



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

OSNOVE POZNAVANJA ŽGANIH PIJAČ

Alja Mihelčič in mag. Gordana Vulić





BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

KOLOFON

Avtorici

Alja Mihelčič in mag. Gordana Vulić

Naslov

Osnove poznavanja žganih pijač, priručnik s praktikumom

Recenzent

Jan Nosé

Lektoriranje

Suzana Gradič

Oblikovanje

Denis Brezovar

Založil

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

Slika z naslovnice

Amazon. 2020. Glencairn Crystal Whiskey Glass, Set of 2.

<https://www.amazon.com/Glencairn-Whisky-Glass-Set-2/dp/B07S73YX8V>

(20. 1. 2020).

Ljubljana, januar 2020

Elektronska izdaja

Url

www.bic-lj.si/knjiznica-bic-ljubljana

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani
[COBISS.SI-ID=303940352](https://nuk.ub.uni-lj.si/COBISS.SI-ID=303940352)
ISBN 978-961-6915-15-1 (pdf)

KAZALO VSEBINE

1	DEFINICIJA IN DELITEV ŽGANIH PIJAČ	6
2	PRIDOBIVANJE ŽGANIH PIJAČ	7
2.1	FERMENTACIJA	7
2.2	DESTILACIJA	8
2.2.1	Destilacija v kotlu	9
2.2.2	Stolpna destilacija	10
2.3	ZORENJE	10
3	DEGUSTACIJA IN OCENJEVANJE ŽGANIH PIJAČ	14
4	PREDSTAVITEV IN OPIS IZBRANIH VRST ŽGANIH PIJAČ	18
4.1	ŠKOTSKI VISKI	18
4.2	IRSKI VISKI	19
4.3	AMERIŠKI VISKI	20
4.4	VODKA	21
4.5	GIN	22
4.6	TEKILA	24
4.7	RUM	25
4.8	KONJAK	27
5	PRAKTIKUM: UGOTAVLJANJE SENZORIČNIH LASTNOSTI ŽGANIH PIJAČ	28
5.1	ŠKOTSKI VISKI	30
5.2	IRSKI VISKI	34
5.3	AMERIŠKI VISKI	38
5.4	VODKA	42
5.5	GIN	46
5.6	TEKILA	50
5.7	RUM	54
5.8	KONJAK	58
5.9	UGOTOVITVE	58
5.9.1	Škotski viski	62
5.9.2	Irski viski	63
5.9.3	Ameriški viski	64
5.9.4	Vodka	65
5.9.5	Gin	65
5.9.6	Tekila	66
5.9.7	Rum	67
5.9.8	Konjak	69
6	LITERATURA IN VIRI	70

KAZALO SLIK

Slika 1: Fermentacijski kotel	7
Slika 2: Fermentacijski kotli viskija	7
Slika 3: Prikaz destilacije	8
Slika 4: Bakreni kotli	9
Slika 5: Stolpni destilator	10
Slika 6: Zorenje žgane pijače v hrastovem sodu	11
Slika 7: Izhlapevanje žgane pijače	12
Slika 8: Prikaz zorenja žgane pijače v lesenem sodu	12
Slika 9: Razlika 1. in 4. polnjenja destilata iz lesenega soda	13
Slika 10: Različni tipi lesenih sodov	13
Slika 11: Različna velikost lesenih sodov	13
Slika 12: Standardni ISO kozarec	14
Slika 13: Kozarec tulipan oblike na peclju	14
Slika 14: Kozarec tulipan oblike na peclju	14
Slika 15: Kozarec Glencairn	14
Slika 16: Točka, kjer se ustvari aroma	15
Slika 17: Štirje osnovni okusi	15
Slika 18: Degustiranje žganih pijač	16
Slika 19: Regije škotskih viskijev	18
Slika 20: Obračanje ječmena v sušilnici	18
Slika 21: Irski viskiji	19
Slika 22: Žganje lesenih sodov	20
Slika 23: Žganje lesenih sodov	20
Slika 24: The Lincoln Country Process	21
Slika 25: Filtriranje vodke skozi kamene strele	22
Slika 26: Filtriranje vodke skozi lava kamne	22
Slika 27: Kotli za destilacijo gina	23
Slika 28: Kotli v Hendrick destilarni	23
Slika 29: "Carter-Head still" kotel v Hendrick destilarni	23
Slika 30: Prostor za zelišča	23
Slika 31: Pobiralec modre agave "el jimador"	24
Slika 32: Pečenje "pinj" sredice agave	25
Slika 33: Mletje pečenih agav s kamnitimi kamni	25
Slika 34: Pobiranje sladkornega trsa	26
Slika 35: Stiskanje sladkornega trsa	26
Slika 36: Belo grozdje Ugni Blanc	27
Slika 37: Kotli za destilacijo konjaka "Charentais"	27
Slika 38: Obrazec za ocenjevanje senzoričnih lastnosti žganih pijač	28
Slika 39: Kolo arom	28
Slika 40: Glenfiddich 15 Year Old	30
Slika 41: Sistem Solera	30
Slika 42: Monkey Shoulder	32
Slika 43: Redbreast 12 Year Old	34
Slika 44: Tullamore Dew Standard blend	36

Slika 45: Gentleman Jack Tennessee	38
Slika 46: Woodford Reserve Bourbon	40
Slika 47: Finlandia Classic	42
Slika 48: Šestvrstični in dvovrstični ječmen	42
Slika 49: Finlandia Grapefruit	44
Slika 50: Finsbury Gin	46
Slika 51: Hendrick's Gin	48
Slika 52: Pepe Lopez Gold Tequila	50
Slika 53: Herradura Plata Tequila	52
Slika 54: Havana Club Añejo 3 Años	54
Slika 55: El Dorado 15 Year Old	56
Slika 56: Hennessy V.S. Cognac	58
Slika 57: Martell V.S.O.P. Cognac	60
Slika 58: Profil viskija Glenfiddich 15 Year Old	62
Slika 59: Profil viskija Monkey Shoulder	62
Slika 60: Profil viskija Redbreast 12 Year Old	63
Slika 61: Profil viskija Tullamore Dew	63
Slika 62: Profil viskija Gentleman Jack	64
Slika 63: Profil viskija Woodford Reserve	64
Slika 64: Vodka - kolo arome	65
Slika 65: Gin – kolo arome	65
Slika 66: Profil gina Hendrick's	66
Slika 67: Tekila – kolo arome	66
Slika 68: Profil tekile Herradura Plata	67
Slika 69: Profil ruma Havana Club Añejo 3 Años	67
Slika 70: Profil ruma El Dorado 15 Year Old	68
Slika 71: Profil ruma El Dorado 15 Year Old	68
Slika 72: Profil konjaka Hennessy V.S.	69
Slika 73: Profil konjaka Martell V.S.O.P.	69

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: Besedišče za opis vonjev žganih pijač

17

POMEN ZNAKOV



Prostor za zapiske



Razlaga

1 DEFINICIJA IN DELITEV ŽGANIH PIJAČ

Definicija žgane pijače je zapisana v Pravilniku o žganih pijačah (2003, člen 8):

6

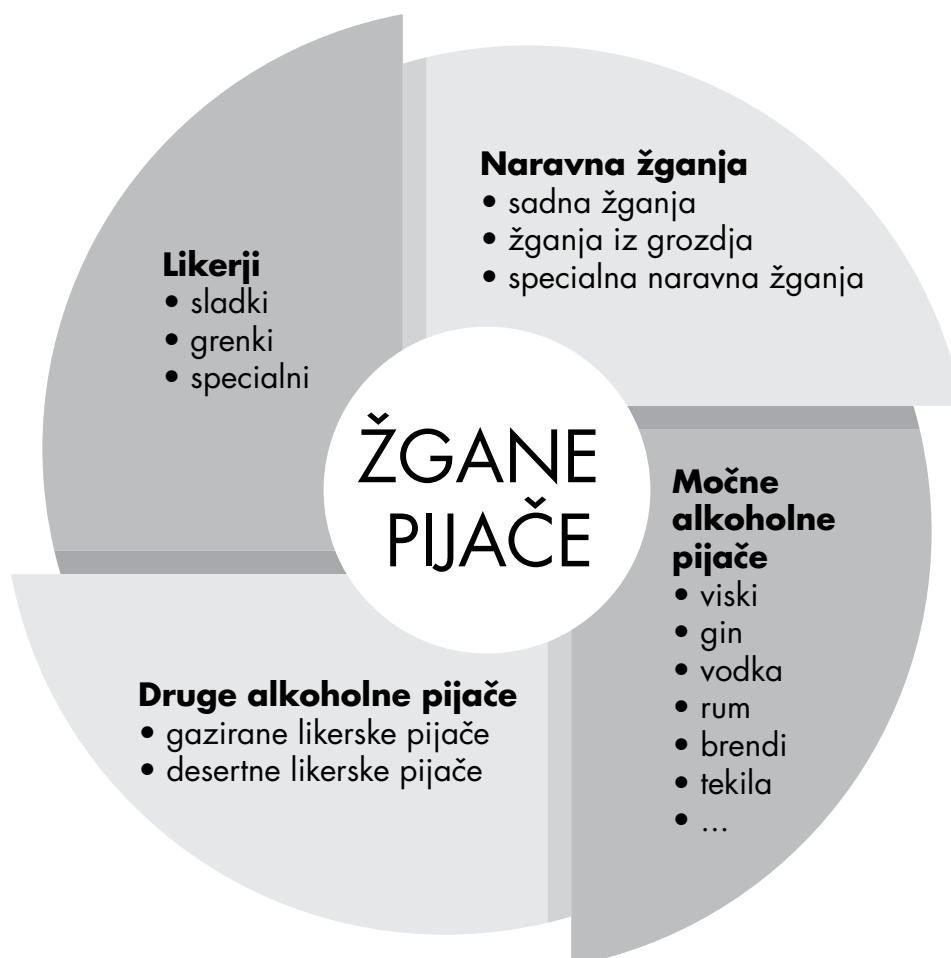
»Žgana pijača je alkoholna pijača s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi, namenjena za pitje, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 15 vol. %, razen v primeru jajčnega likerja, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 14 vol. %, in je izdelana:

1. neposredno z destilacijo naravno fermentiranih izdelkov oziroma z maceracijo rastlinskih snovi oziroma dodatkov arom, sladkorjev ali drugih izdelkov za sladkanje oziroma drugih kmetijskih proizvodov, dodanih alkoholu, destilatu oziroma žganim pijačam ali

2. z mešanjem žgane pijače z:

- eno ali več drugih vrst oziroma kategorij žganih pijač,
- alkoholom, destilatom ali žganjem,
- eno ali več alkoholnimi pijačami,
- eno ali več drugimi pijačami.«

Žgane pijače delimo na (Žgane pijače 2019):



2 PRIDOBIVANJE ŽGANIH PIJAČ

V nadaljevanju so predstavljeni in opisani postopki pridobivanja žgane pijače. Opisani so postopki **fermentacije, destilacije in zorenja žgane pijače**.

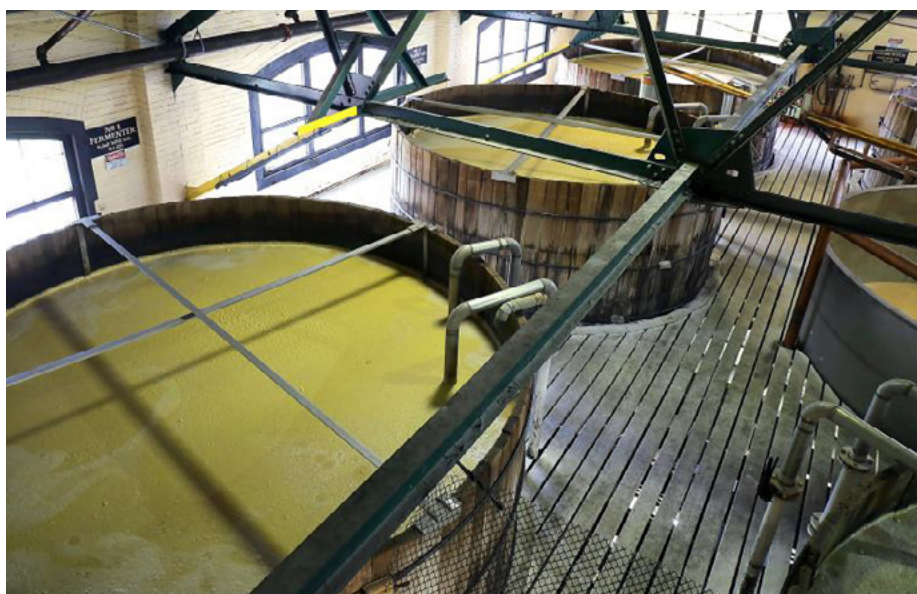
2.1 FERMENTACIJA

Proces fermentacije je naravni postopek, kjer se s pomočjo kvasovk sladkor spremeni v alkohol. Spremembi sladkorja v alkohol pravimo alkoholno vrenje ali alkoholna fermentacija. Žgane pijače pridobivamo z destilacijo naravno fermentiranih surovin, ki vsebujejo sladkor ali škrob. Alkoholno vrenje je proces, ki ga povzročajo dodane kvasovke. Kvas je organska snov, ki jo sestavlja ena ali več vrst glivic kvasovk. Te glivice proizvajajo encime, ki povzročajo vretje ali fermentacijo. Med fermentacijo nastane alkohol, sproščata pa se toplota in CO₂.

Žita, ki jih uporabljajo za fermentacijo, so po navadi: kaljen ječmen, koruza, rž in pšenica (Kranjec 2019).



Slika 1: Fermentacijski kotel
Vir: Jingde 2019



Slika 2: Fermentacijski kotli viskija
Vir: Luening 2018a

Poznamo različne vrste destilatov glede na surovine: iz sadja, iz žita in rastlinske destilate.

DELITEV DESTILATOV

Destilati iz žita

(viski, vodka = lahko tudi iz krompirja in podobno, gin = žito je lahko kot osnova, ni pa pravilo)

Rastlinski destilati

(rum, tekila)

Destilati iz sadja

(destilati iz grozdja – konjak, armanjak, brendy, vinjak, grappa ipd.,
destilati iz drugega sadja – sadna žganja, kalvados, slivovka, viljamovka ipd.)

