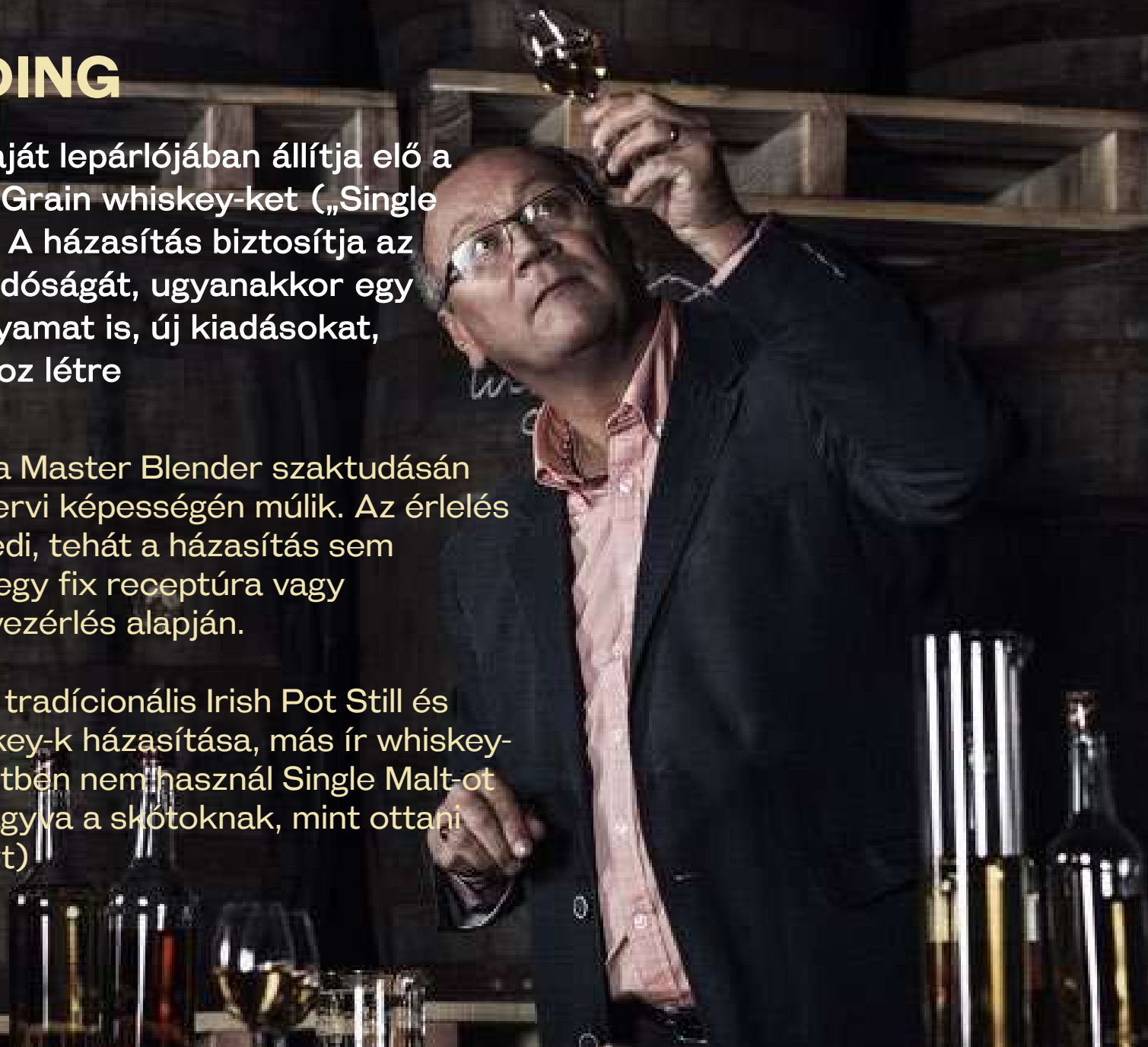


BLENDING

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



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)



IPA EDITION

A sör: Kölcsönadtunk whiskey-s hordókat a sörfőzdének (kezdük 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 főzőmestereinek 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 Coffee-ra!

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 felelkezzünk meg a kézenfekvő lehetőségről se: dobjuk fel a kávénkat vele!



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®

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 szeszfokosan), 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 SINGLE POT STILL

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' hordóban (Irish, European and American) és a megszokott ex-bourbon and ex-sherry hordókban érlelődött.



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 PATTA-val.



2023 : Jameson & Dickies, nyári kollekción.



Fronter 30 : új, zenei program