WHISKY

R.

Whisky

Whisky drykkurin verður oftast nevndur „whisky“. Er drykkurin úr USA, verður hann nevndur og skrivaður Bourbon ella Rye/Tennessee/Blended whiskey. Er drykkurin írskur, siga og skriva vit Whiskey, men í Skotlandi og alla aðrastani er navnið Whisky. Nøvnini eru vard, og ymsar lógir og treytir eru ásettar fyri, nær hvørt heiti kann verða prentað á fløskumerkið.

Umframt skotar framleiða eisini írar, amerikumenn, walisar, kanadiar, sviar, japanar, fraklendingar, indarar, pakistanar og avstraliarar whisky. Kendastu framleiðararnir eru tó skotar, og fara vit í hesum faldaranum at leggja dent á skotskt whisky.

UPPRUNIN TIL SKOTSKT WHISKY

Hildið verður, at tað vóru írskir munkar, ið gjørdu whisky av fyrstan tíð. Teir høvdu lært destillatiónskynstrið úr Miðeystri í 6. øld, har tann sterki drykkurin fyri tað mesta varð nýttur sum heilivágur. Eftir at írar høvdu gjørt whisky í uml. 600 ár, frá 6. øld til uml. 12. øld, fóru skotar eisini at gera whisky. Írskt whiskey var tó heilt fram til fyrst í 1900-talinum, nógv tað mest selda whisky'ið á heimsmarknaðinum. Skotskt whisky fekst harafturímóti næstan bara í Onglandi. Men av ymsum umstøðum misti Írland sína støðu á heimsmarknaðinum, og nú er tað Skotland, sum eigur nógv tann størsta partin á heimsmarknaðinum.

Navnið Aquavitae, sum merkir lívsins vatn, var í fornari tíð latínska navnið á whisky. Tað stavar frá tí gæliska orðinum uisege beatha, ið, sum frá leið, varð sagt usquebaugh, og haðan stavar navnið whisky.

WHISKYØKINI Í SKOTLANDI

Lowland: Malt whisky úr hesum økinum er sum heild bleytt, hálvsøtt, lætt og hevur ljósan lit. Vantandi styrki er ein av orsøkunum til, at tú ikki gevur teimum serligan gætur. Tað hava ongantíð verið nógv sløg úr økinum, og tey seinastu árini eru tey bara fækkað. Fýra destillarí eru eftir í Lowland: Bladnoch, Auchentoshan, Glenkinchie og Ailsa Bay.

Campeltown: Er tað minsta av teimum kendu whiskyøkjunum. Navnið kemst av, at bara ein býur er har. Whisky úr hesum økinum er samansett við fyllu, kryddað við torvi og salti. Nú eru bert 3 destillarí eftir av uml. 30.

Speyside: Í hesum økinum liggur helvtin av teimum skotsku maltdestillaríunum. Speyside Single Malts eru kend fyri teirra fínleika, blómukenda hunangssmakk og av og á torvkenda anga.

Islay: Whisky úr hesum økinum hevur ein mineralskan, royktan torv- og maltsmakk. Her er tað havið og torvið, ið seta dám á whisky'ið, t.d Ardbeg, Lagavulin og Laphroaig. Nú eru bara 9 destillarí eftir av uml. 24.

Islands: Hetta whisky hevur ymiskan smakk, men felags fyri øll sløgini er smakkurin av torvi, royki, salti og tara. Nøkur eru mildari og elegantari enn onnur. Í økinum eru oyggjarnar Jura, Mull, Skye, Arran og Orknoyggjar, sum samanlagt hava 7 destillaríir.

Highland: Er nógv tað størsta whisky-framleiðandi økið, við uml 100 destillaríum. Eyðkennið fyri øll er ein blómukendur angi og turrur smakkur við einum farra av torvi og salti.

Á leið 4 prosent av øllum whisky, sum liggur á goymslu, guvar burtur. Tað nevna teir Angel's Share ella á okkara máli Skamtur einglanna.

FRAMLEIÐSLUHÁTTUR

Stutt sagt kann sigast, at whisky verður framleitt úr korni, byggi, rugi, hveiti ella mais, sum verður gerað og síðan dropadrivið. Malt whisky er gjørt úr byggi.

Malting: Byggið verður lagt á blot í køldum vatni í 2 til 3 dagar, og síðan verður tað lagt at spíra og turka. Byggið verður eftir hetta nevnt malt.

Mesking: Her verður maltið malið og blandað við heitum vatni. Við hesum endar søtevnið í maltinum í sevjuni. Hetta verður vanliga gjørt 3 ferðir.

Gering: Gerin, sum ger søtevnið um til alkohol, verður latin í løgin. Tá ið uml. 40–72 tímar eru gingnir, er løgurin gjørdur um til eitt slag av øli, sum er uml. 8–9 prosent.

Destillering: Eftir geringina verður løgurin kókaður, so bert alkoholið verður vunnið úr honum. Tað verður gjørt 2–3 ferðir.

Búning: Skotskt whisky verður goymt í 3 ár í minsta lagi í eikitunnum, og goymdar í Skotlandi, um heitið skal verða scotch whisky. Tunnurnar, ið verða mest nýttar, eru brúktar sherry og bourbon eikitunnur.

RÚSDREKKASØLA LANDSINS

GÓÐ RÁÐ

Borðreiðing: Whisky skal njótast við uml. 16–18°, tá fæst besti smakkur og angi. Nýt helst eitt tulipanskapað glas, tí tað heldur best anganum, men eisini cognac- og hvítvínsgløs hóska væl.

Vatn: Til whisky við høgari alkoholstyrki, kann man lata nakrar dropar av vatni í. Alkoholið doyvir ofta bæði angan og smakkin, og vatndroparnir fáa øll aromaevnini fram. Verður blandað við vatni, skal tað helst hava sama hita sum whisky.

Goymsla: Lat ikki fløskuna standa í beinleiðis sólarljósi, tí tað kann broyta smakkin og litin. Best er ikki at lata fløskuna standa ov leingi við ongum proppi.

Whisky er upprunaliga heilt gjøgnumskygt. Liturin stavar frá langtíðargoymslu á eikiføtum ella, tá talan um bíligt whisky, frá karamellliti. Enntá nógv av smakkinum stavar frá træføtunum.

SEN DISTOVAN