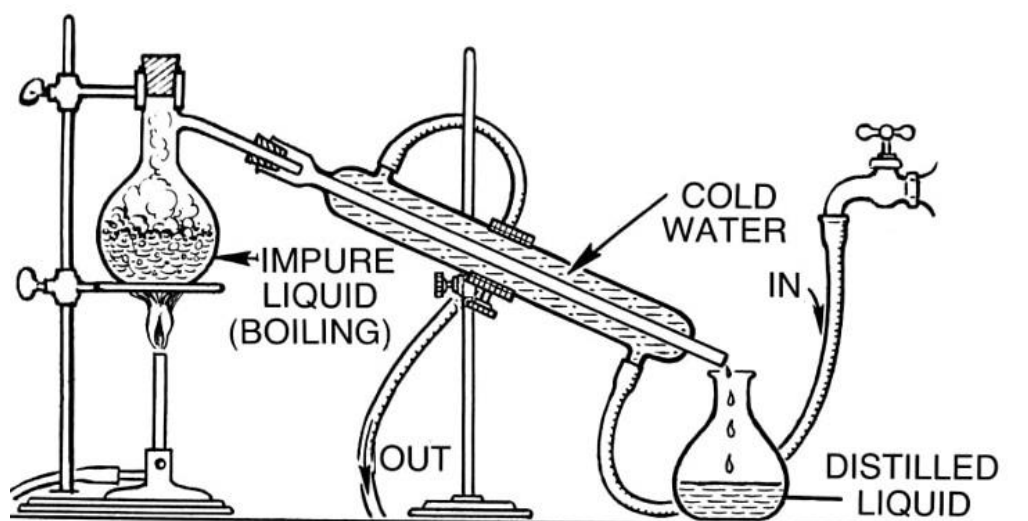
2.2 DESTILACIJA

Destilacija je postopek ločevanja zmesi tekočin na osnovi različnih vrelišč. Alkoholno drozgo, ki vsebuje nizek odstotek alkohola, ločimo od ostankov surovine in vode z destilacijo. Bistvo postopka je, da se zaradi različnih vrelišč voda in alkohol uparita pri različnih temperaturah. V posebno oblikovanih kotlih se alkoholni hlapi ločijo od vodnih in tako nastane tekočina z višjo vsebnostjo alkohola.

PROCES LOČEVANJA ALKOHOLA OD VODE

Alkoholi prehajajo v plinasto stanje pri 78,5 °C.

Voda prehaja v plinasto stanje pri 100 °C.



Slika 3: Prikaz destilacije
Vir: Distillation 2019

Z destilacijo, ki poteka v **treh fazah** oziroma tokih, dobimo brezbarven in nevtralen surov destilat. Destilacijo lahko razdelimo na tako imenovane faze: "glavo", "srce" in "rep".

Ko tekočina v destilatorju doseže približno 64,7 °C, začne najprej izparevati metanol, ki pa je nezaželen. "Glavo" ali prvi tok destilacije tako predstavlja metanol, ki ga zavržemo, ker je človeku strupen.

Ko se temperatura dvigne na **78,5 °C**, dobimo **etanol**, tako imenovano "srce" ali **srednji tok**, ki predstavlja naš destilat.

Destilacija mora čim dlje potekati v tem temperaturnem območju, da dobimo čim več zelenega etanola. Etanol je glavna sestavina žganih pijač.

Ko etanola začne primanjkovati, začnejo izparevati višji alkoholi. To predstavlja "rep" ali zadnji tok destilacije, ki ga moramo zavreči (Rajher 2016, 84).

2.2.1 Destilacija v kotlu

Poznamo dva načina destilacije. Prvi je **destilacija v kotlu** (angl. *Pot still*), to je tradicionalni način destiliranja. Destilacija poteka v bakrenih kotlih, saj je baker dober prevodnik toplote. V spodnjem delu kotla se kuha fermentirana drozga. Ker ima alkohol nižjo točko vrelišča kot voda, začne prvi izparevati v obliki pare. Hlapi potujejo skozi vrat oblike labodjega vratu ter dosežejo bakreno cev v obliki spirale, ki je pritrjena na kondenzator. Tukaj se para kondenzira v tekočino.

Po **prvi destilaciji** dobimo tekočino imenovano "**low wines**", ki ima od **25 vol. %** do **30 vol. %** alkohola. Nato to tekočino z nizko vsebnostjo alkohola destilirajo še enkrat. Po **drugi destilaciji** je v končnem destilatu okrog **70 vol. %** alkohola, ki ga nato razredčijo z destilirano vodo. Ta postopek se imenuje redčenje. Sam destilat je čist in brez barve. Nekatere alkoholne pijače destilirajo še tretjič. Največkrat se destilacija izvaja v bakrenih kotlih ter uporablja za izdelavo viskija, tekile in ruma (Broom 2014, 50–51).



Slika 4: Bakreni kotli
Vir: Balaji 2019

2.2.2 Stolpna destilacija

Drugi način destilacije se imenuje **kontinuirana destilacija** (angl. *Column still*), ki poteka v **stolpnem destilatorju**. To je hitra in moderna metoda destiliranja. Drozga se destilira do industrijsko **maksimalne stopnje alkohola, do 95,6 vol. %**. Kontinuirana destilacija se uporablja za industrijsko in masovno komercialno proizvodnjo alkohola.

Destilacija poteka v dveh visokih stolpih, ki sta narejena iz nerjavnega jekla. V prvem stolpu, ki mu pravimo analizator, so cevi z vodnimi hlapi oziroma paro, ki potiskajo alkoholno prevrete in segrete surovine proti cevi, ki je na vrhu. Ta pa je povezana z drugim stolpom, ki se imenuje rektifikator.

Najboljše kakovosti je srednji tok, ki ga uporabljamo za žgane pijače. Na vrhu stolpa je glava destilacije, na koncu stolpa pa rep destilacije.

Kontinuirana destilacija se uporablja za izdelavo nevtralnih žganj, kot so vodka, gin in beli rum (Broom 2014, 52).



Slika 5: Stolpni destilator
Vir: Alibaba 2019

2.3 ZORENJE

Poznamo **primarne**, **sekundarne** in **terciarne** arome.

Primarne so tiste arome, ki jih najdemo v nepoškodovani grozdni jagodi ali žitu.

Sekundarne arome so tiste, ki nastajajo med alkoholno fermentacijo z delovanjem tako kvasovk kot tudi bakterij. Na formiranje aromatičnih spojin med fermentacijo vplivajo kvasovke in fermentacijske razmere. To so: temperatura, vrednost pH, koncentracija CO₂ in sestava žitne drozge. Arome se lahko ustvarijo pri samem vrenju ali zaradi prisotnosti drugih

mikroorganizmov. Te snovi so pomembnejše za senzorično kakovost žgane pijače, saj dajejo značaj posamezni pijači.

Terciarnim aromam pravimo tudi **zorilne arome**. Nastanejo zaradi kemijskih reakcij med dolgotrajnim zorenjem v lesenem sodu, inoksnih tankih ali sami steklenici. Med zorenjem v leseni posodi potekajo številne interakcije med lesom in žgano pijačo.

Dogajajo se **kemijske**, **fizikalne** in **senzorične** spremembe alkoholne pijače. Med samim procesom zorenja se raztapljajo snovi iz lesa v žgani pijači. Tanini ali čreslovine so rastlinske polifenolne spojine grenkega in trpkega okusa, ki se sproščajo iz sode.



Slika 6: Zorenje žgane pijače v hrastovem sodu
Vir: Wine Lover 2018

Poteka tudi oksidacija, saj pride pijača v stik s kisikom. Primarne arome se spreminjajo v terciarne z oksidacijo pod vplivom zraka, ki spreminja nežne arome v težje.

Tudi podnebje (klima) in prostor, kjer so postavljeni leseni sodi, vplivata na spremembe destilata. Med staranjem prihaja do izhlapevanja destilata skozi lesene pore lesa. V toplem okolju destilat hitreje hlapi in temu pravimo **dihanje sodov** ali "**angel share**". Staranje (zorenje) v lesenih sodih prispeva k nastanku zaželenih senzoričnih lastnosti destilatov.

Les prinaša specifične lesne vonje po hrastovini in vanilji, kasneje se pojavijo vonji usnja, cigare in temne čokolade. S staranjem v lesenih sodih destilati izgubijo ostrino in močan vonj, pridobijo pa mehkejši, boljši okus.

Žgane pijače so po destilaciji brezbarvne, z zorenjem v sodu pa spreminjajo barve od svetlorumene, zlatorumene, jantarne do temnorumene in rjave.



Slika 7: Izhlapevanje žgane pijače
Vir: What is 2016

Za optimalno zorenje žgane pijače v lesenem sodu so pomembni različni dejavniki:

- izbira lesa (vrsta in poreklo lesa, obdelava lesa),
- različne velikosti lesenih sodov (mali sodi barik, srednji ali veliki sodi),
- starost sodov (novi sodi ali pa že večkrat uporabljeni sodi)
 - o ex bourbon (ameriški beli hrast)
 - o evropski hrast (šeri, port, madeira, rum, marsala, bordeaux ...),
- čas zorenja (nekaj mesecev ali nekaj let),
- različni prostori za zorenje.



Slika 8: Prikaz zorenja žgane pijače v lesenem sodu
Vir: Luening 2018b



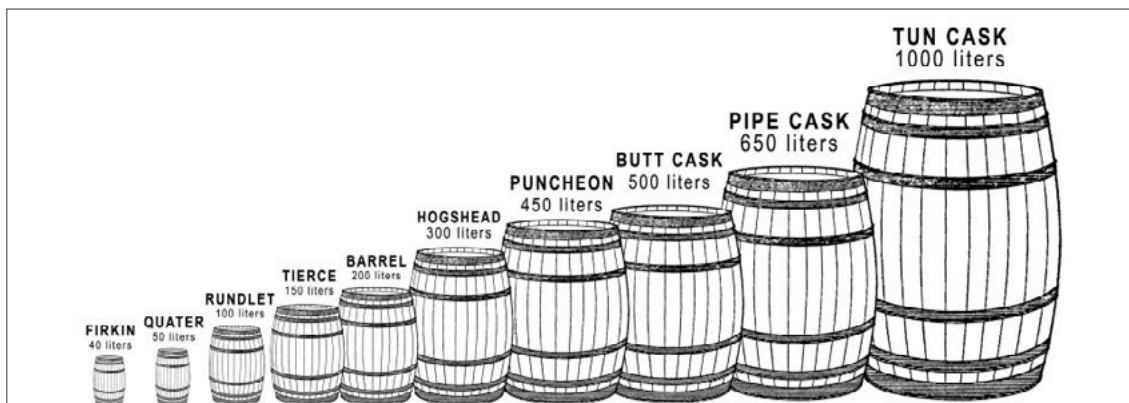
Slika 9: Razlika 1. in 4. polnjenja destilata iz lesenega sode
Vir: lastni 2018

Pri nekaterih žganih pijačah je zakonsko določeno, koliko časa in v katerem lesenem sodu se mora pijača starati. Za viski, težje rume in konjak pa je potrebno dolgotrajno zorenje v lesenih sodih, da dobijo svoj značaj.

Za razliko od njih pa nekaterih žganih pijač nikoli ne zorimo. Za lažje rume, tekile, vodke in gine zorenje ni potrebno (Rajher 2016, 106–108).



Slika 10: Različni tipi lesenih sodov
Vir: Kinsman 2017



Slika 11: Različna velikost lesenih sodov
Vir: Vigner 2016

3 DEGUSTACIJA IN OCENJEVANJE ŽGANIH PIJAČ

Degustiranje žganih pijač se precej razlikuje od degustacije drugih nižje alkoholnih pijač. Kakovost žgane pijače je odvisna od **kakovosti surovine, alkoholne fermentacije, postopka destilacije, zorenja** in **dodelave žganja**.

14

Za degustiranje žgane pijače lahko uporabimo kozarec oblike tulipana. Priporočljivo je, da med samim degustiranjem kozarec pokrijemo z ustreznim pokrivalom. Tako zadržimo vse arome, ki so v alkoholni pijači.



Slika 12: Standardni ISO kozarec
Vir: Co-Ordination 2018



Slika 13: Kozarec tulipan oblike na peclju
Vir: Urban Bar 2019



Slika 14: Kozarec tulipan oblike na peclju
Vir: Riedel 2019



Slika 15: Kozarec Glencairn
Vir: eBay 2019

Prostor, v katerem se bomo lotili degustacije, naj bo svetel, brez hrupa in močnih vonjav. Izogibamo se osebni uporabi močno dišečih kozmetičnih sredstev. Poskrbimo torej, da ne nosimo močnega parfuma in si rok nismo umivali z zelo dišečim milom. Izogibamo se kajenju neposredno pred degustacijo. Degustiranje in senzorična analiza zahtevata koncentracijo, zato se izogibamo motnjam zaradi hrupa in prisotnosti tujih vonjev.

Za opisovanje senzoričnih lastnosti destilatov uporabljamo številne deskriptorje, ki so razdeljeni na: **sadne** značilnosti, **cvetlične** značilnosti, **začimbne** značilnosti, **rastlinske** značilnosti, **oreškaste** značilnosti, **sladkaste** značilnosti in značilnosti **po lesu** (preglednica 1).

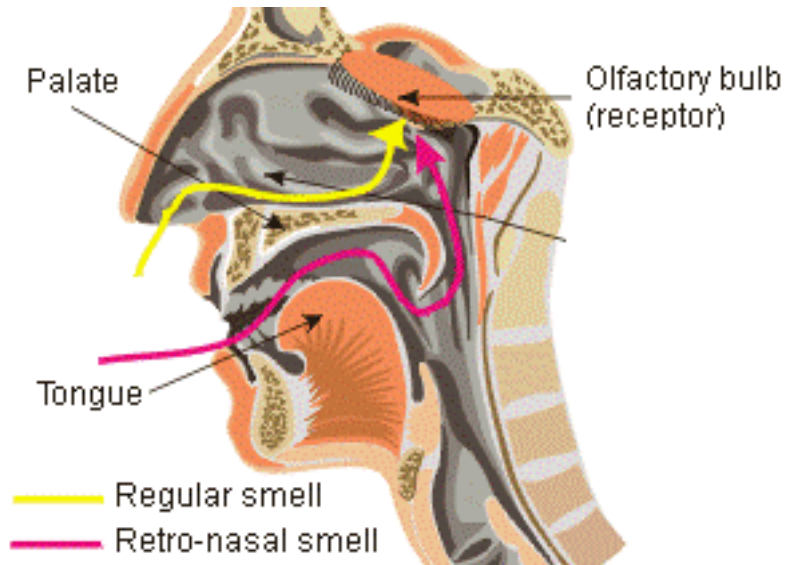
Na začetku opazujemo **videz** žgane pijače. Ocenjujemo bistrost, barvo ter viskoznost. Pri bistrosti opazujemo ali je žgana pijača bistra, meglena ali motna. Žgana pijača je lahko motna, če ni bila filtrirana.

