

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ WHISKY

ΟΝΟΜΑ

ΕΠΙΘΕΤΟ

1.

2.

Malt είναι το ούισκι που παράγεται **αποκλειστικά από βύνη κριθαριού, μαγιά και νερό**. Κι όταν αυτή η βύνη προέρχεται απ' την παραγωγή ενός και μόνο αποστακτηρίου, τότε προκύπτει το single malt.

Αν εκτός από βύνη ο παραγωγός χρησιμοποιήσει **κι άλλα σιτηρά**, τότε το αποτέλεσμα είναι το **grain whisky**.

Απ' την **ανάμειξη malt και grain** προκύπτει το **blended whisky**, ενώ αν η μίξη περιλαμβάνει μόνο malts, τότε έχουμε το blended malt whisky. Η ανάμειξη αυτή διαφορετικών malts, και όχι μόνο, είναι ένα άλλο μεγάλο κεφάλαιο. Όντως προκύπτουν πολύ ενδιαφέροντα blends.

3.

Ζύμωση

Η ζύμωση αποτελεί την πρωταρχική διαδικασία της παραγωγής, όπου αναμινύονται τα τρία βασικά συστατικά (βύνη, μαγιά, νερό) και φτιάχνεται **μπύρα**, μια μπύρα απ' την οποία θα προκύψει το single malt. Για να προκύψει η βύνη βέβαια, το κριθάρι χρειάζεται μια ειδική επεξεργασία. Μουλιάζοντάς το σε ζεστό νερό, «ξεγελιέται» και μεγαλώνει, μέχρι να ξεπεταχτεί κάποιος σπόρος. Αυτή η βλάστηση απελευθερώνει άμυλα, τα οποία θα αποτελέσουν τα απαραίτητα σάκχαρα για την δημιουργία του αλκοόλ, καθώς και ένζυμα, που αποτελούν τους καταλύτες σ' αυτή τη διαδικασία. Η βλάστηση όμως πρέπει να σταματήσει τη σωστή στιγμή, ώστε να μην καταστραφούν τα άμυλα. Αυτό επιτυγχάνεται με την ξήρανση, κατά την οποία το κριθάρι, η βύνη πλέον, απλώνεται σε μεταλλικά θερμαινόμενα πατώματα. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι δυνατή και η χρησιμοποίηση καυτής τύρφης, που έχει σαν αποτέλεσμα να γίνει η βύνη καπνιστή, συνεπώς και το τελικό ούισκι, δημιουργώντας αυτή την πολύ ιδιαίτερη κατηγορία single malt. Η διαδικασία στη συνέχεια είναι λίγο πολύ σαν να φτιάχνεις τσάι. Καυτό νερό περνιέται έως και τρεις φορές από τη βύνη, εμπλουτιζόμενο έτσι με τα σάκχαρα και τα ένζυμά της. Το καφέ υγρό που προκύπτει – οι σκωτσέζοι το ονομάζουν «worts» – συλλέγεται, ψύχεται και μεταφέρεται σε ξύλινες ή ανοξείδωτες δεξαμενές όπου προστίθεται η μαγιά. Έτσι **συντελείται η ζύμωση, σαν να φτιάχνεις μπύρα σχεδόν, μόνο που η ζύμωση δεν γίνεται σε αποστειρωμένο περιβάλλον**. Η μαγιά καταναλώνει τα σάκχαρα και έτσι παράγεται αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα. Αυτή η διαδικασία κρατάει κοντά στις 50 ώρες και προκύπτει μια έντονη και ξινή μπύρα, κάτι που οφείλεται και σε μια δεύτερη ζύμωση που προκαλείται απ' τα βακτήρια. Αυτή η μπύρα είναι γνωστή ως «wash», έχει 5% έως 9% αλκοόλ και **θα οδηγηθεί για απόσταξη**.

