PROFESYONEL
MUTFAK
YÖNETİCİLERİ DERNEĞİ HABER DERGİSİ

Rıza Kaymak

WHISKY DOSYASI-4

İRLANDA VİSKİSİ (Irish Whisky)

Resmi ruhsata sahip en eski damıtım evi 1608 yılında İrlanda'da kurulmuş ve Dünyada viski üretiminde sözü geçen 4 ülkeden biri olma özelliğine sahip olmuştur.

Vahşi doğaya direnen insanların yurdu İrlanda'da yaşayanlar da karakterlerini inatçı kelimesi ile tanımlıyorlar.

Dünya'da viski konusunda İskoçya, Amerika, Kanada ile birlikte söz sahibi olan İrlanda bu konuda da ilk damıtım evine sahip olmakla övünür. Viski üretiminde resmi ruhsata sahip ilk damıtım evinin 1608'li yıllarda kurulduğu bilinmektedir.

Hal böyle iken ilk damıtım evi 410 yıl önce resmi olarak kurulmuştur. Kral I. James'in temsilcisi Sir Thomas Phillips'in izniyle Antrim ilçesinde üretime başlayan Old Bush-Mills damıtım evi bu özelliğini günümüzde sürdürüyor.

İrlanda viskileri Amerika ve Avrupa pazarında büyük bir prestij ve pazar payına sahipken ilk darbe 1830 yılında geldi. İngiltere hükümeti alkollü içki ve tütün vergilerinden sorumlu olan genel müfettiş Aeneas Coffey kendi adını verdiği bir damıtma kazanını icat etmişti. Sürekli damıtım sağlayan icadı için görev gereği yakından tanıdığı İrlanda'daki üreticileri seçti. Ne var ki, İrlandalı olduğu halde kimseyi buluşunun getireceği avantajlar hakkında ikna edemedi.

"Viski bakır kazanda kaynatılır"
Aeneas Coffey, Viski bakır kazanlarda damıtılır, başka tür olmaz diyordu.
İrlandalılar, bu direnmelerin sonucunda pot still ile damıtmaya devam ederken bir çok üretici işten çekilmek zorunda kaldı.

İkinci darbe ise 1860 yıllarda geldi. Alkollü içki satıcısı Edinburghlu Andrew Usher, Pot Still ile elde Coffey Still cihazı viskisini karıştırarak Blended harmanlanmış viskiyi pazara sürdü. Maliyeti düşük, üretim süreci kısa olan bu viskiler kısa zamanda pazara girince İrlanda viskileri de imha olma noktasına kadar kaldı. İngilizler ise ucuzluk ve yenilik arayışındaydılar. İskoçya'da kurulan damıtım evleri Coffey Still kazanlarını kullanıyor ve iyi pazarlama stratejisi sonucu Amerika'da yaygınlaşmaya başlıyordu.

İrlandalıların gerçek viskiye Pot Still tekniği kullanılarak elde etmeleri diğer üreticilerle ilk hatalarından dönmelerine neden olmuştur.

İrlanda Whiskey Üretim Aşamaları:

1. Çimlendirme (Malting)
İlk olarak arpa, yulaf, çavdar, suda birkaç gün bırakılarak filizlendirilir. Filizlenen tahıllar, bitki kömürü ateşindeki fırınlarda kurutulur.

2. Ezme İşlemi (Mashing)
Malt haline gelen arpa, yulaf, çavdar, sudan çıkarılarak öğütülür, sıcak suyla karıştırma işlemlerinden geçirilir. Bu aşamada kullanılan kaynak suyunun etkisi maltın tadının oluşmasında çok önemlidir.

3. Mayalandırma (Fermantasyon)
Ezme işleminden sonra oluşan tatlı sıvı, bira ile mayayla karıştırılır. Mayalanma sonucunda, şeker alkole dönüşür.

4. Damıtma (Distillation)
Mayalanan bu sıvı, bakır imbikler içinde üç kez damıtılır. Alkol bakımından zengin olan gübek kısmı alınır.

İspanya ve Amerika'dan getirilen ve viskinin özel bir tada sahip olmasını sağlayan, meşe veya kiraz ağacından yapılan fıçılara doldurulur.

Fıçıların nefes alması, viskinin doğduğu yerin tadını ve kokusunu taşıması açısından önemlidir.

Viskiye renkli yoğunluk veren veya dağların tadı serinliğini kısaca coğrafyayı yaşatan, bu fıçılardır. Özellikle de Sherry şaraplarının fıçıları.

5. Olgunlaşma Süresi (Maturation)

Viski, depolarda yıllar boyunca olgunlaşmaya bırakılır. Hangi ülkede olursa olsun, İrlanda viskisinin şişelenmeden önce geçirmesi gereken kasımın zorunlu olan yasal süre en az 4 yıldır. Fakat üreticiler, viskinin kalitesine göre en az 5-20 yıl arasında beklerler.

Turba (Bitki Kömürü)
Bu çok özel yerüstü yakıtı, viskiye ayrıcalıklı bir lezzet verir. İrlanda havzasının son derece nemli ve yağışlı olmasından dolayı bitki kömürü, 8-10 bin yılda oluşur. Bitki kömürü, toprak kazılarak tabaka tabaka kesilir ve köylüler tarafından evlerde yakıt olarak da kullanılır. Bitki kömürü, yetiştiği bölgeye göre, yanarken değişik bir koku verir. Özellikle deniz kenarında alanlardaki bitki kömürleri yanarken iyot ve yosun kokusu yayar. Dünyanın hiçbir yerinde böyle bir yakıt olmadığı için, İskoç viskisi taklit edilemez.

İmbik (Bakır kap)
Damıtım işlemlerinin yapıldığı bakır kaplara imbik denir.

Single Malt Viski: Single viski, tek malt damıtımının bir ürünüdür.
Damıtım evleri viskide mükemmel tadı yakalamak için ürünü birkaç maltın karışımından yaparlar. Fakat bazı damıtım evleri tek malt viski üretimini tercih ederler.
Tek damıtım viskilerindir. Böyle yapılmasının amacı insanlara hem ucuz hem de kaliteli viski sunmaktır.