Pri **barvi** opazujemo intenzivnost ter odtenek barve. Pri viskoznosti žgane pijače opazimo

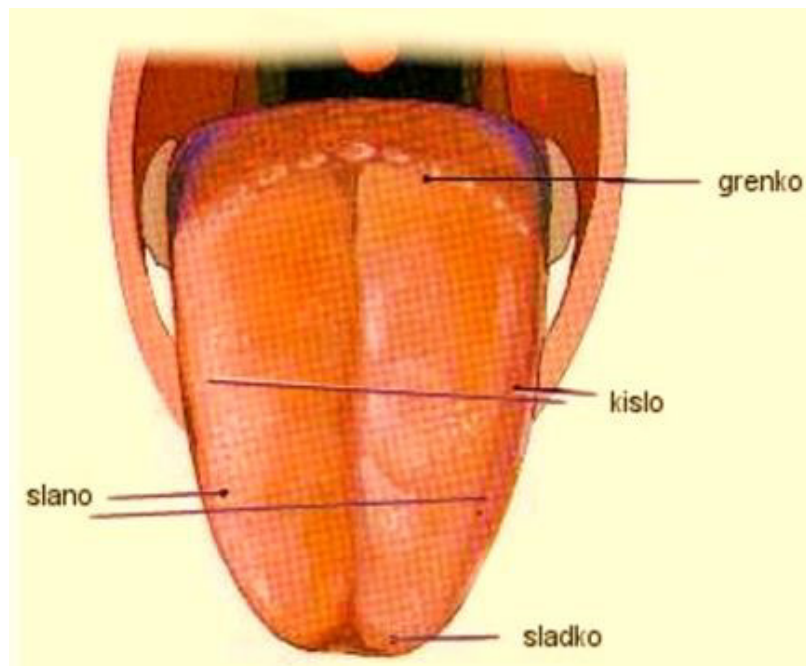
“alkoholne solzice”, ki kažejo na vsebnost alkohola etanola. Pri žgani pijači bodo alkoholne solzice izrazite in počasne, kar pomeni, da je žgana pijača močno alkoholna.

Pri **vonju** je potreben trening. Lahko zaznamo veliko vonjav, zelo malo pa jih prepoznamo. Ocenjujemo intenzivnost ter vrsto vonja. Aroma se ustvari, ko z nosom in usti istočasno zaznavamo oziroma vonjamo alkoholno pijačo.

15



Slika 16: Točka, kjer se ustvari aroma
Vir: Perrone 2011



Slika 17: Štirje osnovni okusi
Vir: Zorina 2014, prosojnica 13

Pri okušanju zaznamo štiri osnovne okuse: sladko, kislo, grenko in slano. Obstajata pa tudi dva sodobna okusa. Okus umami ali slastnost ter kovinski okus (Rajher 2016, 231). Na otip bomo v ustih čutili gladkost alkoholne pijače, saj so v žgani pijači višji alkoholi. Pozorni smo tudi na **pookus** pijače – koliko časa ostane okus pijače v ustih.

V kozarec ne dodajamo kocke ledu, saj ta "stisne" molekule v pijači ter prepreči aromam, da bi se sprostile. Žgane pijače predčasno ne ohlajamo v hladilniku, destilat naj bo na sobni temperaturi od 20 °C do 24 °C. Če alkoholna pijača vsebuje več kot 50 vol. % alkohola, ji lahko dodamo nekaj kapljic vode, da razredčimo destilat na nižji odstotek alkohola. Dodajanje vode pomaga tudi pri sproščanju arom.

Ob vonjanju destilata se izogibamo inhaliranju. Spodnji rob kozarca nežno naslonimo na zgornjo ustnico in z rahlo priprtimi usti počasi povonjamo pijačo. Kozarec premikamo od leve do desne nosnice.

Naredimo prvi manjši požirek, ki si ga poskušamo zapomniti, saj bo to naše vodilo. Naredimo drugi večji požirek, ki naj zaokroži po celotni ustni votlini tako, da potuje po vsej paleti okusov. Ob tem poskušamo imeti nekoliko priprta usta, da izpustimo alkoholne hlape ven. Pozorni smo na ravnovesje okusov med "začetkom in koncem pijače", ko je v ustih. Nikoli ne naredimo zaključka, dokler pijače nismo poizkusili vsaj tretjič ali četrtič. Vedno smo "pošteni sami s sabo" glede končne ugotovitve, in ko ne moremo več razlikovati med različnimi vrstami žganja, odnehamo s senzorično analizo. Pomembno je, da med samo degustacijo pijemo dovolj vode (Rajher 2016, 230).



Slika 18: Degustiranje žganih pijač
Vir: lastni 2018

Preglednica 1: Besedišče za opis vonjev žganih pijač

1. stopnja: nakazovanje usmeritve	1. stopnja: nakazovanje usmeritve	3. stopnja: natančno opisovanje
cvetlični	cvetlični	cvetovi pomaranč, vrtnic, vijolic, geranij
začimbni	začimbni	nageljnovе žbice, poper, janež, muškat
sadni	citrusni	pomaranče, grenivke, limone
	jagodni	maline, jagode, ribez
	sadni	češnje, marelice, hruške, jabolka
	tropski	ananas, banane, mango
	posušeno sadje	rozine, suhe smokve, suhe slive
	estrski	bonboni, estri
rastlinski	sveži	evkaliptus, poprova meta
	travnati	travnati, zeljnati, po beluših
	po fižolu	semena soje, stročji fižol, olive
	po posušenem	po senu, slami, čaju, tobaku
po oreških	po oreških	mandlji, lešniki, orehi
sladkast	karamel	med, melasa, kakav, čokolada, vanilja
lesnat	fenolni	fenoli, vanilja, po hrastu
	po smoli	po cedri, po sodu
	po ožiganju	po dimu, opečencu, kavi
po zemlji	po zemlji	po prahu, po gobi
	plesnivi	po plesni, po plesnivem zamašku
kemični	alkoholni	pekoč, po žganju
	po patoki	višji alkoholi, zadnji tok, po milu
	petrolejski	plastika, bencin, katran
	žvepleni	bekser, merkaptan, SO ₂
	po papirju	po filtru, kartonu, kredi
oksidiran	aldehidni	acetaldehid (etanal), ton šerija, po zraku
mikrobiološki	po kvasu	kvasovke, drožni bokser, droži
	po kislem	kis, propionska kislina
	po mlečnem	kislo zelje, maslenomlečni ton
	živalski	po konjskem znoju, miševina, konjski hlev

4 PREDSTAVITEV IN OPIS IZBRANIH VRST ŽGANIH PIJAČ

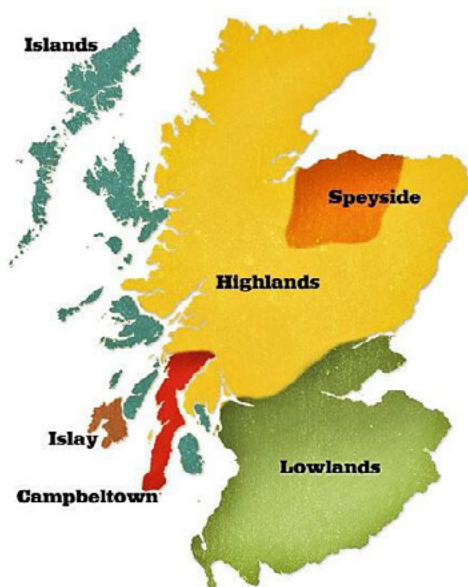
4.1 ŠKOTSKI VISKI

Vsem viskijem je skupno to, da so destilati različnih fermentiranih žitnih drozg. V gelščini beseda viski pomeni "voda življenja". Na Škotskem mu pravijo whisky, na Irskem pa whiskey.

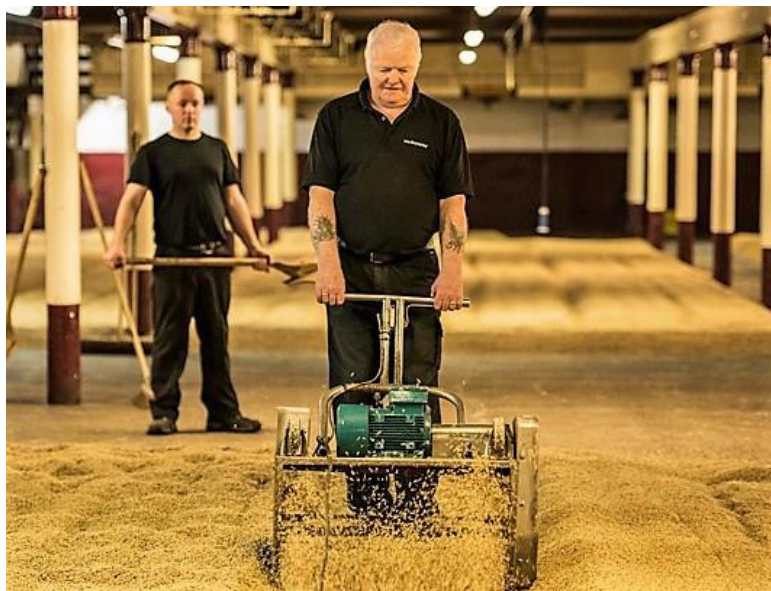
18

Da viski opredelimo kot **škotski viski**, moramo glede na zakonodajo upoštevati naslednja pravila. Za proizvodnjo škotskega single malt viskija smemo uporabljati samo **100-odstoten ječmenov slad, vodo** in **kvas**. Fermentacija se lahko dogaja zgolj z dodajanjem kvasa. Končni destilat lahko vsebuje največ **94,8 vol. %** alkohola. Škotski viski se mora starati v **hrastovih sodih**, ki ne presegajo **700 litrov** prostornine, v trošarinskih skladiščih na Škotskem. V hrastovih sodih se morajo **starati minimalno tri leta**. Končni proizvod ne sme vsebovati nobenih drugih dodatkov razen vode in čistega E150A, kar je oznaka aditiva (karamelna barva). Destiliran in ustekleničen mora biti na Škotskem. Škotski single malt viski je tradicionalno **dvakrat destiliran** in vsebuje najmanj **40 vol. %** alkohola. Poznamo tudi grain viski, ki je lahko iz kateregakoli drugega žita in je običajno destiliran po principu kontinuirane destilacije.

Škotski viski pridobivamo tako, da ječmen namočimo v studenčnici, zatem ga razgrnemo po ravni površini sušilnice ter ga obračamo, da začne kliti. Iz vlažnih ječmenovih kalčkov pripravimo slad, ki temelji na izbiri šote. Šoto v destilarnah kurijo pod tlemi lesenih sušilnic. Dim šote da ječmenu in kasneje viskiju namreč okus po šoti. Ječmen nato še očistimo in zdrobimo.



Slika 19: Regije škotskih viskijev
Vir: Ace Spirits b. l.



Slika 20: Obračanje ječmena v sušilnici
Vir: The Balvenie Distillery b. l.b

Poznamo več tipov škotskih viskijev (Ridley, Smith 2013, 43–44):

- **Single malt** pomeni, da je viski narejen iz ječmenovega sladu, ki je lahko sušen s šoto, v eni sami destilarni in destiliran po načinu destilacije v bakrenih kotlih.

- **Single grain** pomeni, da je destilirana v eni sami destilarni, vendar lahko poleg vode in ječmenovega sladu vsebuje še druge žitarice, ki so lahko nekaljene. Po navadi je destilirana po načinu stolpne destilatorja.
- **Blended malt scotch** pomeni mešanico dveh ali več viskijev single malt iz dveh ali več destilarn.
- **Blended grain scotch** pomeni mešanico dveh ali več viskijev single grain iz dveh ali več destilarn.
- **Blended scotch** pomeni mešanico enega ali več viskijev single malt z enim ali več viskijev single grain. Osnova so torej različno zorjeni žitni viskiji, z viskiji single malt pa ustvarjajo sloge in okuse.

4.2 IRSKI VISKI

Pri **irskem viskiju** je značilno, da ga tradicionalno **destilirajo trikrat** ter ječmenovega sladu skoraj nikoli ne sušijo s šoto, kajti pod tlemi sušilnice kurijo premog. Tako ima irski viski nekoliko mehkejši okus v primerjavi z dimljenimi, zemeljskimi značilnostmi, ki so skupne nekaterim škotskim viskijem. Obstajajo pa izjeme. Za destilacijo po navadi uporabljajo precej večje bakrene kotle, kar vpliva na hitrost izparevanja. Irska zakonodaja navaja, da mora biti njihov viski destilirana in minimalno **zorjena tri leta** na Irskem. Irci niso omejeni glede predpisov, v katerem sodu morajo starati viski. Njihova značilnost je pridelava viskija *pot still*. Delitev škotskega viskija po Brown (1996, 54–55):

- **Single pot still** pomeni, da za fermentacijo uporabljajo kombinacijo surovega ječmena, ki ni kaljen, in kaljenega ječmena. Razmerje je okoli 30 % nekaljenega ječmena in 30 % kaljenega ječmena. Preostalih 40 % je po izbiri destilarne. Destilirana je po načinu destilacije v bakrenih kotlih.
- **Single malt** pomeni, da je viski narejen iz kaljenega ječmena, ki ni dimljen. Destilirana je trikrat po načinu destilacije v bakrenih kotlih.
- **Blended irish** viski je mešan viski iz destilacije v bakrenih kotlih in stolpne destilacije.
- **Irish grain** pomeni, da je bil viski destilirana po načinu stolpne destilacije. Pri žitni sestavi viskija prevladujejo koruza, pšenica ali mešanica žitaric.



