

hádkách hojně hledaná živá voda, věřím, že by probudila z mdlob nejenom kohoutka či pro koho ji vlastně hledali. Označení aqua vitae se také dlouho používalo pro prapředky dnešní whisky.

Vše začíná sladem

Historicky doloženo je, že první pokusy destilovat ze zkvašeného ječmenného sladu lihovinu se uskutečnily ve Skotsku v oblasti mezi Aberdeinem a Speysidem již před více než pěti sty lety. První písemná zmínka o whisky pochází z roku 1494, kdy skotský král Jakub IV. povolil mnichovi Corovi z kláštera Saint Andrew's provozovat palírnu. Ve skotské berní knize je z téhož roku zápis, že se farář Johnu Corovi přiděluje osm bušů sladu na výrobu aqua vitae. Irové rádi připomínají, že to byli právě mniši přicházející z Irska, kdo Skoty naučil dělat whisky.

Podobu, kterou známe i dnes, získala skotská whisky až v druhé polovině 19. století, kdy se její výrobci rozhodli míchat jednotlivé druhy. Například William Sanderson v roce 1882 namíchal stovky směsí a pozval přátele na ochutnávku. Nejvíc jim chutnala směs ze sudu 69, a tak vznikla i u nás známá whisky Vat 69 mícháním sladových whisky z různých soudků.

Mistři vytříbených chutí dokázali namíchat směs, která voněla a chutnala rok co rok stejně. Tak vznikly Blended Scotch Whisky, které dnes mají na trhu drtivou převahu

nad čistými sladovými. Mimo chodem – whisky je natolik oblíbená, že tvoří čtvrtinu světové spotřeby alkoholu. Přes osmdesát procent z tohoto množství je pravá skotská.

Výroba právě skotské whisky se řídí přísnými regulami danými zákonem. Ten mimo jiné praví, že skotskou whisky se smí nazývat lihový nápoj, který je vyroben ze skotského ječmene, skotské vody, skotských kvasinek a zraje po destilaci ve Skotsku v dubových sudech nejméně tři roky. Pouze sudy nejsou skotské. S oblibou se používají již „zavíněné“ po burgundském nebo po sherry. Používají se i sudy po americkém bourbonu.

Vlastní výroba začíná sladem. Sladový skotský ječmen se nechá naklíčit. Když jsou po nějakých osmi až dvanácti dnech klíčky dlouhé mezi třemi a sedmi milimetry, další klíčení je zastaveno sušením kouřem z rašeliny. Odtud se dostává do hotového nápoje typické kouřmo. Usušený slad se napřed umele a potom smíchá s horkou vodou, která z něj vyplaví jednoduché cukry. Po ochlazení se do směsi přidají kvasinky a následuje všeobecně známý proces kvašení, kdy kvasinky přeměňují cukry na alkoholy. Dvojitá destilace se jeho obsah zvýší až na 80 procent. Destilát se potom naředí na potřebnou úroveň a dá zraje do sudů.



Tak vznikají malt a grain whisky, což jsou nenamíchané nápoje pocházející z jednoho lihovaru.

Chutě a vůně

Tak, jak je rozmanitá skotská krajina, tak jsou chuťově rozmanité i jednotlivé malt whisky. Lihovina zrající v sudech je přes porézní dřevo v kontaktu s okolním vzduchem a tak vsakuje i typickou vůni moře nebo vřesovišť. Milovníci a znalci rádi ochutnávají jednotlivé malt whisky. Islay malt patří mezi nejostřejší s výraznou vůní lékárny a mořských chaluh. Island malt pochází z Orknejského souostroví nebo z ostrovů Skye, Mull nebo Jura a mají ve vůni výrazný rašelinový kouř. Eastern malt jsou tělnaté, Lowland malt z území jižně od Edinburghu jsou méně výrazné, a proto se používají jako

základ do směsí. Northern Highland malt mají plnější tělo, příjemně voní a jsou většinou sladší. Speyside malt je výrazně nasládlá, medově aromatická. Jako single cask malt je na etiketách označována whisky, která pochází z jednoho sudu.

Skotové nejráději pijí whisky jen tak nechlazenou a neředěnou, podobně jako Francouzi koňak. Lépe tak vychutnají všechny nuance vůní a chutí, které tento nápoj má. Pochopitelně lze whisky míchat s nejrozličnějšími přísadami. Nejčastěji z nich barmani vytvářejí nápoje dlouhé čili long drinks. Dobrá whisky se neztratí ani v kuchyni. Mistři kuchaři s ní dovedou skvěle dochutit nejrozličnější masa. Taková kachní prsíčka na whisky s borůvkovou omáčkou a houbovým ragú jsou skutečným zážitkem.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

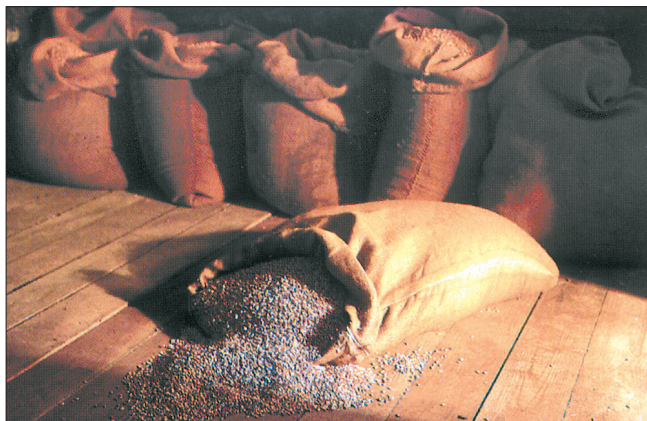


FOTO: ARCHIV