

Whiskey není whisky



FOTO: ARCHIV

Irská whiskey, skotská whiskey a americký bourbon mají hodně společného i rozdílného. Společný je základní proces přeměny cukru z obilí na alkohol a jeho destilace. Hlavní rozdíly, mimo název, jsou tři.

Skotové suší slad z ječmene kouřem z rašeliny, proto má jejich whiskey kouřovou vůni i příchut'. Irové slad suší v uzavřených pecích (kiln) horkým vzduchem a v jejich whiskey kouřmo chybí. U zrodu bourbonu nestojí ječmen, ale lacinější slad z kukuřice. Nejpodstatnější rozdíl je ve způsobu destilace. Bourbon se destiluje pouze jednou, skotská dvakrát a irská whiskey dokonce třikrát. Rozdílná je i doba zrání vydestilovaného alkoholu v dubových sudech. Zatímco základní druhy skotské a bourbonu zrají čtyři roky, irská whiskey v průměru sedm let.

Dubové sudy určené ke zrání whiskey, to je kapitola sama pro sebe. Každý destilát je po vypálení čirý. Můžete ho mít v lahvi či demižonu desítky let a jeho barva se nezmění. Karamelové tóny získají laciné druhy přidáním barviva či karamelu. Nejlepší druhy získávají svou nádherně opaleskující barvu starého zlata zráním v dubových sudech. Ty destilátu zároveň dávají i nenapodobitelné tóny ve vůni a v chuti. Irská whiskey zraje v dubových sudech, ve kterých již před tím zrála vinná specialita sherry pocházející ze Španělska. Dřevo se tak zbavilo drsnějších tónů a naopak nasáklo vůni ušlechtilého vína a těmi obohacuje destilát. Sudy o objemu 500 nebo 250 litrů výrobci whiskey používají maximálně na tři sedmileté cykly. Potom je vyřazují, ale mohou ještě jednou posloužit labužníkům. Ti totiž tvrdí, že losos vy-

uzený kouřem ze dřeva z těchto sudů je jedinečná delikatesa.

V Irsku whiskey pijí bez ledu, ale dolévají ji vodou. Ovšem pozor na irské přísloví: „Nikdy nemesíš jinému muži ukrást ženu a ředit jeho whiskey.“ Název pochází z původního označení destilátu jako živé vody (Uisce Beatha). Termín whiskey se dostal do angličtiny díky vojákům anglického krále Jindřicha II., kterým destilát v roce 1170 velice chutnal. Z Uisce (uiške) udělali během staletí Fuisce (fiške) a skončili na whiskey. Irové rádi tvrdí, že zatímco se jejich nápoj dělá už tisíc let, Skotové se svou whisky paběrkuji jenom pár století. Písmeno e, které jejich destilát také odlišuje od skotské, vykládají jako excelent, což je podle nich ten hlavní rozdíl mezi jejich ušlechtilým pitím a skotským drinkem.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

OCHUTNÁVKA

Jameson Triple Distilled Irish Whiskey

Charakteristika: Už ve vůni rozeznáme příjemné tóny sherry a ječmene s medovým podtextem. V chuti je vyvážená, harmonická, příjemně nasládlá a komplexní. Milovníci sherry i zde najdou jeho typickou suchou chuť. I v dozrívání působí nápoj harmonicky, jako doušek dobrého sherry s příjemnými ječmennými tóny, bez hrubých alkoholických násilností. Je to dobrý doušek vábíci



k dalšímu. Jameson je nejprodávanější irskou whiskey na světě.

Výrobce: John Jameson and son, The Bow Street Distillery Dublin 7, Ireland

Dovozece: Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., T.G.M. 57, Karlovy Vary
Doporučená cena: 420 Kč

IRSKÁ KÁVA

Irskou kávu vám dnes nabídnou v každé lepší kavárně či restauraci. Ovšem mnohde má s originálem společný pouze název, protože ne všude se drží originálního receptu, který pochází od výrobců whiskey. Tady je:

Do sklenice na nožce dejte dvě čajové lžičky cukru, do jedné třetiny nalijte whiskey a dvě zbylé třetiny doplňte čerstvě uvařenou horkou nejkvalitnější černou kávou (ne instantní) a vše důkladně promíchejte. Přidejte kopeček lehce ušlehané smetany a podávejte bez lžičky a slámky, aby se horký nápoj musel uskvát přes studenou šlehačku.