Slika 21: Irski viskiji
Vir: Alindahao 2016

4.3 AMERIŠKI VISKI

Pri **ameriškem viskiju** poznamo tri tipe: viski **bourbon**, viski **tennessee** in **rženi** viski. Obstajata pa tudi koruzni in pšenični viski.

20

Viski **bourbon** je nacionalni proizvod Združenih držav Amerike in ga lahko proizvajajo kjer koli v Severni Ameriki. Viski mora biti proizveden s pogojem, da ima minimalno **51 % koruze** v žitni mešanici. Preostalo lahko predstavlja pšenico ali rž in kaljen ječmen. Viski mora biti destilirán do največ **80 vol. %** alkohola in staran najmanj **dve leti v sveže ožganih ameriških belih hrastovih sodih**. Sodi morajo biti ožgani ravno toliko, da se lesne pore odprejo, ter da se karamelizira lesni sladkor. Les ne sme predolgo goreti.

Tradicionalna žitna drozga viskija bourbon je sestavljena iz 75 % koruze, 10 % ječmena in 15 % rži. Je najpopularnejša kategorija ameriškega viskija, še vedno ga največ proizvedejo v Kentuckyju (Brown 1996, 60).



Slika 22: Žganje lesenih sodov
Vir: Sommers 2019



Slika 23: Žganje lesenih sodov
Vir: The Balvenie Distillery b. l.a

Viski **tennessee** je po proizvodnji enak viskiju bourbon. Razlika je v tem, da je viski tennessee regionalno omejen na zvezno državo **Tennessee**. Njegova značilnost je tudi to, da se pri proizvodnji viskija uporablja **"The Lincoln Country Process"**. V tem procesu se svež destilat filtrira in mehča s počasnim pronicanjem skozi debelo plast oglja, narejenega iz sladkega javorjevega lesa. Največji proizvajalec viskija tennessee je Jack Daniel's. Pri svoji žitni drozgi uporablja kar 80 % koruze (Brown 1996, 68).



Slika 24: The Lincoln Country Process
Vir: Jack Daniel Distillery 2019

Rženi viskiji so bili znani po tem, da so bili močnega okusa, poprasti in nekoliko pekoči. Te okuse dobijo zaradi velike vsebnosti rži v žitni drozgi. Rženi viski je bil začetnik ameriškega viskija, saj so na severu lažje vzgajali rž kot pa druge žitarice. Po prohibiciji je šel iz mode, saj so ljudje začeli posegati po slajšem in bolj pitnem viskiju bourbon. Danes se vrača v velikem valu, saj so destilarji z boljšimi metodami proizvodnje in staranja ustvarili izjemne proizvode. Zakonsko določilo pri rženem viskiju velja, da mora vsebovati **51 % rži** v svoji žitni mešanici ter se ne sme destilirati nad 80 vol. % alkohola. Starati se mora v sveže ožganih hrastovih sodih (Brown 1996, 59).

4.4 VODKA

Vodka je ena največjih kategorij žganja na svetu. Je najbolj nevtralna alkoholna pijača in prav zato je še vedno ena najpopularnejših pijač. Tradicionalno je vodka destilat fermentirane žitne drozge ali krompirja. Lahko pa je destilat vsakega pridelka, ki vsebuje sladkor ali škrob. Danes vodko destilirajo tudi iz sladkornega trsa, soje, riža, melase, sadja ali rdeče pese. Vodka je največkrat destilirana v stolpnem destilatorju, in sicer med **95 vol. %** in **96 vol. %** alkohola. Po zakonodaji mora biti glede na državo izvora razredčena na določen odstotek alkohola. V **Evropi** jo razredčijo na **37,5 vol. %** alkohola, v **Ameriki** pa na **40 vol. %** alkohola. Veliki večini vodk je skupen tehnični postopek filtracije in mehčanje destilata. To poteka s snovmi, kot so aktivno oglje, apnenec, diamant ali kamena strela (Knorr 2010, 12). Vodke po navadi ne zorimo v lesenih sodih.



Slika 25: Filtriranje vodke skozi kamene strele
Vir: Augustine 2016



Slika 26: Filtriranje vodke skozi lava kamne
Vir: Augustine 2016

V osnovi poznamo sledeče vrste vodk:

- **Value** vodka je cenovno najdostopnejša in nižje kakovosti.
- **Premium** vodka je srednjega cenovnega razreda in boljše kakovosti.
- **Super** in **ultra premium** vodka sta najvišjega cenovnega razreda. Po navadi gre za posebne postopke destilacije ter skrbno izbrane surovine in marketinško močno podprte kampanje. Lahko je tudi kombinacija stolpne destilacije in klasične destilacije v bakrenih kotlih, kar doda žganju nekoliko več karakterja.

Poznamo tudi **vodke z okusom** in **likerje** na osnovi vodke. To so proizvodi, ki se jim dodajajo arome in lahko vsebujejo tudi sladkor. Likerji imajo med 22 vol. % in 25 vol. % alkohola (Knorr 2010, 10).

4.5 GIN

Gin je žgana alkoholna pijača, ki mora po zakonodaji pri svoji izdelavi vsebovati **brinove jagode**. Najnižja alkoholna stopnja je lahko **37,5 vol. %** alkohola. Glede na proizvajalca lahko gin v svoji sestavi poleg brinovitih jagod vsebuje veliko drugih začimb, zelišč, korenov, lubij, citrusov, zelenjave in sadja. To so na primer koriander, kardamom, lupine citrusov, poper, hmelj, kurkuma, ingver, limonska trava, sladki koren in tako dalje. Je ena najbolj priljubljenih pijač barmanov zaradi svoje kompleksne arome in palete okusov, ki jih ponuja. Mešanica začimb se dodaja v eni od faz procesa destilacije – odvisno od proizvajalca in tipa samega gina. Pogosto se vse sestavine predhodno macerirajo v visokoodstotnem alkoholu, ki se nato enkrat destilirajo.

Poznamo tudi gine, ki so mešanica "*hlapne*" in "*macerirane*" destilacije zelišč. Zelišča v enem procesu obda samo vroča para, da ekstrahirajo vse svoje aromatične spojine in olja, v drugem pa so zelišča še vedno macerirana oziroma prevreta. Končni destilat se nato razredči z destilirano vodo toliko, da dobimo želeno končno stopnjo alkohola. Nekatere gine tudi starajo.



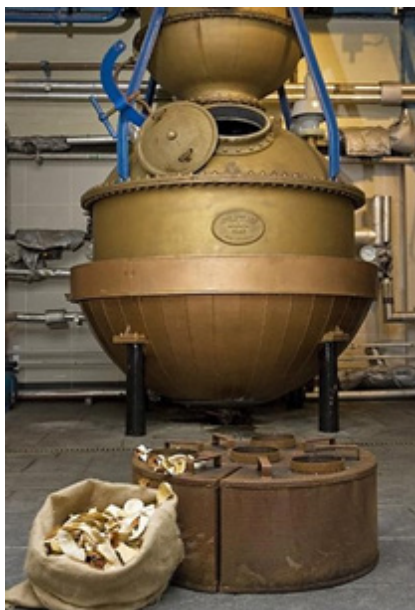
Slika 27: Kotli za destilacijo gina
Vir: Inka Larissa 2015



Slika 28: Kotli v Hendrick destilarni
Vir: The Hendrick's Gin Distillery 2019

Zakonsko imamo določene štiri tipe gina: žganje z okusom brina, gin, gin *London Dry* in destilirani gin. Razlikujejo se v postopku priprave. Glede na sestavine v samem destilatu danes ločimo gin *London Dry* in gin *New Western Style* (Terziotti, D'Alberto 2017, 16–17):

- **»London Dry«** je oznaka kakovosti. Pomeni, da mora gin vsebovati vse naravne sestavine, po destilaciji pa ne smejo dodati nobenih dodatkov arom ali barvil. Med destilacijo lahko dodajo samo naravna zelišča. Pri teh ginih prevladuje okus brina.
- **»New Western Style«** gini so se začeli razvijati v 21. stoletju ter se še danes razvijajo z gibanjem butičnih žganih pijač. Značilno za ta novi slog gina je, da niso v ospredju brinove jagode, temveč je večji poudarek na drugih zeliščih. Še vedno morajo vsebovati brinove jagode, le njihov okus ni nujno prevladujoč.



Slika 29: "Carter-Head still" kotel v Hendrick destilarni
Vir: Singer 2010



Slika 30: Prostor za zelišča
Vir: Singer 2010

4.6 TEKILA

Tekila je žgana pijača, narejena iz rastline **modre agave**. Je nacionalna pijača iz **Mehike**, ki jo lahko proizvajajo v Jalisco in določenih občinah v Mehških zveznih državah: Guanajuato, Michoacán, Nayarit in Tamaulipas. Poreklo izvora je mesto Tequila v mehiški zvezni državi Jalisco. Modra agava raste pod različnimi pogoji visokogorja, nižavja, različne prsti in mikroklima. Rastlino se kultivira oziroma pobere med osmimi in desetimi leti starosti, kar je eden od razlogov za sorazmerno visoko ceno končnega proizvoda.

Najbolj znani področji, ki vplivata na okus tekile, sta **Los Altos**, kar pomeni visokogorje, in **El Valle**, kar pomeni nižavje.

Rastline, ki rastejo v visokogorju, so večje rastline z večjo sladkostjo v aromi in okusu. Rastline, ki rastejo v nižavju, so manjše rastline z bolj herbalnimi, začinjenimi in zemljastimi notami.

Obdelovanje in žetev modre agave je še vedno popolnoma ročno delo. Pobiralci agave se imenujejo *el jimadorji* in imajo poglobljena družinska znanja o tem, kako z rastlino ravnati in jo na koncu posekati. S posebnim nožem pobiralci ločijo liste od sredice rastline, ki ji pravimo pinje.



Slika 31: Pobiralec modre agave "el jimador"
Vir: Woods 2013



Slika 32: Pečenje "pinj" sredice agave
Vir: Scott 2016



Slika 33: Mletje pečenih agav s kamnitimi kamni
Vir: Kymberkymber 2017

Pinje nato pečejo v pečicah, da se rastlina karamelizira. S karameliziranjem delno poudarijo značilnosti agave. Pečene sredice nato z velikimi kamnitimi kolesi zmeljejo v pulpo. Sok agave ločijo od pulpe, ki se nato natoči v fermentacijske inoksnе tanke ali tradicionalne lesene sode. Nizkoalkoholni agavin mošt se po navadi dvakrat destilira.

Najpogosteje je tekila ustekleničena na 38 vol. % alkohola, v zakonodaji pa dovoljujejo od **31 vol %** do **55 vol. %** alkohola.

Poglavitni kategoriji tekile sta **mixto** in **100-odstotna agava**. 100-odstotna agava je proizvedena s samo modro agavo, medtem ko mora mixto vsebovati **51 %** modre agave, preostali sladkorni del pa je drugega izvora.

Tekile lahko kategoriziramo tudi glede na staranje (Brown 1996, 207–209):

- **Blanco** ali **plata** je čisti destilat, ki ni potrebno, da je staran, ali pa je zorjen največ 60 dni v inoksnih ali hrastovih sodih.
- **Reposando** pomeni uležan ali odpočit. Pri tem se tekila stara v hrastovih sodih poljubne velikosti več kot 60 in manj kot eno leto dni.
- **Añejo** pomeni, da je tekila starana v manjših hrastovih sodih od enega do treh let.
- **Extra añejo** pomeni, da je dodatno starana. Zorjena mora biti v hrastovih sodih minimalno tri leta.
- **Mezcal** je žgana pijača, ki je lahko pridelana iz katere koli druge divje agave izven zaščitene območja, kjer se proizvaja tekila. Agave toplotno obdelajo v podzemnih pečeh. Zorenje poteka hitro. V okusu je po navadi malo dimljena.

4.7 RUM

Rum je eden najstarejših globalnih destilatov. Domovina ruma so **Karibi**. Rum je glede

zakonodaje najsvobodnejša pijača na svetu. Kategorije so odvisne od zgodovinsko-socioloških okoliščin. Tradicionalno žgano pijačo rum pridobivamo iz **fermentirane melase**. Rum je lahko tudi destilat iz fermentiranega **soka sladkornega trsa** ali redukcije le-tega (med sladkornega trsa).

Sladkorni trs izhaja z Nove Gvineje in raste v subtropski klimi. Sladkorni trs posekajo med marcem in junijem. Nato ga narežejo na 20 centimetrov dolge kose, ki jih zmeljejo in iz njih stisnejo sok. Sladkorni sok koncentrirajo s kuhanjem, saj se sladkor izloča s kristalizacijo. Melasa je odpadek pri proizvodnji sladkorja. Iz 2,5 kilograma melase pridobijo liter destilata. Zaradi klime na Karibih zorenje destilatov poteka izredno hitro. Karamelno barvo uporabljajo predvsem za temne rume. Zelo pogosto uporabljajo tudi sladkorni sirup za slajenje žgane pijače.



Slika 34: Pobiranje sladkornega trsa
Vir: Janzen 2017



Slika 35: Stiskanje sladkornega trsa
Vir: Janzen 2017

Glede na barvo razlikujemo **bele** rume, **zlate** rume in **temne** rume, ki so zorjeni.

Po Brown (1996, 191–192) rum ločimo

- glede na stopnjo alkohola:

- **rum standard**, ki vsebuje od 40 vol. % do 45 vol. % alkohola, ter
- **rum overproof**, ki vsebuje od 45 vol. % do 75 vol. % alkohola;

- glede na dodatke, ki jih vsebujejo aromatizirani rumi:

- **rum spiced**, kjer zasledimo okuse začimb, in
- **rum flavored**, kjer okusimo okuse sadja;

- glede na slog:

španski, angleški in francoski;

- **Pure single** pomeni, da je bil rum destiliran samo v bakrenih kotlih.
- **Single blended** pomeni mešanico destilatov iz destilacije v bakrenih kotlih ter destilacije v stolpnem destilatorju.

Sama oznaka **rum** pomeni, da je bil destilat destiliran samo v stolpnem destilatorju (Brown 1996, 192).