4.	Απόσταξη Η απόσταξη του μίγματος αυτού γίνεται συνήθως δύο φορές, σε μεγάλα χάλκινα σκεύη. Και όπου απόσταξη εννοούμε τη γνωστή διαδικασία παραγωγής όλων σχεδόν των ποτών, κατά την οποία απομονώνεται ένα υγρό συγκεκριμένου σημείου βρασμού από το μίγμα. Ένα υγρό μίγμα θερμαίνεται μέχρι να βράσει, οπότε σχηματίζονται ατμοί. Οι ατμοί αυτοί οδηγούνται σε σχετική διάταξη που λέγεται συμπυκνωτής, στη συγκεκριμένη περίπτωση το λεπτότερο πάνω μέρος του χάλκινου σκεύους, όπου ψύχονται και μετατρέπονται σε «καθαρότερη μορφή υγρού». Η πρώτη απόσταξη γίνεται στην μπύρα που έχει προκύψει απ' την ζύμωση, και το αποτέλεσμα συλλέγεται σε ένα δοχείο, όπου και προετοιμάζεται για τη δεύτερη απόσταξη. Το υγρό αυτό – γνωστό ως «low wines» – έχει περιεκτικότητα σε αλκοόλ πάνω από 20%. Μετά αναμιγνύεται με άλλα δυνατότερα οινοπνεύματα, που απορρίφθηκαν στην πρώτη απόσταξη, και έτσι το αλκοόλ του φτάνει γύρω στο 28%. Στη συνέχεια ακολουθεί η δεύτερη απόσταξη, που είναι και η πιο σημαντική, καθώς απ' αυτή προκύπτει και το τελικό ποτό, που προορίζεται για την ωρίμανση. Εκεί είναι απαραίτητη η αμέριστη προσοχή του παραγωγού, καθώς πρέπει διαρκώς να παρακολουθεί το υγρό ώστε να μπορέσει να διαλέξει με επιτυχία το μέρος αυτού που θα οδηγηθεί τελικά στα βαρέλια.
5.	Ωρίμανση Το υγρό που προκύπτει -όπως αυτό της κεντρικής εικόνας- είναι δυνατό και διάφανο. Η γεύση του μοιάζει αρκετά με το δικό μας τσίπουρο ή την τσικουδιά. Αφού αναμιχθεί με νερό, ώστε η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ να πέσει περίπου στο 63,5%, οδηγείται σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον τρία χρόνια, για να μπορεί να ονομάζεται ουίσκι, σύμφωνα με τη σκωτσέζικη νομοθεσία. Τα βαρέλια που χρησιμοποιούνται είναι κυρίως αμερικάνικα, αλλά υπάρχουν και πολλά ευρωπαϊκά, παρά του αυξημένου κόστους τους. Είναι πάντα μεταχειρισμένα, συνήθως από bourbon ή sherry, γιατί τα καινούρια θα έδιναν πολύ έντονη γεύση. Η όλη μαγεία του malt συντελείται στα βαρέλια λοιπόν, σε συνδυασμό με το υγρό και ψυχρό κλίμα της Σκωτίας, παράγοντα καθοριστικό. Βαρέλια μικρότερα από 180 λίτρα έως και βαρέλια των 500 λίτρων χρησιμοποιούνται. Όσο μικρότερο είναι το βαρέλι, τόσο περισσότερο υγρό έρχεται σε επαφή με το ξύλο, έχοντας έτσι μεγαλύτερη επιρροή στο τελικό αποτέλεσμα. Η αλληλεπίδραση του υγρού με το ξύλο του βαρελιού είναι αυτή που δίνει στο ουίσκι το ιδιαίτερο χρώμα και γεύση του. Το υγρό καθώς θερμαίνεται εισχωρεί στο ξύλο, ενώ όταν ψύχεται αποσπάται απ' αυτό παίρνοντας μαζί του χρώμα και γεύση. Όσο πιο πολύ χρησιμοποιούνται τα βαρέλια, τόσο «κουράζονται» και η επίδρασή τους στο υγρό περιορίζεται. Μετά από τρία χρόνια, το ποτό μπορεί να λέγεται πλέον ουίσκι και να πάει προς εμφιάλωση ή για συμμετοχή

Εμφιάλωση

Κατά τη διαδικασία της ωρίμανσης, πολλά έλαια και άλλα οργανικά χημικά περνάνε στο τελικό υγρό. Αυτά όταν ψυχθούν, όταν δηλαδή προστεθεί πάγος ή κρύο νερό, στερεοποιούνται με αποτέλεσμα το ουίσκι να θολώνει. Πολλοί παραγωγοί θεωρούν ότι κάτι τέτοιο δεν είναι εμφανίσιμο και αφαιρούν τα συστατικά αυτά μέσω φίλτρων. Ακόμα κι αυτά τα συστατικά όμως συμβάλλουν στη τελική γεύση του ουίσκι όπως πιστεύουν πολλοί γνώστες. Έτσι κάποιοι παραγωγοί, θυσιάζοντας το οπτικό αποτέλεσμα για τη γεύση δεν υποβάλλουν το ουίσκι τους σε καμιά επεξεργασία. Αυτά τα ουίσκι είναι τα λεγόμενα «non chill-filtered».

Μετά την ωρίμανση το αλκοόλ που περιέχει το ουίσκι είναι πάνω από 50%, μερικές φορές ξεπερνάει και το 60%. Τα περισσότερα όμως ουίσκι εμφιαλώνονται στο 40% ή 43%, κάτι που επιτυγχάνεται με την προσθήκη νερού. Υπάρχουν όμως και πολλά ουίσκι υψηλού επιπέδου, τα οποία εμφιαλώνονται χωρίς καμιά επεξεργασία κατευθείαν απ' το βαρέλι, με αυτά τα πολύ υψηλά επίπεδα αλκοόλ. Είναι τα λεγόμενα «cask strength». Με τα ίδια λεφτά, παίρνεις συνεπώς ως και μισό μπουκάλι παραπάνω ουίσκι. Με την προσθήκη λίγου νερού (και όχι πάγου), απελευθερώνεται όλο το μεγαλείο των αρωμάτων και γεύσεων ενός τέτοιου ουίσκι. Κι αν σας πει κάποιος ότι δεν κάνει να προσθέτεις νερό σε ένα single malt whisky, σημειώστε ότι σε ένα μπουκάλι με κανονικά επίπεδα αλκοόλ, κάποιος το 'χει κάνει ήδη.