4.8 KONJAK

Da lahko žgano pijačo poimenujemo **konjak**, mora zakonsko destilat prihajati iz pokrajine Charente okoli mesta **Cognac** v Franciji. To je zorjen destilat iz **grozdja** oziroma vina. Vino mora biti predelano po naravni metodi predelave, proizvedeno iz posebne bele sorte grozdja »**ugni blanc**«, ki ga mora konjak vsebovati kar 95 %. Samo vino ima visoko vsebnost kislin in nizko vsebnost alkohola. Iz devetih litrov vina pridelajo en liter destilata. Destiliran mora biti dvakrat v tako imenovanih bakrenih **kotlih charentais**. Destiliran je po metodi destilacije *pot still*, le da so kotli posebno oblikovani. Destilat mora zoreti v novih, še ne uporabljenih francoskih hrastovih sodih.



Slika 36: Belo grozdje Ugni Blanc
Vir: English 2015



Slika 37: Kotli za destilacijo konjaka "Charentais"
Vir: Zilm 2016

V določilih je opredeljen minimalni čas zorenja za vsako osnovno oznako kakovosti konjaka (Brown 1996, 88–89):

- Oznaka **V.S. (Very Special)** pomeni, da je to najmlajši destilat, ki zori najmanj dve leti v hrastovih sodih. Povprečna starost destilata je od tri do pet let.
- Oznaka **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)** pomeni, da je bila žgana pijača zorjena najmanj štiri leta. Povprečna starost destilata je od pet do deset let.
- Oznaka **X.O. (Extra Old)** pomeni, da je bil destilat zorjen najmanj deset let. Povprečna starost destilata je več kot dvajset let, v nekaterih hišah celo od 25 do 35 let.

5 PRAKTIKUM: UGOTAVLJANJE SENZORIČNIH LASTNOSTI ŽGANIH PIJAČ

V naslednjem poglavju se bomo posvetili pravilni degustaciji žganih pijač in urjenju naših čutil pri senzoričnem ocenjevanju žganih pijač. Posvetili se bomo videzu, vonju in aromi, okusu ter pookusu žgane pijače. Za ocenjevanje senzoričnih lastnosti bomo uporabljali pripravljen obrazec (slika 38) in kolo arom (slika 39). Besedišče za opis vonjev žganih pijač je strnjeno v preglednici 1 v poglavju 3.

V praktičnem delu bomo ocenjevali po dva izbrana predstavnika škotskega viskija, irskega viskija, ameriškega viskija, vodke, gina, tekile, ruma in konjaka.



Vzorec št. 1

ŽGANA PIJAČA:
ODTENEK BARVE: Ocenjujemo bistrost, odtenek barve in intenzivnost barve – srednja, intenzivna, globoka.
VONJ IN AROMA: Ocenjujemo intenzivnost in vrsto vonja – nežen, srednji, zelo intenzivna aroma (sadna, cvetlična, rastlinska, začimbna, lesna, po oreščkih zemeljska).
OKUS: Lahko je saden, cvetličan, rastlinski, začimben, oreščkast, sladkast, po lesu, zemeljski (bogat, poln, nežen, blag).
POOKUS: Lahko je kratek, srednje dolg, dolg in intenziven.
ZAPISKI:

Slika 38: Obrazec za ocenjevanje senzoričnih lastnosti žganih pijač
Vir: lastni 2019



Slika 39: Kolo arom
 Vir: Mark 2015

5.1 ŠKOTSKI VISKI

Primer 1

Prvi predstavnik škotskega viskija je **Glenfiddich 15**.

30

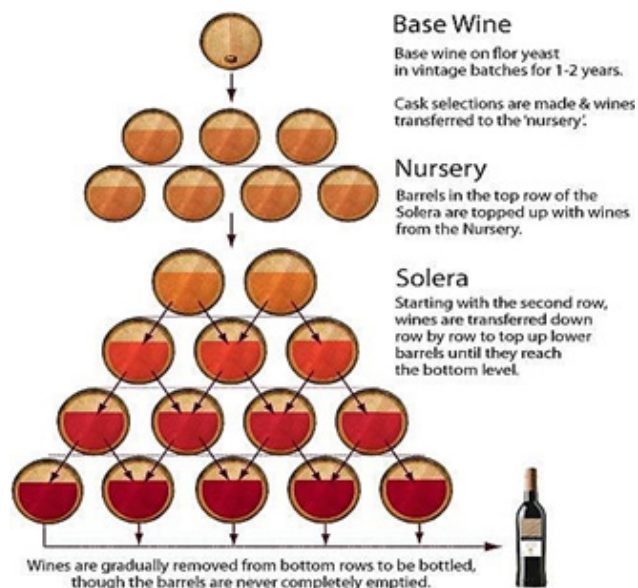
Izhaja iz mesta Dufftown v regiji Speyside. Destilarno je leta 1886 ustanovil William Grant v dolini reke Fiddich. Številka 15 pomeni, da je najmlajši viski v mešanici Glenfiddich star 15 let. Narejen je s posebnim procesom sistema solera, ki izhaja iz industrijske proizvodnje šeri vin iz Španije.

Sistem **solera** pomeni, da mlajše viskije mešajo s starejšim tako, da sod najstarejšega viskija izpraznijo do polovice in nato dolijejo neko vrsto mlajšega viskija v isti sod. Najstarejše tako zbirajo v ogromnem sodu, iz katerega pridobivajo končni mešani viski. Sodi so zloženi v piramido, na dnu so najstarejši letniki, na vrhu pa najnovejši.

Viski je destilirán dvakrat po načinu destilacije **pot still** v bakrenih kotlih. Viski v steklenici pa je rezultat mešanja letnikov, zaradi česar ima konstantno kakovost, okus in aromo. To je viski **single malt**, kar pomeni, da je narejen iz ječmenovega sladu v eni sami destilarni.



Slika 40: Glenfiddich 15 Year Old
Vir: The Whisky Exchange 2019c



Slika 41: Sistem Solera
Vir: Gubble 2017



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Drugi predstavnik škotskega viskija je **blended malt scotch**, kar pomeni mešanico dveh ali več viskijev single malt iz dveh ali več destilarn.

32

To je **Monkey Shoulder**. Monkey Shoulder je izšla kot nova blagovna znamka škotske znamke iz hiše William Grant & Sons.

Včasih je imel v svoji sestavi mešanico iz treh destilarn v Speysidu: Glenfiddich, Balvenie in Kininvie. Vse tri destilarne ležijo na isti posesti in vse tri proizvajajo viski single malt. V mešanici najdemo največji odstotek viskija Kininvie, tako da je končni proizvod karakterno najbolj podoben temu. Danes je recept skrbno varovana skrivnost, v kateri je nerazkrita kombinacija različnih viskijev single malt iz pokrajine Speyside.



Slika 42: Monkey Shoulder
Vir: The Whisky Exchange 2019h



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

5.2 IRSKI VISKI

Primer 1

34

Prvi predstavnik irskega viskija je **Redbreast 12 Year Old**. Prihaja iz mesta Midleton na Irskem. Spada v kategorijo viskija **single pot still**, kar pomeni, da za fermentacijo uporabljajo kombinacijo surovega ječmena, ki ni kaljen, in kaljenega ječmena. Destiliran je v destilarni Midleton po načinu destilacije *pot still* v bakrenih kotlih. Viski je dozorel v sodih šerija oloroso, kar mu daje značilno kompleksno aromo.

Prvotno ga je izdelal Gilbey, prodajalec žganih pijač v Dublinu. Potem je prenehal s proizvodnjo viskija in sklenil sporazum o prodaji blagovne znamke Irish Distillers. Leta 1991 pa je bila po večletni odsotnosti s trga proizvodnja viskija ponovno vzpostavljena.



Slika 43: Redbreast 12 Year Old
Vir: The Whisky Exchange 2019i



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Drugi predstavnik irskega viskija je **Tullamore Dew Standard blend**. Viski izhaja iz majhnega mesta Tullamore v osrednji Irski.

36

To je **blended irish** viski, ki ima v svoji sestavi mešanico treh tipov irskega viskija: **single malt**, **pot still** in **irish grain**.

Tradicionalno je trikrat destiliran, kar pomeni, da viski s tem pridobi lahkotnost in nekoliko svež karakter.

Ime viskija izhaja iz imena mesta Tullamore, beseda Dew pa iz začetnic imena Daniel E. Williams, ki je bil eden prvih lastnikov destilarne.

To je destilat treh žitaric: ječmena, rži in koruze. Stara se v treh različnih tipih sodov: bourbon, ponovno ožgan bourbon in evropski hrast šerija.



Slika 44: Tullamore Dew Standard blend
Vir: The Whisky Exchange 2019j



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

5.3 AMERIŠKI VISKI

Primer 1

38 Prvi predstavnik ameriškega viskija je **Gentleman Jack** in spada pod znamko Jack Daniel's. Gentleman Jack spada pod kategorijo viskija **tennessee**, saj prihaja iz Lynchburga v Tennesseeju.

Za ta viski je značilno, da gre pri proizvodnji **dvakrat čez proces Lincoln Country Process**, kar pomeni dvojno mehčanje in filtriranje viskija skozi debelo plast oglja, narejenega iz sladkega javorjevega lesa. Postopek se izvede pred staranjem in po končanem staranju viskija.

Viski je dvakrat destiliran in nima točno določenega časa staranja. Stara se v novem, sveže ožganem belem hrastovem sodu.



Slika 45: Gentleman Jack Tennessee
Vir: The Whisky Exchange 2019g



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

40

Primer 2

Drugi predstavnik ameriškega viskija je **Woodford Reserve**. Proizvajajo ga v destilarni Labrot & Graham v ameriški zvezni državi Kentucky. Vsaka steklenica ima edinstveno številko serije in steklenice. To je kakovosten viski **bourbon**.

V svoji žitni mešanici ima visok odstotek koruze. Vsebuje namreč **72 % koruze**, 18 % rži in 10 % sladu.

Viski je trikrat destiliran v kombinaciji načina **pot still** destilacije v bakrenih kotlih in **stolpne destilacije**. V novo ožganih lesenih sodih zori vsaj šest let.



Slika 46: Woodford Reserve Bourbon
Vir: The Whisky Exchange 2019k



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

5.4 VODKA

Primer 1

42

Prvi predstavnik vodke je **Finlandia Classic**. Vodka prihaja s Finske in spada pod kategorijo vodke **premium**.

Destilarno, ki proizvaja vodko Finlandia, je leta 1888 ustanovil dr. Wilhelm Juslin poleg ledeniškega izvira v majhni finski vasici Rajamäki. Pridelana je iz posebnega šestvrstičnega ječmena, ki raste samo pod polarnim soncem. Šestvrstični ječmen je eno od najdražjih žit zaradi visoke vsebnosti škroba in kratke rastne dobe. Severno od Helsinkov leži ledeniški rezervat, kjer iz globlin ledenika črpajo kristalno čisto vodo, ki pa je osnova za gladek karakter Finlandie. Navdih za videz steklenice so dobili ob opazovanju ledenikov. Vodko destilirajo po načinu **stolpne destilacije**. Ko degustiramo vodko, iščemo senzorične lastnosti mehko in čistost destilata.



Slika 47: Finlandia Classic
Vir: The Whisky Exchange 2019b



Slika 48: Šestvrstični in dvovrstični ječmen
Vir: Ackley 2014



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Drugi predstavnik vodke je **Finlandia Grapefruit**.

- 44 To je vodka z okusom. Je "prava" vodka in ne liker na osnovi vodke. Leta 2011 je Finlandia Grapefruit dobila nagrado za najboljšo vodko z okusom. Odlično se poda v številnih koktejlih.



Slika 49: Finlandia Grapefruit
Vir: Djambo Slijterij 2017



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

5.5 GIN

Primer 1

Prvi predstavnik gina je **Finsbury**.

46

Ustvarjen je bil v Londonu in je ena najstarejših blagovnih znamk gina **London Dry**. Gin London Dry pomeni, da mora gin vsebovati vse naravne sestavine. Po destilaciji ne smejo dodati nobenih dodatkov arom ali barvil. Med destilacijo lahko dodajo samo naravna zelišča.

Destiliran je v destilarni Langley's v Londonu. Finsbury je destiliran z brinovimi jagodami, eksotičnim sadjem, zelišči in začimbami po kompleksni metodi iz 18. stoletja. Recept je skrbno varovana skrivnost, ki je ostal nespremenjen do danes. Vemo le, da je Finsbury narejen iz **14 sestavin**.



Slika 50: Finsbury Gin
Vir: Amazon 2019



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Drugi predstavnik gina je **Hendrick's** gin. To je unikaten gin, ki je mešanica "hlapne" in "macerirane" destilacije zelišč. Zelišča v enem procesu obda samo vroča para, da ekstrahirajo vse svoje aromatične spojine in olja, v drugem pa so zelišča še vedno macerirana oziroma prevreta.

Hendrick's gin proizvaja William Grant & Sons v destilarni Girvan na Škotskem.

Pri tem ginu recept ni skrivnost. Hendrick's gin vsebuje **11 zelišč** in **rastlin** iz štirih koncev sveta: brin, kardamom, koriander, angeliko, sladki koren (likviricija), korenino irisa, lupino pomaranče, lupino limone, cvetove kamilice, škotski mah in poper. Vse te začimbe in rastline so destilirane po obeh metodah.

Na koncu se doda še esenca angleške kumare in bolgarske vrtnice. Ta mešanica in način destiliranja ustvarjata čudovito osvežujoč gin s cvetlično aromo.

Hendrick's gin je ustekleničen v steklenici intenzivno temnorjave barve v slogu medicinske stekleničke.



Slika 51: Hendrick's Gin
Vir: The Whisky Exchange 2019e



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

5.6 TEKILA

Primer 1

Prva predstavnica tekile je **Pepe Lopez Gold Tequila**.

50

To je predstavnica tekil **mixto**, kar pomeni, da mora vsebovati **51 % modre agave**, preostali sladkorni del pa je lahko drugega izvora (fruktoza in glukoza).

Proizvedena je v kraju Tequila iz države Jalisco v Mehiki. Pepe Lopez Gold Tequila je narejena iz kombinacije naravne izvirske vode in kakovostnih zrelih modrih agav. Fermentirani sok modre agave destilirajo dvakrat. To je kakovostna tekila mixto po dostopni ceni.



Slika 52: Pepe Lopez Gold Tequila
Vir: Brown-Forman 2019



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Druga predstavnica tekile je **Tequila Herradura Plata**.

52

Tekilo proizvajajo v mestu Amatitán v Jaliscu v Mehiki. Leta 1870 je proizvodnjo ustanovil Félix López. Posel je ostal v družini več kot 125 let, danes pa je v lasti ameriškega proizvajalca pijač Brown-Forman, vendar tekilo še vedno proizvajajo v enakem prostoru in na enak način kot takrat.

Tequila Herradura Plata spada pod kategorijo **blanco** ali **plata**. To pomeni, da je čisti destilat, ki ni nujno, da je staran, ali pa je zorjen največ 60 dni v inoksnih ali hrastovih sodih. Ta tekila je narejena iz **100 % modre agave** in po tradicionalnem postopku pridelave. Pinje so bile pečene v tradicionalnih glinenih pečeh. Tekila je starana 45 dni v rabljenih hrastovih sodih, ki prihajajo iz Združenih držav Amerike.



Slika 53: Herradura Plata Tequila
Vir: The Drinks Basket 2015



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

5.7 RUM

Primer 1

Prvi predstavnik ruma je **Havana Club Añejo 3 Años**.

54

To je tri leta star rum in je idealen za pripravo klasičnih kubanskih koktejllov. Družina Arechabala je leta 1878 ustanovila destilarno v Cardenasu na Kubi, kasneje se je preimenovala v Jose Arechabala, leta 1934 pa je ustvarila blagovno znamko Havana Club. Družbo je leta 1960 brez odškodnine nacionalizirala Castrova vlada. Kubanska vlada je prodajala rum v tujino pod imenom Club Havana. Leta 1994 je Bacardi začel proizvajati rum pod imenom kluba Havana v Portoriku z uporabo recepta, ki so mu ga podarili družinski člani Arechabale.

Havana Club Añejo je staran **tri leta** v sodih za bourbon. Po dveh letih zorenja je rum prefiltriran skozi aktivno oglje in ponovno zorjen še eno leto.



Slika 54: Havana Club Añejo 3 Años
Vir: The Whisky Exchange 2019d



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Drugi predstavnik ruma je **El Dorado 15** Year Old, ki je znan tudi kot tekoče zlato Gvajane.

56

El Dorado je blagovna znamka ruma, ki ga proizvajajo Demerara Distillers v Gvajani v Južni Ameriki. Tropske podnebne razmere bistveno pospešijo čas staranja destilata. Rumi El Dorado so narejeni izključno iz **melase**, proizvedene v Gvajani. Sladkorni trs, iz katerega izvira melasa, se goji ob bregovih reke Demerara.

V sami destilarni uporabljajo lesen stolpni destilator, *pot still* način destilacije, ki poteka v posebnih lesenih kotlih, in originalen francoski stolpni destilator iz kovine, imenovan *savalle*.

Ta rum je narejen po načinu **pot still** destilacije in je zorjen minimalno 15 let v hrastovih sodih bourbon viskija.

El Dorado 15 Year Old je bil štiri leta zapored ocenjen za najboljši rum na tekmovanju *International Wine and Spirit Competition*.



Slika 55: El Dorado 15 Year Old
Vir: The Whisky Exchange 2019a



ŽGANA PIJAČA:
ODTENEK BARVE:
VONJ IN AROMA:
OKUS:
POKUS:
ZAPISKI:

5.8 KONJAK

Primer 1

Prvi predstavnik konjaka je **Hennessy V.S. Cognac**.

58

Prihaja iz francoske pokrajine Charente. Oznaka V.S. pomeni, da je najmlajši destilat, ki zori najmanj dve leti v hrastovih sodih. To je destilat iz grozdja oziroma vina.

Destilarno Hennessy je ustanovil irski vojaški častnik Richard Hennessy, ki jo dandanes vodijo njegovi potomci. Za izdelavo konjaka uporabljajo le grozdje iz določenih vinogradov v štirih regijah province Cognac. Hiša Hennessy letno proda 50 milijonov steklenic tega konjaka.

Destiliran je dvakrat po načinu destilacije **pot still** v tako imenovanih bakrenih kotlih **charentais**. Destilat mora zoreti v novih, še ne uporabljenih francoskih hrastovih sodih.



Slika 56: Hennessy V.S. Cognac
Vir: The Whisky Exchange 2019f



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:

Primer 2

Naslednji predstavnik konjaka je **Martell V.S.O.P.**

60

Prihaja iz mesta Cognac iz pokrajine Charente v središču jugozahodne Francije. Hišo Cognac Martell je ustanovil Jean Martell in je danes ena najstarejših hiš za pridelavo konjaka na svetu. Je tudi ena vodilnih hiš, ki prideluje konjak. Kakovost grozdja je zelo pomembna tudi za okus te žgane pijače. Grozdje prihaja iz štirih najboljših francoskih »pokrajin« in regij Charente. Pri Martellu V.S.O.P. uporabljajo večino grozdja iz regije Borderies.

Ta konjak pridobi svojo odličnost pri zorenju v sodih iz hrasta tronçais.

Oznaka V.S.O.P pomeni, da je bila žgana pijača zorjena najmanj štiri leta, ta konjak pa se stara od pet do sedem let.

Destiliran je dvakrat po načinu destilacije **pot still** v tako imenovanih bakrenih kotlih **charentais**. Destilat mora zoreti v novih, še ne uporabljenih francoskih hrastovih sodih.



Slika 57: Martell V.S.O.P. Cognac
Vir: Manila Wine 2018



ŽGANA PIJAČA:

ODTENEK BARVE:

VONJ IN AROMA:

OKUS:

POKUS:

ZAPISKI:



5.9 UGOTOVITVE

5.9.1 Škotski viski

Primer 1 – Glenfiddich 15

62

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: je intenzivne zlate barve z rdečim odtenkom.

Vonj in aroma: ima zanimivo kompleksno aramo, kjer zaznamo sadnost sladkega medu, suhega sadja, rozin, vanilje in robid. Je intenzivno aromatičen.

Okus: v ustih deluje svilnato gladek. Okušamo sladkobnost soda za šeri, v katerem je bil viski staran. Okus ima tudi po marcipanu, cimetu in ingverju. Je polnega, intenzivnega okusa.

Pookus: je dolg in bogat z dolgotrajno sladkostjo.



Slika 58: Profil viskija Glenfiddich 15 Year Old
Vir: The Whisky Exchange 2019c

Primer 2 – Monkey Shoulder

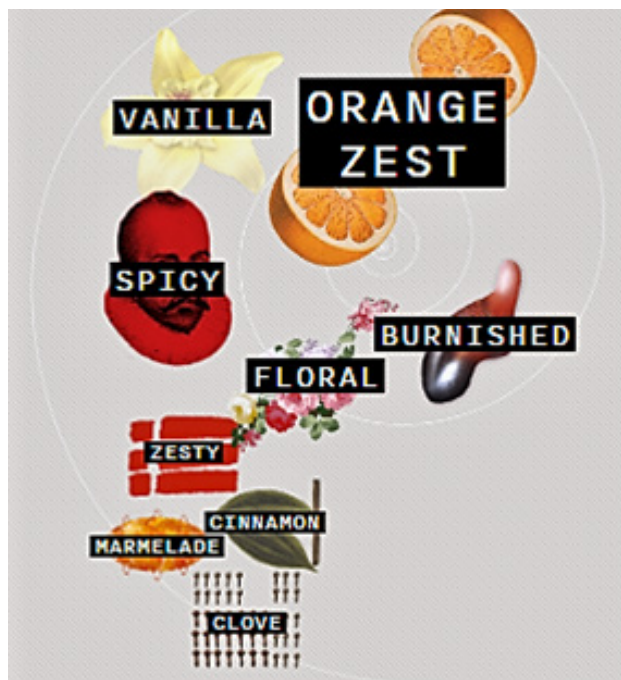
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: je globoko intenzivne zlatorumene barve.

Vonj in aroma: ima bogat sadni vonj po tropskem sadju. Zaznamo značilnosti vanilje in pomaranče. Pojavi se terciarni vonj po hrastu.

Okus: ima intenzivno sladkast okus po tropskem sadju, okusimo vaniljo z rahlo pikantnostjo. V ustih deluje lahkotno.

Pookus: je dokaj kratek, okus se kar hitro porazgubi v ustih. Ostane rahla pikantnost.



Slika 59: Profil viskija Monkey Shoulder
Vir: Flaviar 2019g



5.9.2 Irski viski

Primer 1 – Redbreast 12

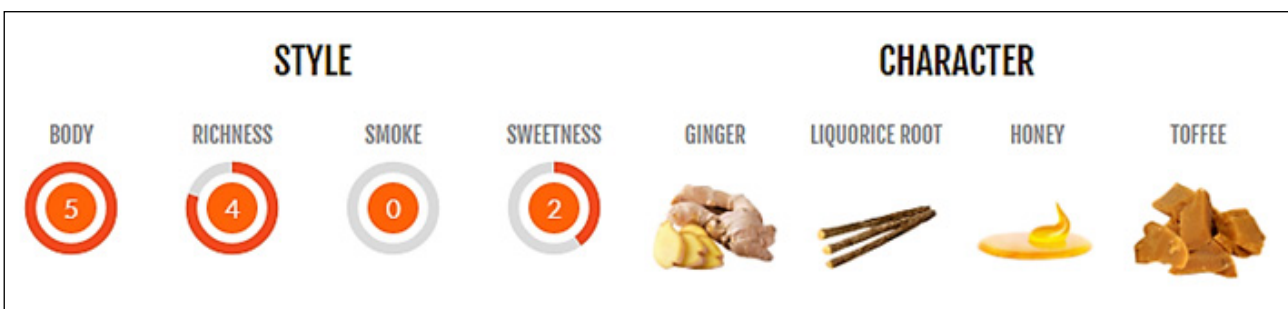
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: ima srednje intenzivno mahagonijevo barvo.

Vonj in aroma: je intenzivno bogate arome. Vonjamo medeno sladkost, napolnjen je z aromami suhega sadja, kot so fige, slive in rozine.

Okus: v ustih deluje izjemno bogatega okusa in je rahlo pikanten. Občutimo različne začimbe in oreščke. Začutimo marcipan, suho sadje, ingver, med in karamelnost.

Pookus: je dolg in bogat, malo pikanten in nekoliko oster.



Slika 60: Profil viskija Redbreast 12 Year Old
Vir: The Whisky Exchange 2019i

Primer 2 – Tullamore Dew

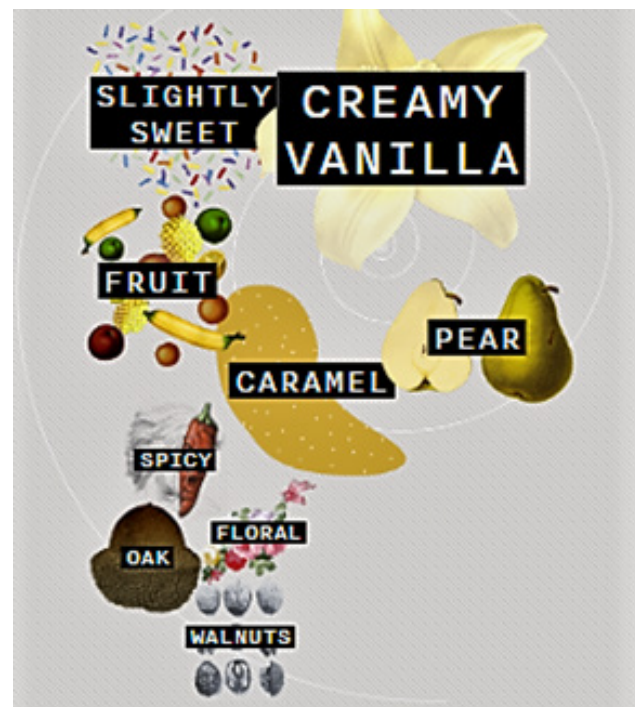
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: ima srednje intenzivno zlatorjavo barvo.

Vonj in aroma: je prijetno nežne sladke arome. Vonjamo sveže sadje, kot so zelena jabolka z vaniljevimi odenki.

Okus: ker je to mlajši destilat, ima nežen, rahlo pikanten okus. Sledi mu okus ožganega lesa, ki se razvije v sladkaste sadne arome.

Pookus: ima kratek pookus.



Slika 61: Profil viskija Tullamore Dew
Vir: Flaviar 2019h



5.9.3 Ameriški viski

Primer 1 – Gentleman Jack

64

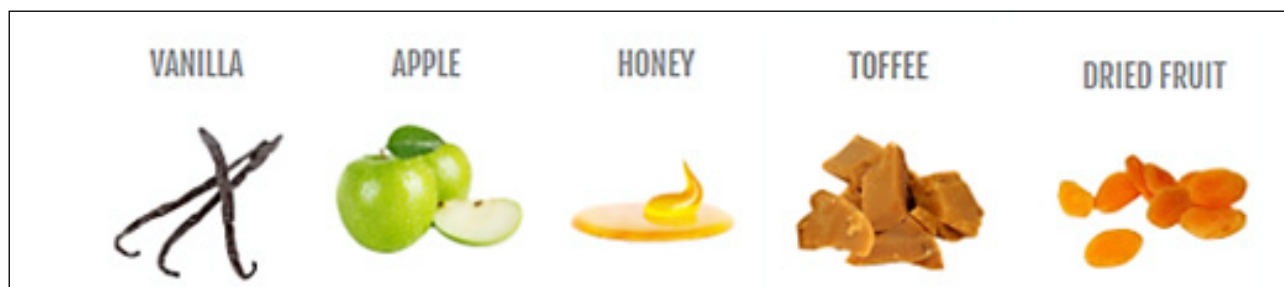
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: zaradi svojega načina mehčanja in filtriranja je ta viski svetlejše barve. Ima srednje intenzivno rumeno barvo z zlatimi odtenki.

Vonj in aroma: intenzivno sladkast vonj po karameli, medu in vanilji. Vonjamo tudi tropsko sadje, banana.

Okus: na začetku okušamo pikantnost, saj je sorazmerno mlad viski. V okusu se čuti tropsko sadje in koščičasto sadje, banana in jabolko, mogoče tudi malo cimeta.

Pookus: ima kratek pookus, se kar hitro porazgubi v ustih.



Slika 62: Profil viskija Gentleman Jack
Vir: The Whisky Exchange 2019g

Primer 2 – Woodford Reserve

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: je globoko intenzivne temnojarne barve.

Vonj in aroma: zaznamo intenziven vonj po suhem sadju. Vonjamo suhe slive in rozine. Vonjamo tudi terciarne arome usnja, opečenega hrasta in tobaka ter sladkast vonj po medu in vanilji.

Okus: je intenzivno polnega in bogatega okusa. Začutimo okus karamele, zimskih začimb in sladkosti žit. Ima kompleksno in aromatično armo.

Pookus: ima dolg in bogat pookus z vaniljevimi značilnostmi.



Slika 63: Profil viskija Woodford Reserve
Vir: Flaviar 2019i



5.9.4 Vodka

Primer 1 – Finlandia Classic

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtnek barve: je čist in brezbarven destilat.

Vonj in aroma: ima izrazit vonj po ječmenu, spominja na medicinski alkohol.

Okus: je izjemno gladka, v ustih se občuti mehko destilata.

Pookus: ima dolg pookus, občuti se svežina.

65

Primer 2 – Finlandia Grapefruit

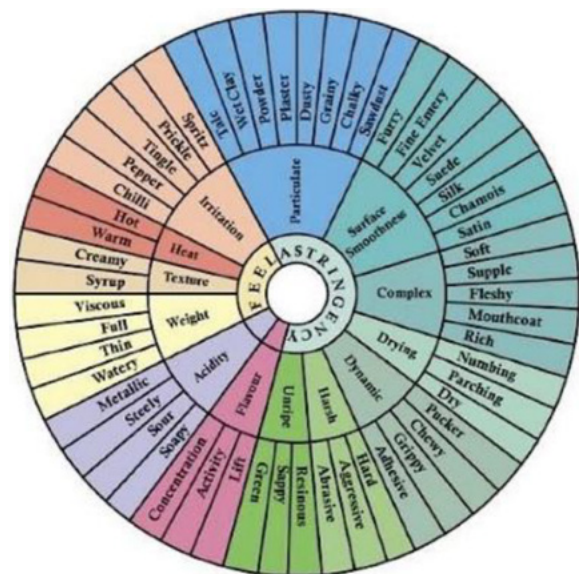
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtnek barve: je čist in brezbarven destilat.

Vonj in aroma: ima intenzivno bogat in svež vonj po zreli rdeči grenivki. Vonja se tudi sladkoba grenivke.

Okus: ima srednje intenziven sladkast okus po rdeči grenivki. V ustih deluje zelo osvežujoče, sveže in mehko.

Pookus: ima sladkast, srednje dolg pookus po rdeči grenivki.



Slika 64: Vodka – kolo arome
Vir: Driscoll 2013

5.9.5 Gin

Primer 1 – Finsbury

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtnek barve: je čist in brezbarven destilat.

Vonj in aroma: vonj je intenziven po tradicionalni značilnosti brina. Zaznamo svež vonj citrusov, kot sta limona in pomaranča. Vonjamo tudi začimbo koriander.

Okus: ima intenziven bogat okus po citrusih in brinu. Okušamo tudi okus likviricije (sladki koren) in koriandra.

Pookus: ima nekoliko grenak, srednje dolg pookus. Še vedno se čuti okus po citrusih.



Slika 65: Gin – kolo arome
Vir: Knoll 2019



Primer 2 – Hendrick's gin

66

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtenek barve: je čist in brezbarven destilat.

Vonj in aroma: ima intenzivno bogato cvetlično armo. Vonjamo brin, kamilice in citruse. Zaznamo svež vonj po cvetlicah.

Okus: je srednje intenzivnega okusa po brinu in začimbah. Okušamo koriander in angeliko ter nekaj citrusov.

Pookus: ima malo pikanten, dolg in bogat pookus z značilnostjo brina. Začutimo kombinacijo popra in kumare.



Slika 66: Profil gina Hendrick's
 Vir: Flaviar 2019c

5.9.6 Tekila

Primer 1 – Pepe Lopez Gold Tequila

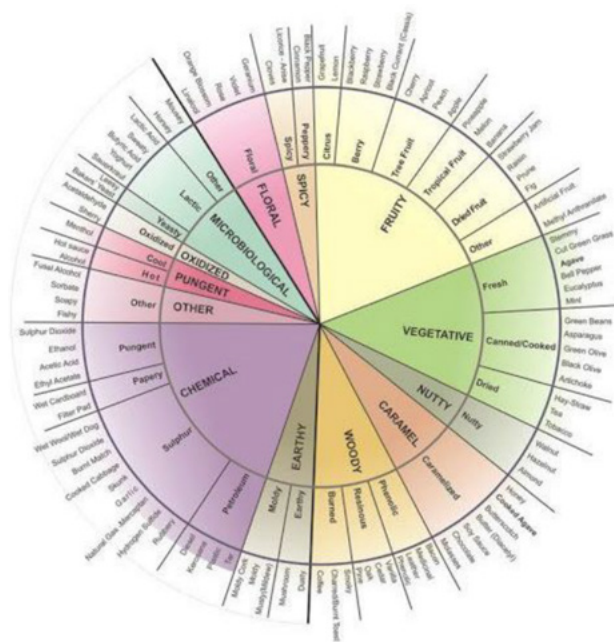
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtenek barve: je bledorumene barve.

Vonj in aroma: ima nežen, rahel, nizko intenziven vonj. Vonjamo sadnost in karamelne značilnosti.

Okus: ima rahlo začinjjen in pikanten okus. Okušamo sladkobnost vanilje in sadne značilnosti. Začutimo tudi herbalne značilnosti, zelena zelišča.

Pookus: je nekoliko krajši, vendar še vedno okušamo karamelne in vaniljeve značilnosti s pridihom agave.



Slika 67: Tekila – kolo arome
 Vir: Chadwick b. l.



Primer 2 – Tequila Herradura Plata

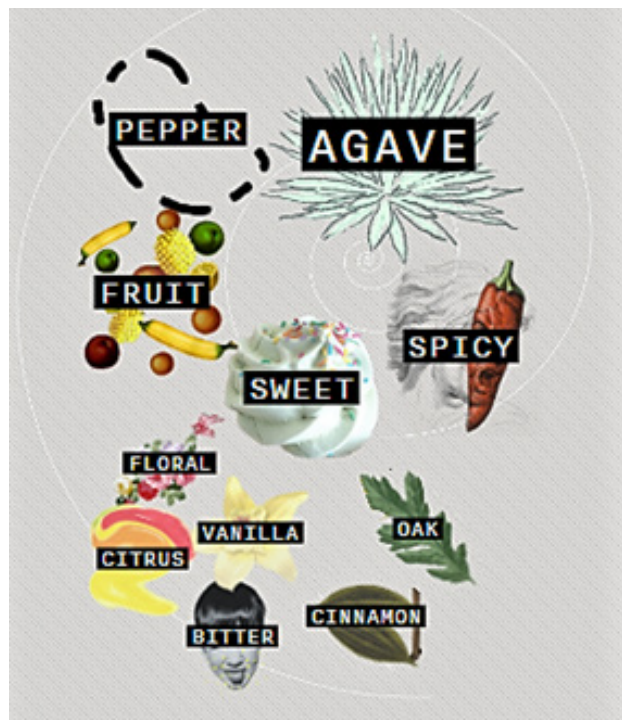
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: čeprav je bil destilat staran 45 dni v hrastovem sodu, je to čist in brezbarven destilat.

Vonj in aroma: ima bogat rastlinski vonj po agavi. Vonjamo tudi začimbe, kot so črni poper, koriander in rahle lesne značilnosti iz hrastovega soda.

Okus: ima intenziven, bogat zeliščni okus. Izrazit je okus po agavi in v ozadju nekaj okusov citrusov. Okušamo tudi srednje intenzivno sladkobo.

Pookus: ima dolg in gladek pookus z nekaj zeliščnimi značilnostmi.



Slika 68: Profil tekile Herradura Plata
Vir: Flaviar 2019e

67

5.9.7 Rum

Primer 1 – Havana Club Añejo 3 Años

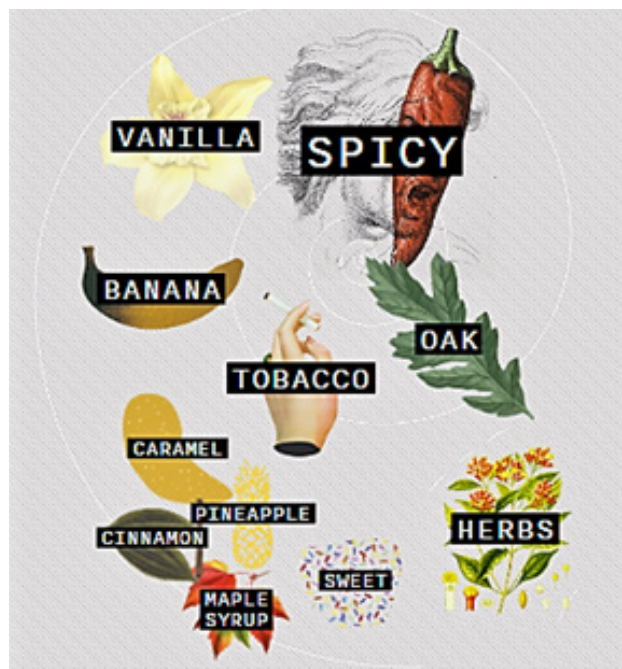
Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: zaradi značilne priprave je rum nežno svetlorumene slamnate barve.

Vonj in aroma: ima intenzivno svež vonj po melasi in sladkornem trsu. Vonjamo sladkobo citrusov in marcipana.

Okus: je srednje intenziven. Začutimo sladkaste značilnosti citrusov, vanilje in nekaj začimb. V ozadju je nežna značilnost hrasta.

Pookus: ima srednje intenziven pookus, še vedno občutimo sladkobnost.



Slika 69: Profil ruma Havana Club Añejo 3 Años
Vir: Flaviar 2019b



Primer 2 – El Dorado 15

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: je globoko intenzivne temno jantarne barve.

Vonj in aroma: ima bogato intenzivno sladko in sadno aromo. Vonjamo božične začimbe, kot je cimet. Zaznamo rjavi sladkor, med in suho sadje. Je intenzivno aromatičen.

Okus: je polnega in bogatega okusa. Okušamo sladkost po karameli in tropskih sadežih. Ima prijeten okus po suhem sadju in medu z rahlo pikantnostjo.

Pookus: ima bogat in dolg kremast pookus.



Slika 70: Profil ruma El Dorado 15 Year Old
Vir: Flaviar 2019a



Slika 71: Profil ruma El Dorado 15 Year Old
Vir: The Whisky Exchange 2019a



5.9.8 Konjak

Primer 1 – Hennessy V.S. Cognac

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: je srednje intenzivne jantarne barve z zlatordečimi odtenki.

Vonj in aroma: je bogatega in intenzivnega vonja. Vonjamo sladke in oreškaste note. Začutimo lešnik, vaniljo in pridih hrasta, tudi malo cvetličnih značilnosti.

Okus: ima bogat in poln okus. Okušamo grozdne in sadne note. Je sladkastega mehkega okusa po vanilji in karameli. Začutimo značilnost hrastovega lesa. Spominja na pražene mandlje.

Pookus: ima srednje dolg pookus, občutimo rahlo pikantnost.



69

Slika 72: Profil konjaka Hennessy V.S.
Vir: Flaviar 2019d

Primer 2 – Martell V.S.O.P.

Opis senzoričnih lastnosti za pomoč:

Odtенок barve: ima intenzivno bakreno barvo z rdečimi odtenki.

Vonj in aroma: ima bogato in intenzivno aromo po sladkem. Vonjamo vaniljo in karamelizirano sadje, kot so rozine in tropsko sadje. Ima tudi oreškasto značilnost po lešnikih.

Okus: je mehkega, a polnega okusa. Okušamo sladkost suhega sadja in vanilje. Ima oreškast okus po oreh, lešnikih in sveže značilnosti hrastovega sode.

Pookus: ima poln in dolg pookus, še vedno se občuti sladkoba.



Slika 73: Profil konjaka Martell V.S.O.P.
Vir: Flaviar 2019f

6 LITERATURA IN VIRI

1. Ace Spirits. B. I. Scotch Whisky Regions. <https://www.acespirits.com/scotland-by-region.html> (16. 9. 2019).
2. Ackley, David. 2014. The Difference Between Two Row And Six Row Barley. E. C. Kraus (blog), 31. 1. <https://blog.eckraus.com/difference-between-two-row-and-six-row-barley> (16. 9. 2019).
3. Alibaba. 2019. Copper alcohol still column 150 gallon distillation boiler destilador. https://www.alibaba.com/product-detail/copper-alcohol-still-column-150-gallon_60774135331.html?spm=a2700.7724857.normalList.6.6c1861ecq0XzBf&s=p (3. 7. 2019).
4. Alindahao, Karla. 2016. Best Irish Whiskey: 10 Must-Try Bottles for St. Patrick's Day and Beyond. *Forbes*, 9. 3. <https://www.forbes.com/sites/karlaalindahao/2016/03/09/dead-rabbit-new-york-cofounder-on-the-best-irish-whiskey-2016/> (16. 9. 2019).
5. Amazon. 2019. Finsbury Distilled London Dry Gin 1 L. <https://www.amazon.co.uk/Finsbury-Distilled-London-Dry-Gin/dp/B009T4AYO0> (3. 7. 2019).
6. Augustine, Cindy. 2016. Why filtration matters when distilling vodka. *Liquor.com*, 16. 8. <https://www.liquor.com/articles/vodka-filtration/#gs.235jum> (16. 9. 2019).
7. Balaji, Uday. 2019. How is malt whisky made?. *The whisky advisor*, 2. 5. , posodobljeno 16. 11. <https://www.thewhiskyadvisor.com/post/how-is-malt-whisky-made> (16. 9. 2019).
8. Broom, Dave. 2014. *Whisky: The Manual*. London: Mitchell Beazley.
9. Brown, Gordon. 1996. *Classic Spirits of the World*. New York; London; Paris: Abbeville Press.
10. Brown-Forman. 2019. Pepe Lopez. <https://www.brown-forman.com/brands/pepe-lopez/> (3. 7. 2019).
11. Chadwick, Ian. B. I. Tasting Tequila: Taste, marketing and the changing face of the tequila industry. *In Search of the Blue Agave*, posodobljeno maj 2011. <http://www.ianchadwick.com/tequila/tasting.htm#top> (15. 12. 2019).
12. Co-Ordination Event Hire. 2018. I.S.O. Wine Tasting Glass 6oz (36). <https://co-ordination.net/product/i-s-o-wine-tasting-glass-6oz-36/> (16. 9. 2019).
13. Distillation. 2019. *Spiritsfully*. <https://www.spiritsfully.com/distillation.html> (16. 9. 2019).
14. Djambo Slijterij. 2019. Finlandia Grapefruit Vodka. https://www.djamboslijterij.nl/sterke-drank/vodka/finlandia-grapefruit-vodka-100cl?__store=english (3. 7. 2019).
15. Driscoll, David. 2013. Understanding Vodka – Part 1: Polish Tradition. *K&L Spirits Journal*, 27. 8. <https://spiritsjournal.klwines.com/klwinescom-spirits-blog/2013/8/27/understanding-vodka-part-i-polish-tradition.html> (15. 12. 2019).
16. eBay. 2019. New 2 Pack Original Glencairn Whisky Glass + Glencairn Lids. Zadnjič posodobljeno 8. 11. <https://www.ebay.com.au/itm/New-2-Pack-Original-Glencairn-Whisky-Glass-Glencairn-Lids-/192641104535> (16. 9. 2019).
17. English, Camper. 2015. A Visit to Merlet Cognac and Liqueurs in France. *Alcademics* (blog),

17. 2. <https://www.alcademics.com/2015/02/a-visit-to-merlet-cognac-and-liqueurs-in-france.html> (16. 9. 2019).
18. Flaviar. 2019a. El Dorado 15 Year Old: Reviews and Tasting Notes. <https://flaviar.com/el-dorado/el-dorado-15-year-old/tasting-notes-reviews> (16. 9. 2019).
19. Flaviar. 2019b. Havana Club 3 Year Rum. <https://flaviar.com/havana-club/havana-club-3-year-rum> (16. 9. 2019).
20. Flaviar. 2019c. Hendrick's Gin: Reviews and Tasting Notes. <https://flaviar.com/hendricks-gin/hendricks-gin/tasting-notes-reviews> (16. 9. 2019).
21. Flaviar. 2019d. Hennessy V.S. (0.7l, 40%). <https://flaviar.com/hennessy/hennessy-vs> (16. 9. 2019).
22. Flaviar. 2019e. Herradura Plata (0.7l, 40.0%). <https://flaviar.com/herradura/herradura-plata> (16. 9. 2019).
23. Flaviar. 2019f. Martell V.S.O.P.: Reviews and Tasting Notes. <https://flaviar.com/martell/martell-vsop/tasting-notes-reviews> (16. 9. 2019).
24. Flaviar. 2019g. Monkey Shoulder Blended Scotch Whisky (0.7l, 40%). <https://flaviar.com/monkey-shoulder/monkey-shoulder-blended-scotch-whisky> (16. 9. 2019).
25. Flaviar. 2019h. Tullamore Dew Irish Whiskey (0.75l, 40.0%). <https://flaviar.com/tullamore-dew/tullamore-dew-irish-whiskey-1970s> (16. 9. 2019).
26. Flaviar. 2019i. Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon Whiskey: Reviews and Tasting Notes. <https://flaviar.com/woodford-reserve/woodford-reserve-kentucky-bourbon-whiskey/tasting-notes-reviews> (16. 9. 2019).
27. Gubble, Gavin. 2017. Solera System. *The Wine Guy, wines worth sharing*, 28. 7. <http://www.wineguy.co.nz/index.php/glossary-articles-hidden/440-solera-system> (16. 9. 2019).
28. Harris, Paul. 2001. *Brevir za pivce viskija*. Ljubljana: Rokus.
29. Inka Larissa. 2015. The process of making Gin. *On the Sauce Again*, 29. 10. <https://onthesauceagain.com/2015/10/29/the-process-of-making-gin/> (16. 9. 2019).
30. Jack Daniel Distillery Lynchburg (Tennessee). 2019. Charcoal Mellowing: Every Drop Is Well Worth the Effort. *Jack Daniel's* (Process / Mellowed Drop by Drop). <https://www.jackdaniels.com/vault/charcoal-mellowing> (16. 9. 2019).
31. Janzen, Emma. 2017. Paranubes brings a taste of oaxacan rum to America. *Imbibe*, 15. 6. <https://imbibemagazine.com/paranubes-rum/> (16. 9. 2019).
32. Jingde. 2019. 1000L Brewery Tanks For Sale. <http://www.beer-brewing-equipment.com/fermentation-and-bright-tanks/1000l-brewery-tanks-for-sale.html> (3. 7. 2019).
33. Kinsman, Brian. 2017. Get more from your single malt. *William Grant & Sons, Glenfiddich Distillery* (Enjoy whisky / Nosing and tasting). <https://www.glenfiddich.com/cl/explore/nosing->

- [and-tasting/](#) (16. 9. 2019).
34. Knoll, Aaron. 2019. Most Common Gin Botanicals. *Craft Gins*, 6. 4. <https://craftgins.co.uk/most-common-gin-botanicals/> (15. 12. 2019).
35. Knorr, Paul. 2010. *The Vodka Bible*. New York: Sterling Publishing.
36. Kranjec, Suzana. 2019. Fermentacija. *Fermentacija.si*. <https://fermentiraj.si/fermentacija/> (3. 7. 2019).
37. Kymberkymber. 2017. Fascinating tour of Mezcal producers. *Tripadvisor*. https://www.tripadvisor.com/ShowUserReviews-g150801-d6384952-r475099349-Mezcal_Educational_Tours-Oaxaca_Southern_Mexico.html#UR475099349 (16. 9. 2019).
38. Luening, Horst. 2018a. Bourbon – Alcoholic Fermentation. *Whisky.com*. <https://www.whisky.com/information/knowledge/production/overview/how-bourbon-whiskey-is-made/bourbon-fermentation.html> (16. 9. 2019).
39. Luening, Horst. 2018b. Cask choice and Maturation. *Whisky.com*. <https://www.whisky.com/information/knowledge/production/overview/how-irish-whiskey-is-made/irish-cask-choice-and-maturation.html> (16. 9. 2019).
40. Manila Wine. 2018. Martell V.S.O.P. Medaillon, Old Fine Cognac. <https://manila-wine.com/martell-vsop-medaillon-cognac> (3. 7. 2019).
41. Mark. 2015. Whisky Flavour Wheels and Colour Charts. *Malt*, 10. 9. <https://malt-review.com/2015/09/10/whisky-flavour-wheels-and-colour-charts/> (16. 9. 2019).
42. Odgovorna strežba alkohola: priručnik za izobraževanje strežnega osebja. 2017. Ljubljana: Nacionalni inštitut za javno zdravje. NIJZ (Področje dela / Moj življenjski slog / Alkohol). Spletna stran + pdf. <https://www.nijz.si/sl/odgovorna-strezba-alkohola-prirocnik-za-izobrazevanje-streznega-osebja> (3. 7. 2019).
43. Perrone, Lorie. 2011. Wine Aroma Wheel. *WiningWays* (blog), 16. 5. <https://winingways.wordpress.com/2011/05/16/wine-aroma-wheel/> (16. 9. 2019).
44. Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač na 26. državni razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuj. *Organizacijski odbor 26. državne razstave »Dobrote slovenskih kmetij«*, januar 2015. <http://www.dobroteslovenskihkmetij.si/images/dokumenti/Ocenjevanja/pravilniki/Pravilnik%20o%20ocenjevanju%20kakovosti%20%C5%BEganih%20pija%C4%8D.pdf> (26. 6. 2019).
45. Pravilnik o žganih pijačah. *Uradni list RS*, 50/2003. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2003-01-2442/pravilnik-o-zganihpijacah> (26. 6. 2019).
46. Rajher, Zdenko. 2016. *Žganja iz sadja in grozdja*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
47. Ridley, Neil, Gavin D. Smith. 2013. *Let me tell you about Whisky*. London: Pavilion Books.
48. Riedel. 2019. Riedel Performance Spirits. <https://www.riedel.com/en-au/shop/performance/>

- [spirits-688400060](#) (16. 9. 2019).
49. Scott, Timothy. 2016. Cazadores Tequila in a Revamped Bottle. *Luxury Latin America* (blog), 21. 6. <https://luxurylatinamerica.com/blog/2016/06/21/cazadores-tequila-revamped-bottle/> (16. 9. 2019).
50. Singer, Jill. 2010. Hendrick's Gin Distillery in Girvan, Scotland. *Sight Unseen* (Departments / Factory Tour), 29. 10. <https://www.sightunseen.com/2010/10/hendricks-gin-in-girvan-scotland/> (16. 9. 2019).
51. Sommers, Penny. 2019. Discover ideas about Cigars and Whiskey. *Pinterest*. <https://www.pinterest.com/pin/445715694350414518/> (16. 9. 2019).
52. Terziotti, Davide, Vittorio D`Alberto. 2017. *The Spirit of Gin*. Milan: White Star.
53. The Balvenie Distillery. B. I.a. Cooperage. *The Balvenie* (Crafting the Balvenie / Our Five Rare Crafts). <https://www.thebalvenie.com/crafting-the-balvenie/our-five-rare-crafts/view/cooperage/> (16. 9. 2019).
54. The Balvenie Distillery. B. I.b. Malting Floor. *The Balvenie* (Crafting the Balvenie / Our Five Rare Crafts). <https://www.thebalvenie.com/crafting-the-balvenie/our-five-rare-crafts/view/malting-floor/> (16. 9. 2019).
55. The Drinks Basket. 2015. Spirits & Liqueurs: Herradura Plata Blanco Tequila 70 cl. <https://www.thedrinksbasket.com/herradura-plata-tequila-70cl.html> (3. 7. 2019).
56. The Hendrick's Gin Distillery, The Girvan Distillery. 2019. A tale of two types of stills. <https://www.hendricksgin.com/distilling> (16. 9. 2019).
57. The Whisky Exchange. 2019a. El Dorado Rum 15 Year Old: Special Reserve. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/4478/el-dorado-rum-15-year-old-special-reserve> (16. 9. 2019).
58. The Whisky Exchange. 2019b. Finlandia Vodka. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/5092/finlandia-vodka%20Vodka> (3. 7. 2019).
59. The Whisky Exchange. 2019c. Glenfiddich 15 year old: Solera. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/2091/glenfiddich-15-year-old-solera> (16. 9. 2019).
60. The Whisky Exchange. 2019d. Havana Club 3 year old Rum: Añejo. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/4487/havana-club-3-year-old-rum-anejo%20Rum> (3. 7. 2019).
61. The Whisky Exchange. 2019e. Hendrick's Gin. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/2261/hendricks-gin-70cl%20Gin> (3. 7. 2019).
62. The Whisky Exchange. 2019f. Hennessy V.S. Cognac. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/1732/hennessy-vs-cognac%20Cognac> (3. 7. 2019).
63. The Whisky Exchange. 2019g. Jack Daniel's Gentleman Jack: Tennessee Whiskey 70cl, 40%. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/1121/jack-daniels-gentleman-jack%20Ameri%C5%A1ki%20viski> (16. 9. 2019).

64. The Whisky Exchange. 2019h. Monkey Shoulder: Blended Malt Scotch Whisky 70cl, 40%. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/5016/monkey-shoulder> (3. 7. 2019).
65. The Whisky Exchange. 2019i. Redbreast 12 year old: Single Pot Still Irish Whiskey 70cl, 40%. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/2906/redbreast-12-year-old> (16. 9. 2019).
66. The Whisky Exchange. 2019j. Tullamore Dew: Blended Irish Whiskey 70cl, 40%. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/2909/tullamore-dew%20Irski%20viski> (3. 7. 2019).
67. The Whisky Exchange. 2019k. L&G Woodford Reserve Distiller's Select: Kentucky Straight Bourbon Whiskey. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/1251/lg-woodford-reserve-distillers-select> (3. 7. 2019).
68. Urban Bar. 2019. Lochy Taster Whisky Glass 11cl. *Urban Bar* (Shop / Glassware). <https://www.urbanbar.com/product/lochy-taster-11cl/> (16. 09. 2019).
69. Vigneron, Franck. 2016. 10 most common oak cask dimensions, sizes, volumes and types. *Cognac Daily News* (blog), 15. 9. <https://cognacs.wordpress.com/2016/09/15/10-most-common-oak-cask-dimensions-sizes-volumes-and-types/> (16. 9. 2019).
70. What is the Angel's Share?. 2016. *Distillery Trail* (Latest / What is?, Blog), 15. 11. <https://www.distillerytrail.com/blog/what-is-the-angels-share/> (16. 9. 2019).
71. Wine Lover. 2018. How oak barrels affect the taste of wine. *Wine Today*, 25. 10. <https://www.winetoday.org/oak-barrels-affect-taste-wine/> (3. 7. 2019).
72. Woods, Elliott D. 2013. Mexico's Tequila Production Craft. *Bloomberg*, 30. 10. <https://www.bloomberg.com/news/photo-essays/2013-10-30/mexicos-tequila-production-craft> (16. 9. 2019).
73. Zorina, Borka. 2014. Čutila. *SlideServe*. PPT predstavitev. <https://www.slideserve.com/zorina/utila> (16. 9. 2019).
74. Zilm, Thomas. 2016. Cognac – von Weinen, holländischen Brennblasen und schicksalshaften Bewertungen. *Www.spirit-ambassador.de*, 4. 8. <https://spirit-ambassador.de/cognac-eine-geschichte-von-magie-und-anderen-dingen-teil-ii/> (16. 9. 2019).
75. Žgane pijače. 2019. *Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano*. http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kakovost_pridelkov_in_zivil/zgane_pijace/ (26. 6. 2019).





BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA