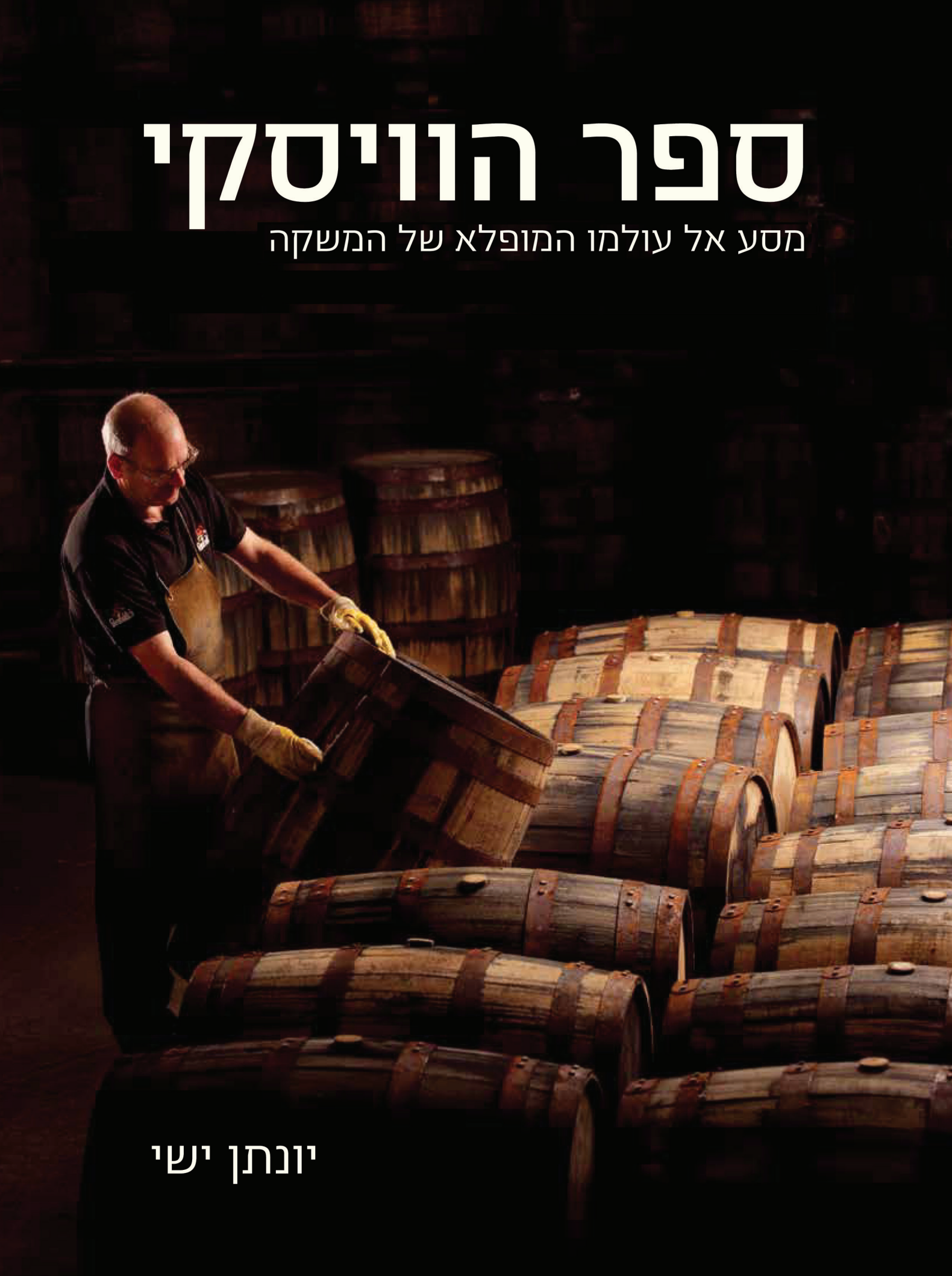
ספר הוויסקי

מסע אל עולמו המופלא של המשקה



יונתן ישי

נפלאות התבואה

ג׳יימס בונד שותה מקאלן, פרנק סינטרה לא עלה לבמה בלי ג׳ק דניאלס, טוני סופרנו המאפיונר שכולנו אהבנו שתה גלנליווט וג׳ורג׳ וושינגטון אבי האומה האמריקאית, הנשיא הראשון של ארה״ב, עם צאתו לפנסיה הקים מזקקת ויסקי. מרגל על, זמר מפורסם, מאפיונר או נשיא – כולם שותים ואוהבים ויסקי. ויסקי הוא משקה של כולם. משהו בו מצליח לגעת בך לא משנה מי אתה או מה אתה. חוצה מעמדות, גילאים ארצות ומגדרים. הוא לא מעיק ויכול לספק לך כל חוויה שתרצה. צ׳ייסר ויסקי קליל במועדון, סינגל מאלט כבד אחרי הארוחה או סתם כוס ויסקי בסוף יום העבודה. יודע להתאים את עצמו לכול אחד ולכל מצב. אולי זה התחכום או הפשטות שבו, או אולי שניהם יחד.

ויסקי הוא משקה של אנשים ואנשים הם גם אלו המייצרים אותו. ובעֵיני אלה המייצרים אותו, ויסקי הוא לא סתם עוד מוצר. ויסקי הוא חלק מהם, חלק מההיסטוריה שלהם ומהגאווה שלהם, נוף ילדותם. וכאן טמון הקסם שבו. אותו הקסם שממיס לבבות וחוצה גבולות.

אז בפעם הבאה שאתם לוגמים ויסקי, עצמו את עיניכם ודמיינו מהיכן הוא הגיע – ואז חכו לקסם שיבוא.

כולי תקווה כי ספר זה יעזור לכם להתחבר אל הקסם – כי ברגע שזה יקרה השאר כבר יבוא מאליו.

שתו בחוכמה – נהגו בזהירות.

לחיים!

יונתן ישי,
מועדון הוויסקי הישראלי

הקדמה

אני שמח להציג לפניכם הספר העברי הראשון על עולם הוויסקי.
שנים רבות של שירות בחיל האוויר הישראלי במטוסי קרב, בצל מלחמות, קרבות ואבדות, עיצבו אותי, את חיי, ואת תפיסת עולמי.
הרבה ממה שהנני – נוצר ונוצק מהאנשים המופלאים שמרכיבים את הארגון המיוחד הזה.
יד המקרה הפגישה אותי לפני כעשור עם סינגל מאלט ויסקי. כולם אמנם נקראים ויסקי, אבל גם צסנה, אף־15 וג'אמבו נקראים כולם מטוסים, אך אינם דומים זה לזה. נדלקתי.
כפי שלימדו אותי בחיל האוויר – וכפי שחונכתי וחינכתי – המקצוענות מחייבת. כעת אני כבר אחרי קריאת עשרות ספרים, מאות טעימות ואלפי מיילים – וכמובן מבחר בקבוקים לא קטן.
יחד עם יונתן ישי, מנכ"ל מועדון הוויסקי הישראלי, החלטנו על הוצאת הספר והנה הוא מונח לפניכם ועבורכם – כדי שגם אתם תוכלו ליהנות יחד אתנו.

כמו אז – כן גם עתה – יותר מדברים מאשר שותים, וטוב שכך. כעת, הגיעה העת לחלוק את הידע, הניסיון, הריח והטעם המיוחד עם מי שמכירים, אך אינם יודעים, ועם אלה שיודעים אך מבקשים לדעת יותר.

לא אוכל שלא להתייחס לסיכונים ולסכנות שבשתייה מרובה – ולכן אני ממליץ לדרוש קיום "ינשוף" בכל פאב או מסעדה ובמקביל, לרכוש, כמוני, ינשוף שיאפשר לכם למדוד את רמת האלכוהול בדמכם, לפני שאתם אוחזים בהגה.

שלכם,
אביאם סלע

תוכן עניינים

ייצור הוויסקי 6

מהו ויסקי? 9
ייצור הוויסקי 13
הנבטה 14
עשן בוויסקי 19
כבול 22
גריסה 24
בישול 24
תסיסה 26
זיקוק 28
זיקוק דודי 30
חימום ועיבוי 32
נחושת 34
זיקוק רציף 37
יישון 39
קופראג' 40
חביות שרי 42
פיניש 43
מחסני יישון 44
ערבוב 46
דילול וביקבוק 47
המשוואה של הוויסקי 48
מזקקות בוטיק 51
על טעם ועל ריח 52

מדינות הוויסקי 54

סקוטלנד 57
איחוד הממלכות 58
מהו ויסקי סקוטי? 60
מאלט 62
ויסקי גריין 64
מבקבקים עצמאיים 66
ויסקי בלנדד 68
המאסטר בלנדר 75
אזורי הייצור בסקוטלנד 76
לאולנדס 78



מזקקת Knockdhu שבצפון מזרח סקוטלנד

היילנדס 80
ספיי סייד 82
איים 84
איילה 86
קמפבלטאון 90
רוברט ברנס 92

אירלנד 95
שקיעתה של הזריחה 96
עדיף מאוחר מלעולם לא 99
אירלנד נגד סקוטלנד 100
מזקקות 102
אייריש קופי 107

ארצות הברית 109
מדינה חדשה 110
בורבון 112
ויסקי טנסי 116
תקופת היובש 118

יפן 121
מאוסקה לגלזגו 122
דרך חדשה 124
השחקנים 126
מזקקות 129
ויסקי ב־HD 138

קנדה 140

האבא של הויסקי 142




תזקיק מדוד הזיקוק של אחת
המזקקות הקטנות בסקוטלנד
– Strathearn

1

ייצור הוויסקי



מהו ויסקי?

ויסקי הוא משקה מורכב ומגוון אך הגדרתו פשוטה וברורה: "תזקיק דגנים מיושן בחביות עץ אלון". או, במילים אחרות, מדובר במשקה שזוקק מדגנים ויושן בחביות עץ. כל סוגי הוויסקי המיוצרים בעולם עונים להגדרה כללית זו. ויסקי תמיד יהיה עשוי מדגנים, תמיד יזוקק, ותמיד יתיישן בחביות עץ אלון. אם כך, מה בכל זאת מבדיל בין סוגי הוויסקי השונים? ובכן, כאשר בודקים את העניין מגלים כי מאחורי ההגדרה הכללית והפשוטה מסתתרות כמעט אין־סוף אפשרויות ליצרני הוויסקי. ההגדרה היא כללית דיה לאפשר ליצרנים מרחב פעולה ולחובבי הוויסקי ליהנות ממגוון אין־סופי של סוגים. דגנים שונים, שיטות זיקוק וסוגי חביות שונות הם רק חלק מהאפשרויות הרבות הניצבות בפני יצרני הוויסקי. מעטים הם המשקאות האלכוהוליים שיכולים לספק לנו מגוון כה רב ומעניין כמו הוויסקי. נסו לערוך טעימה עיוורת בין ארבעה סוגים שונים של וודקה. ההבדלים אמנם קיימים אך אינם משמעותיים כמו בעולם הוויסקי. טעימה בין ויסקי אמריקאי לסקוטי מעושן לאירי תוכיח כי המגוון בעולם הוויסקי הוא כמעט אין סופי.

מקור המילה ויסקי מגיע מצמד המילים Uisce beatha (אוסקי באט'ה) בשפה הגאלית שפירושם 'מי החיים'. כינוי שניתן לוויסקי כבר במאה ה 15. כיוון שקשה היה לדוברי אנגלית להגות את צמד המילים בגאלית, עם השנים הפכה המילה אוסקי לוויסקי.

מילוי חביות במזקקת ברוכלאדי שבאי איילה

דודי הזיקוק במזקקת גלנפידיך



שלושת המרכיבים

שלושה מרכיבים בלבד מסתתרים בתוך כל בקבוק ויסקי: דגנים, מים ושמרים. אלו הם, על פי ההגדרה, שלושת המרכיבים היחידים מהם מותר לייצר ויסקי.

1. דגנים
ויסקי מיוצר מדגנים – שעורה, חיטה, תירס, שיפון ושיבולת שועל. כל דגן, מעצם אופיו ותכונותיו, מעניק לוויסקי טעמים וריחות שונים. השימוש בדגנים השונים ובשילובים כאלו או אחרים ביניהם מאפשרים לייצר מותגי ויסקי בעלי אופי שונה.

2. מים
ברוב בקבוקי הוויסקי שאנו מכירים יש כ־40 אחוז אלכוהול. 60 האחוז הנותרים הם מים. המים הם חלק בלתי־נפרד מתהליך ייצורו של הוויסקי, ומכאן, כמובן חשיבותם. מקור המים הוא בדרך כלל זה המשפיע על אופיים של המים, ובסופו של התהליך, על אופיו של הוויסקי.



▲ שעורה מונבטת ממזקקת לאפרוייג

▼ שעורה לאחר הקציר בסקוטלנד



3. שמרים

השמרים הם החיילים האלמונים שבזכותם יש לנו ויסקי ומשקאות אלכוהוליים. הם אלו ההופכים את חומר הגלם לאלכוהול. אלו הן פטריות שהופכות את הסוכר שבחומר הגלם לאלכוהול. כאשר הפטריות (שמרים) באות במגע עם הסוכר הן "אוכלות" אותו, מייצרות אלכוהול ופולטות CO_2. לסוג השמרים, כמו גם למים, השפעה חשובה על ייצור הוויסקי. לכל זן של שמרים אופי אחר המשפיע בצורה שונה על הוויסקי. כל מזקקה מפתחת בעצמה את השמרים שלה.



מזקקת ברוכלאדי משתמשת אך ורק בשעורה סקוטית. רוב המזקקות בסקוטלנד משתמשות כיום בשעורה מיובאת.



אחד ממקורות המים של מזקקת גלנליווט



ריקון חביות לפני שלב הבקבוק

ייצור הוויסקי

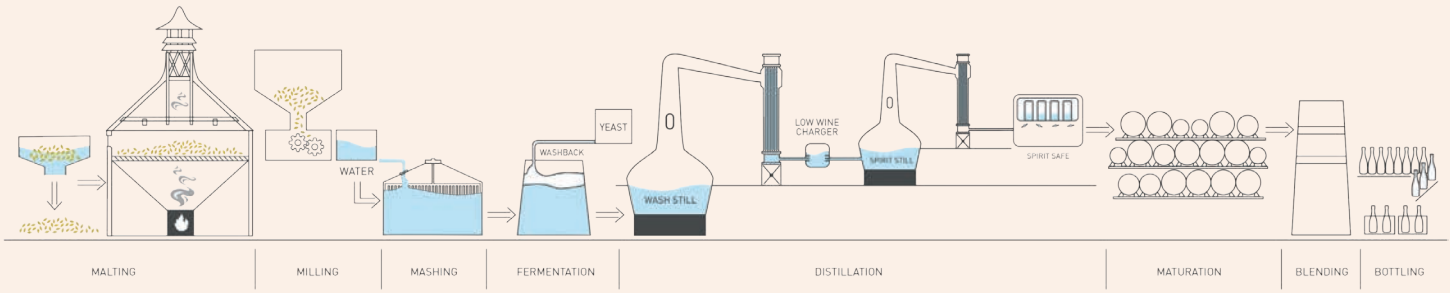
להבדיל משלושת מרכיביו של הוויסקי, תהליך הייצור מורכב הרבה יותר. ייצור הוויסקי מורכב משמונה שלבים עיקריים, ולכל אחד ואחד מהם תרומה לאופיו הסופי של המשקה. כל אחד מהשלבים מורכב בפני עצמו, והחיבור בין כולם הוא משימה קשה ומאתגרת. תהליך הייצור של הוויסקי מאפשר לנו ליצור משלושה מרכיבים בלבד – דגנים, מים ושמרים – משקה מגוון ומעניין.

שמונת שלבי הייצור

1. הנבטה – Malting
2. גריסה – Milling
3. בישול – Mashing
4. תסיסה – Fermentation
5. זיקוק – Distillation
6. יישון – Maturing / Aging
7. ערבוב – Blending
8. דילול ובקבוק – Diluting & Bottling

Too much of anything is bad, but too much of good whisky is barely enough.

Mark Twain



1. הנבטה – Malting

המפגש בין שמרים לסוכר יוצר אלכוהול. זהו למעשה התהליך בטבע שבזכותו יש לנו אלכוהול. כל משקאות האלכוהול שאנו מכירים החלו את חייהם בשלב התסיסה. השמרים "אוכלים" את הסוכר ומייצרים אלכוהול. אך השמרים הם חיות מפונקות אשר מוכנות לייצר אלכוהול אך ורק מגלוקוז, או בעברית חד־סוכר. פירות או ענבים, לדוגמה, מכילים גלוקוז (חד־סוכר), כך שלהתסיס אותם זו פעולה פשוטה יחסית. קחו כל פרי, הוסיפו לו מים, ערבבו מעט, הוסיפו שמרים – וקיבלתם אלכוהול.

אבל אם ברצוננו לייצר אלכוהול מדגנים ולא מפירות העניין שונה מעט. דגנים, שלא כמו פירות, אינם מכילים גלוקוז (חד־סוכר), אלא עמילן (רב־סוכר). השמרים אינם יכולים לייצר אלכוהול מעמילן, ולכן כדי להתסיס דגנים ולייצר מהם אלכוהול, ראשית יש להפוך את העמילן שבהם לחד־סוכר, ורק אז להוסיף שמרים ולהתחיל את תהליך התסיסה. פירוק העמילן (הרב־סוכר) שבדגן לחד־סוכר הוא הפעולה הראשונה והחשובה בייצור הוויסקי. זו יריית הפתיחה במסע הארוך של הדגן עד לכוס. שלב זה פחות מוכר אך חשיבותו רבה. מטרת ההנבטה היא ליצור אנזים אשר אחראי על פירוק העמילן לגלוקוז, אנזים הנקרא "דיאסטס". זהו אנזים שנמצא בדגן, אשר בתנאים מסוימים יודע לפרק את העמילן לגלוקוז. אנזים זה קיים בכל סוגי הדגנים, אך בשעורה הוא נמצא בכמות הרבה ביותר. מסיבה זו, גם כאשר מייצרים ויסקי מדגנים כמו תירס או חיטה, מוסיפים תמיד שעורה שתספק את האנזים לפירוק העמילן שבדגנים האחרים.

▲ מאלט בתרגום לעברית הוא שעורה מונבטת. בירה מאלט או בירה שחורה כמו שאנו מכירים היא למעשה משקה העשוי משעורה מונבטת רק ללא אלכוהול.

▼ שעורה בסוף שלב ההנבטה ולפני שלב הייבוש. מזקקת בנרייך





תהליך ההנבטה דומה מאוד לתהליך ההנבטה שבטבע. בטבע, גרעין השעורה ששוכב באדמה סופג במהלך החורף לחות ורטיבות, ועם בוא האביב מתחיל תהליך הנביטה עד הקיץ שאז הוא מתייבש. כמו בטבע, כך גם שלב ההנבטה בייצור הוויסקי מדמה שלוש עונות שנה: חורף, אביב וקיץ.

תהליך ההנבטה מורכב משלושה שלבים: השריה (חורף), הנבטה (אביב) וייבוש (קיץ). שלב ההנבטה כולו נמשך מספר ימים.

א. השריה

בשלב הראשון משרים את השעורה במכלי מים גדולים למשך כ־48 שעות. זהו השלב המדמה חורף. מטרת ההשריה היא לתת לגרגירי השעורה לספוג מים ולהעלות את רמת הלחות. כאשר השעורה סופגת מספיק מים והלחות גבוהה, ניתן לעבור לשלב הבא – שלב ההנבטה עצמה.

ב. הנבטה

לאחר שהשעורה ספגה מספיק מים ורמת הלחות מתאימה, מוציאים אותה ממכלי ההשרייה ומתחיל תהליך ההנבטה. בשלב זה, אותו אנזים דיאסטס מתעורר לחיים וחלים מספר שינויים בתוך הגרעינים שיאפשרו לעמילן להתפרק לחד־סוכר.

ג. ייבוש

עם סיום שלב ההנבטה, כאשר האנזים התפתח מספיק והוא מוכן לפעולה, מגיע השלב האחרון, שבו עוצרים את ההנבטה. שלב זה הוא קריטי משתי סיבות: האחת, אם נעצור את ההנבטה מוקדם מדי, האנזים לא יספיק להתעורר, והאחרת, אם נעצור את ההנבטה מאוחר מדי, הצמח המיועד יחל להשתמש בעמילן על מנת לקבל אנרגיה לייצר את חלקי הצמח ההכרחיים, ולא יישאר מזון לשמרים. עצירת ההנבטה מתבצעת על ידי ייבוש השעורה בטמפרטורות גבוהות.

▲ שעורה מונבטת. ניתן לראות את השורשים הקטנים

▼ מזקקת ספרינגבנק, אחת האחרונות שמבצעת את שלב ההנבטה במזקקה



הנבטה – השיטה המסורתית

כמו כל התעשיות בעולם, כך גם תעשיית הוויסקי עסוקה במאבק יום־יומי בין מסורת למודרניזציה. מאז המהפכה התעשייתית יצרני הוויסקי נמצאים במצב שבו הטכנולוגיה מאפשרת להם לייעל בצורה משמעותית תהליכים שונים בייצור הוויסקי, אך זאת, כמובן, על חשבון תהליכים מסורתיים שהיו בשימוש בתעשייה מאז ומתמיד. שלב ההנבטה הוא דוגמה מצויינת לעניין. שיטת ההנבטה המסורתית שנמצאת בשימוש כבר מאות שנים מתבצעת על משטחי בטון המכונים "משטחי הנבטה". על משטחים אלו מפזרים את השעורה שזה עתה סיימה את שלב ההשריה בשכבה דקה של מספר סנטימטרים. בזמן ההנבטה יש להפוך ו"לערבב" את השעורה, מכיוון שתהליך ההנבטה יוצר חום והשעורה זקוקה לאִוורור. תהליך ההנבטה נמשך מספר ימים שבהם נוצר האנזים שיהיה אחראי בהמשך על פירוק העמילן. תהליך ההנבטה המסורתי הוא מסורבל, איטי ומורכב. זהו תהליך שלא השתנה במהלך השנים. מזקקות מועטות בסקוטלנד מנביטות עדיין בשיטה המסורתית.



▲ בלנדד מאלט מבית גרנט שנקרא על שם הכינוי שניתן לכתף הפגועה שהייתה חלקם של אלו במזקקה שהפכו את השעורה

◀ משטחי ההנבטה Malting Floor במזקקת בלוויני

▼ בכדי לייעל את ההנבטה יש להפוך את השעורה לכל אורך התהליך





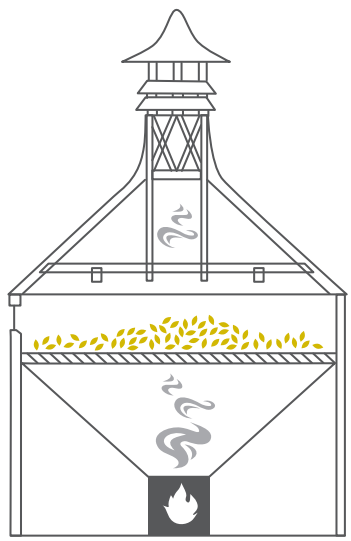


עשן בוויסקי

השלב הסופי של ההנבטה, שלב הייבוש, זהו שלב עצירת ההנבטה. זהו גם השלב שהוויסקי מקבל את טעמי העשן. אם בשלב זה נוסיף למקור החום חומר בעירה היוצר עשן רב – יעבור העשן דרך משטחי הברזל המחוררים שעליהם מפוזרת השעורה, ויעטוף את השעורה בעשן, עשן שיעניק לוויסקי את האופי המעושן. ככל שהשעורה סופגת עשן זמן רב יותר, כך גם המוצר הסופי יהיה מעושן יותר. באירלנד לדוגמה, הידועה בייצור ויסקי עדין ולא מעושן, נהוג היה להשתמש בשלב הייבוש במשטחי ברזל לא מחוררים, כך שהשעורה לא תבוא במגע עם העשן, אלא רק תתייבש מהחום. שיטה זו של משטחי ברזל עם אש בוערת מתחת היא השיטה המסורתית ומעטות המזקקות שמשתמשות בה כיום.



▲ אחד ממותגי הוויסקי המעושנים בעולם ממזקקת ברוכלאדי



▼ הפגודה נמצאת בחלקו העליון של ה־Kiln. מטרתה לשחרר עשן באופן מבוקר. מזקקת ארדבג

הפגודה הסקוטית

ה־Kiln הוא המתקן לייבוש השעורה בשיטה המסורתית: משטח ברזל שעליו מפזרים את השעורה המיועדת לייבוש ומתחתיו מבעירים אש.

◀ שעורה בקילן בשלב הייבוש. השלב בו היא סופגת עשן

▼ המבנה המסורתי לייבוש השעורה במזקקת ספרינגבנק





ההנבטה התעשייתית

השיטה המסורתית להנבטה מסורבלת, יקרה ומוגבלת בכמויות. כיום, רוב המזקקות אינן מבצעות את תהליך ההנבטה בעצמן, אלא נעזרות בשירותיהן של חברות גדולות המתמחות בהנבטה. מפעלי הנבטה אלו הם עצומים בגודלם ומסוגלים להנביט כמויות אדירות של שעורה. אלו הם קבלני משנה המבצעים את ההנבטה עבור המזקקות. כיום נותרו בסקוטלנד מזקקות ויסקי בודדות המנביטות בעצמן את השעורה, וגם במקרים הללו המזקקות נעזרות באותם מפעלים.

חברות ההנבטה הגדולות עברו, כמובן, לשיטות תעשייתיות ויעילות הרבה יותר מהשיטה המסורתית. מכלי ההשריה עצומים ויכולים להכיל טונות רבות של שעורה.

ההנבטה שלא כמו בשיטה המסורתית על משטחי בטון, מתבצעת בדודים גדולים אשר יכולים להכיל מאות טונות של שעורה בו־זמנית. השעורה נובטת בדוד תוך כדי סיבוב הדוד.

בשלב הסופי מעבירים את השעורה שנבטה לייבוש על ידי אוויר חם ומוסיפים עשן לפי הדרישה של המזקקות.

אחת המלטטות המוכרות היא פורט אלן אשר ממוקמת באי איילה בסקוטלנד ומספקת שעורה מעושנת לרוב המזקקות באי. המפעל ממוקם במקום שפעלה מזקקת פורט אלאן שנסגרה בשנות השמונים.



▲ הכבול הבוער במפעל ההנבטה פורט אלאן Port Ellen

▼ דודי ההנבטה תעשייתים. במקום להפוך בצורה ידנית את השעורה, הדודים מסתובבים באופן קבוע





▲ פורט אלאן, מפעל הנבטה המספק שעורה לרוב המזקקות שעל האי איילה

▼ מזקקת פורט אלאן שהוסבה למפעל הנבטה

כבול – Peat

כבול (Peat) הוא חומר גלם המשמש במדינות רבות לייצור אנרגיה. קנדה היא המדינה שבה מרבצי הכבול הגדולים בעולם. באירלנד חלק מייצור החשמל מופק מכבול. לאחר משבר האנרגיה הגדול בשנות השבעים, הכבול היה בעיני רבים העתיד, אך בסופו של יום ניצחו הנפט והגז והכבול נשאר מאחור.

את מדידת רמת העשן בוויסקי מבצעים ביחידות של PPM – Part (Per Million). הוויסקי ללא עשן בכלל הוא כמובן 0 PPM, לעומת סוגי ויסקי מעושנים ביותר, שבהם אפשר למצוא יותר לעיתים גם למעלה מ־200 PPM.

ללא הכבול, עולם הוויסקי הסקוטי לא היה אותו דבר. אותו חומר בערה שחימם את הסקוטים בימים הקרים, שימש אותם בחיי היום־יום וכמובן גם בייצור הוויסקי. הכבול הוא חומר דחוס ורקוב חלקית של צמחים, המצוי בטבע היכן שרוכזה אדמת סחף או ביצות. החומרים האורגניים שבו לא התפרקו עד תום בשל מחסור בחמצן וכך נוצר במשך אלפי שנים, הכבול – חומר חומצי המשמש כחומר בערה.
מדובר במחצב שקצב התחדשותו אטי מאוד – מילימטר כל מאה שנה. הכבול היה פופולרי ושימש כחומר הבערה המרכזי והחשוב בעיקר באזורים שבהם העצים היו מועטים ולא היה פחם. לאחר שמוציאים את הכבול מהאדמה יש לייבשו במשך הקיץ מתחת סככות. מספיקים שלושה שבועות יבשים כדי שהכבול יאבד 75 אחוז מהמים שבו.

יחסית לכל חומרי הבערה שאנו מכירים, הכבול, בשונה מהפחם, בוער באטיות ומפיק עשן רב. מסיבה זו, כאשר השתמשו בכבול לייבוש השעורה היה צורך להמתין זמן רב עד לייבוש מלא של השעורה, מה שהביא לחשיפה ארוכה לעשן. בהיילנדס, לדוגמה, בתהליך ייצור הוויסקי השתמשו בפחם יותר מאשר בכבול. פחם יוצר פחות עשן מכבול, מה שהפך את הוויסקי למעושן פחות. וכך, במקרה וללא תכנון מוקדם, קיבלנו את הוויסקי המעושן.

סוג הכבול ואופיו מושפעים מהצמחים באזור ובסביבה שבהם הוא נוצר. לכבול מאזורים שונים יהיה אופי שונה. באי איילה הסקוטי, לדוגמה, לכבול טעמי יוד. סוג שונה של כבול יעניק גם אופי שונה לוויסקי. קבוצת סוגי הוויסקי המעושנים היא קבוצה מגוונת ביותר, ומה שמבדיל בין הסוגים השונים הוא סוג הכבול וכמובן גם רמת העישון.

כבול במפעל פורט אלאן

הוצאת כבול מהאדמה.
לאחר הכרייה הכבול עובר ייבוש

לאפרוייג – אחד המאלטים המעושנים



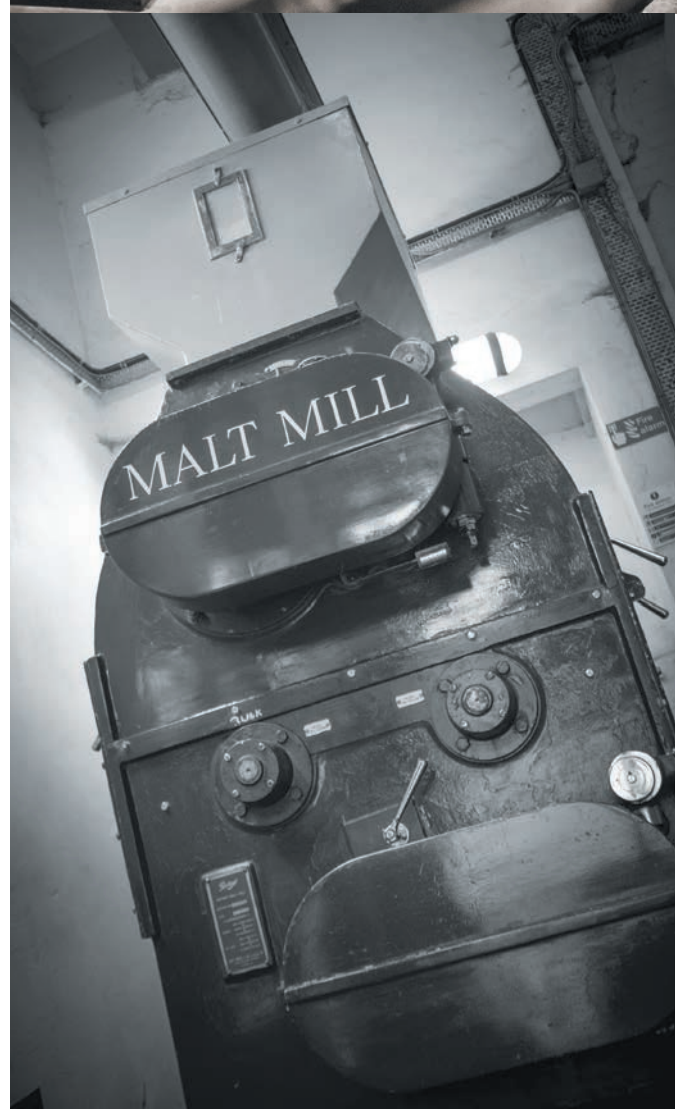


ויסקי מעושן – ויסקי כבולי

חובבי הוויסקי משתמשים לעתים קרובות בשתי המילים: Smoky (מעושן) ו־Peaty (כבולי). האם כל ויסקי שהוא מעושן הוא בהכרח גם כבולי (Peaty), או שאפשר למצוא ויסקי כבולי שאינו מעושן כלל? אם, לצורך העניין, אני אשתמש בפחם עצים בלבד ללא תוספת כבול, אקבל ויסקי מעושן אך לא כבולי (לדוגמה, Ardmore). אך אם העשן שבו אני משתמש מגיע מחומר הגלם כבול – הוויסקי יהיה כבולי. במילים אחרות, אפשר לומר כי ויסקי כבולי הוא למעשה ויסקי מעושן בעשן כבול.







2. גריסה – Milling

עם סיום שלב ההנבטה עוברת השעורה המונבטת לשלב השני – שלב הגריסה. זהו שלב קצר שמטרתו להגדיל את שטח הפנים ולייעל את השלב הבא אחרי – שלב הבישול. אף ששלב זה קצר ופשוט יחסית, עדיין נדרשת מיומנות ודיוק רב בכדי להגיע לטקסטורה המדויקת. אם נגרוס דק מדי, נקבל קמח, תוצאה לא רצויה כלל ועיקר ובמידה ולא נגרוס מספיק – תיפגע יעילות השלב הבא.

3. בישול – Mashing

השלב השלישי והאחרון לפני שלב התסיסה הוא שלב הבישול. בשלב זה האנזים שנוצר בתהליך ההנבטה מתעורר לחיים ומתחיל לפרק את העמילן לגלוקוז. מדובר באנזים שמתעורר במגע עם מים חמים. בשלב הבישול מכניסים את השעורה המונבטת והגרוסה למכלים גדולים (Mash Tun) ומוסיפים מים חמים. בסוף הבישול כל העמילן שבשעורה התפרק לגלוקוז ונמס במים החמים. אנו מקבלים למעשה מיץ שטעמו מתוק – מעין בירה שחורה (Wort). לאחר שלב זה של פירוק העמילן לגלוקוז ניתן לעבור לשלב התסיסה שבו נוסיף שמרים.

▲ בדיקת השעורה ע"י מסננות המאפשרות לבדוק את טיב הגריסה
◀ מכונה לגריסת השעורה, מזקקת דינסטון
▼ בשלב הגריסה יש להגיע לדיוק מושלם

◀ מכל בישול (Mash Tun) במזקקת Pulteney
◀ חלקו הפנימי של מכל הבישול. מתקן המערבב את המים והשעורה, מזקקת ברוכלאדי









סינגל מאלט ממזקקת דאלמור

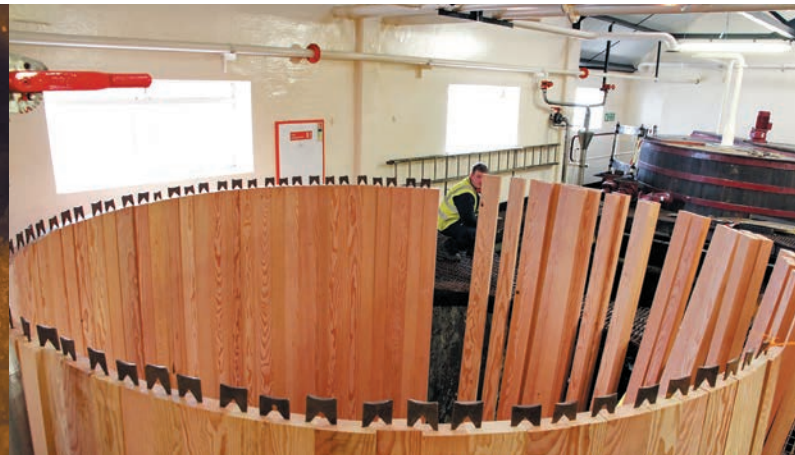
4. תסיסה – Fermentation

כל משקה אלכוהולי באשר הוא, התחיל את דרכו בתסיסה. זהו השלב שבו נולד האלכוהול לעולם. תסיסה היא למעשה מפגש בין שמרים לסוכר (חד־סוכר), מפגש היוצר אלכוהול. השמרים "אוכלים" את הסוכר ומייצרים אלכוהול ותוך כדי פולטים גם CO_2.

בעולם יש שני מוצרי תסיסה מפורסמים: בירה – שהיא מוצר תסיסה מדגנים, ויין – שהוא מוצר תסיסה מענבים. בתהליך התסיסה, אחוז האלכוהול שנוצר נמוך יחסית: בסביבות 12 אחוז ביין, וכ־6 אחוזים בבירה. ההבדל בגובה אחוזי האלכוהול בין היין לבירה נובע מההבדלים בכמות הסוכר שבחומר הגלם. ככל שיש יותר סוכר, כך יש לשמרים יותר "מזון" לייצר אלכוהול. בענבים כמות סוכר גבוהה יותר מאשר בדגנים, ומכאן אחוז האלכוהול הגבוה.

מוצרי תסיסה קיימים בעולם כבר אלפי שנים. בירה ויין היו מוצרי האלכוהול הראשונים שיוצרו, וזאת בגלל הפשטות שבהכנתם והנגישות של מרכיביהם. שלב התסיסה יכול להימשך מספר ימים, שבהם נוצר אלכוהול ו־CO_2 שמשתחרר לאוויר.
את ה־Wort ("הבירה השחורה") מכניסים למכלי תסיסה (Washback) ומוסיפים שמרים. מכלי התסיסה מכילים אלפי ליטרים. בחלק מהמזקקות עשויים המכלים מעץ אורן, אך בחלקן מדובר במכלי נירוסטה (פלדת אל־חלד). מכלי התסיסה מעץ אורן מעניקים למשקה אופי וטעמים שאי אפשר למצוא במכלי הנירוסטה, אך אלו מכלים שקשה לתחזק ולנקות. מכלי הנירוסטה קלים בהרבה לתחזוקה. הבירה בסוף שלב התסיסה נקראית Wash.

בניית מכל תסיסה מעץ במזקקת גלנפידיך. רוב המזקקות היום משתמשות במכלי נירוסטה



תהליך התסיסה יוצר קצף שיש ל"קצץ" על מנת שלא יגלוש מהמכל



מכלי התסיסה במזקקת דאלמור



5. זיקוק – Distillation

זיקוק (בלועזית: דיסטילציה, Distillation) הוא תהליך פיזיקלי להפרדה של תערובת נוזלים על בסיס נקודות הרתיחה השונות של מרכיביה.

מזה אלפי שנים מזקק המין האנושי תרופות, שמנים, בשמים ומשקאות אלכוהוליים. קשה לדמיין את חיינו ללא תהליך הזיקוק – תהליך מדהים ומסתורי. הזיקוק בעולם האלכוהול הוא תהליך שמטרתו להפריד את האלכוהול משאר הנוזל.

העיקרון שעומד מאחורי שיטת הזיקוק הוא העובדה כי אלכוהול מתאדה בטמפרטורה נמוכה יותר ממים. אם נחמם יין לטמפרטורת האידוי של אלכוהול (78.3) – אדי האלכוהול ייפרדו מהיין. את אדי האלכוהול נהפוך בחזרה לנוזל (עיבוי) וכך נקבל תזקיק (Spirit) בעל אחוזי אלכוהול גבוהים יותר. בזכות הזיקוק אנו נהנים כיום מכל המשקאות האלכוהוליים בעלי האחוזים הגבוהים.

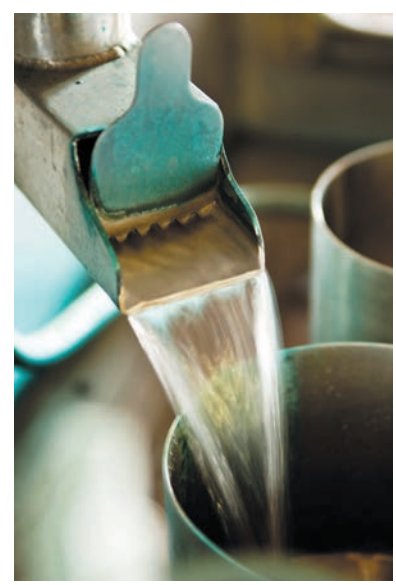
כבר לפני אלפיים שנה נעשה שימוש בשיטת הזיקוק באסיה. בעבר הרחוק היה הזיקוק תהליך פשוט ופרימיטיבי, אך ללא ספק יעיל ביותר. את המוצר שרצו לזקק היו מכניסים לסיר גדול ומדליקים אש מתחתיו. את הסיר כיסו בצמר. אדי האלכוהול שעלו מהסיר נספגו בצמר, ובסוף התהליך, כאשר סחטו את הצמר, אפשר היה לקבל את התזקיק המיוחל.

עם השנים הלך תהליך הזיקוק והשתפר. בסביבות שנת 800 לספירה המציא כימאי ערבי בשם ג'אביר איבן חאיין את דוד הזיקוק המשמש את תעשיית האלכוהול עד היום. הדוד המקורי שהומצא נקרא "אלמביק" – מילה ביוונית שמשמעותה כלי בעל פתח קטן. בתעשיית הקוניאק מכנים עד היום את דוד הזיקוק "אלמביק" (Alembic).

הידע אודות תורת הזיקוק הגיע לאירופה רק בסביבות המאה השתים־עשרה. עיקר השימוש בזיקוק עד לאותם ימים היה לייצור תזקיקים רפואיים ובשמים. השבטים המוּרים המוסלמים היו אלה אשר הביאו את תורת הזיקוק מהמזרח לאירופה. כשגירשו הצבאות הקתוליים של ספרד את המורים מאירופה, הם השאירו את תורת הזיקוק בידי נזירים אירים, והללו הפיצו את הבשורה בכל רחבי העולם כחלק מהתפשטות הנצרות.

המילה יי"ש היא למעשה קיצור של "יין שרוף". יין שרוף הוא יין שעבר זיקוק. פעולת הזיקוק שבה מדליקים אש מתחת לדוד הזיקוק על מנת לחמם את היין היא למעשה המקור לעניין. באנגלית שם היין המזוקק היה Burnt Wine. עם השנים עוות השם וקוצר ל"Brandy" – ברנדי.

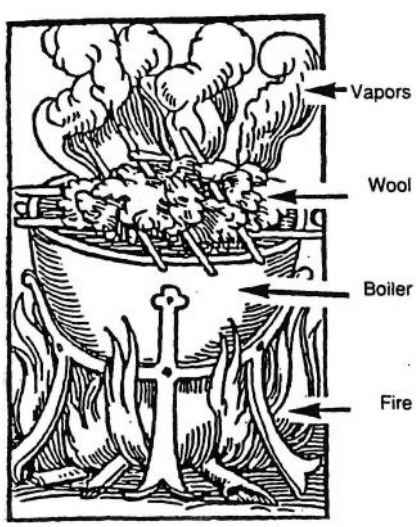
בסוף שלב הזיקוק התזקיק תמיד יהיה שקוף. צבעו החום של הוויסקי מתקבל בשלב היישון במגע עם העץ. מזקקת קילכומן באי איילה שבסקוטלנד





▲ דודי הזיקוק במזקקת קילכומן

▼ שיטת זיקוק עתיקה בסין בעזרת כותנה שמשמשת כ"לוכד" של האלכוהול



תזקיק = Spirit

תזקיק בתרגום לאנגלית הוא ספיריט (Spirit). אין זה מקרה שהמילה המתארת רוחות היא אותה מילה המתארת תזקיק. תזקיקים אלכוהולים תמיד היו קשורים לנזירים וזוקקו במנזרים. מה שהעניק להם סוג של רוחניות. נזירים היו אלה שבידיהם היה הידע לזקק והם גם אלה שידעו להשתמש באלכוהול לצרכים שונים.

הזיקוק הדודי

שיטת הזיקוק הדודי מתבצעת בדרך כלל בשיטה של זיקוק כפול. האירים, להבדיל מהסקוטים, מזקקים ברוב המקרים שלוש פעמים. גם בסקוטלנד ניתן למצוא מזקקות ספורות המזקקות את הוויסקי שלהן שלוש פעמים. פעולה המוסיפה עדינות לוויסקי.

בתעשיית האלכוהול בכלל והוויסקי בפרט ישנן שתי שיטות זיקוק עיקריות: הזיקוק הדודי – השיטה המסורתית והעתיקה שבה משתמשים מאות בשנים. שיטה יקרה ומסורבלת, אך התזקיק המתקבל עשיר בטעמים ובריחות. והזיקוק הרציף – השיטה החדשה יותר והתעשייתית שהומצאה באמצע המאה ה־19 – שיטה מהירה ויעילה והתזקיק המתקבל עדין הרבה יותר.

הזיקוק הדודי היא שיטת זיקוק שכמעט לא השתנתה עם השנים. מדובר בדיוק באותה שיטה שבה ייצרו ויסקי לפני מאות שנים.
השיטה פועלת באמצעות דוד נחושת. את הדוד ממלאים ב"בירה" שזה עתה סיימנו להתסיס. מחממים לטמפרטורה של 78 מעלות, שבה מתאדה האלכוהול ואדיו מטפסים במעלה צוואר הדוד. משם עוברים האדים דרך מְעַבֶּה והופכים בחזרה לנוזל שקוף בעל אחוז אלכוהול גבוה יותר – זהו התזקיק.

אחוז האלכוהול לאחר הזיקוק הראשון נע בסביבות 25. להזכירכם, אחוז האלכוהול בבירה שאותה אנו מזקקים עם הכניסה לדוד היה בסביבות שבעה אחוזים. אך כיוון שברצוננו להעלות את אחוז האלכוהול, יש לזקק את התזקיק שקיבלנו פעם נוספת – זיקוק שני. את התזקיק הראשון בעל 25 אחוזי האלכוהול אנו מכניסים לדוד נוסף שבו נבצע את הזיקוק השני. בסוף תהליך זה נקבל תזקיק בעל כ־70 אחוזי אלכוהול. מכאן עובר התזקיק לחבית. 40 אחוזי האלכוהול שברוב בקבוקי הוויסקי מתקבלים כתוצאה מדילול עם מים בשלב הבקבוק, ומהתאדות של אלכוהול במהלך היישון.

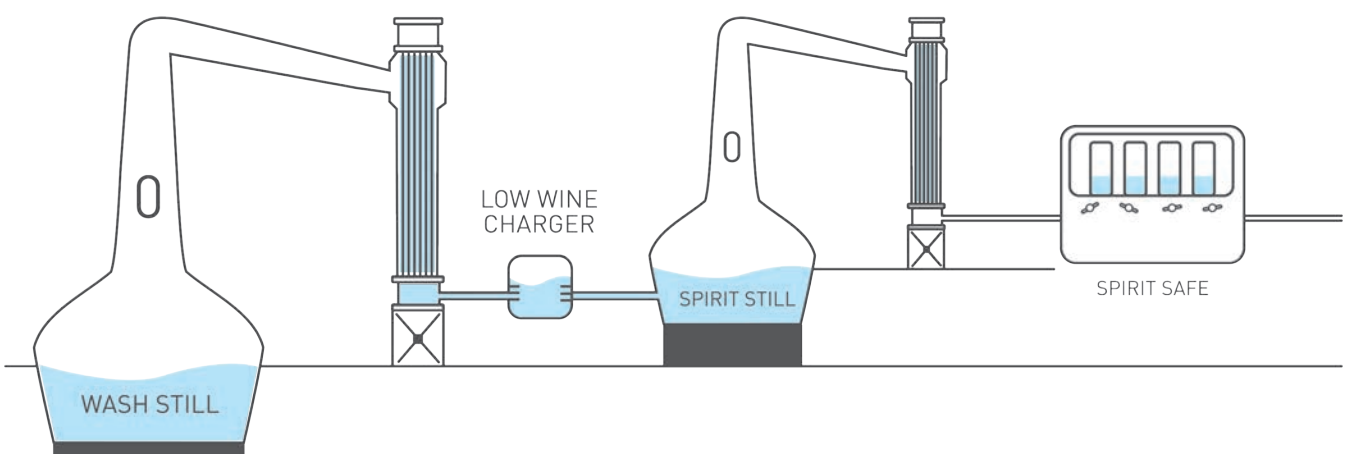
בזיקוק השני משתמשים רק בחלק קטן להמשך יישון. הנוזל היוצא עם תחילת הזיקוק השני עמוס ברעלים שאיננו רוצים בוויסקי, ולכן לא נעשה בו כל שימוש. חלק זה נקרא "ראש הזיקוק". עם סיום הראש מגיע ה"גוף" – אותו חלק בתזקיק שבו נשתמש. אך אין זה הסוף. גם החלק האחרון של הזיקוק לא ייכנס לחביות, אלא יופרד יחד עם הראש. שמו של החלק השלישי – "זנב". על כל 100 ליטר של בירה שנזקק, לאחר שני זיקוקים והפרדה של הגוף מהראש ומהזנב, נקבל פחות מעשרה ליטרים של תזקיק שאותו ניישן בחביות.



▲ הכספת שבה מתבצעת החלוקה של התזקיק בין ראש, גוף וזנב

◀ דודי הזיקוק במזקקת מאקיימרה השבדית Mackmyra

▼ זיקוק כפול כפי שמתבצע ברוב מזקקות המאלט




Forsyths

חימום



▲▼ דודי הזיקוק במזקקת יואיצ'י שביפן מחוממים באש גלויה הניזונה מפחם

תהליך הזיקוק הוא בעצם חימום הנוזל אותו אנו רוצים לזקק. חימום דוד הזיקוק הוא משימה הצורכת אנרגיה רבה. דמיינו כמה אנרגיה נדרשת על מנת לחמם דוד המלא באלפי ליטרים של בירה לטמפרטורה של קרוב ל־80 מעלות, ועוד בסקוטלנד הקרה. בתעשיית הוויסקי ניתן למצוא כיום שתי שיטות בהן משתמשות המזקקות לחימום דודי הזיקוק: האחת היא שיטה מסורתית של אש גלויה מתחת לדוד הנחושת; והאחרת, החדשה יחסית, היא חימום הדוד בעזרת צינורות הממוקמים בתוך הדוד ובהם זורמים אדי קיטור.

א. אש גלויה

השיטה של חימום באמצעות אש גלויה היא השיטה המסורתית, שבה השתמשו לאורך השנים כל יצרני הוויסקי. שיטה מורכבת היוצרת מספר בעיות. ראשית, בעיית בטיחות – מדובר בסביבת עבודה עמוסה באלכוהול ובאדי אלכוהול, והחיבור בין אש לאלכוהול מדיר שינה מעיניהם של מנהלי המזקקות. דמיינו לכם דוד מלא באלפי ליטרים של אלכוהול, אשר תחתיו בוערת אש – מפחיד. ישנם לא מעט סיפורים על מזקקות שנשרפו לחלוטין כתוצאה מנזילה של אלכוהול מדודי הזיקוק, שגרמה להתלקחות קטלנית. נקודה נוספת שחשוב לזכור היא העובדה כי אש גלויה גורמת לבלאי גבוה מאוד של הנחושת. אורך חיים של דוד זיקוק במזקקות שבהן משתמשים באש גלויה, הוא בסביבות 15 שנה, לעומת 25 שנה בדודים אשר מחוממים באדי קיטור. עם השנים והחשיפה ללהבות הולך עובי הנחושת ונשחק, מה שמחייב להחליף את הדוד כדי למנוע דליפות.

ב. אדים

שיטת החימום השנייה והנפוצה כיום היא השיטה שבה בתוך הדוד עצמו, בחלקו התחתון, ממקמים צינורות נחושת שבהם זורמים אדי קיטור. צינורות חמים אלו מחממים את הנוזל שבדוד. שיטה זו בטוחה הרבה יותר ושומרת על הדוד מפני שחיקה ובלאי. מבחינת המזקקות, שיטה זו נוחה ויעילה הרבה יותר, אך מעט פחות רומנטית.

◀▲ דודי זיקוק ומעבים מודרניים במזקקת טולומור דיו האירית
מעבים מסורתיים Worm Tub במזקקת גלן ארמור שבצרפת Glann Aramor

◀▼ מעבה מודרני ויעיל.
מימין: מעבה מסורתי – Worm Tub







עיבוי

השלב האחרון בתהליך הזיקוק הדודי הוא שלב העיבוי – השלב שבו הופכים אדי האלכוהול בחזרה לנוזל (תזקיק). אף ששלב זה נשמע פשוט וקל, מדובר בעניין מורכב לביצוע. הפיכת אדים לנוזל באמצעות קירור היא משימה קשה, אשר דורשת כמות אדירה של מים קרים. גם בשלב העיבוי כמו החימום ניתן למצוא שתי שיטות.

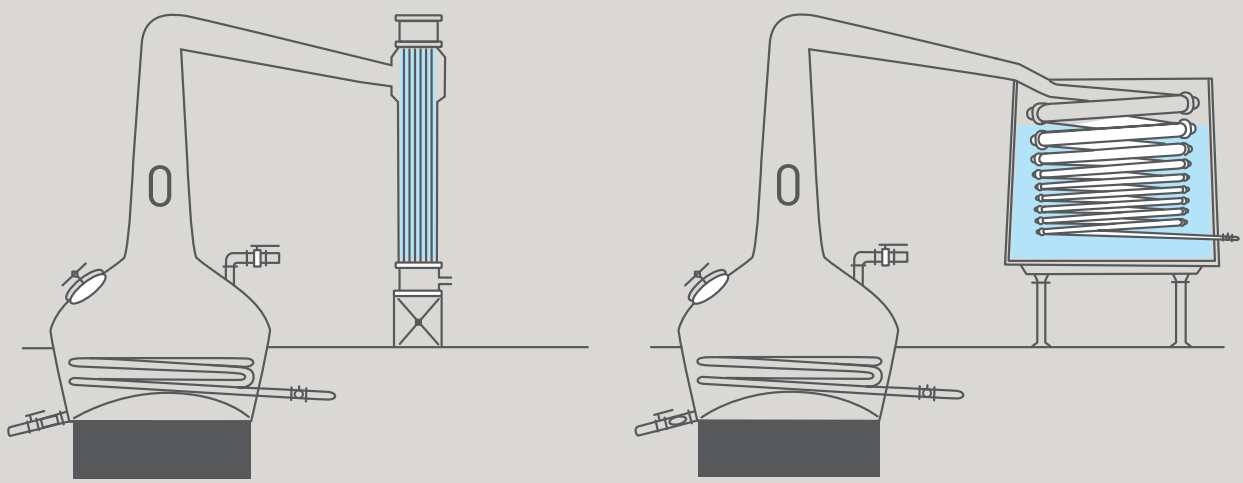
א. השיטה המסורתית

Worm Tubs היא השיטה בה מנתבים את אדי האלכוהול לצינור נחושת העובר בתוך מכל מים קרים (כמו תולעת ומכאן גם השם). המגע בין האדים לבין הנחושת הקרה המוקפת מים, הופך אותם לנוזל. כיוון שאדי האלכוהול מגיעים בטמפרטורה גבוהה מאוד, יש להחליף באופן קבוע את המים הקרים המקיפים את צינור הנחושת, בכדי שהמים יישארו קרים. זוהי אחת הסיבות העיקריות לכך שרוב רובן של מזקקות הוויסקי ממוקמות ליד מקור מים שמספק מים לשלב העיבוי.

ב. השיטה החדשה

שיטת העיבוי החדשה הנמצאת בשימוש כיום ברוב המזקקות, פועלת על פי העיקרון של צינורות נחושת המוקפים במים קרים, אשר בתוכם הופכים אדי האלכוהול לנוזל (תזקיק). כאן מדובר במערכת המורכבת מגליל נחושת גדול מלא במים קרים ובתוכו כ־150 צינורות נחושת דקים, דרכם עוברים אדי האלכוהול ומתעבים לנוזל. זוהי מערכת יעילה מאוד.

הכמות הגדולה של הצינורות הדקים יוצרת שטח פנים גדול של נחושת קרה, מה שמאפשר עיבוי מהיר ויעיל. גם כאן, כמו בשיטת העיבוי המסורתית, נדרשת כמות גדולה של מים בכדי לשמור על טמפרטורה קבועה ונמוכה במכל העיבוי. המעבים הללו יקרים מאוד, כיוון שמדובר בכמות נחושת גדולה ובמערכת מורכבת לבנייה.



נחושת

דודי הזיקוק עשויים מנחושת. הסיבה לכך נעוצה בעובדה כי נחושת הייתה אחד החומרים הזמינים באותם ימים, וגם הנוחים ביותר לעבודה. בימים עברו לא רק דודי זיקוק היו מיוצרים מנחושת, אלא גם כלים רבים אחרים ששימשו ליום־יום. רוב כלי המטבח של אותם ימים היו מנחושת. בנוסף, הנחושת גם מעבירה חום בצורה מצוינת – תכונה חשובה לזיקוק ולבישול.

אם כך, נשאלת השאלה מדוע כיום, כאשר יש מגוון רב של מתכות חדשות המשמשות אותנו בתחומי חיים רבים ומגוונים, עדיין ממשיכים יצרני הוויסקי להשתמש בדודי הנחושת היקרים והמורכבים כל כך לייצור. תשובה לשאלה זו טמונה בנחושת עצמה.

לנחושת תכונה ייחודית ומעניינת, המאפשרת לייצר תזקיקים איכותיים. הנחושת משמשת מעין פילטר שמונע מחומרים רבים שבאדי האלכוהול מלעלות לראש הדוד ומשם להתעבות בחזרה לתזקיק. אם ננסה לזקק בדוד זיקוק העשוי מנירוסטה (פלדת אל־חלד), לדוגמה, או מכל מתכת אחרת, יהיה התזקיק שנקבל בעל טעמים מחוספסים וקשים. המשוואה היא פשוטה מאוד – ככל שיש יותר מגע בין אדי האלכוהול לנחושת, כך יהיה הוויסקי עדין יותר; ולהפך – ככל שהמגע בין אדי האלכוהול לנחושת יהיה מועט יותר, כך נקבל ויסקי עם יותר טעמים וגוף.
ככל שהדוד גדול יותר, כך יהיה יותר שטח פנים של נחושת שיבוא במגע עם אדי האלכוהול, וכך נקבל ויסקי עדין יותר.

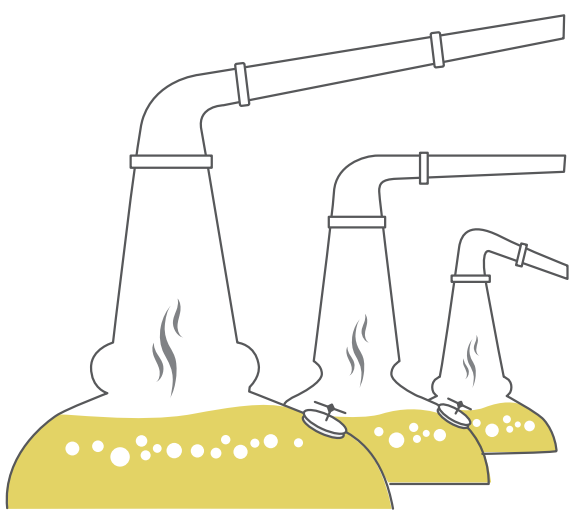
אדי האלכוהול, יחד עם הריחות ועם הטעמים, מטפסים בצוואר הדוד עד אשר הם מגיעים למעבה. ככל שצוואר הדוד גבוה יותר, כך הדרך שעליהם לעבור ארוכה יותר. חלק מאותם אדים, ריחות וטעמים לעתים אינם מסיימים את המסע ונופלים חזרה אל תוך הדוד. זהו הריפלאקס. ככל שהריפלאקס גדול יותר, כך הוויסקי עדין יותר. גובהו של דוד הזיקוק הגבוה ביותר הוא כ־5 מטרים, והוא נמצא במזקקת גלנמורנג'י.



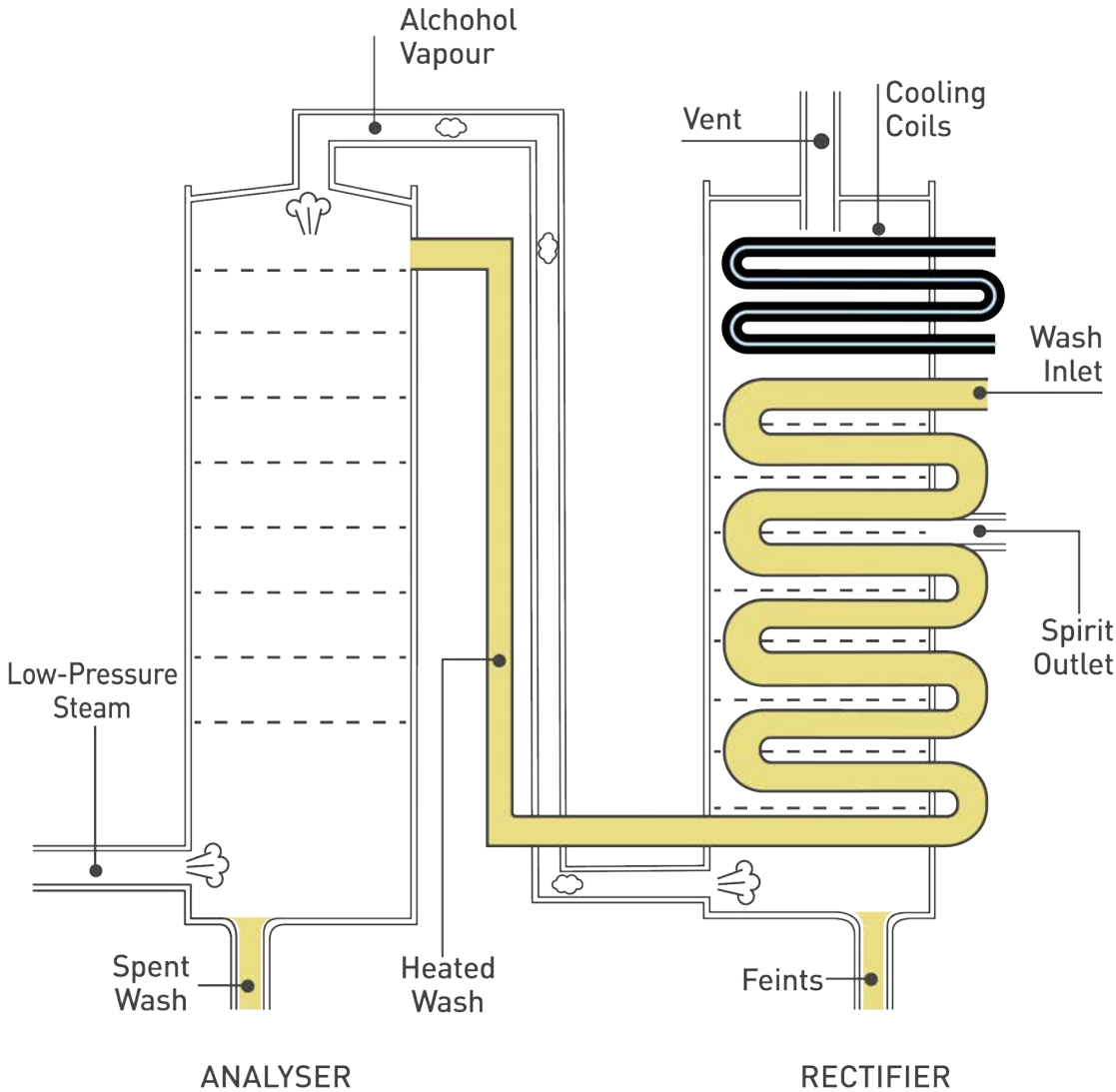
▲ מזקקת בלוויני עדיין מעסיקה חרש נחושת לטיפול בדודי הזיקוק

◀ שלושת הצורות הבסיסיות של דודי הזיקוק המסורתיים

◀◀ דודי הזיקוק במזקקת גלנמורנג'י – הדודים הגבוהים בסקוטלנד. למעלה מ־5 מטרים




The
GLENMORANGIE
DISTILLERY
ESTD 1843



מערכת זיקוק רציף. מערכת יעילה,
מהירה ותעשייתית

זיקוק רציף

קופי אניאס, יליד דבלין (1870–1852). ממציא שיטת הזיקוק הרציף. כאיש מכס שתפקידו היה לתפוס מזקקים לא חוקיים היה נושא הזיקוק קרוב לליבו. במהלך עבודתו הבין את חוסר היעילות של שיטת הזיקוק הדודי והחליט לייצר מכשיר שיזקק בצורה רציפה ויעילה.

להבדיל משיטת הזיקוק הדודי היקר והצורך אנרגיה – הזיקוק הרציף מהיר ויעיל. הזיקוק הרציף, נרשם כפטנט בדבלין בשנת 1831, ונראה אחרת לגמרי מהדוד המוכר. הוא מורכב משני עמודים: אנלייזר ורקטיפייר. ה"בירה" (Wash) מוזרמת אל חלקו העליון של הרקטיפייר ומובלת בצינורות המוקפים באדי אלכוהול חמים. עד שהווש מגיע לתחתית העמוד הוא כמעט רותח.

הווש החם מובל אל חלקו העליון של העמוד השני וצונח דרך פלטות מחוררות בו־בזמן שאדים מוזרמים מעלה. כשהאדים העולים פוגשים את הווש שנופל מטה, הם "קורעים" ממנו אלכוהול, ושאריותיו מוזרמות החוצה מהתחתית. כשהאדים והאלכוהול עולים לראש העמוד, הם פוגשים את הווש הקר ומתחילים להתעבות.

אף שהקמת העמודים יקרה, ברגע שהם החלו לעבוד, היעילות הייתה רבה. המערכת חוסכת אנרגיה, והאחזקה פשוטה ואינה מחייבת החלפה – הרבה יותר משיטת הזיקוק המסורתית. שלא כמו שיטת הזיקוק הדודי שבסיום כל זיקוק יש למלא מחדש את הדוד, לחמם, לעבות לרוקן וחוזר חלילה, כאן מדובר בשיטה רציפה ויעילה.

המשקה שהתקבל היה שונה לחלוטין ועדין הרבה יותר מהוויסקי שהיה מיוצר עד אז בשיטת הזיקוק הדודי. כיום רוב הכהילים הפשוטים שאנו מכירים מייצרים בשיטת הזיקוק הרציף.

מזקקת הגריין Grivan של משפחת גרנטס



THE GIRVAN PATENT STILL
SINGLE GRAIN SCOTCH WHISKY



מילוי חביות במזקקת לאפרוייג

6. יישון – Maturing / Aging

כל ויסקי חייב להתיישן בחביות עץ אלון. מדובר בשלב כמעט אחרון בייצור הוויסקי, שבו מכניסים את הנוזל השקוף שזה עתה זוקק אל חביות עץ אלון ומניחים לו להתיישן, להתבגר ולהתעדן.
בתחילה השתמשו בחביות רק ככלי אחסון, אך עם השנים הבינו יצרני הוויסקי כי השנים בחבית רק מטיבות עם המשקה. לפני מאתיים שנה ויותר רוב סוגי הוויסקי לא היו מיושנים, ולכן גם קשים מאוד לשתייה.

ייצור התזקיק נמשך כשבועיים, משלב ההנבטה על לסיום שלב הזיקוק, אבל לשלב היישון נדרשות שנים. תהליך היישון הוא אחד התהליכים החשובים, הקסומים והמורכבים בייצור הוויסקי. רבים מהמומחים בתעשייה מסכימים כיום כי חלק גדול מטעמו ומאופיו הסופי של הוויסקי מתעצב בשלב היישון. החביות שבהן מיושן הוויסקי עשויות אך ורק מעץ אלון. חבית בדרך כלל יכולה לשמש למספר סְבָבֵי יישון (לא יותר משלושה) – סך הכול בין 40 ל־60 שנה.
שלב היישון תורם רבות לטעם, לריח ולאופי של הוויסקי. בזמן היישון מקבל המשקה ריחות וטעמים מהעץ של החבית שבה הוא מתיישן. סוג העץ, גיל החבית – האם היא משומשת או חדשה, או האם השתמשו בה ליישון משקאות אחרים לפני שהוכנס אליה הוויסקי – כל אלו משפיעים על אופיו הסופי. לדוגמה, ככל שהחבית תהיה חדשה יותר, כך גם הצבע והטעמים שהיא תעניק לוויסקי יהיו חזקים יותר.
כמובן שבנוסף לפרמטרים המוזכרים, השנים בחבית הופכות את הוויסקי לבוגר יותר, או במילים אחרות – למעודן ולשלם. כמו רוב בני האדם, כך גם הוויסקי הופך עם השנים למלא, לנינוח ולבוגר.

במדינות רבות אשר בהן מייצרים ויסקי, הוגדרה בחוק תקופה מינימלית של יישון, כדי לשמור על איכותו של המוצר הסופי. סקוטלנד ואירלנד, לדוגמה, מחייבות את יצרני הוויסקי שלהן ליישן את המשקה לפחות שלוש שנים בחביות עץ (משומשות או חדשות). ויסקי שיושן פחות משלוש שנים לא יוכל להיקרא ויסקי סקוטי או אירי.

ארצות־הברית, לעומת זאת, מחייבת את יצרני הוויסקי האמריקאי (הבורבון) ליישן את הוויסקי למשך מינימום של שנתיים בלבד בחביות עץ חדשות וחרוכות.

כאשר אנו מדברים על גילו של הוויסקי, חשוב לציין כי מדובר אך ורק בשנים בהן הוויסקי שכב בחביות העץ. מהרגע שהוויסקי יצא מהחבית ועבר אל תוך הבקבוק, פסק תהליך היישון לחלוטין. הוויסקי – שלא כמו היין, שטעמיו ממשיכים להשתנות ולהתפתח בבקבוק – אינו משתנה, וטעמיו נשמרים לאורך שנים. כך שאם מצאתם בארונכם בקבוק ויסקי ישן נושן שקיבלתם במתנה לפני שלושים שנה, שעל תוויתו מצוין 12 שנה – מדובר בוויסקי בן 12 שנה בלבד. לצערנו, השנים בארון אינן נחשבות.



סידרה של מאלטים מבית היוצר של מועדון הוויסקי הישראלי. חביות מאלט שיובאו מסקוטלנד ויושנו באתרים שונים בארץ. בתמונה סינגל מאלט מהאי אראן שיושן במרתפי החביות של יקבי ברקן שבשפלת יהודה בואכה ירושלים. מיקום החבית הוא אחד האלמנטים החשובים בשלב היישון. מזג האויר, גובה, סביבה וקרבה לים הם חלק מהגורמים המשפיעים על הוויסקי שבחבית.



קופראג' – Cooperage

ייצור ותיקון חביות כיום מתרכז במפעלים גדולים ויעילים. בימים עברו לכל מזקקה היה בית מלאכה משלה ובו בנו ותקנו חביות. כיום רוב המזקקות משתמשות בשירותיהם של מפעלים גדולים. שמו של בית מלאכה לייצור חביות הוא "קופראג'" ושמו של המומחה העוסק במלאכה הוא Cooper. זהו מקצוע הדורש ניסיון רב וגם כוח פיסי. בכדי להפוך לבונה חביות מוסמך יש לעבור התלמדות של מספר שנים. ליצרני החביות אסור להשתמש בחומר איטום או בדבק מכל סוג שהוא. חביות הוויסקי שבהן משתמשים עשויות אך ורק מרצועות עץ המוצמדות זו לזו בטבעות ברזל. מדובר בעבודת אמנות של ממש.

יצרנית החביות הגדולה בעולם היא ארה"ב שם מחייב החוק שימוש בחביות חדשות. כאשר מתרוקנות החביות המשומשות הן נשלחות לסקוטלנד שם משתמשים בהן הסקוטים שוב. כאשר החבית משומשת השפעת העץ רגועה יותר ומאפשרת יישון ארוך.

▲ המאסטר בלנדר של מזקקת גלנמורנג'י בודק את העצים בארה"ב לפני ייצור החביות

▼ המפעל הגדול בספייסייד לתיקון וחידוש חביות אמריקאיות ואירופאיות – Speyside Cooperage

◀ שריפת החביות משחררת מהעץ חומר הנקרא ליגנין (Lignin). חומר המעניק לוויסקי טעמי וניל

Cask **או** Barrel:

"קאסק" הוא שם כללי לחביות ויסקי. ישנם סוגי חביות שונים מבחינת הגודל. "בארל" היא חבית בגודל של 180 ליטר שבשימוש בארה"ב.





חביות שרי

כיום, חביות השרי הן מצרך יקר מאוד. הביקוש לשרי אינו גבוה כפי שהיה, מה שצמצם רבות את מספר חביות השרי בשוק. חברות ויסקי כיום המשתמשות בחביות שרי, מעורבות בייצור החל מבחירת העצים (בעיקר מיערות בצפון ספרד), דרך ייצור החביות במפעל הממוקם באזור היערות וכלה בייצור השרי עצמו.

לאורך השנים, השתמשה תעשיית הוויסקי ועדיין משתמשת בחביות משומשות, אשר שימשו קודם לכן לאחסנה של משקאות אלכוהוליים אחרים או יינות. כיוון שמדובר בכלי אחסון מעץ הסופג וסופח ריחות וטעמים, יש השפעה רבה לסוג המשקה שהיה בחבית לפני שהכנסנו את הוויסקי. במאה ה־19 היה השרי (sherry ולא cherry, כפי שרבים נוטים להתבלבל) המשקה הפופולארי בבריטניה. שרי הוא תערובת יינות מחוזקת המיוצרת בספרד. סוחרי יין אנגלים ייבאו שרי מספרד בחביות ובקבקו אותו באנגליה. לאחר שהשרי בוקבק, נותרו החביות ריקות במחסנים באנגליה. חביות אלו נמכרו ליצרני הוויסקי של אותם הימים כמכלי אחסון משומשים וזולים, אשר ממילא לא היה מה לעשות אתם.

לאט־לאט גילו יצרני הוויסקי כי השימוש בחביות שהיה בהן שרי, מעניק לוויסקי טעמים רבים נוספים של פירותיות מגוונת ומתיקות נעימה, שהופכות את הוויסקי למעניין ולנעים הרבה יותר. כך הבינו כי חביות השרי תורמות תרומה אדירה למשקה, ושאם ברצונך לייצר ויסקי מעניין, מוטב שתשתמש בחביות אלו. הטעמים של השרי שנספגו אל תוך העץ עברו ב"גלגול השני" אל תוך הוויסקי. לעומת טעם הווניל והדבש שתורמות חביות הבורבון לוויסקי, מעניקות חביות השרי לוויסקי טעמי פירות מגוונים ועמוקים, בהתאם כמובן לסוג השרי שהיה בחבית – החל מתפוחים ירוקים ותפוזים, דרך צימוקים ותאנים וכלה בשוקולד ובסוכר חום.

מפעל לייצור חביות שרי בספרד. חביות אשר לאחר "תקופת השרי" ממשיכות למזקקת מקאלן

מזקקת מקאלן עושה שימוש נרחב בחביות שרי. M הוא אחד מהמותגים היוקרתיים של המזקקה המיושן כולו בחביות שרי





פיניש – Finish

כל ויסקי מעביר את תקופת היישון מתחילתה ועד סופה בחבית אחת בלבד. מסוף המאה הקודמת, החלו מספר חברות ומזקקות ויסקי לאמץ פורמט חדש ומעניין – ה"פיניש" (Finish).

מדובר בתהליך שבו לקראת סוף שלב היישון מעבירים את הוויסקי מהחבית שבה בילה את רוב זמנו, לחבית נוספת השונה באופייה מזו הראשונה, לתקופה נוספת של יישון. התקופה הנוספת שבה שוכב הוויסקי בחבית השנייה נקראת "פיניש" – סיומת. מטרת הפיניש היא להעניק לוויסקי תוספת מעניינת של טעמים וריחות.
שתי נקודות חשובות עומדות במרכזו של תהליך זה. הנקודה הראשונה היא גורם הזמן – כמה זמן ישכב הוויסקי בחבית הראשונה, וכמובן מה יהיה משך הזמן שבו ישהה בחבית השנייה, חבית הפיניש. כאן אין חוקים. כל חברה מחליטה בעצמה, מתי להעבירו לחבית הפיניש ולכמה זמן. משך הזמן בחבית הפיניש יכול לנוע בין שלושה חודשים לשנתיים, אך עניין זה אינו מעוגן בשום חוק או תקנה, כך שכל חברה עושה כטוב בעיניה כדי להשיג את התוצאה הרצויה והטובה ביותר. הנקודה השנייה, ויש אומרים גם החשובה ביותר בכל הקשור ל"פינישים", היא הבחירה בסוג החבית שבה ניישן את הוויסקי בשלב הפיניש. כאן השמים הם הגבול. החל מחביות שיושן בהן קוניאק, דרך חביות רום ועד לחביות יין. מבין האפשרויות הרבות – חביות היין הן אלה האהובות ביותר על אנשי הוויסקי.

אחד מהפיניישים החדשים והמעניינים של השנים האחרונות הוא המותג החדש ממזקקת בואומור. סינגל מאלט משובח מהאי איילה. בבואומור לקחו את הפיניש צעד אחד קדימה והוציאו לשוק ויסקי שקיבל פיניש בחבית עץ אלון יפני (Mizunara). שילוב מעניין בין סקוטלנד ליפן, בין מזרח למערב.





שלישיית הפיניישים ממזקקת גלנמורנג'י. מזקקה שהייתה חלוצה בכל נושא הסיומות

כיוון שמדובר בכלי אחסון מעץ, לכל אורך תקופת היישון החבית "נושמת". מדי שנה מתאדים מהחבית שני אחוזים של משקה. חלק זה נקרא "חלקם של המלאכים". חלקם של המלאכים אמנם מסתכם בלא יותר משני אחוזים בשנה, אך אם אנו מדברים על ויסקי שיושן שנים רבות, העניין הופך למשמעותי ביותר. מזקקה ידועה בסקוטלנד פתחה לאחרונה חבית בת 64 שנה, ומ־300 הליטרים שיושנו במהלך השנים – בוקבקו 64 בקבוקים בלבד (שנמכרו במחיר של יותר מעשרת־אלפים פאונד לבקבוק).

מחסני יישון

בתעשיית הוויסקי ניתן למצוא שני סוגים של מחסני חביות. הראשון והמסורתי נקרא דאנג' (Dunnage). אלו הם המחסנים הישנים והקטנים יותר. מדובר במבני אבן בהם החביות מסודרות בלא יותר משלוש קומות. רצפת המחסן אינה מרוצפת או מבוטנת אלא מכוסה חול ואבנים. מחסנים אלו שימשו את תעשיית הוויסקי שהייתה עדיין קטנה ואינטימית. עם השנים גדלה התעשייה והמחסנים לא הספיקו. כיום מדובר במחסנים גדולים הרבה יותר, מעין בניינים המכילים עשרות אלפי חביות (Racked Warehouse). מחסנים שבהן החביות מסודרות בכעשר קומות. לסוג המרתף השפעה על אופיו הסופי של הוויסקי.

מחסני חביות המאכסנים עשרות אלפי חביות. במזקקת קירין היפנית

מרתף חביות קלאסי ומסורתי. לא יותר משלוש קומות, קירות אבן וללא ריצוף, מזקקת בנרייך



מחסן חביות של במזקקת הבן היל האמריקאית



7. ערבוב – Blending

מזקקות רבות מוציאות סדרות מיוחדות של בקבוקי ויסקי אשר הם מחבית אחת בלבד ללא ערבוב. כאשר נבחרת חבית אחת אשר המומחים במזקקה מחליטים לא לערבב עם חביות אחרות, אנו מקבלים את המוצר שנקרא "סינגל בארל" (חבית אחת). מוצר עם מספר בקבוקים מוגבל אשר לו אופי מיוחד וחד פעמי.

רוב רובם של בקבוקי הוויסקי בעולם מכילים למעשה ערבוב של סוגי ויסקי שונים מחביות שונות מאותה המזקקה, או מחביות ממזקקות שונות. עם סיום שלב היישון ולפני שלב הבִּקבוק, מתבצע במזקקה שלב נוסף וחשוב. בשלב היישון הוויסקי משנה את אופיו ולכל חבית יש אופי מעט שונה. לא מדובר כאן במדע מדויק. שני תזקיקים זהים שיושנו בדיוק באותה תקופה בשתי חביות דומות שמוקמו במקומות שונים במחסן, יפיקו, ככל הנראה, ויסקי שונה. אמנם ההבדלים לא יהיו מהותיים, אך בהחלט יהיו הבדלים. אם כך, כיצד מצליחות המזקקות להוציא תמיד את אותו ויסקי בעל אותו הטעם בדיוק?

ובכן, כאן נכנס שלב הערבוב. לפני שמזקקות הוויסקי מבקבקות את הוויסקי שהן מייצרות, הן מערבבות מספר רב של חביות יחד, כאשר מטרת הערבוב היא להגיע לטעם מדויק ועקבי של המזקקה. הערבוב בין החביות הרבות מאפשר להגיע בכל פעם לאותו הטעם.

מפעל הבִּקבוק של שיבאס בתחילת הדרך

אחד ממותגי הסינגל בארל המפורסמים בעולם – בלוויני Single Barrel 15







▲ מפעל הבִּקבוק של ג'וני ווקר. מהבלנדים הנמכרים בעולם

8. דילול ובִקבוק – Diluting & Bottling

עם סיום הערבוב, מדולל הוויסקי לאחוז האלכוהול הרצוי, בדרך כלל 40 אחוז, ומבוקבק. להזכירכם, בסוף שלב הזיקוק אחוז האלכוהול בתזקיק שנכנס לחבית נע בין 65 ל־75. במהלך היישון מתאדה חלק מהאלכוהול אך עדיים קיים צורך בדילול. כאן ישנה חשיבות גדולה למים. למרות שחברות רבות אינן מבקבקות את הוויסקי שלהן במזקקה אלא במפעלי בִּקבוק, בדרך כלל ליד הערים הגדולות, המים שבהם משתמשים הינם מים שעברו התאמה מבחינת טעמים והרכב מינרלים.

הוויסקי מתחיל את שלב היישון בכ־60 אחוז אלכוהול. תוך כדי היישון יורד אחוז האלכוהול, אך 40 אחוז אלכוהול הם תוצאה של דילול עם מים. לעיתים מחליטות חברות הוויסקי לבקבק את הוויסקי ללא דילול אלא להישאר עם אחוז האלכוהול של הוויסקי בחבית. סדרות אלו נקראות חוזק חבית.

המשוואה של הוויסקי

פעמים רבות נשמעת הטענה כי מים הם המרכיב החשוב ביותר בוויסקי, או לחילופין יש כאלה הטוענים כי מיקום המזקקה הוא החשוב ביותר. השאלה מהו הדבר החשוב ביותר בתהליך ייצור הוויסקי, או אילו הם הגורמים המשפיעים ביותר על תהליך הייצור, היא שאלה קשה ומורכבת. נכון שלמים יש חשיבות גדולה בתהליך, אך גם לצורתו של הדוד ולמיקום המזקקה, וכמובן לסוג החבית. אלמנטים רבים ומגוונים משתתפים בתהליך ייצורו של הוויסקי, מה שהופך אותו למשקה מורכב, ואת ייצורו למורכב עוד יותר.

במוזיאון הוויסקי באדינבורו נמצא אוסף הוויסקי הגדול בעולם עם למעלה מ־3,000 מותגי ויסקי שונים



כל ויסקי הוא נוסחה מסובכת של מרכיבים רבים אשר כל אחד ואחד מהם תורם את חלקו לאופיו הסופי של המשקה. לא נכון יהיה להטיל את כל כובד האחריות על גורם אחד. ייצור הוויסקי מורכב מכדי לומר שדבר זה או אחר הוא החשוב ביותר. כל הגורמים חשובים, וזה מה שכל כך יפה בעולם הוויסקי.

"There is no such thing as a bad whisky. Some whiskies just happen to be better than others..." **William Faulkner**





מזקקות בוטיק

תעשיית הוויסקי הולכת וגדלה. מזקקות מוסיפות דודים ומרחיבות את הפעילות שלהם. אך בנוסף לשחקנים הגדולים ישנה תופעה מבורכת ומסקרנת שבה נפתחות עוד ועוד מזקקות בוטיק. מזקקת ויסקי היא דבר מאוד מורכב להקמה. בנוסף לפן המקצועי יש גם פן כלכלי. ויסקי הוא מוצר שחייב להתיישן ולכן כאשר אתה מקים מזקקה עליך לקחת בחשבון את תזרים המזומנים. לא קל. את מזקקות הבוטיק החדשות מוצאים לא רק בסקוטלנד אלא במדינות רבות. ללא ספק תופעה מבורכת ומשמחת את חובבי הוויסקי באשר הם. גם בישראל שתי מזקקות בוטיק חדשות ומסקרנות.

כיוון שוויסקי עשוי מדגנים ולא מענבים, חוקי הכשרות לגביו מחמירים הרבה פחות. שתי נקודות בלבד יכולות למנוע ויסקי מלהיות כשר. הראשונה היא שימוש בחביות שהיה בהן יין לא כשר (בעיקר מדובר בחביות שרי או פורט). במקרה שנעשה שימוש בחביות יין לא כשר נשאלת השאלה מה חלקן של חביות אלו בבלנד הסופי. כאן הפסיקה אינה חד־משמעית. הנקודה החשובה השנייה היא האם הוויסקי נמכר בחג הפסח לגוי. אם הוויסקי לא נמכר לגוי והיה בחזקת יהודי במהלך החג הפסח אזי הוא מאבד את כשרותו לנצח נצחים.

מזקקת פלטר – מזקקה שהוקמה בשנת 2014 בצמוד ליקב פלטר שברמת הגולן. דוד הזיקוק שבשימוש המזקקה נרכש בקוניאק. דוד ששימש במשך 45 שנה את בתי הקוניאק החשובים שיש.

Milk & Honey – התוכניות למזקקת מילק אנד האני החלו כבר בשנת 2012. דודי הזיקוק נחתו בארץ שנתיים אחרי. המזקקה ממוקמת בתל אביב. במזקקה שני דודי זיקוק.

דודי הזיקוק במזקקת הבוטיק Strathearn הסקוטית

מזקקת בוטיק גם בישראל – מילק אנד האני.

מזקקת פלטר – דוד זיקוק מקוניאק





על טעם ועל ריח

שנים רבות עוסקים חובבי הוויסקי בשאלה מה הדרך הנכונה לשתות ויסקי – עם או בלי קרח, עם מים או תוספת או באיזו כוס. כדי לענות על שאלות אלו, יש לעשות הפרדה ברורה בין טעימה מקצועית לבין שתייה בבר, על חוף הים או בבית בסוף יום העבודה. מדובר במקרים שונים לחלוטין, שלהם מטרות אחרות לגמרי. טעימה מקצועית מטרתה לקחת משקה ולפרק אותו לגורמים, כדי לזהות כל פסיק ופסיק באופיו. טעימה מקצועית בהכרח אינה קשורה להנאה, אלא לעבודה. מטרתה היא להכיר את המשקה בצורה הטובה והאינטימית ביותר, גם אם הוא אינו ממש לטעמנו. טעימה מקצועית היא אותו כלי המאפשר לאנשים בתעשיית האלכוהול להוציא את המוצר הטוב, המוקפד והמדויק ביותר.

לטעימה מקצועית חוקים מאוד ברורים הכוללים שלושה כללי ברזל (כללים הנכונים עבור כל טעימה מקצועית של משקאות בעלי חוזק אלכוהולי של 40 אחוז ומעלה):

1. חוש הריח
כאשר אנו לוגמים משקה מסוים, חושי הטעם והריח הם החושים החשובים ביותר המשתתפים במשחק. אך כאשר מדובר בטעימה מקצועית, חוש הריח הוא החוש העיקרי והחשוב ביותר.

אדם ממוצע מסוגל לזהות אלפי ריחות שונים. לעומת זאת, חוש הטעם שלנו מורכב סך הכול מחמישה טעמים בלבד: מר, מתוק, חמוץ מלוח ואוממי (טעם שנחשף רק לאחרונה עי מדענים יפנים). כיוון שחוש הריח רגיש פי כמה וכמה מחוש הטעם, הוא גם החוש החשוב ביותר בטעימה מקצועית. עיקר עבודתם של העוסקים במלאכת הטעימה מתרכז בחוש הריח. זוהי גם הסיבה שלטעימה מקצועית קוראים בשפה המקצועית Nosing. הרחה אחת יכולה לספק מידע רב ומדויק על המשקה.

2. צורת הכוס
פועל יוצא של חשיבות הריח בוויסקי הוא צורת הכוס שבה משתמשים בטעימה מקצועית (להזכירכם, מדובר בהרחה מקצועית יותר מאשר בטעימה מקצועית). קיים ניסוי מעניין המדגים את העניין.

קחו משקה אלכוהולי עם 40 אחוזי אלכוהול ומזגו ממנו לשתי כוסות. כוס אחת כוס ויסקי רגילה, וכוס שנייה כוס ברנדי (סניפטר). נסו להריח את המשקה מכוס הוויסקי ראשונה, ולאחר מכן מכוס הברנדי. אף שמדובר באותו משקה, הריח יהיה שונה לחלוטין.



ריצ'ארד פטרסון, המאסטר בלנדר של מזקקות דלמור, אייל אוף ג'ורה והבלנד וַיְיט אֶנד מֶקַאי

לצורת הכוס השפעה אדירה. הרחה מכוס ברנדי תהיה חוויה עוצמתית הרבה יותר מהרחה מכוס ויסקי רגילה.

מבנה הכוס קובע כיצד האדים והריחות שבחלל הכוס יגיעו אל האף שלנו, וכמה יתפזרו לאוויר. כוס טעימה מקצועית לכהלים בעלי ריכוז של ארבעים אחוז, היא מעין שילוב בין כוס קוניאק לכוס יין.

מטרת כוס טעימה מקצועית היא לשלוח בצורה המדויקת ביותר את כל הריחות שבמשקה אל האף שלנו, מבלי לאבד דבר לאוויר שמסביב.

3. מהילה עם מים

כאשר אנו מדברים על טעימה/הרחה מקצועית של כהלים בעלי אחוז גבוה, חשוב להבין כי אחוז האלכוהול הגבוה מקשה על ההרחה. אלכוהול באחוז גבוה הוא מאוד דומיננטי ומכסה על שאר הריחות.

מסיבה זו, בטעימה מקצועית מוסיפים מים למשקה בכדי להוריד את אחוז האלכוהול הגבוה. בטעימות מקצועיות, מוסיפים מים (בטמפרטורת החדר) עד שאחוז האלכוהול יורד לשיעור של 25 אחוז (יחס של כמעט 1:1 בין תוספת המים למשקה שבכוס).

הסקוטים אוהבים להשוות את ריחו של הוויסקי לאחר שהוספנו לו מים לריח האוויר הרענן והאדמה המתעוררת לאחר הגשם הראשון.

דילול עם מים, הרחה ושימוש בכוס טעימה נכונה הם שלושת עמודי התווך של כל טעימה מקצועית.

איש הישר בעיניו יעשה

עד כאן הכול טוב ויפה, אך כאן מסתיים הפרק המקצועי. אם בטעימה מקצועית ישנם כללים ברורים כיצד להתנהל, כאשר אנו רוצים ליהנות, אין חוקים – הכל מותר ואיש הישר בעיניו יעשה. כאן הדרך הנכונה לשתות ויסקי היא בדיוק כמו שמתאים לך...

בעולם מלא בשינויים ובמהפכות, עולם בו הכול מותר ולגיטימי, אל לנו להיתקע ולהיעצר אל מול מיתוסים או הרגלים. בעולם מלא אפשרויות יש לכל אחד מאתנו החופש והאפשרות ליצור משהו חדש. בעולם שבו אין נכון ולא נכון, וקשה למצוא אמת אחת, מה שנכון הוא מה שמתאים ואיך שטעים, ומה שמאפשר לכל אחד ליהנות מהוויסקי שלו בדרכו שלו – וזה כל הסיפור.



כוס הרחה / טעימה מקצועית

מזקקת יואיצ'י בבעלות תאגיד
האלכוהול היפני – Nikka



II

מדינות הוויסקי

הוויסקי עבור הסקוטים הוא הרבה מעבר למשקה – הוא גאווה לאומית של ממש. זהו משקה שמלווה את הסקוטים בטוב וברע. לאורך כל השנים, האירועים החשובים שפקדו את סקוטלנד היו קשורים לוויסקי, בין אם באופן ישיר או עקיף. מבחינתם של הסקוטים, הוויסקי הוא הסמל האמיתי לעצמאות, לחופש שלה.



סקוטלנד

מעצמת הוויסקי

סיפורו של הוויסקי הסקוטי לוקח אותנו יותר מאלף שנה אחורה. הוויסקי הגיע ככל הנראה לסקוטלנד יחד עם נזירים אירים שהגיעו לאיים שבמערב המדינה. ויסקי היה עסק משפחתי, ולכל חקלאי שגידל שעורה היה דוד קטן בחצר בו היה מזקק את "מי החיים" לשימוש עצמי. הוויסקי באותם הימים היה משקה קשה מאוד לשתייה, ובדרך כלל גם לא מיושן. אך בהתחשב בתנאי המחיה הקשים בלאו הכי, אין ספק כי הוויסקי, למרות החיספוס הרב שבו, שימש נאמנה את הסקוטים הקשוחים כתרופה לכל דבר. אם היית חולה, מצונן או סתם במצב רוח רע – הוויסקי היה שם בשבילך.
את הוויסקי של אותם הימים היו מזקקים בחורף בלבד עם השעורה שנקצרה בסוף הקיץ. להזכירכם, מדובר בחורף הסקוטי הקשה שאין הרבה מה לעשות מלבד לשבת ולזקק.

העדות הראשונה בכתב לייצור ויסקי בסקוטלנד נמצאה בשנת 1494. זהו המסמך הכתוב הראשון שבו מוזכר המשקה בשמו המקורי בגאלית – אוסקי בת'א (מי החיים). שם שלימים הפך לוויסקי. בטקסט מצויין כי המלך הסקוטי, ג'ורג' החמישי הזמין מספר שקי שעורה בכדי לייצר ויסקי.

מזקקת קליינליש (Clynelish) הממוקמת בצפון מערב סקוטלנד

ציור המתאר את חיי המזקקים הסקוטים במאה ה־19, The Illicit Highland Whisky Still by Edwin Landseer



מכירות הוויסקי הסקוטי בשנים האחרונות בעלייה. מידי שנה יותר ויותר ויסקי סקוטי נמכר בעולם. מדובר במכירות של למעלה מארבעה מיליארד פאונד בשנה. ויסקי סקוטי הוא אחד מחמשת מוצרי הייצוא החשובים של בריטניה וכמוצר כה חשוב מקפידים מאוד בממלכה המאוחדת לשמור על איכות המוצר. תעשיית הוויסקי מפרנסת סקוטים רבים ותורמת רבות לכלכלה. 1 מתוך כל 50 מקומות עבודה קשור לתעשיית הוויסקי.

איחוד הממלכות

עד שנת 1707 חיו הסקוטים בעצמאות מוחלטת. הם ייצרו לעצמם ויסקי, וכולם היו שמחים וטובי לב. באחד במאי 1707 חתמו הסקוטים על מסמך המצרף אותם לבריטניה הגדולה והופך את סקוטלנד לחלק מהמעצמה הגדולה. מבחינתו של העם הסקוטי, צעד זה היה לא מקובל, אך כיוון שבחיי היום־יום דבר לא השתנה, החליט העם לא למרוד ולקבל את הגזירה. האנגלים הרגישו חזקים, והסקוטים המשיכו לשתות ולייצר ויסקי.

מבחינתם של האנגלים כל ייצור הוויסקי היה לא מבוקר, והם זיהו את הפוטנציאל הכספי הגלום בו והחליטו להטיל עליו מס. זו הייתה נקודה קריטית וחשובה בהסטוריה של סקוטלנד בכלל והוויסקי בפרט. להזכירכם, תעשיית הוויסקי של אז לא הייתה מוסדרת. למעשה, היה מדובר בתעשייה של מאות רבות של מזקקות קטנות וביתיות, אשר פעלו בעיקר בתוך החוות שבהן גידלו דגנים. התעשייה הייתה מרוכזת בדרום סקוטלנד, שם התרכזו גם עיקר גידולי הדגנים.

מזקקה ביתית במאה ה־19 בסקוטלנד





מבחינתם של הסקוטים, הטלת מס על הוויסקי הייתה הכרזת מלחמה של ממש. מובן שהסקוטים לא קיבלו את רוע הגזירה והחליטו להשיב מלחמה. המלחמה על המס של הוויסקי לא הייתה רק מלחמה על כסף, אלא מלחמה על עצמאות. חלק גדול מיצרני הוויסקי לקחו את דודי הזיקוק וברחו אל ההרים, שם התקשו האנגלים למצוא אותם ולתפוס את הסחורה. וכך החלה תקופה של חתול ועכבר בין אנשי המכס האנגלים לבין יצרני הוויסקי והמבריחים, שהיו הבלדרים של המשקה הלא־חוקי.

לאט־לאט הבינו האנגלים כי להשתלט על התעשייה זוהי משימה כמעט בלתי־אפשרית, והחליטו לשנות גישה. בשנת 1823 הקלו האנגלים את דרישות המס שלהם בתקווה שעם מס נמוך והגיוני יסכימו הסקוטים לקבל רישיון, לשלם מס על פי חוק ולהפסיק לברוח. ואכן, לאט־לאט החל תהליך שבו הפכה תעשיית הוויסקי מתעשייה של מזקקות קטנות ולא חוקיות לתעשייה מסודרת וגדולה. חשוב להבין כי כל עוד המזקקות היו לא־חוקיות, הן לא יכלו לגדול ולהתבסס, כיוון שרוב הזמן היו עסוקות בבריחה מהאנגלים. דודי הזיקוק היו חייבים להיות קטנים, כך שאפשר יהיה להסתירם או להעבירם ממקום למקום. ברגע שקיבלו רישיון, יכלו המזקקות להתבסס ולגדול. וכך הלכה לה התעשייה וגדלה לממדים שהיא נמצאת כיום.

▲ מזקקת גלנליווט באיזור הספייסייד

▼ ג'ורג' סמית' – האיש מאחורי מזקקת גלנליווט. הראשון שקיבל רישיון מהאנגלים לייצר ויסקי



מהו ויסקי סקוטי?

ההגדרה הכללית של ויסקי היא תזקיק דגנים מיושן בחביות עץ אלון. אך מעבר להגדרה זו, הסקוטים הוסיפו מספר חוקים משלהם. בכדֵי לשמור על איכות המוצר הנקרא "ויסקי סקוטי" (Scoth).

כיוון שמוצר זה מכניס כסף רב למדינה, הוחלט לקבוע כללים שכל מי שרוצה לייצר ויסקי בסקוטלנד ולקרוא לו "ויסקי סקוטי", חייב לעמוד בהם. בדיוק כמו השמפניה, הטקילה והקוניאק, שכדי לקרוא למשקה בשמם יש לייצר אותו במקומות מסוימים ולעמוד בדרישות הקבועות בחוק. אין כאן מקום לפשרות. ברגע שעל הבקבוק מופיעים צמד המילים "ויסקי סקוטי", אנו יודעים כי מדובר במוצר איכותי אשר עמד בתקנים שונים ומחמירים.

כדי שוויסקי סקוטי יוכל להיקרא כך, עליו להיות, בין השאר:
מיוצר ומיושן אך ורק בסקוטלנד.
מינימום 40 אחוז אלכוהול.
מיושן לפחות שלוש שנים בחביות עץ אלון.
עשוי ממים, מדגנים ומשמרים בלבד.

"Scotch Whisky is a mystery, a magic of locality. The foreigner may import not only Scottish barley but Scottish water, Scottish distilling apparatus, and set a Scot to work on them, but the glory evaporates: it will not travel".
H. Charles Craig,

קוויאך (Quaich) – כוס ויסקי בה היו משתמשים הסקוטים כבר מהמאה ה־17. מדובר בספל שטוח עם שתי ידיות בצדדים. הקוויאך המקורי היה עשוי מעץ. מקור המילה מגיע מהשפה הגאלית שמשמעותה – ספל.



מזקקת לגאוולין שבאי איילה

מחסני החביות במזקקת Grivan







שעורה – חומר הגלם של המאלט

ויסקי מאלט

מאלט (לָתַת בעברית) הוא השם הכללי הניתן לגרעיני דגן (לרוב שעורה) שעברו תהליך של הנבטה.

בעבור חובבי ויסקי רבים, ויסקי מאלט הוא היהלום שבכתר, האבא של הוויסקי הסקוטי. המאלט הוא הוויסקי הוותיק ביותר בסקוטלנד. זהו הוויסקי שאותו ייצרו החוואים בסקוטלנד לפני מאות בשנים, ולא בכדי הפך לוויסקי הנחשב והמשובח. הדבר האמיתי.

שתי נקודות מאפיינות את המאלט ומבדילות אותו מסוגי ויסקי סקוטים אחרים; שתי נקודות משמעותיות ההופכות אותו לכל כך יקר ומשובח – חומר הגלם שממנו הוא עשוי ושיטת הזיקוק.

דודי הזיקוק של מזקקת גלנדרונאך שבאזור ההיילנד



א. חומר הגלם

ויסקי יכול להיות מיוצר מכל סוגי הדגנים הקיימים. ואכן סוגי ויסקי רבים בסקוטלנד מיוצרים מתערובת של דגנים שונים כמו חיטה, תירס ושיבולת שועל. אך כאשר מדובר בוויסקי מאלט, ההגדרה קובעת כי הוא חייב להיות מיוצר אך ורק משעורה – הדגן האציל. שעורה היא אכן הדגן המשובח ביותר, אך גם היקר ביותר. לייצר ויסקי משעורה בלבד, ללא ערבוב של שום דגן אחר זול יותר, מייקר את המשקה משמעותית, אך יחד עם זאת מעניק לו טעמים נהדרים ואופי עוצמתי.

ב. שיטת הזיקוק

כאמור, כיום אפשר לזקק ויסקי בשתי שיטות עיקריות: השיטה המסורתית – שיטת הזיקוק הדודי, והשיטה המודרנית/תעשייתית – שיטת הזיקוק הרציף. הזיקוק הדודי היא השיטה עתיקה שבעזרתה החלו לזקק ויסקי לפני מאות שנים. מדובר בשיטה מסורבלת, איטית ויקרה, אך התזקיק המתקבל עשיר בריחות ובטעמים.

ויסקי מאלט על פי חוק בסקוטלנד חייב להיות מזוקק אך ורק בשיטת הזיקוק הדודי. כיום ניתן למצוא בסקוטלנד כמאה מזקקות מאלט פעילות, אך סך הכול מכירות המאלט מהוות כעשרה אחוזים מכלל מכירות הוויסקי הסקוטי.



▲ גלנפידיך – הסינגל מאלט הנמכר בעולם

▼ שדות שעורה בצמוד למזקקת גלנפרקלס



ויסקי גריין

ויסקי גריין הוא ויסקי חדש יחסית, שיוצר לראשונה בתחילת המאה ה־19, עם המצאתה של שיטת הזיקוק הרציף. להזכירכם, עד אז שיטת הזיקוק היחידה שהייתה מוכרת וידועה הייתה שיטת הזיקוק הדודי – שיטה יקרה ואיכותית, אך מסורבלת ואטית. בשנת 1830 המציא בחור אירי בשם קופי אניאס שיטת זיקוק חדשה: יעילה, מהירה וזולה. השיטה החדשה אפשרה לייצר כמויות גדולות של ויסקי במהירות רבה – הרבה יותר משיטת הזיקוק הדודי.

וכך, עברו חלק מיצרני הוויסקי הסקוטי להשתמש בשיטה החדשה והיעילה. כיוון שכמויות הוויסקי שאפשר היה לזקק בשיטה החדשה היו גדולות, מצאו את עצמם יצרני הוויסקי בסקוטלנד שזיקקו בשיטה החדשה, עם מחסור חמור בשעורה, חומר הגלם היחיד שבו השתמשו עד אז לייצור ויסקי. כדי להתגבר על מחסור זה, החלו לערבב את השעורה עם דגנים נוספים, זמינים וזולים, כמו חיטה, תירס או שיפון. וכך נולד לו ויסקי חדש, ה"גריין ויסקי" – ויסקי העשוי מתערובת של שעורה עם דגנים נוספים כחומר הגלם, ומזוקק בשיטת הזיקוק הרציף התעשייתית. ויסקי זה זול יותר מהמאלט גם בגלל חומרי הגלם וגם בגלל שיטת הזיקוק. בנוסף למחירו הזול של הגריין ויסקי, גם טעמיו עדינים הרבה יותר מטעמיו החזקים של המאלט.



▲ מותג ויסקי סינגל גריין של המבקבק העצמאי והמוערך – Compass Box
בעבר כל הוויסקי גריין זרם אל תוך הבלנדים אך כיום ניתן לראות יותר ויותר מותגי גריין מבוקבקים ונמכרים לחובבי הוויסקי.



▼ דייויד בקהאם, הפרזנטור של הסינגל גריין Haig Club



▼ מזקקת הגריין Camronebridge בה מייצרים את הגריין Haig Club

בסקוטלנד חמש הגדרות שונות לחמישה סוגים שונים של ויסקי על פי The Scotch Whisky Association.

שני סוגים של ויסקי מאלט

Single Malt Scotch Whisky – ויסקי מאלט העשוי משעורה בלבד ומזוקק בשיטת הזיקוק הדודי. המילה סינגל מתייחסת לעובדה כי כל המאלטים המרכיבים את הסינגל מאלט מגיעים ממזקקה אחת בלבד (Single Distillery). כפי שכבר ציינו, לפני שלב הבקבוק עובר הוויסקי עירבוב של חביות שונות על מנת לשמור על טעם עקבי. המילה "סינגל" מתייחסת לעובדה כי כל החביות שעורבבו בוויסקי הגיעו ממזקקה אחת. מבחינתנו מדובר בערובה לאיכות. כמעט כל המאלטים שאנו מכירים הנם סינגל מאלט.

Blended Malt Scotch Whisky – כמו הסינגל מאלט, כך גם הבלנדד מאלט עשוי משעורה בלבד ומזוקק בשיטת הזיקוק הדודי. מה שמייחד את הבלנדד מאלט ומבדילו מהסינגל מאלט היא העובדה כי מדובר במאלט אשר עורבב ממספר מאלטים שונים המגיעים ממזקקות שונות ולאו דווקא ממזקקה אחת. הגדרה זו החליפה את ההגדרה – Pure Malt או Vatted Malt.

שני סוגים של ויסקי גריין

Single Grain Scotch Whisky – ויסקי העשוי משעורה ומדגנים שונים נוספים ומזוקק בשיטת הזיקוק הרציף (השיטה התעשייתית לזיקוק אלכוהול). גם כאן המילה "סינגל" מתייחסת לעובדה כי כל הוויסקים שבסינגל גריין מגיעים מאותה מזקקת גריין.

Blended Grain Scotch Whisky – ויסקי העשוי משעורה ומדגנים שונים ומזוקק גם כן בשיטת הזיקוק הרציף. להבדיל מהסינגל גריין, כאן מדובר בעירבוב של מספר ויסקים גריין המגיעים ממזקקות גריין שונות.

ויסקי בלנדד

Blended Scotch Whisky – ויסקי המורכב מעירבוב של מאלטים יחד עם ויסקי גריין.



▲ מותג ויסקי בלנדד מאלט של המבקבק העצמאי והמוערך – Compass Box.

SWA – גוף ממשלתי שבו חברים גם נציגים של יצרני הוויסקי הגדולים בסקוטלנד. גוף זה אחראי להגדרות השונות בתעשיית הוויסקי ולכל הצדדים הקשורים לחוקים ולתקנות של ייצור הוויסקי.

מבקבקים עצמאיים

לאורך ההיסטוריה היה למבקבקים העצמאיים (Independent Bottlers) תפקיד מרכזי וחשוב בתעשיית הוויסקי. חברות אלו רוכשות חביות ויסקי ממזקקות שונות ומבקבקות אותן תחת הלייבל שלהן. עיקר מיומנות המבקבקים העצמאיים הוא בחירת החביות המיוחדות וביקבוקן בזמן הנכון. הודות למבקבקים העצמאיים ניתן לטעום וליהנות ממגוון רחב של ויסקי וזאת בנוסף לסדרות המוכרות והמסורתיות שמוציאות לשוק המזקקות באופן שוטף וקבוע. המבקבקים העצמאיים בוחרים בקפידה את החביות מהמזקקות השונות על מנת להביא לנו את המיטב מכל מזקקה.
יישון החביות מתבצע במרתפי המזקקה עצמה ממנה רכשו את החבית או במחסני היישון של החברות עצמן.
בתעשייה הגדלה בקצב מהיר, תעשייה שבה לעיתים קרובות מחליף הכסף את הרומנטיקה, הפכו המבקבקים העצמאיים לסימן היכר לאיכות, מקוריות ויחודיות.

John Glaser – האיש מאחורי חברת Compass Box



אחד הוויסקים המיושנים. מורתלך 70 שנה ע"י המבקבק העצמאי גורדון אנד מקפייל

הלוגו של חברת Compass Box



סטיוארט ליין, דור שני למבקבקים עצמאיים



Wemyss Malts – מבקבק עצמאי סקוטי





אומנות העֵרבוב

עם בואו של הגריין בתחילת המאה ה־19, אפשר היה למצוא בסקוטלנד שני סוגים של ויסקי: המאלט – ויסקי יקר, איכותי בעל טעמים חזקים; והגריין – ויסקי זול ועדין בטעמים. שני סוגים של ויסקי השונים לחלוטין זה מזה גם במחיר וגם באופי. אם היה בידך כסף ואהבת משקאות חזקים בעלי טעמים דומיננטיים, היית ללא ספק איש של מאלטים. לעומת זאת, אם היית קצר במזומנים או בעל טעם עדין, סביר להניח שהיית מסתפק בגריין.

כל זאת נכון עד לשנת 1860 – השנה שבה החליט סקוטי בשם אנדרו אושר לנסות דבר־מה חדש. אושר חשב כי אם יש שני סוגים של ויסקי ההפוכים זה מזה, מדוע לא לנסות לערבב בין השניים וכך למצוא את שביל הזהב העובר באמצע; מדוע לא לנסות וליצור ויסקי המכוון אל המרכז ולא אל הקצוות? וכך עשה. אנדרו לקח ויסקי מאלט יקר ועשיר בטעמים וערבבו עם ויסקי גריין עדין וזול, וכך נולד לו הוויסקי בלנדד. התוצאה הפתיעה לא רק את אנדרו עצמו, אלא את העולם כולו. טעמו של הוויסקי החדש היה מעניין, ומחירו התאים בצורה מושלמת לקהל הרחב. הבלנדד כבש את העולם בסערה. כיום למעלה מתשעים אחוז מהוויסקי הסקוטי הנמכר בעולם הוא בלנדד.



▲ ויסקי בלנדד בלנטיינס 12 שנה

◀ פרסומת ישנה של מותג הוויסקי הנמכר כיום בעולם – ג'וני ווקר

▼ המאסטר בלנדר, האיש החשוב ביותר בחברת ג'וני ווקר – Jim Beveridge




Walker



▲ Diamond Jubilee אחד מהמותגים היוקרתיים של חברת ג'וני ווקר – ויסקי בלנדד שהושק לכבוד חגיגות 60 שנה להכתרה של המלכה אליזבת'. הבלנד מורכב מויסקים שונים שכולם זוקקו בשנת 1952 – שנת ההכתרה של המלכה

▼ שיבאס ריגאל 25 שנה. מותג בלנדד ותיק ומוערך



אומנות הערבוב

ויסקי בלנדד, כשמו כן הוא, ערבוב של שני סוגים של ויסקי, מאלט וגריין. חשוב להבין כי חברות הבלנדד, מהקטנות שבהן ועד הגדולות, הן למעשה חברות ערבוב. חברות הבלנדד קונות ויסקי מאלט ממזקקות מאלט, ויסקי גריין ממזקקות גריין, ומערבבות בין השניים. ג'וני ווקר זו לא מזקקה. ג'וני ווקר, כמו חברות בלנדד אחרות, אינה מייצרת ולו טיפה אחת של ויסקי. חברות אלו מערבבות ויסקי.

המומחיות הגדולה של חברות אלו היא לבחור את סוגי הוויסקי הנכונים ולערבבם כך שיתקבל הטעם הרצוי והמיוחד של הבלנדד. אף שזה נשמע פשוט, בחירת הוויסקי וערבובו היא מהמשימות המורכבות ביותר בתעשייה. רבים נוטים לחשוב כי הבלנדד הוא ויסקי פשוט שעיקר יתרונו במחירו הזול. אך ויסקי בלנדד אינו סתם ויסקי זול ופשוט – הוא יצירת אומנות של ממש. ונראה שלא במקרה הוא הוויסקי הנמכר ביותר בעולם. חשוב להבין שהערבוב בין שני סוגי ויסקי שונים, מאלט וגריין, מצריך מומחיות רבה. לקחת סוגים שונים של ויסקי, שלכל אחד מהם אופי שונה, ולערבבם כך שנקבל מוצר חדש ומעניין שבו **סך החלקים גדול מהשלם** – זוהי משימה מורכבת וקשה.

כדי להבין טוב יותר את מלאכת הערבוב, דמיינו בעיניכם כי הערבוב הוא כמו ציור. כדי לצייר ציור יש צורך בשני דברים: לדף הלבן, לקנבס או לכל משטח אחר שעליו אוכל ליצור את הציור, ולצבעים שאִתם כמובן אצייר.

הערבוב דומה לכך. דמיינו כי הגריין ויסקי העדין והפשוט משמש כבסיס, כדף הלבן של הציור, שעליו הכול נבנה. הוא הקושר את כל הצבעים יחד. המאלטים הם הצבעים היוצרים את הציור ומעניקים לו את האופי המסוים שלו. לכל אחד תפקיד משלו. בלנדים שונים הם כמו ציורים שונים. בדרך כלל, בלנדדים איכותיים מכילים גריין ממזקקה אחת או שתיים בגלל תפקידו הבסיסי, אך מאלטים מעשרות מזקקות שונות. כדי ליצור ציור יפה יש צורך בצבעים רבים.
גם אם המאלטים הם החשובים והדומיננטיים בקביעת אופיו של הבלנדד, אל לנו להמעיט בחשיבותו של הגריין. אף שהגריין ויסקי הוא משקה עדין יחסית למאלטים, תפקידו "להכיל" את המאלטים באהבה. החשיבות של הגריין באה לידי ביטוי בעיקר כבסיס נכון ומאוזן מול המאלטים העוצמתיים.

נקודה נוספת חשובה מעבר לבחירת המאלטים ולערבוב עצמו, היא היחס שבין המאלטים לבין הגריין. ככל שנמצא יותר מאלטים בערבוב, הציור יהיה עשיר יותר. בבלנדים איכותיים מאוד יכול יחס המאלט מול הגריין להגיע עד ל־80:20 לטובת המאלט. לעומת זאת, אפשר למצוא גם בלנדדים זולים מאוד, שבהם יש רק 5 אחוזים מאלט ו־95 אחוז גריין. ברוב הבלנדדים המוכרים והנמכרים היחס בין המאלט לגריין הוא בסביבות 50:50.
ליחס בין המאלט לגריין יש כמובן השפעה גדולה גם על המחיר. ככל שיש יותר גריין, כך הבלנדד יהיה זול יותר. החוק אינו קובע דבר בנוגע ליחסים אלו. כל עוד יש גריין ומאלט, אפשר על פי חוק לקרוא למשקה "ויסקי סקוטי בלנדד".

מותג חדש בסדרה של ג'וני ווקר. ג'וני ווקר פלטינום – 18 שנה



שיבאס ריגל 12 שנה וג'וני ווקר בלק לייבל הם שני מותגי סקוטש בלנדד מהידועים ומהמוערכים שיש. שניהם שייכים לקטגוריית הפרמיום (12 שנה ומעלה), שניהם ניצבים בראש רשימת המכירות בעולם, ויחד עם זאת ההבדלים ביניהם גדולים ומשמעותיים. השוני הגדול נובע בעיקר מהמאלטים המרכיבים אותם. שהרי הבחירה של המאלטים היא המעניקה את האופי הסופי לכל אחד משני הבלנדדים.

הבלק לייבל ידוע בעיקר באופיו המעושן. מדובר בבלנדד אשר המאלטים שבו מביאים יחד אתם את ריחות העשן. לעומת הבלק לייבל, שבבסיסו נמצאים המאלטים המעושנים (שבראשם הקאול אילה), זוכה השיבאס ללב עדין ורך יותר – סטרט'יילה. מדובר במאלט ספייסיידי מובהק – פירותי, נעים וכמעט שלא מעושן, והתוצאה ניכרת בשיבאס 12.

הצעיר ביותר

הערבוב בין סוגי הוויסקי השונים מתבצע לאחר שכל ויסקי סיים את שלב היישון בחבית. רק כאשר הוויסקי סיים להתבגר וקיבל את אופיו הסופי, הוא מוכן לערבוב. על פי החוק בסקוטלנד, כאשר מצוין על בקבוק הבלנדד גילו של הוויסקי, הגיל מתייחס לחבית הצעירה ביותר מבין כל החביות שעורבבו, גריין או מאלט. הספירה של השנים מתייחסת לשנים שבהן הוויסקי שכב בחבית לפני שעורבב. לאחר שכל סוגי הוויסקי עורבבו והמאסטר בלנדר מרוצה מהטעם שהתקבל – נותנים לכל סוגי הוויסקי לנוח יחד מספר חודשים כדי שכל הטעמים יתאחדו, ורק אז מבקבקים.



▲ בלנד מוכר וידוע מבית היוצר של שיבאס – רויאל סלוט 21 שנה. הושק לכבוד הכתרתה של המלכה אליזבת בשנת 1952

תהילה וחשבונות

רוב הוויסקי הסקוטי הנמכר בעולם הוא ויסקי בלנדד. שם נמצא הכסף הגדול. רוב מזקקות המאלט וגם המפורסמות שבהן, היו שורדות בקושי אלמלא מכרו חלק גדול מהמאלט שאותו הן מייצרות לחברות בלנדד גדולות – שם הכמויות הגדולות, ושם גם הכסף הגדול. קחו, לדוגמה, את מזקקת "סטרט'יילה", מזקקת מאלט משובח ואיכותי הממוקמת באיזור הספייסייד. במזקקה זו מיוצר מאלט אהוב ומוערך מאוד בקרב חובבי המאלטים. רוב

▼ מזקקת סטרט'יילה (Strathisla) הממוקמת באיזור הספייסייד. המאלט החשוב והעיקרי בבלנד שיבאס.





המאלט המיוצר במזקקה נמכר לחברות בלנדד, שהחשובה שבהן היא שיבאס. רק מעטים מבין חובבי הבלנדד שיבאס מודעים לעובדה כי בתוך הבלנדד האהוב שלהם, בין שאר המאלטים המעורבבים בו, אפשר למצוא גם את הוויסקי ממזקקת סטרט'יילה. דמיינו לעצמכם מה היה קורה למזקקה אילו חברת שיבאס הייתה נסגרת – לא היה לה סיכוי לשרוד.

כאמור, רוב רובן של מזקקות המאלט בסקוטלנד לא היו שורדות מבחינה כלכלית אם לא היה להן את חברות הבלנדד. אז אולי עבור חובבי ויסקי רבים הבחירה הטבעית היא מאלט, אך אסור לשכוח כי אם לא היה ויסקי בלנדד, לא היינו יכולים ליהנות מהמאלטים. ועם כל הכבוד למאלטים – ויש הרבה – חשוב לזכור כי גם הבלנדד הוא יצירת אמנות בפני עצמה. אז בהחלט ייתכן כי המאלטים לוקחים את כל התהילה, אך הוויסקי בלנדד הוא שמשלם את החשבונות.

◀ בלנדד סקוטי וואיט אנד מקאיי

▲ גרנטס – בלנד מבית היוצר של משפחת גרנט. משפחה שבבעלותה בין השאר מזקקות גלנפידיך ובלוויני





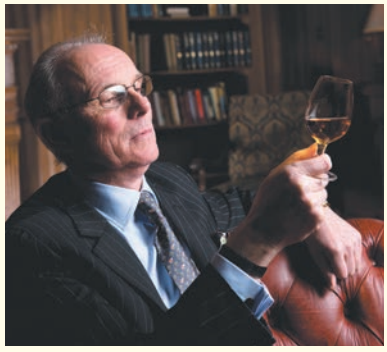
בריאן קינסמן, המאסטר בלנדר של
גרנטס, גלנפידיך ובלוויני

המאסטר בלנדר

אחד התפקידים הנחשקים והחשובים בתעשיית הוויסקי הוא המאסטר בלנדר. מדובר באחת העבודות הקשות והמורכבות שיש, ולו בשל הידיעה כי האחריות המלאה על התוצר הסופי מוטלת על כתפיו או ליתר דיוק על אַפו.

הערבוב בין הוויסקים השונים המגיעים ממזקקות שונות יחד עם ויסקי גריין הוא תורה מורכבת ומסובכת. סם ברונפמן, הבעלים של תאגיד סיגראם לשעבר, אמר את זה בצורה הפשוטה והנכונה ביותר: "**זיקוק זה מדע, ערבוב זה אומנות**".

רוב עבודתו של המאסטר בלנדר מתנהלת במשרד סגור, שבו הוא מריח מאות דוגמאות של מאלטים וסוגי גריין ויסקי שנשלחים אליו ממזקקות שונות ברחבי סקוטלנד. משרד וכוסות עם דגימות ויסקי, זה מה שיש. לאחר כל הרחה הוא אמור להחליט באיזה ויסקי להשתמש בערבוב הסופי תוך מתן חשיבות עליונה למטרה הסופית: הכנת ויסקי שיהיה זהה, עד כמה שאפשר, לאותו ויסקי שייצרה החברה עשרים, ארבעים ומאה שנים קודם לכן. אמנם למאסטר בלנדר סוג של נוסחה בסיסית קבועה לעירבוב, אבל נדרשות התאמות. לדוגמה אם חלילה אחת המזקקות שהיו בשימוש בבלנד נסגרה, ייאלץ המאסטר בלנדר לערבב כך שלמרות המחסור במאלט מסוים בעירבוב – הוויסקי הסופי יהיה זהה.
כשלוקחים בחשבון שוויסקי בלנדד ממוצע מכיל כ־40 סוגי ויסקי שונים, אפשר להבין שמדובר בעבודה קשה ומאתגרת ביותר.



▲ קולין סקוט, המאסטר בלנדר של שיבאס



▲ רייצ'ל בֵּארי, המאסטר בלנדר של בואומור ואוכנטושן



▲ דיוויד סטיוארט, המאסטר בלנדר האגדי של גלנפידיך ובלוויני

אזורי הייצור בסקוטלנד

אי אפשר לדבר על עולם המאלטים הסקוטיים מבלי לציין את נושא אזורי הייצור. סקוטלנד מחולקת למספר אזורים אשר בכל אחד מהם מיוצר ויסקי בעל אופי שונה, המזוהה עם אותו אזור. אמנם כיום מבחינה טכנולוגית אפשר לייצר כמעט כל ויסקי בכל מקום אבל עדיין השיוך הגיאוגרפי חשוב ומשפיע. החלוקה הקלאסית מחלקת את סקוטלנד לשישה אזורים עיקריים:

לאולנדס – Lowland
היילנדס – Highland
ספיי סייד – Speyside
איים – Islands
איילה – Islay
קמפבלטאון – Campbeltown



מזקקת סקאפה הממוקמת בגדול שבשרשרת האיים אוקני שבצפון מזרח סקוטלנד. אזור מרוחק ופראי


Speyside
Islands
Highland
Islay
Lowland
Campbeltown



▲ אזור הלאולנד נוח לגידול דגנים מבחינת מזג אוויר וטופוגרפיה מה שהפך אותו בעבר לאיזור אהוב על יצרני הוויסקי

▼ מזקקת גלנקיצ'י הממוקמת באזור הלאולנד. מאלט עדין בין השאר בזכות דודי הזיקוק הגדולים שבמזקקה



לאולנדס – Lowland

אזור הררי נמוך בדרום סקוטלנד בעל נוף רגוע וירוק. אזור זה היה בעבר אחד האזורים החשובים לייצור ויסקי בסקוטלנד. מדובר באזור נוח מבחינה גיאוגרפית ואקלימית יחסית לשאר האזורים בסקוטלנד. אזור מישורי, נוח לגידולי דגנים. מסיבה זאת, וכמובן גם מהקרבה לאנגליה, שהייתה השוק הגדול והחשוב של תעשיית הוויסקי, היה אזור הלאולנד עמוס בעבר במזקקות וחשוב ומרכזי לתעשיית הוויסקי בסקוטלנד.
כל זאת נכון עד אשר הגיעו האנגלים ב־1707 והחלו לדרוש מיצרני הוויסקי לשלם מס עבור ייצור הוויסקי.



האזור הראשון אליו הגיעו האנגלים על מנת לתפוס מזקקות לא חוקיות היה הלאולנדס. מדובר היה באזור שקשה מאוד להסתתר בו ולכן קל היה לחשוף את המזקקות הפעילות. וכמובן משום שהאזור היה עמוס במזקקות רבות. יצרני הוויסקי הסקוטי, שלא היו מוכנים לחלוק את רווחיהם עם האנגלים הכובשים, לקחו את המזקקות הקטנות והניידות שלהם וברחו צפונה אל עבר ההרים, אזור בו קל הרבה יותר להתחבא מאנשי המכס האנגלים. וכך, תעשיית הוויסקי מצאה את עצמה עוברת מאזור הלאולנד אל עבר ההיילנדס. כיום ניתן למצוא באזור הלאולנד מספר מזקקות מצומצם.



שלושת המותגים החשובים והמעניינים מבית מזקקת אוכנטושן

מזקקת אוכנטושן מייצרת ויסקי באזור הלואלנד וידועה בעיקר בזכות הזיקוק המשולש

היילנדס – Highland

האזור השני, הגדול והחשוב הוא אזור ההיילנד. אזור המכסה את רוב שטחה של סקוטלנד, וכשמו כן הוא – אזור הררי קשה מאוד לתנועה. גם התנאים השוררים בו קשים למדי. לא סתם ההיילנדרים האמיתיים נחשבים לקשוחים במיוחד. מזג אוויר סוער וקשה הופך את החיים בהיילנד להישרדות של ממש.

אזור ההיילנד שימש למעשה מקלט עבור יצרני הוויסקי הלא חוקי מאנשי המכס האנגלים. כל תעשיית הוויסקי שהתרכזה בלאולנדס ברחה והתפזרה בהיילנדס. הסקוטים הבינו את היתרון הגדול של אזור זה – קל הרבה יותר למצוא מחבוא בשביל לזקק ויסקי, והרבה יותר קשה לאנשי המכס האנגלים, שלא היו רגילים לתנאים הקשים, להסתובב בהיילנדס ולחפש מזקקות לא־חוקיות. וכך הלך והתבסס אזור ההיילנד כאיזור חשוב בתעשיית הוויסקי בסקוטלנד.

בן נוויס (Ben Nevis), ההר הגבוה ביותר בסקוטלנד ובאיים הבריטיים בכלל. גובהו 1,344 מטר מעל פני הים. ההר ממוקם בסמוך לפורט ויליאם, במערב אזור ההיילנד. בן נוויס מהווה אתר פופולרי לטיפוס הרים ולסוגי ספורט אתגריים נוספים, ועל פי האומדן כ־100,000 איש מעפילים עליו מדי שנה.

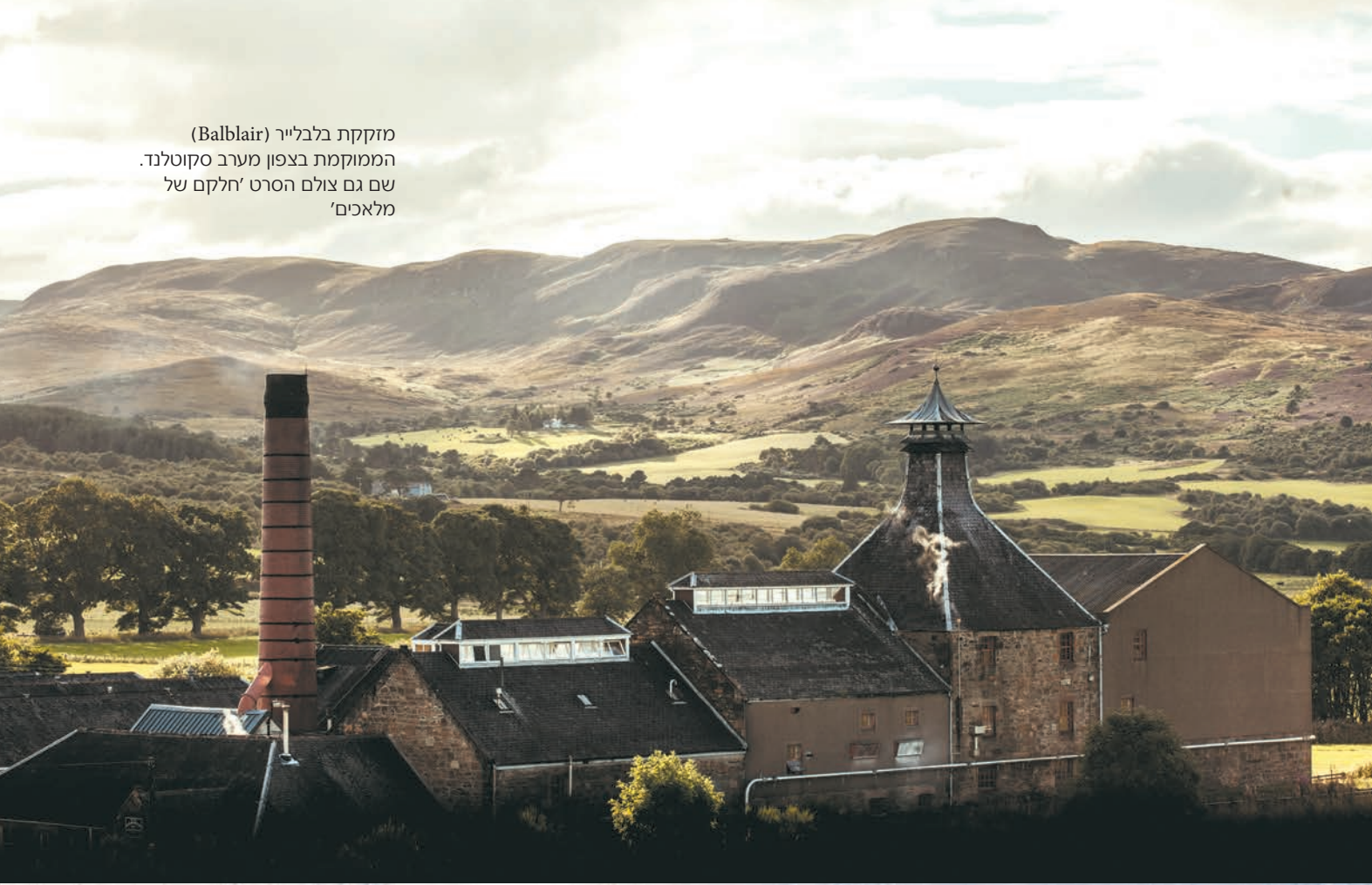


גלנדרונך 18 שנה – 100 אחוז חביות שרי אולורוסו, ללא סינון וללא תוספת צבע

מזקקת גלנדרונך הידועה בעיקר בשימוש הרב שלה בחביות שרי מזה למעלה מאתיים שנה.







מזקקת בלבלייר (Balblair)
הממוקמת בצפון מערב סקוטלנד.
שם גם צולם הסרט 'חלקם של
מלאכים'



מזקקת דלוויני (Dalwhinnie) –
המזקקה הגבוהה ביותר בסקוטלנד



ספיי סייד – Speyside

בתוך ההיילנדס, ממש כמו מובלעת, מסתתר לו האזור השלישי, המכונה – הלב של ההיילנדס – אזור הספיי סייד, הממוקם בצפון־מזרח סקוטלנד. ספיי הוא שמו של נהר הזורם מההרים הגבוהים של ההיילנדס אל הים הצפוני, ועל שמו נקרא האזור. מדובר באזור לא גדול הנחשב לאחד האזורים המתאימים ביותר לייצור ויסקי, הן מבחינת מזג האוויר והן באיכות ובכמות המים. מובן שהריכוז הרב של מזקקות הקרובות זו לזו אפשר להן ללמוד זו מזו ולהתפתח, וכך הפך הספיי סייד למרכז החשוב והעיקרי בתעשיית הוויסקי בסקוטלנד.

כיום, כ־50 מתוך 100 מזקקות המאלט הפעילות בסקוטלנד ממוקמות באזור הספיי סייד, חלקן ממש צמודות זו לזו.



▲ סינגל מאלט ממזקקת Glenrothes. Minister's Reserve – בקבוק מסדרה שהושקה בלעדית עבור שוק הדיוטי־פרי



▲ העיר המרכזית באזור הספייסייד נקראת דפטאון. עיירה קטנה המונה כ־1000 תושבים הבירה של הספייסייד

▼ גשר מעל נהר הספיי, הנהר שעל שמו נקרא האזור כולו, Thomas Telfords Craigellachie Bridge









Roseisle Distillery

בתאריך 11 לאוקטובר 2010 השיק תאגיד דיאג'ו העולמי את המזקקה החדשה באיזור הספייסייד. מדובר במזקקת המאלט הראשונה בסדר גודל כזה שנפתחה בשלושים השנים האחרונות. 40 מיליון פאונד הושקעו בפרוייקט. 14 דודי זיקוק מאפשרים יכולת ייצור של 10 מיליון ליטר של אלכוהול בשנה.

▼ מזקקת גלנליווט מאיזור הספייסייד. מייצרת ויסקי באותו המקום כבר קרוב למאתיים שנה





איים – Islands

האזור הרביעי כולל את כל אותם איים שבמערב ובצפון סקוטלנד בהם מייצרים ויסקי. סקוטלנד מוקפת בשרשרת איים מצפון וממערב. זוהי שרשרת האיים העתיקה בעולם, שסוגרת את אירופה מצפון־מערב. מערכת האיים הללו כוללת יותר מ־160 איים (האיים ההיברידיים).
איים הללו היו מיושבים כבר 3,000 שנה לפני הספירה. העדויות הכתובות הראשונות הנן משנת 55 לפני הספירה, מפי היסטוריון יווני אשר מדבר על Callanish Standing Stones, אשר מזכיר במעט את Stonehenge.
במספר איים מיוצר ויסקי:

1. אוקני – האי בו נמצאת המזקקה הצפונית בסקוטלנד. מזג אוויר פרוע וקשה – ממש סוף העולם. מזקקות היילנד פארק וסקַפָּה.
2. סקאי – אי יפהפה המחובר בגשר ליבשה בו ממוקמת מזקקת טליסקר.
3. מאל – אי ציורי שבו גם צולמו מספר סרטים מפורסמים. באי מזקקה אחת קטנה – טוברמורי.
4. ג'ורה – האי שבו כתב ג'ורג' אורוול את ספרו 1984. עד היום ניתן למצוא את הבִּקתה שבה ישב וכתב את הספר. מזקקת אייל אוף ג'ורה ממוקמת על האי.
5. אראן – אי ציורי וקטן המכונה "סקוטלנד במיניאטורה" כיוון שניתן למצוא בו את כול סוגי הנופים שבסקוטלנד. מזקקת אראן חדשה יחסית ומוערכת מאוד בתעשייה.

ג'יימס בונד תמיד אהב לשתות. שמפניה, קוקטילים (וודקה מרטיני מנוער ולא מעורבב) או שרי הם רק חלק מתפריט האלכוהול שלו. הפעם הראשונה בה לגם בונד ויסקי היה בסרטו The World is not Enough שיצא לאקרנים בשנת 1999. טליסקר 10 הייתה בחירתו. סינגל מאלט מהאי סקאי. ויסקי מתוחכם ועוצמתי בדיוק כמו המרגל 007.

▼ מזקקת טליסקר הממוקמת על האי סקאי. מאלט עוצמתי ומורכב





▲ נציג סקאי,
טליסקר 25

▲ נציג ג'ורה,
אייל אוף ג'ורה 16

▲ נציג אראן,
Sautern Cask Finish

▲ נציג אורקני,
היילנד פארק 50

▲ נציג האי מאל,
טוברמורי 10

▼ מזקקת טוברמורי הממוקמת על האי
הציורי מאל

▼ מזקקת אייל אוף ג'ורה







איילה – Islay



מתוך 163 איים, איילה (Islay) אינו האי הגדול או הקטן ביותר, הוא גם לא היפה או הפראי ביותר, אך למרות זאת הפך לאי המרכזי בחשיבותו לתעשיית הוויסקי במהלך ההיסטוריה.
ייצור הוויסקי באיילה החל כבר בתחילת המאה הארבע־עשרה. לכל תושב באי דוד זיקוק קטן מאחורי הבית. מספרים כי הילדים באיילה היו רעבים ללחם כיוון שהוריהם היו מזקקים את כל הדגנים שברשותם על מנת לייצר ויסקי לצריכה עצמית. הוויסקי הפך לסוג של מגפה על האי.

בתחילת המאה ה־19, כאשר החלו האנגלים לאכוף את החוק ולנסות לגבות מסים מייצרני הוויסקי, איילה היה המקום האחרון והקשה ביותר לאכיפה. אי מרוחק, מזג אוויר קשה ותושבים קשוחים הרחיקו את האנגלים ואת אנשי המכס מהאי. לאנגלים הייתה רשימה של 233 מזקקות לא־חוקיות על האי הקטן. לאט־לאט הלך מספר המזקקות הלא־חוקי והצטמצם (ההרשעה האחרונה על זיקוק לא־חוקי הייתה ב־1850). ב־1833 היו 12 מזקקות בעלות רישיון, שפעלו במלוא המרץ. אז גם הגיע מספר התושבים לשיא של 15 אלף. כיום חיים על האי 3,600 תושבים. שמונה מזקקות פעילות (אחת בבנייה). בירת האי – העיירה בואומור.



▲ תמונת פנורמה מחלקו הדרומי שלי האי

◀ מזקקת קילכומן היא אחת המזקקות הקטנות שבאיילה. הוקמה בשנת 2005. המזקקה החדשה הראשונה מזה 125 שנה באי הוויסקי

CAOL ILA

Bunnahabhain
SINGLE ISLAY MALT SCOTCH WHISKY

BOWMORE
ISLAY
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

BRUICHLADDICH

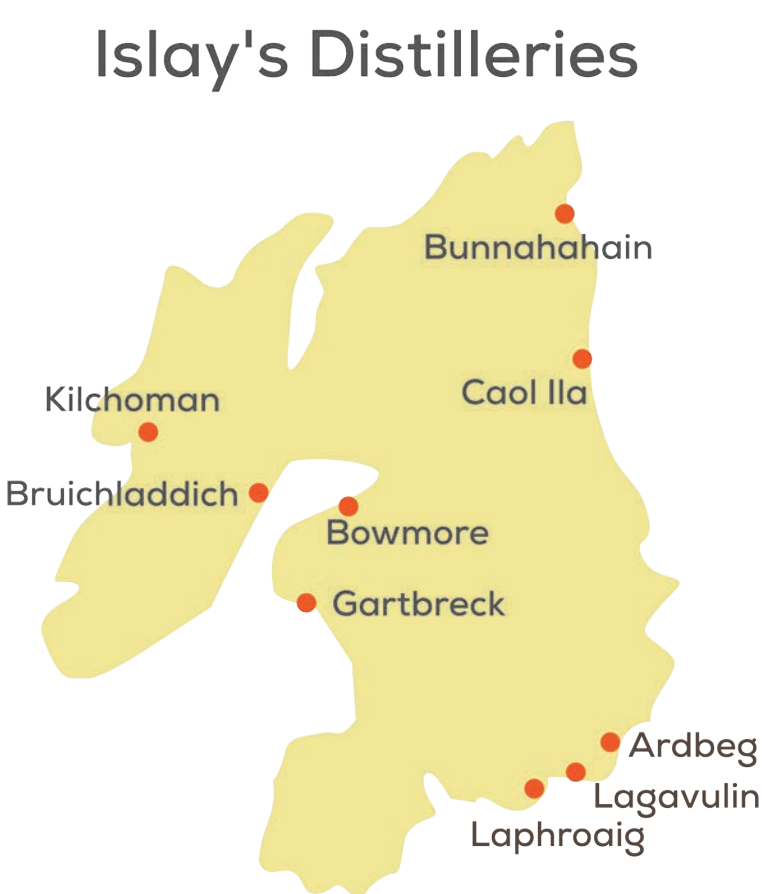
LAPHROAIG®

drink smart®
LAGAVULIN

Ardbeg

KILCHOMAN
Islay's Farm Distillery
ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GARTBRECK
ISLAY SINGLE MALT WHISKY



מקקקת ארדבג הידועה בוויסקי המעושן שלה. מזקקה הממוקמת בחלקו הדרומי של האי בצמוד לקו החוף



מזקקת בואמור היא המזקקה הוותיקה שבאי
ומהוותיקות בסקוטלנד. מייצרת ויסקי כבר
משנת 1779



המאפיין העיקרי של רוב סוגי הוויסקי המגיעים מהאי איילה הוא אופיים המעושן. הסיבה לכך טמונה בעובדה כי באיים הללו היו מעט עצים, וחומר הבעירה הזמין והנגיש ביותר באותם ימים היה הכבול. לצורך ייבוש השעורה השתמשו גם בכבול, מה שהפך את הוויסקי למעושן יותר. באזור ההיילנד, לעומת זאת, השתמשו בפחמים ובעצים, מה שייצר ויסקי מעושן הרבה פחות.

עם בואו של הוויסקי בלנדד באמצע המאה ה־19 קיבל האי דחיפה רצינית, כיוון שסוגי הוויסקי המעושנים שהגיעו מהאי היו מצוינים עבור יצרני הבלנדד. די היה בכמות קטנה של הוויסקי מהאי להעניק לוויסקי אופי ולהעלים טעמים לא רצויים. המאלטים הם הצבעים החזקים, ומספיקה תוספת קטנה של מאלט מאיילה כדי לעורר לחיים את הגריין הניטרלי.



▲ סדרה מיוחדת ממזקקת לגאולין – דיסטילרי אדישן

▼ מזקקת בונהביין, הצפונית ביותר באי





קמפבלטאון – Campbeltown

בשנת 1977 כתב סר פול מקרטני את השיר הידוע Mull of Kintyre. שיר הלל לאחד מהאתרים היפים והמיוחדים בסקוטלנד – הנקודה הדרומית ביותר בחצי האי Kintyre שבדרום מערב סקוטלנד. עבור מקרטני זה המקום אליו הוא תמיד משתוקק לחזור. אך לא רק מקרטני – רוב חובבי הוויסקי ישמחו גם כן לחזור לשם.

חצי האי קינטַיֶיר, 50 ק"מ אורכו ו־10 ק"מ רוחבו, שוכן בחלקה הדרום מערבי של סקוטלנד, דרומית לגלזגו. אזור יפהפה, תנאים מצויינים לגידול דגנים, מזג אוויר נוח וגישה מהיבשה הפכו את חצי האי לאחד המקומות המבוקשים והאהובים על המתיישבים בסקוטלנד לאורך ההיסטוריה. גם הקרבה הרבה לאירלנד (המרחק מהנקודה הדרומית של חצי האי לצפון אירלנד הוא כ־20 ק"מ בלבד) העניקה יתרון לאזור וככל הנראה חלק מהמתיישבים הראשונים שהגיעו לסקוטלנד מאירלנד, יחד עם הידע לייצור ויסקי, הגיעו היישר לחצי האי.

עם השנים הפך האזור למרכז ויסקי חשוב ומשמעותי. כל תעשיית הוויסקי בחצי האי התרכזה למעשה בעיירה אחת קטנה – קמפבלטאון (Campbeltown). עיירה קטנה הממוקמת בחלקו הדרומי של חצי האי, שהייתה לבירת הוויסקי הסקוטי עד תחילת המאה ה־20. בסוף המאה ה־19 היו בקמפבלטאון בלבד למעלה משלושים מזקקות מאלט פעילות. ב־1891 קמפבלטאון, עם 1,969 תושבים בלבד, הייתה לעיירה העשירה ביותר פֶר תושב בבריטניה.



סינגל מאלט גלן סקוטיה מאזור קמבפלטאון

העיירה קמבפלטאון שעל שמה מכונה אזור הוויסקי בחצי האי קינטייר





▲ רצפת ההנבטה – מזקקת ספרינגבנק

▲ תהליך הבקבוק במזקקת ספרינגבנק מתבצע באופן ידני במזקקה עצמה. בכדי לוודא כי בבקבוק אין משקעים לא רצויים כל בקבוק עובר בדיקה מול לוח אור

אך לא לעולם חוסן וגם הוויסקי המוערך והאהוב מקמפבלטאון מצא את עצמו הולך ומאבד גובה. הביקוש לוויסקי מקמפבלטאון בתחילת המאה ה־20 היה בשיאו. כולם רצו לשתות את הוויסקי האיכותי שיוצר בעיירה המנומנמת. על מנת לעמוד בביקוש הרב, החלו יצרני הוויסקי בקמפבלטאון, לעגל פינות ול"חפף". ביטחון עצמי מופרז של היצרנים מקמפבלטאון, ביקוש שרק הולך וגדל וייצור כמויות גדולות בפרק זמן קצר החלו לתת את אותותיהם בוויסקי. איכות הוויסקי הלכה ודעכה וסדקים החלו לצוץ בשמו הטוב של הוויסקי. זאת, יחד עם משבר כלכלי קשה של שנות העשרים ויובש שנחת על ארה"ב – שוק הוויסקי הגדול של אותם הימים – גרם לסגירתן של רוב המזקקות בקמפבלטאון.

גלן סקוטיה (Glen Scotia) וספרינגבנק (Springbank) – מזקקות אשר כמו מגדלור בים סוער שמרו על האיכות ולא התפשרו. שתי מזקקות שהצליחו לשמור על גחלת קמפבלטאון המפוארת. גחלת, אשר כמו שזה נראה כיום, תהפוך מהר מאוד ללהבה גדולה.

SPRINGBANK
SINGLE MALT

CAMPBELTOWN
Longrow
PEATED MALT

HAZELBURN

▲ שלושה מותגים שונים מגיעים ממזקקת ספירנגבנק. ספרינבנק, לונגרו המעושן והייזלברן המזוקק שלוש פעמים

▼ חצר המזקקה בה ממתינות החביות למילוי



רוברט ברנס

חודש ינואר בסקוטלנד הוא חודש חשוך וקר עם אווירת דיכאון של "אחרי הכריסטמס". אך זהו גם החודש שבו חוגגים הסקוטים את חג הוויסקי לזכרו ולכבודו של אחד המשוררים החשובים בסקוטלנד – רוברט ברנס. ממוסקבה ועד לניו־יורק, מיפן ועד לניו־זילנד, בשפות רבות או בסגנונות שונים – כולם חוגגים את יום הולדתו של ברנס עם כוס ויסקי.

רוברט ברנס נולד בשנת 1759 למשפחה כפרית ענייה בכפר קטן בדרום סקוטלנד. הוא היה האח הגדול מבין שבעה. אף שכילד נאלץ לעבוד בחווה, ולמרות שלמשפחתו לא היה כסף, דאג אביו למורה פרטי שילמד את הילד קרוא וכתוב. עם הגיעו לבגרות עבר לאדינבורו, שם החל להתפרסם והפך ממשורר מקומי לכוכב מפורסם בכל רחבי סקוטלנד. כולנו מכירים את אורח חייהם הפרוע של כוכבי הרוק של ימינו. אך כבר לפני יותר ממאתיים שנה, בימים שמרניים הרבה יותר, המשורר הלאומי של סקוטלנד הקדים את זמנו.
מעבר לתדמית הכוכב, מדובר היה במשורר אמיתי בנפשו, שנלחם עבור החופש בימים שבהם השמרנות שלטה בכול. הוא היה כמו ההיפים של שנות השישים שנלחמו בממסד. הוא כתב על חיי היום־יום הקשים של הסקוטים ועל תשוקתם לחיים, על אהבתם לוויסקי וחיבתם להאגיס – המאכל הלאומי. באותם הימים, החומרים שבהם עסק נגעו בכולם, ומדהים לגלות כי הם רלוונטים גם היום.

רוברט ברנס הלך לעולמו בשנת 1796, בגיל 37 ממחלת לב. הוא מת באותו יום שבו נולד בנו הצעיר – מקסוול. להלווייתו הגיעו אלפים לחלוק לו כבוד אחרון. מאז ועד היום, בכל רחבי העולם חוגגים את יום הולדתו ומרימים כוסית לכבודו, לכבוד החופש שעליו נלחם, ההאגיס שעליו כתב, ויותר מכול – לכבוד הוויסקי שכל כך אהב.

האגיס – המאכל הלאומי הסקוטי הוא הגירסה הסקוטית לקישקע שאנו מכירים. מדובר במאכל פשוט ומשביע כיאה למאכל איכרים. האגיס הוא תערובת של אברים פנימיים כמו לב וריאות מעורבבים יחד עם בצל קצוץ, תבלינים ושיבולת שועל. הכול ממולא אל תוך מעיים של כבש. מבשלים בסיר עם מים חמים ואוכלים עם הרבה ויסקי ליד.



With ale, we fear no evil,
With whisky, we will face the Devil!



Robert Burns ▲



ג'יימסון – הוויסקי האירי הנמכר בעולם

"האירים ישתו סקוטש, רק אם יאזלו להם המים..."

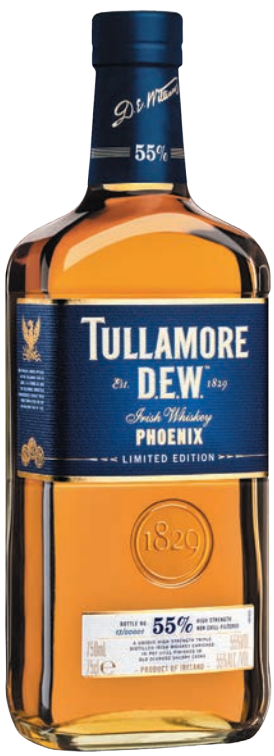
אירלנד

סיפורו של הוויסקי האירי הוא כמו סיפורה של אירלנד – מורכב, טעון ומלא תהפוכות. אף שכיום סקוטלנד שולטת בתעשיית הוויסקי. גם הסקוטים מודים כיום כי היו אלה נזירים אירים שהחלו לזקק ויסקי לפני כאלף שנה. אין ספק שאירלנד היא מולדת הוויסקי האמיתית.

הסיפור מתחיל בסביבות המאה השלוש־עשרה, כאשר נזירים אירים הביאו את תורת הזיקוק לאירלנד, תורה שלמדו מהמוסלמים המורים, והחלו לזקק אלכוהול לצרכים רפואיים. כך נולדו להם "מי החיים" או בשפה הגאלית, uisce beatha, שלימים הפכו ל־Whisky.

תעשיית הוויסקי באירלנד הלכה וצמחה עם השנים, וגם כיבושה של אירלנד על ידי האימפריה הבריטית לא עצר את המגמה. בסוף המאה ה־19 ובתחילת המאה ה־20 היה הוויסקי האירי המפורסם והנמכר ביותר בעולם – הרבה יותר מהוויסקי הסקוטי. דבלין הייתה בירת הוויסקי העולמית, וכל מי שהיה מעוניין בכוס ויסקי משובח, ללא ספק היה מזמין ויסקי אירי. יצרני ויסקי סקוטי רבים היו שולחים את הוויסקי שייצרו בסקוטלנד לדבלין, רק כדי שיוכלו לציין על הבקבוק "ויסקי אירי", מה שהיה אז ערובה לאיכות. באותם ימים אפשר היה למצוא באירלנד יותר ממאתיים מזקקות ויסקי. מנגד, תעשיית הוויסקי בסקוטלנד הייתה באותו זמן מצומצמת מאוד ובעיקר פנתה לשוק המקומי.

למרות שאירלנד מחולקת לשניים – צפון אירלנד הבריטי והדרום האירי, מבחינת ויסקי אירלנד היא יחידה אחת. הוויסקי האירי אינו מבדיל בין הצפון לדרום. ויסקי אירי הוא אירי כל עוד הוא מיוצר על האי. מזקקת בושמילס שבצפון אירלנד אמנם שייכת באופן פורמלי לממלכה הבריטית אך בפועל הוא ויסקי אירי במלוא מובן המילה. ההוכחה שויסקי אינו מתערבב עם פוליטיקה.



▲ טולומור פניקס – מהדורה מיוחדת של ויסקי באחוז אלכוהול גבוה וללא סינון

◀ טולומור דיו מזקקה שנבנתה מחדש והושקה בשנת 2014 אחרי 60 שנים שלא הייתה פעילה. סמל להתעוררות של תעשיית הוויסקי האירי





▲ דוד הזיקוק במזקקת "מידלטון" הישנה נבנה בשנת 1825. מדובר בדוד זיקוק בנפח של כ־140 אלף ליטר. המבנה שבו ממוקם הדוד נבנה סביבו רק לאחר סיום הרכבתו

▼ Redbreast – אחד מותגי הוויסקי האירי המוערכים שיש. מיוצר במזקקת מידלטון



שקיעתה של הזריחה

מתחילת המאה ה־20, שבה הייתה תעשיית הוויסקי האירי בשיאה, ועד שנות השישים, הלך הוויסקי האירי ונעלם. אפשר לומר כי במהלך אותם עשורים, הפכה תעשיית הוויסקי האירי מאימפריה אדירה אשר שלטה כמעט לחלוטין בשוק הוויסקי העולמי, לתעשייה שכמעט ואינה קיימת. קריסתה של אימפריית הוויסקי האירי היא תוצאה של שלושה אירועים, אשר כל אחד בנפרד וכולם ביחד האיצו את הנפילה.

האירוע הראשון הוא תקופת היובש שהחלה ב־1920 בארצות־הברית. באותם ימים הייתה ארצות־הברית אחד השווקים הגדולים והחשובים של הוויסקי האירי, והוצאתו של המשקה אל מחוץ לחוק הנחיתה מכה קשה לאירים. מעבר לצניחה במכירות, נתקלו יצרני הוויסקי האירי בבעיה נוספת, שנגרמה גם היא כתוצאה מתקופת היובש. יצרני הוויסקי הלא־חוקי בארצות־הברית, שבדרך כלל יוצר במזקקות ביתיות, ואשר איכותו הייתה ירודה ביותר, כתבו על תוויות הבקבוקים "ויסקי אירי", כיוון שבאותם ימים היתה זו ערובה לאיכות ולמעט התווית שעליה היה רשום דבלין, מדובר היה במוצר גרוע ורע. סיבה זו יצרה מצב שבו הפך הוויסקי האירי בעיני רבים מהאמריקאים לוויסקי לא איכותי וקשה לשתייה.

בנוסף לתקופת היובש, מצאו יצרני הוויסקי האירי את עצמם עומדים בפני שווקים נוספים שנסגרו כתוצאה ממלחמתם של האירים באימפריה הבריטית ששלטה באירלנד. מערכת היחסים הקשה שבין אירלנד לבריטניה גרמה לבריטים, ששלטו באותם ימים במדינות רבות בעולם, לאסור על מכירת ויסקי אירי באותן מדינות.

אך זה לא הכול. במקביל לשתי המכות שנחתו על האירים, התרחש דבר נוסף אשר בעיני רבים הוא הסיבה העיקרית להתרסקות תעשיית הוויסקי האירי. מדובר בתהליך שבו הוויסקי הסקוטי החדש של אותם הימים – הבלנדד – הלך וכבש את העולם. להזכירכם, הוויסקי בלנדד הוא ערבוב שנעשה לראשונה בשנת 1860, בין מאלטים שונים לבין ויסקי גריין (ויסקי המופק מדגנים שונים ומזוקק בשיטת הזיקוק רציף, שיטה שהומצאה ב־1830). האירים, שהיו קנאים לאיכותו של הוויסקי של אותם הימים – המאלט, ראו בערבוב של ויסקי גריין עם המאלט היוקרתי חילול קודש של ממש. מבחינתם, ויסקי היה אך ורק ויסקי מאלט העשוי משעורה ומזוקק בזיקוק דודי. לעומת האירים השמרנים, אימצו שכניהם הסקוטים בחום את נושא הבלנדד ופיתחו את תורת הערבוב לכדי אומנות של ממש. לא עברו שנים רבות והוויסקי בלנדד הסקוטי כבש את העולם בסערה והותיר את הוויסקי האירי הרבה מאחור.



▲ ג'יימסון – המותג החשוב והעיקרי המיוצר במזקקת מידלטון

▼ מזקקת בושמילס – אחת המזקקות הותיקות באירלנד משנת 1608





מחסני החביות של המותג Redbreast
במזקקת מידלטון הישנה

עדיף מאוחר מלעולם לא

בעקבות שלושת המכות, בשנת 1966, תעשיית הוויסקי האירי כמעט ולא הייתה קיימת. צריכת הוויסקי האירי מחוץ לגבולות המדינה שאפה לאפס, והבלנדד הסקוטי היה הוויסקי המבוקש ביותר בכל רחבי העולם. צאצאיו של ג'ון ג'יימסון, אשר הקים בדבלין את מזקקת "ג'יימסון" ב־1780, הבינו כי אם לא ייעשה דבר־מה דרמטי – ייעלם הוויסקי האירי מהעולם. וכך, לאחר שנים של תחרות ועוינות, התאחדו שלוש מזקקות הוויסקי החשובות שנותרו באירלנד באותם ימים לגוף אחד. ב־8 במרס 1966, התאגדו לראשונה ג'ון ג'יימסון ובניו, ג'ון פאור ובניו ומזקקת קורק, ויצרו את UDI (איגוד המזקקות של אירלנד).

צעד זה הסתבר לימים כצעד החשוב והמשמעותי ביותר, שהציל את תעשיית הוויסקי האירי. עם חיבורן של שלוש המזקקות נתקבלו שתי החלטות חשובות אשר היוו את תחילתה של חזרת הוויסקי האירי לתעשייה. הראשונה הייתה סגירת שלוש המזקקות הישנות שפעלו באותם הימים, והקמת מזקקה אחת גדולה וחדשה שתרכז בתוכה את ייצור כל מותגי הוויסקי שלהם (מזקקת מידלטון). בנוסף להקמתה של המזקקה, החליטו האירים לראשונה לאמץ את הוויסקי בלנדד אל לבם ולהתחיל לייצרו. באיחור של מספר שנים הבינו האירים כי גישתם השמרנית, ויש אומרים המתנשאת, כלפי הוויסקי בלנדד בתחילת המאה, היא שתרמה יותר מכול להידרדרותה של התעשייה, והגיע הזמן לשנות את הגישה. מהלכים אלו הצילו את התעשייה ובזכותם אנו נהנים כיום מוויסקי אירי משובח.



▲ גלגל המים במזקקת מידלטון הישנה

▼ Ger Buckley – החבתן במזקקת מידלטון. דור חמישי למשפחת חבתנים





▲ מזקקת מידלטון הישנה הפכה למרכז המבקרים של המותג ג'יימסון

▼ סינגל מאלט קונמארה ממזקקת קולי (Cooley) הוא הוכחה שגם האירים יודעים לייצר ויסקי מעושן



אירלנד Vs סקוטלנד

כאשר אנו מדברים על חוקי ייצור הוויסקי, אין הבדל בין חוקי הוויסקי האירי לחוקים של הסקוטים. בשתי המדינות מייצרים ויסקי מאלט, ויסקי גריין ו־ויסקי בלנדד; בשתי המדינות על הוויסקי להיות מיושן בחביות עץ אלון לפחות שלוש שנים, ולהיות בחוזק אלכוהולי של 40 אחוז ויותר. ההבדל היחיד בין ויסקי אירי לסקוטש, על פי החוק, הוא שאת הסקוטש מייצרים בסקוטלנד, ואת הוויסקי האירי באירלנד.

למרות החוקים הזהים החלים על ייצור הוויסקי האירי והסקוטי, הוויסקי האירי שונה באופיו מאחיו הסקוטי. ברוב המקרים הוויסקי האירי חלק ועדין יותר מהסקוטי. אז מה בכל זאת מבדיל את הוויסקי האירי מהסקוטי?

1. **אין שימוש בכבול –** הכבול (Peat), שבעזרתו מיובשים גרגרי השעורה, מעניק למאלטים סקוטים רבים את הריחות המעושנים והמיוחדים שבהם. בתהליך הייצור של רוב סוגי הוויסקי האיריים אין שימוש בכבול, והתוצאה היא ויסקי ללא טעמים וריחות של עשן.

2. **זיקוק משולש –** בעוד הוויסקי הסקוטי מזוקק, על פי רוב, זיקוק דודי כפול, רוב מותגי הוויסקי האירי עוברים זיקוק נוסף. ככל שמשקה מזוקק פעמים רבות יותר, כך התוצאה תהיה חלקה ועדינה יותר. שלושת הזיקוקים שעובר הוויסקי האירי מעניקים לו עדינות נעימה.

חשוב לזכור כי גם בסקוטלנד אפשר למצוא מאלטים המזוקקים שלוש פעמים וללא שימוש בכבול, כפי שאפשר למצוא סוגי ויסקי איריים מעושנים אשר זוקקו פעמיים. אך אלו הם יוצאים מהכלל.

3. Pure Pot Still Whiskey – סוג ויסקי הייחודי לאירלנד. מדובר בוויסקי המזוקק בשיטת הזיקוק הדודי, אך חומר הגלם שממנו הוא עשוי אינו בהכרח משעורה מונבטת (כנהוג במאלטים הסקוטים). זהו ויסקי המשלב שני סוגי שעורה: שעורה לא מונבטת (Un–malted barley), ושעורה מונבטת.

4. Whiskey, **לא** Whisky – הוויסקי האירי כמו גם זה האמריקאי נכתב עם האות "E", לא כמו הסקוטים, אשר משמיטים אותה.

5. **באירלנד חמש מזקקות בלבד** – כל מותגי הוויסקי האירי המיוצרים באירלנד מגיעים מחמש מזקקות בלבד. שלא כמו הסקוטים שם לכל מזקקת ויסקי יש את האופי המסוים שלה ובלנדים הם עירבוב ממזקקות שונות, באירלנד העניין שונה. כל אחת מהמזקקות הגדולות באירלנד מסוגלת לייצר מספר סוגי ויסקי בעלי אופי שונה זה מזה. בכל מזקקה גם דודי זיקוק קלאסיים וגם מערכת זיקוק רציף מה שבסופו של יום מאפשר לה לערבב בלנדים שונים.
כמו בשאר העולם, גם באירלנד ניתן למצוא כיום בנוסף למזקקות המוכרות גם מזקקות בוטיק קטנות המייצרות ויסקי אירי.



▲ גרין ספוט – סינגל פוט סטיל אירי.
סוג ויסקי ייחודי לאירלנד

▼ מזקקת קילבייגן. דוגמא נוספת
להתעוררות הוויסקי האירי בשנים האחרונות





▲ מזקקת בושמילס – המזקקה היחידה שבצפון אירלנד

מזקקת בושמילס

בסוף המאה ה־16 קישטו מאות מזקקות ויסקי את הגבעות הירוקות של אירלנד, בעיקר בחלקה הצפוני. הממשלה שחפצה במיסים מיצרני הוויסקי הטילה מיסים כבדים על ייצור ויסקי ואלכוהול, והחל מרדף בלתי פוסק אחרי מזקקות שלא שילמו את המס. עשרות מזקקות נסגרו, עשרות אחרות המשיכו לפעול באופן מחתרתי, ורק חלק קטן מהן הסכימו לתנאי הממשלה, שילמו את המיסים וקיבלו אישור להחזיק במזקקה. ב־20 באפריל 1608 העניק המלך ג'ורג' ה־1 לסֵר תומאס פיליפס, מושל צפון אירלנד באותם הימים, רישיון לנהל מזקקת ויסקי למשך שבע שנים בתוך תחומו של מחוז אנטרים, אחד משש המחוזות בצפון אירלנד. פיליפס הקים מזקקה בכפר הקטן בושמילס שבלב המחוז, וקרא לה על שם הכפר עצמו. פיליפ לא היה היחיד וגם לא הראשון שקיבל באותה השנה רישיון להפעיל מזקקה, אך המזקקה שלו היא היחידה ששרדה עד היום. הכפר הקטן בושמילס, שבו שוכנת המזקקה, קרוי על שם נהר ה Bush הזורם בסמוך אליו, אשר לגדותיו עומדות מספר טחנות רוח – Mills ומכאן השם. מזקקת בושמילס הצליחה לשרוד את התקופות הקשות, להתגבר על המכשולים ולהמשיך לייצר ויסקי איכותי וללא פשרות. אכן אחת מזקקת הוויסקי העתיקה ביותר בעולם. במזקקה מיוצר מאלט, פוט סטיל ויסקי, גריין ובלנדד.



▲ סינגל מאלט ממזקקת בושמילס, 21 שנה

◀ דודי הזיקוק במזקקת בושמילס. דודים קטנים יחסית למזקקות אירות אחרות



▼ מזקקת בושמילס מופיעה על שטרות הבנק של אירלנד – הוכחה לחשיבות הוויסקי בעיני האירים











JAMESON®

JOHN JAMESON & SON LIMITED JJ&S

IRISH WHISKEY



מזקקת מידלטון

המזקקה הגדולה באירלנד המייצרת בין השאר את המותגים: ג'יימסון, פאוורס, פאדי ומידלטון. הדודים הרבים השונים זה מזה בצורתם ובגודלם ומערכת הזיקוק הרציף, מאפשרים למזקקה לייצר סוגי ויסקי שונים ומגוונים. המזקקה שהוקמה בשנת 1975 ממוקמת בצמוד למזקקה ההיסטורית שפעלה כבר מ־1700. בשנת 1966 כאשר שלושת אחרוני יצרני הוויסקי האירי ששרדו את המשבר הגדול החליטו להתאחד, אחת מההחלטות החשובות היתה לסגור את המזקקות הקיימות ולהקים מזקקה אחת גדולה. וכך קמה מזקקת מידלטון החדשה בצמוד למזקקת מידלטון הישנה. מזקקת מידלטון היא המזקקה הגדולה באירלנד. במזקקת מידלטון מייצרים מאלט, פוט סטיל וגריין מה שמאפשר למזקקה להוציא גם ויסקי בלנדד. המזקקה הישנה שבצמוד לחדשה הפכה להיות מרכז מבקרים.



▲ מזקקת מידלטון המייצרת כמה מהמותגים האירים החשובים כיום בשוק, כשהמפורסם שבהם הוא המותג ג'יימסון

◀ הוויסקי מידלטון הוא ספינת הדגל של המזקקה. ויסקי נפלא. אירלנד במיטבה

מזקקת קילבייגן

מזקקת קילבייגן פועלת כבר משנת 1757. המזקקה ממוקמת בכפר הקטן בשם קילבייגן הממוקם מערבית לדבלין. בעקבות המשבר הגדול של תעשיית הוויסקי האירי בשנת 1953 הופסקה הפעילות במזקקה. לאורך השנים שבהם עמדה המזקקה סגורה ללא כל פעילות, המשיכו התושבים בכפר לשמור על המבנה מפני יזמי נדל"ן מקומיים משום שהאמינו שיום יבוא והמזקקה תשוב לפעול. תושבי הכפר הקפידו לשלם את כל המיסים והאגרות שנדרשו בכדי לשמור את רישיון המזקקה לאורך השנים שלא הייתה פעילה.

בשנת 1988 ג'ון טילינג, הבעלים של מזקקת קולי (Cooley), שהוקמה שנה קודם לכן, החליט לרכוש את המזקקה. בשנים הראשונות שימשה המזקקה למוזיאון והמחסנים שברשותה שימשו את מזקקת קולי. כעבור שנים, כשהביקוש למותגים אירים חדשים ומעניינים הלך וגדל גם כן, החליט ג'ון כי הגיע הזמן להפעיל שוב את המזקקה. לצורך כך רכש דוד זיקוק ישן שנבנה בשנת 1802 ויצא משימוש בסוף המאה ה־19.

ב־19 למרץ 2007, לאחר 54 שנים של שקט – החל דוד הזיקוק בן 180 שנה לעבוד שוב. רגע משמעותי ומרגש לכל חובבי הוויסקי האירי בכלל ולתושבי קילבייגן בפרט.

באפריל 2009 הוסיפו דוד זיקוק שני. מזקקת קילבייגן מאפשרת לנו, חובבי הוויסקי, ליהנות מוויסקי אירי בדיוק כמו שיוצר לפני מאות שנים.



קילבייגן סינגל גריין המיוצר במזקקת קולי



דוד הזיקוק העתיק שהושמש עבור מזקקת קילבייגן



טירקונל –סינגל מאלט אירי על שם סוס מירוץ אירי מפורסם. מותג המיוצר במזקקת קולי

מזקקת קולי

המזקקה הוקמה בשנת 1987 ע"י ג'ון טילינג, איש עסקים אירי אשר רכש מזקקה קיימת שייצרה אלכוהול מתפוחי אדמה לתעשייה הרפואית והפך אותה למזקקת ויסקי. מספר מותגי ויסקי שונים מיוצרים במזקקה – הבלנד קילנאגן ושני מותגי המאלט המשובחים טירקונל וקונמארה. המזקקה נמכרה בשנת 2012 לחברת Beam האמריקאית (בשנת 2014 נרכשה חברת Beam ע"י תאגיד האלכוהול היפני Suntory).

מזקקת טולומור דיו

טולומור היא עיירה קטנה במרכז אירלנד, 15,000 תושבים, 100 קילומטר מערבית לדבלין. מותג אירי ותיק שעד לא מזמן יוצר במזקקת מידלטון. בשנת 2014 אחרי 60 שנה החליטו לחזור לשורשים ולשחזר את המזקקה המקורית שהוקמה בשנת 1829 בעיירה טולומור. פרוייקט גדול בעלות של 35 מיליון יורו. מזקקה עם יכולת ייצור של 1.5 מיליון קרטונים בשנה. מטרת המיזם לעמוד בדרישה הרבה לטולומור דיו שהפך לוויסקי האירי השני הנמכר בעולם בשנים האחרונות. במזקקה ארבעה דודי זיקוק מנחושת.



▲ דודי הזיקוק הישנים של מזקקת טולומור דיו הממוקמים כיום במרכז המבקרים

TULLAMORE
·1829· DISTILLERY™ ·2014·

▼ מזקקת טולומור דיו החדשה




Fresh cream
30 ml (1.5 parts)
Irish whiskey
40 ml (2 parts)
Hot coffee
80 ml (4 parts)
Brown sugar
1 tsp.
IRISH
COFFEE
MUG

אייריש קופי

"רק אייריש קופי מספק בכוס אחת את כל ארבע קבוצות המזון החיוניות: אלכוהול, קפאין, סוכר ושומן".

קוקטייל הקפה הנמכר והמפורסם ביותר בעולם הוא ה"אייריש קופי". האייריש קופי נולד בימי מלחמת העולם השנייה. באחד מימי החורף של שנת 1942 המריא מטוס נוסעים מנמל התעופה פוינס (Foynes) שבמערב אירלנד לכיוון ניו־יורק. כעבור מספר שעות, כשמזג האוויר הפך לסוער, החליט הקברניט כי לא תתאפשר הגעה בטוחה לחופי ארצות־הברית וחזר לנמל פוינס. כעבור מספר שעות נחת המטוס, להמתנה ממושכת עד שהשמים יתבהרו ואפשר יהיה לחדש את הטיסה.

ג'ו שרידן, השף הראשי של נמל התעופה, ראה כי הנוסעים עייפים ותשושים והחליט להרגיע אותם בהגשת קפה חם. את הקפה הוא חיזק בוויסקי אירי, בתקווה שהתוספת תקל מעט על ההמתנה הארוכה. בנוסף לוויסקי, המתיק ג'ו את הקפה בסוכר והוסיף שמנת אירית מתוקה, אשר צפה על הקפה ויצרה אפקט ויזואלי מרשים בין צבעו השחור של הקפה לבין צבעה הלבן של השמנת. את המשקה הגיש הברמן בכוס זכוכית, כדי שאפשר יהיה לראות את הצבעים. כיוון שג'ו היה ידוע כברמן אשר שם לב לפרטים הקטנים, הוא החליט להגיש את המשקה ללא כפית, כך שהלקוחות ייאלצו לשתות את הקפה החם דרך השמנת הקרה מבלי לערבב את המשקה – עובדה שהעצימה את חוויית השתייה. וכך נולד הקפה האירי.

לאחר מספר שעות המריאו הנוסעים שוב, נחתו בניו־יורק והפיצו את שמו של הקפה האירי שהכין שרידן. בארצות־הברית כמו בארצות־הברית, עשתה לה השמועה כנפיים, והאייריש קופי הפך ללהיט. ומאז הכול היסטוריה.

כיצד להכין אייריש קופי:

מצרכים:
40 מ"ל ויסקי אירי
80 מ"ל קפה חם
30 מ"ל שמנת מתוקה (או חלב מוקצף)
1 כפית סוכר חום

אופן ההכנה:
מערבבים את הקפה עם הוויסקי והסוכר. מוזגים לתוך הכוס ושופכים מעל את השמנת או החלב כך שתיווצר שכבה לבנה בחלקה העליון של הכוס.


BUFFALO TRACE
DISTILLERY

ארצות הברית

במרס 1797, עם סיום כהונתו כנשיאה הראשון של ארצות־הברית, הקים ג'ורג' וושינגטון את אחת ממזקקות הוויסקי הגדולות בארצות־הברית. אהבתו הגדולה של אבי האומה האמריקאית לוויסקי מוכיחה מעל לכל צל של ספק כי גם לוויסקי האמריקאי מסורת אמיתית וארוכת שנים.

במשך יותר מ־300 שנה מייצרים ויסקי בארצות־הברית, אך רק בשנים האחרונות אפשר לומר כי הוויסקי האמריקאי מבסס את מעמדו כוויסקי מכובד ואיכותי. אף ששנים רבות נחשב הוויסקי האמריקאי לאח הצעיר והמרדן במשפחת הוויסקי, מדובר במשקה בעל שורשים עמוקים לא פחות מקרוביו האירופאים.

עם תחילת המאה ה־21, הגיע זמנו של הוויסקי האמריקאי. לא שבמהלך המאה הקודמת הוויסקי האמריקאי לא נמכר, אך עם סוף המאה ה־20 ותחילת המאה ה־21 זינקו מכירות הוויסקי האמריקאי. לאחר שנים של שליטה סקוטית מוחלטת בתעשיית הוויסקי, האמריקאים מצטרפים גם הם לחגיגה.

הוויסקי האמריקאי יהיה תמיד יוצא דופן בנוף הוויסקי העולמי. אנשי ויסקי רבים מסכימים עם החלוקה הגורסת כי אפשר לחלק את כל סוגי הוויסקי בעולם לשתי קבוצות עיקריות: האמריקאיים, וכל השאר.



▲ ווילד טורקי – מותג בורבון מוביל

◀ מזקקת באפלו טרייס מייצרת בורבון כבר למעלה ממאתיים שנה. מותג ויסקי עטור פרסים

▼ מייקרס מארק – כל בקבוק עובר טבילה ידנית בשעווה אדומה. ויסקי בעבודת יד





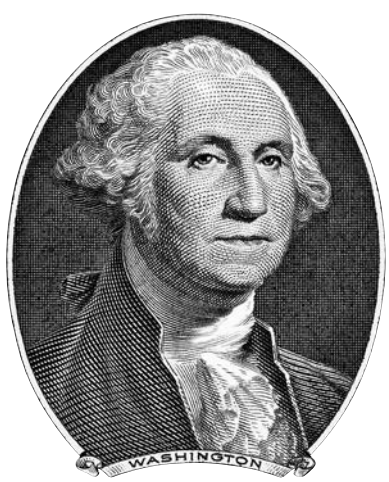
▲ מזקקת ג'ורג' וושינגטון – שוחזרה וחזרה לייצר ויסקי בשנת 2006

מדינה חדשה – ויסקי חדש

בארצות־הברית החלו לייצר ויסקי כבר במאה ה־17, עם הגעתם של מהגרים סקוטים ואירים לחופיה המזרחיים של אמריקה הצפונית. אותם מהגרים הביאו עמם את הידע והאהבה לוויסקי, אך התנאים באמריקה היו שונים מאלו שבארצות המוצא, מה שהפך את הוויסקי המיוצר באמריקה לשונה באופיו מהוויסקי שיוצר באירופה. עיקר ההבדל היה בחומרי הגלם.

הדגן הפופולרי שהיה זמין ונגיש באותם הימים במזרח ארצות־הברית, היה שיפון, ואכן הוויסקי האמריקאי הראשון שיוצר היה עשוי בעיקר משיפון. עם הכרזת עצמאותה של ארצות־הברית ב־4 ביולי 1776, החלה תנועה מאסיבית של מתיישבים מערבה. בתחילת דרכה הייתה ארצות־הברית מרוכזת כולה במזרח היבשת, ותהליך ההתפשטות מערבה החל לתפוס תאוצה רק בתחילת המאה ה־19. התנועה מערבה הייתה קשה ביותר בעיקר בגלל הטופוגרפיה והתעבורה (הרי האפלצ'ים הפראיים שהפרידו בין מזרח למערב), ואכן המתיישבים היו בעיקר סקוטים ואירים קשוחים שהצליחו לשרוד את המסע.

▼ ג'ורג' וושינגטון – נשיא ויצרן ויסקי



עם הגעתם של המתיישבים לדרום מרכז אמריקה, החלו מיד במלאכת ייצור הוויסקי. באותם אזורים, הדגן העיקרי שהיה בשימוש היה תירס. שלא כמו שעורה, התירס הוא דגן קשוח, אשר מסוגל לגדול בתנאים קשים וללא טיפול צמוד כמו השעורה המפונקת. וכך, התירס, שהיה בבסיס המזון והתפריט של המתיישבים באותם הימים, הפך להיות גם הבסיס לייצור הוויסקי. כל חוואי שגידל תירס היה גם יצרן ויסקי. הרבה יותר נוח כלכלית וטכנית לשמור ויסקי מאשר לשמור תירס. חקלאים רבים שנותרו בידם עודפי תירס, העדיפו להפוך אותו לוויסקי מאשר להשאיר אותו להירקב או להיאכל על ידי מכרסמים.
הוויסקי היה כה נפוץ עד שהפך להיות הכסף של אותם הימים והוערך כמוצר אשר אינו מתקלקל, קל לאכסון, קל להובלה וללא ספק תורם למצב הרוח.

וכך, לאט־לאט החל הוויסקי האמריקאי להתעצב ולהתבסס, והפך ממוצר משלים של מגדלי התירס למוצר מוכר ואהוב, המגלגל כיום מיליארדי דולרים. עד היום רוב רובה של תעשיית הוויסקי בארצות־הברית מרוכזת באותן מדינות שאליהן הגיעו המתיישבים הראשונים.

מרד הוויסקי הגדול באביב 1791 קבע שר האוצר אלכסנדר המילטון מסים חדשים לוויסקי. המס החדש אמור היה לייצר כ־21 מיליון דולר שיעזרו למדינה החדשה. המס חושב לפי פוטנציאל הייצור, ולא לפי הייצור בפועל. כאשר הגיעו אנשי המכס למערב ארצות־הברית, שם הייתה מרוכזת עיקר תעשיית הוויסקי, הם נתקלו בסקוטים ובאירים קשוחים, שלא הסכימו לשלם את המס. מדובר היה באזורים רחוקים וקשים. ג'ורג' וושינגטון הבין כי זהו מבחן רציני מאוד של המדינה החדשה, ושלח 13 אלף חיילים לטפל במרד. הוא הצליח במשימה. זאת הייתה הפעם היחידה בתולדות ארצות־הברית שהצבא טיפל במרד אזרחי. ב־1803 הקלו השלטונות את דרישות המס, וכך לאט לאט הוסדרה תעשיית הוויסקי בארה"ב.

▼ הדסון –מזקקת בוטיק אמריקאית



▼ ג'ים בים – הבורבון הנמכר בעולם





חומר הגלם העיקרי בייצור בורבון הוא התירס



בורבון חייב להתיישן בחביות חדשות. בראון פורמן קופראג' – אחד מפעלי החביות הגדול בעולם. למעלה מאלפיים חביות ביום



שריפת החביות החדשות

בורבון

בורבון הוא ויסקי אמריקאי, אך לא כל ויסקי אמריקאי הוא בורבון. בארצות־הברית מיוצרים סוגים שונים של ויסקי, חלקם מוכרים יותר כמו הבורבון, וחלקם מוכרים פחות כמו, לדוגמה, ויסקי שיפון או ויסקי תירס. כיום גם ניתן למצוא ויסקי אמריקאי העונה להגדרה של סינגל מאלט. ההגדרה הכוללת לוויסקי בארצות־הברית אומרת כי ויסקי הוא תזקיק אלכוהולי המיוצר מדגנים, בעל טעם, ארומה ואופי של ויסקי, ומבוקבק בלא פחות מ־40 אחוז אלכוהול. הגדרה כללית ביותר, אך מחייבת את כל סוגי הוויסקי המיוצרים בארצות־הברית. מבין מִגוון סוגי הוויסקי האמריקאי, הוויסקי המפורסם, הידוע והנמכר ביותר הוא אכן הבורבון.

החוק האמריקאי מגדיר בורבון כתזקיק אלכוהולי המיוצר בכל מקום בארצות־הברית, אשר בשלב הזיקוק לא עבר 80 אחוז אלכוהול, עשוי מתערובת דגנים המכילה לפחות 51 אחוז תירס (רוב החברות כיום משתמשות בין 70 אחוז ל־80 אחוז תירס והשאר שעורה ושיפון). התזקיק צריך להתיישן בחביות עץ אלון חדשות וחרוכות (שרופות מבפנים) ומיושן מינימום של שנתיים (רק אם מצוין על הבקבוק "סטרייט בורבון" אזי החוק קובע מינימום יישון של שנתיים, אחרת אין תקופת מינימום של יישון).

מדוע חביות חרוכות?

חביות העץ שִמשו כלי אחסון פופולרי, ולא רק לוויסקי. מוצרי מזון רבים אוכסנו בחביות, ושוק חביות העץ המשומשות פרח. יצרני ויסקי רבים קנו חביות משומשות לאחסון הוויסקי. בכדי לנטרל את ההשפעה של מה שאוחסן בחבית לפני שהוויסקי הוכנס אליה (כמו למשל דגים, או כל מוצר אחר), נהגו לשרוף את החבית מבפנים. כך החלה למעשה המסורת של שריפת פנים החביות. יצרני הוויסקי גילו גם כי בנוסף לנטרול טעמים וריחות לא רצויים, שריפת החביות פותחת את העץ ומוציאה מהעץ טעמים התורמים ומוסיפים לאופיו המתוק של הוויסקי האמריקאי – בעיקר וניל.



בנוסף לבורבון, ניתן למצוא כיום יותר מותגים של רַיי ויסקי – ויסקי העשוי משיפון. זהו ויסקי מושלם לקוקטילים. בולט הוא מותג בורבון אמריקאי ותיק שלאחרונה השיק מותג ויסקי ריי

מדוע חביות חדשות?
כאשר צמחה תעשיית הוויסקי האמריקאי והביקוש לוויסקי גדל, נאלצו יצרני הוויסקי להזמין חביות חדשות, כיוון שקשה היה להשיג חביות משומשות. וכך, בפעם הראשונה, החלו להשתמש בחביות חדשות לחלוטין כדי ליישן ויסקי. השימוש בחביות חדשות פתח עידן חדש. יצרני הוויסקי גילו, לשמחתם, כי לחביות החדשות השפעה מצוינת על איכות הוויסקי, וכך החל הנוהג שנשמר בקנאות עד היום. יישון ויסקי בחבית חדשה ללא ספק שונה לחלוטין מחבית משומשת. לחביות חדשות יש השפעה רבה ודומיננטיות על הוויסקי, ולכן גם אין צורך ליישן את הוויסקי האמריקאי שנים רבות כמו, לדוגמה, את הוויסקי הסקוטי. אם נשאיר ויסקי בחבית חדשה שנים רבות, טעמי העץ החדש ישתלטו על הוויסקי ואי־אפשר יהיה לשתות אותו. לכן רוב סוגי הוויסקי האמריקאיים המוּכָּרים מיושנים בין ארבע לשמונה שנים. לעומת זאת, הסקוטים והאירים, המשתמשים בחביות משומשות ו"עייפות", יכולים להשאיר את הוויסקי להתיישן בחביות שנים רבות יותר.

הקשר הסקוטי – יצרני הבורבון בארצות־הברית מחויבים ליישן את הוויסקי שלהם בחביות חדשות בלבד. לאחר שימוש אחד אי אפשר להשתמש בהן שוב. כל החביות שבהן יושן ויסקי אמריקאי נשלחות לסקוטלנד ולאירלנד לשימוש חוזר, ואכן רוב החביות שמשתמשים בהן בסקוטלנד ובאירלנד הן חביות שבהן יושן ויסקי אמריקאי קודם לכן.

בורבון

השם "בורבון" הוא למעשה שם צרפתי. במלחמת העצמאות של ארצות־הברית עזרו הצרפתים למתיישבים החדשים להשתחרר ממרותה של האימפריה הבריטית, ששלטה באמריקה. תמיכה זו של הצרפתים קרבה בינם לבין האמריקאים החדשים, וכדי להביע את תודתם, החליטו תושבי מדינת קנטאקי, שהייתה מחולקת אז למספר מחוזות קטנים, לקרוא לאחד המחוזות על שם בית המלוכה הצרפתי (בשנת 1785) – בורבון. אמנם הוויסקי יוצר באותם ימים במחוזות נוספים במדינת קנטאקי, אך מחוז בורבון היה ידוע במספר המזקקות הרב שבו, כמו גם באיכותו של הוויסקי המגיע ממנו. וכך, עם השנים השתרש השם והפך להיות שמו של הוויסקי האמריקאי הנפוץ ביותר.

מחסן חביות במזקקת באפלו טרייס



זיקוק



▲ וודפורד ריזרב

רוב המזקקות המסחריות המייצרות בורבון מזקקות את הוויסקי שלהן בשיטת הזיקוק הרציף. שיטה המאפשרת ייצור כמויות גדולות של תזקיק. יוצאת דופן היא מזקקת וודפורד ריזרב. מזקקה, מהיפות בארה"ב, משתמשת בדודי זיקוק מנחושת. הדודים יובאו מסקוטלנד ומזכירים את דודי הזיקוק במזקקות המאלט הסקוטיות. במזקקה שלושה דודים.
המזקקה הושקה בשנת 1996 באתר שבו זוקק ויסקי כבר משנת 1797. מדובר בוויסקי בעבודת יד – מהמיוחדים בארה"ב. זהו הוויסקי הרשמי המלווה את הקטנטאקי דרבי – אחד ממרוצי הסוסים המפורסמים והיוקרתיים בעולם.

וודפורד ריזרב מזוהה גם עם אחד הקוקטיילים הקלאסיים – מינט ג'וליפ: בורבון, מי סוכר, נענע והרבה קרח כתוש. מושלם לקיץ.

▼ דודי זיקוק במזקקת וודפורד ריזרב. בדיוק כמו בסקוטלנד

◀ אחד מעמודי הזיקוק הרציף במזקקת ג'ק דניאלס




STILL
No·5
61,714.3 wg
CAUTION
HOT AREA

ויסקי טנסי

כיוון שג׳ק דניאלס הוא הוויסקי האמריקאי הידוע ביותר, וכיוון שבורבון הוא הקטגוריה המפורסמת והנמכרת ביותר בקרב סוגי הוויסקים האמריקאים, רבים נוטים לחשוב, כי ג׳ק דניאלס הוא בורבון. אך הוויסקי האמריקאי הנמכר ביותר בעולם למעשה אינו בורבון. ג׳ק דניאלס עונה להגדרה של "ויסקי טנסי". אמנם הגדרה זו אינה מוגנת בחוק האמריקאי, אך בפועל היא מוכרת על ידי כל הגורמים בתעשייה. אז מה הוא "ויסקי טנסי", מה מייחד ומבדיל אותו מהבורבון?

ראשית, מדובר בוויסקי החייב להיות מיוצר במדינת טנסי – מדינה בדרום ארצות־הברית, מולדתם של אלוויס פרסלי, דולי פרטון ועוד רבים וטובים אחרים. במדינת טנסי אפשר למצוא כיום מספר מזקקות – שהידועות והמוכרות הן ג׳ק דניאלס וג׳ורג דיקל.

למעשה, ויסקי טנסי הוא בורבון לכל דבר ועניין. הוא עשוי מתירס ומיושן בחביות עץ חדשות וחרוכות. אך הוא עובר שלב נוסף, שאף בורבון אינו עובר. שלב זה הופך אותו מבורבון רגיל לוויסקי טנסי, והוא – סינון דרך פחם. בתום תהליך הזיקוק, לפני שהתזקיק הצעיר נכנס לחביות לשלב היישון, הוא עובר סינון אטי שאורך מספר ימים, דרך מכלים גדולים ומלאים פחם העשוי מעץ מייפל. סינון זה מעניק לוויסקי עדינות ורכות, ומוציא מהתזקיק רעלנים לא רצויים. מדובר בתהליך יקר וארוך, שכמובן משפיע על אופיו הסופי של הוויסקי.





משפחת ג׳ק דניאל מהמותג המוכר והידוע 'מספר 7' דרך ג׳נטלמן ג׳ק העובר סינון כפול, ג׳ק דבש וג׳ק סינגל בארל



▲ ג׳ק דניאלס – האיש והאגדה

◀ מרכז המבקרים של מזקקת ג׳ק דניאל בלינצבורג טנסי

▼ מכלים מלאים בפחם דרכם מסונן הוויסקי של ג׳ק דניאלס

▼ ג׳ף ארנט המאסטר דיסטילר של מזקקת ג׳ק דניאלס









GEORGE
Dickel
TENNESSEE WHISKY
• CASCADE HOLLOW •
TULLAHOMA - TENNESSEE

ג'ורג' דיקל

מזקקת ג'ורג' דיקל נוסדה בשנת 1870 ומאז ועד היום מייצרת ויסקי טנסי משובח. ג'ורג' דיקל נולד בשנת 1826, 50 שנה אחרי הכרזת העצמאות של אמריקה. בשנת 1870 הקים את המזקקה. כיוון שמבחינתו איכות הוויסקי לא נפל מהוויסקי הסקוטי החליט ג'ורג' להשמיט את ה־E ולאיית את הוויסקי שלו כמו הסקוטים. בתקופת היובש נסגרה המזקקה ונפתחה שוב בשנת 1958. מזקקת ג'ורג' דיקל היא מזקקה קטנה יחסית שמצליחה עדיין למנוע כניסה של מחשבים – ויסקי כמו פעם.

▼ מזקקת ג'ורג' דיקל – הנציגה החשובה הנוספת של ויסקי טנסי



תקופת היובש

ביום שבת 16 בינואר 1920 בשעה 12:01, נכנס לתוקפו התיקון ה־18 לחוקת ארצות־הברית, אשר אסר על ייצור, מכירה ושינוע של אלכוהול. תיקון זה היה שיאו של תהליך שהחל כמה עשרות שנים קודם לכן, על ידי תנועה שנקראה The Temperance Movement (תנועת האיפוק). תנועה זו החלה עם קבוצת נשים (שרבים רואים בהן את תחילתו של הפמיניזם), אשר קצה נפשן בהשפעות השליליות של האלכוהול על החברה בכלל ועל משפחותיהן בפרט. סוף המאה ה־19 ותחילת המאה ה־20 עמדו בסימן של בלאגן אורבני והתפוררות התא המשפחתי, אשר נבעו בעיקר משימוש נרחב ומוגזם באלכוהול. אלכוהול בעיני רבים סימן את כל הרוע שבעולם, ותנועת האיפוק עשתה כל שביכולתה כדי להוציא את האלכוהול אל מחוץ לחוק.

עם כניסתו של התיקון ה־18 לתוקפו, החלה תקופת היובש בה האלכוהול יצא אל מחוץ לחוק. השילוב של מוצר לא חוקי יחד עם ביקוש רב אפשר לפורעי החוק לעשות הרבה כסף, ולשוק השחור, הלא־חוקי, לפרוח. ואכן, העולם התחתון פרח באותם הימים. שמות גדולים ומפורסמים של מאפיונרים כמו אל קאפון ולנסקי עשו את הונם הגדול וקיבלו את הפרסום הרב בזכות תקופת היובש. שתי דרכים עמדו בפני אותם עבריינים לשים את ידם על כמויות ויסקי גדולות למכירה בשוק השחור. הראשונה הייתה קנייה של ויסקי או אלכוהול שיוצר במזקקות לא־חוקיות שהיו פזורות ברחבי ארצות־הברית. ויסקי זה כונה "מונשיין" (Moonshine), כיוון שעיקר פעילותם של המזקקות הלא־חוקיות התקיים בלילה, לאור הירח, בהיחבא מהרשויות. אולם אותן מזקקות לא־חוקיות ייצרו מוצרים באיכות ירודה מאוד ובכמות מוגבלת. בשנת 1925 מתו 4,154 אמריקאים משתיית ויסקי לא־חוקי. האפשרות השנייה הייתה להבריח ויסקי או אלכוהול מקנדה אל תוך ארצות־הברית – פתרון נהדר עבור המבריחים, כיוון שכאן מדובר היה במוצר איכותי ובכמויות בלתי־מוגבלות.



Woman's Holy War 1874 ▲

להזכירכם, בקנדה של אותם הימים לא היה "יובש", וייצור הוויסקי היה חוקי לחלוטין. יתרה מזאת, הגבול שבין קנדה לארצות־הברית הוא גבול נוח וידידותי למבריחים, גם בזכות אורכו הרב, המונע בקרה צמודה בכל נקודה ונקודה, וגם בזכות מרכזי אוכלוסייה רבים משני צדי הגבול, המאפשרים פיזור מהיר ויעיל של הסחורה.

בסוף שנות העשרים, יחד עם השפל הגדול והתחזקות הפשע המאורגן העם רצה שינוי. התקווה הייתה כי מסחר חוקי באלכוהול יביא מקומות עבודה רבים ויצמצם את הפשע המאורגן. הנשיא רוזוולט נבחר עם סדר יום של ביטול היובש, ואכן ב־1933 סיים את תקופת היובש באופן רשמי. התיקון ה־18 הוחלף בתיקון ה־21. לכל אורך ההיסטוריה של ארצות־הברית, מעולם לא בוטל שום תיקון לחוקה, למעט התיקון ה־18. מה שבעיני רבים הפך את תקופת היובש ל"ניסוי שכשל".



▲ סוכנים פדראלים שופכים ויסקי לא חוקי לביוב, 1921



מחסני יישון במזקקת ימזאקי





יפן

לאט ובטוח כובש הוויסקי היפני את מעמדו המכובד בעולם הוויסקי. ולמרות שרוב חובבי הוויסקי מעדיפים עדיין לנסוע במכונית יפנית ולשתות ויסקי סקוטי, המגמה ברורה. יש הטוענים כי בדיוק כמו המהפכה שעשו היפנים בתעשיות הרכב והאלקטרוניקה, תעשיית הוויסקי היא הבאה בתור.

העולם החדש של הוויסקי

בעולם היין, החלוקה בין "העולם הישן" לבין "העולם החדש" מפרידה בין אותן מדינות אשר ייצור היין בהן הנו חלק מהיסטוריה ארוכת שנים (צרפת וספרד למשל), לבין אותן מדינות בהן ייצור היין החל רק בעשורים האחרונים (אוסטרליה, ארצות הברית וישראל). יינות העולם החדש הנם איכותיים ומשובחים ואינם נופלים ברמתם ובאיכותם מיינות העולם הישן. אם לפני שלושים שנה היה נכתב כי דרום אפריקה, צ'ילה או ישראל תהיינה יצרניות של יין משובח, אין ספק כי רבים היו מרימים גבה. אין שום סיבה כי אותו תהליך שהתרחש בעולם היין, לא יתרחש גם בעולם הוויסקי. ואכן בשנים האחרונות יותר ויותר מדינות חדשות מצטרפות לסקוטלנד, אירלנד, ארה"ב וקנדה – ארבע המדינות של העולם הישן והקלאסי של הוויסקי. עד לפני מספר עשורים, ארבע מדינות אלו היו יצרניות הוויסקי היחידות, אך כיום הצטרפו לרשימה המצומצמת הזאת עוד מדינות המייצרות ויסקי איכותי ומשובח. המדינה הראשונה שהובילה את עולם הוויסקי החדש ופרצה את המחסום היא יפן – שהעבירה לעולם את המסר כי אפשר לייצר ויסקי משובח בכל מקום על פני כדור הארץ.



יואיצ'י 10 – הסינגל מאלט הראשון שזכה בהכרה בינלאומית

מחסני יישון במזקקת מיאגיקיו



מאוסקה לגלזגו

סיפורו של הוויסקי היפני מתחיל בסוף שנת 1918, כאשר בחור צעיר בשם מסטקה טקצורו (Masataka Taketsuru) מגיע לעיר גלזגו שבמערב סקוטלנד היישר מיפן הרחוקה. טקצורו, צעיר בן 25, נשלח מאוסקה על ידי מעסיקו, יצרן אלכוהול (סאקי) גדול ביפן, על מנת ללמוד את רזי ייצור הוויסקי הסקוטי. אלכוהול היה אמנם מצרך מבוקש וידוע ביפן של אותם הימים, אך ויסקי היה משקה זר ולא מוכר ליפנים. מעסיקיו של טקצורו השכילו כבר בתחילת המאה ה־20 להבין כי הוויסקי הוא מוצר אשר שווה להשקיע בו זמן, ממון ומחשבה רבה. לצורך כך נשלח טקצורו אל סקוטלנד הרחוקה – מולדת הוויסקי – כדי ללמוד על המשקה.

תחנתו הראשונה הייתה אלגין – עיירה סקוטית קטנה בצפון סקוטלנד. ביומנו מתאר טקצורו את ההגעה לאלגין כחוויה מיוחדת במינה, וזאת בהתחשב בעובדה כי מדובר בבחור שגדל בעיר גדולה כאוסקה. לאחר שניסה מספר מזקקות ללא הצלחה, התקבל טקצורו לעבודה במזקקת "לונגמורן", שהסכימה להעסיקו כשוליה. במהלך שהותו במזקקה החל ללמוד את נושא ייצור הוויסקי הסקוטי תוך שימת לב ודגש לפרטים הקטנים ביותר – כמיטב המסורת היפנית. במהלך שהותו במזקקה הבין טקצורו לראשונה כי ייצור ויסקי הוא תהליך מורכב ומסובך.

לאחר תקופה במזקקה חזר טקצורו לגלזגו, שם נרשם לאוניברסיטה המקומית בכדי להמשיך את לימודיו בעולם הוויסקי ברמה אקדמית עם דגש על לימודי הכימיה. בזמן לימודיו, פגש טקצורו במסדרונות האוניברסיטה את האחת שרק אהבתו אליה גברה על אהבתו לוויסקי – ריטה קיואן (Rita Cowam) הסקוטית. השניים נישאו בגלזגו. חתונתם יצרה מהומה לא קטנה גם מצד משפחת הכלה אשר התנגדה למהלך, וגם מצד משפחתו ומעסיקו של טקצורו, אשר שלחו נציג שינסה לבטל את החתונה. אהבתם של קיואנס וטקצורו הייתה גדולה, ודבר לא שינה את החלטתם. לקראת סוף 1920 החל הזוג הצעיר את מסעו חזרה ליפן.



סדרה של שלושה מאלטים יפנים. תווית אדומה – ויסקי רך ומאוזן. תווית לבנה – מאלט מעושן ותווית שחורה שילוב של התווית האדומה והלבנה





טקצורו בחלוק לבן במזקקת לונגמורן לצד מנהל המזקקה.
טקצורו ואשתו הסקוטית ריטה קוואן

העולם החדש של הוויסקי

כבר מאמצע המאה ה־19 התעניינו היפנים במשקאות המערב. הפופולריות של החיקויים והתחליפים למשקאות כמו ויסקי וג׳ין הלכה וגברה. החיקויים היו פשוטים וזולים ולא דרשו כל מיומנות או ידע מיוחד לייצרם. עם חזרתו ליפן החל טקצורו לעבוד כמהנדס ראשי בחברה שהתמחתה בייצור אותם חיקויים אלכוהוליים. מובן שטקצורו, שבילה שנתיים בסקוטלנד, היה מתוסכל מאוד למצוא עצמו מייצר תחליפים זולים ומהירים לוויסקי. הוא הבין כי אם ברצונו להגשים את חלום ייצור הוויסקי היפני, עליו לעזוב את עבודתו. וכך עשה.
חודשים ספורים לאחר התפטרותו קיבל טקצורו הצעה מעניינת. באביב 1923, אדון טורי (Shinjiro Torii), שהיה הבעלים של יצרנית אלכוהול גדולה (לימים סנטורי), הציע לטקצורו להצטרף לחברה. החברה של טורי נוסדה בשנת 1899, ובשנת 1923 הייתה גדולה ומבוססת דיה על מנת להתחיל בפרויקט ראשון מסוגו, יקר ומורכב, של ייצור ויסקי ״אמיתי״ ביפן. השאלה הראשונה שעמדה על הפרק הייתה היכן למקם את המזקקה. הוחלט על כפר קטן, ימזאקי (Yamazaki), הממוקם מחוץ לקיוטו על הדרך לאוסקה. האזור היה ידוע באיכות מי הנחלים שזרמו בסביבתו. באחד באוקטובר 1923 נרכשה הקרקע, ובניית מזקקת הוויסקי הראשונה ביפן יצאה לדרך – ימזאקי שמה.
טקצורו החל ליישם את כל אשר למד במהלך שהותו בסקוטלנד, כולל תכנון מפורט של המזקקה. למעט מספר קטן של חלקים שיובאו מסקוטלנד, כל המזקקה יוצרה ביפן, כולל דודי הזיקוק שיוצרו בידי בעלי מלאכה באוסקה.
ב־1 באפריל 1929 הושק הוויסקי (האמיתי) היפני הראשון, שנקרא White Label. הפרסומת שליוותה את ההשקה הייתה:

Wake up! The time has gone when you have to appreciate imported goods.
Now, for the first time, superb domestic whiskies are available in Japan.

המפץ הגדול – שנת 1976 הייתה השנה שבה הבינו חובבי היין כי יש עולם יין חדש ומשובח. בטעימת יינות עיוורת שנערכה באותה השנה בפריז עם מיטב עיתונאי היין של אותם הימים ולהפתעת כולם – הזוכה הגדול היה יין אמריקאי. ארבעים שנה חלפו מאז, והעולם החדש בתעשיית היין הוא חלק בלתי נפרד מחיינו. בעולם הוויסקי שנת המהפך ותחילת עידן עולם הוויסקי החדש היא שנת 2001. השנה שבה זכה ויסקי יפני בפעם הראשונה בתחרות ויסקי בין לאומית חשובה. זו הייתה הפעם הראשונה שחובבי הוויסקי נחשפו לוויסקי שאינו סקוטי, אמריקאי, אירי או קנדי. הוויסקי היה יואיצ׳י 10 של חברת ניקה.

דרך חדשה

בשנת 1934, כאשר היה בשנות הארבעים לחייו, החליט טקצורו לצאת לדרך חדשה ועצמאית והקים חברה חדשה שלימים שינתה את שמה ל"ניקה" (Nikka). הוויסקי הראשון של "ניקה" ממזקקת יואיצ'י (Yoichi) הממוקמת באי הצפוני של יפן, יצא לשוק בשנת 1940, ממש לפני מלחמת העולם השנייה. הוויסקי היה איכותי ביותר ויוצר ללא פשרות – בדיוק כפי שרצה טקצורו.

בשנת 1979 הלך טקצורו לעולמו. טקצורו נחשב ל"אבא" של הוויסקי היפני, אך יתרה מזאת, הוא גם היה הראשון שסלל את הדרך לעולם החדש של הוויסקי שהראה כי אפשר לייצר ויסקי משובח לא רק בסקוטלנד, אלא גם במדינות נוספות גם אם אין לך מסורת של מאות שנים. טקצורו הוכיח שאם יש רצון, אהבה, ידע וממון אפשר לייצר ויסקי משובח כמעט בכל מקום בעולם.



▲ ניקה בלנדד 40 שנה, סדרה מיוחדת של 700 בקבוקים

▼ חורף במזקקת מיאגיקיו




מסטקה טקצורו

מיזוארי (Mizuwari) – מיזוארי בתרגום חופשי הוא ויסקי עם מים – הרבה מים. הדרך הפופולארית ביפן להינות מוויסקי. כוס גבוהה (הַייבול), מלאה בקרח עד הסוף, מנה של ויסקי יפני, ותוספת מים עד לשפת הכוס. או בקיצור: ויסקי עם קרח ומים בכוס גבוהה.
על פניו, מדובר בדרך מוזרה לשתות ויסקי, אך אם מתגברים על ההתנגדות הראשונה, מבינים כי היפנים בהחלט יודעים מה הם עושים. השילוב שבין ויסקי למים מוכר וידוע לכל חובבי הוויסקי, אך היפנים לקחו את העניין צעד אחד קדימה ופשוט הוסיפו הרבה מים. בטעימה ראשונה אכן חוויה שונה ולא מוכרת, אך עם מעט פתיחות ואמונה אפשר בהחלט להתחבר למשקה ולחוות את הוויסקי מכיוון שונה ומרענן.

השחקנים

בתעשיית הוויסקי היפני כיום שני השחקנים חשובים – סנטורי וניקה. שתי חברות הוויסקי הגדולות ביפן.

SUNTORY

תאגיד האלכוהול הגדול ביפן הוקם בשנת 1899 ובבעלותו בין השאר שתי מזקקות ויסקי חשובות:
ימזאקי – נוסדה בשנת 1923 באיזור אוסקה. מזקקת הוויסקי הראשונה ביפן.
האקושו – נוסדה בשנת 1973 וממוקמת בגובה של 700 מטר מעל לפני הים באַלפים היפנים.

NIKKA WHISKY

חברת הוויסקי השניה בגודלה ביפן. חברה הוקמה בשנת 1934 וכיום נמצאת בבעלות תאגיד האלכוהול היפני אסאהי. לניקה שתי מזקקות ויסקי.
יואיצי – שהוקמה בשנת 1934 על חוף הים של האי הצפוני הוקאידו.
מיאגיקיו – הוקמה בשנת 1969 באזור סנדאי.



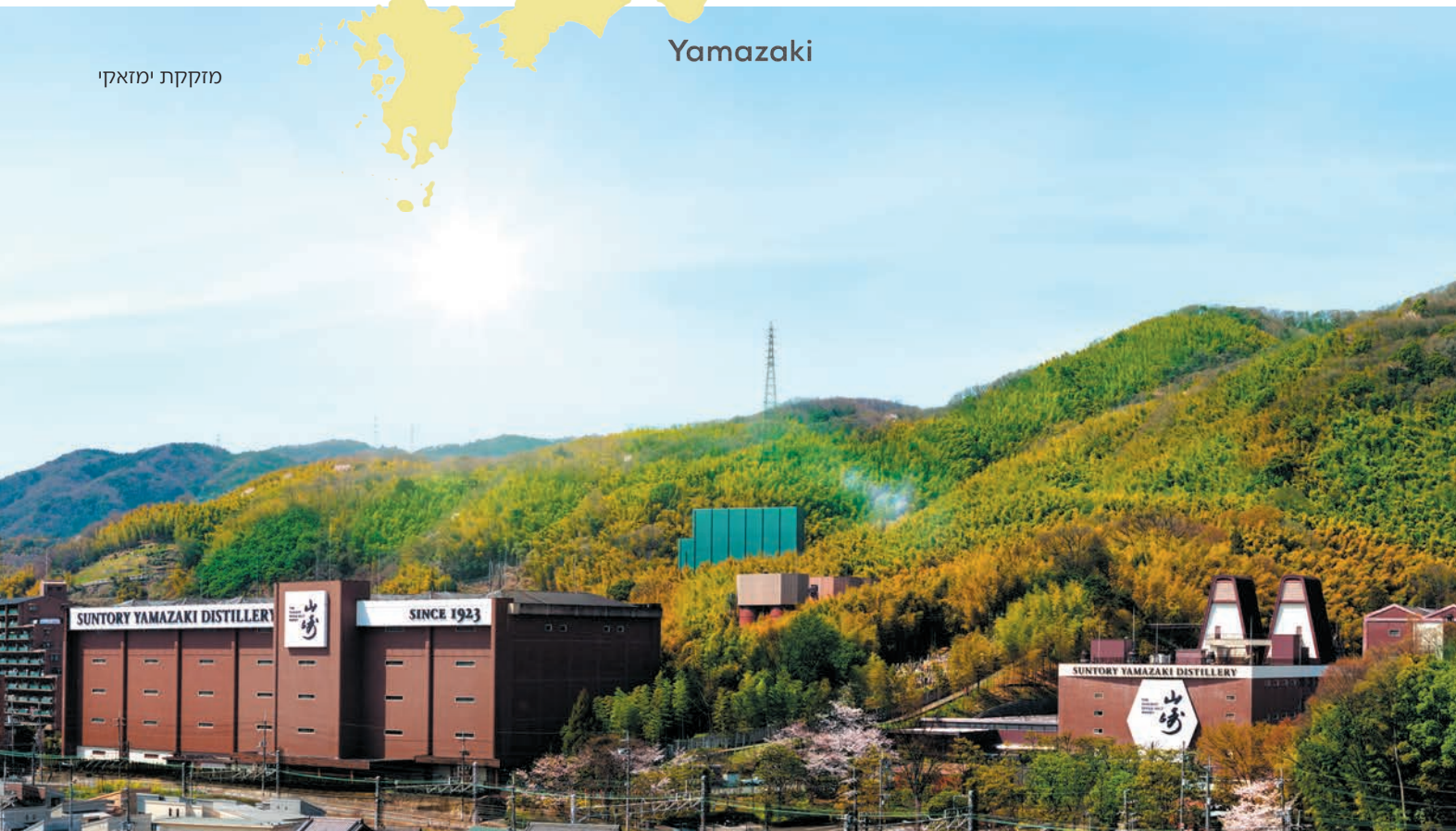
צורת ההגשה – מיזוארי



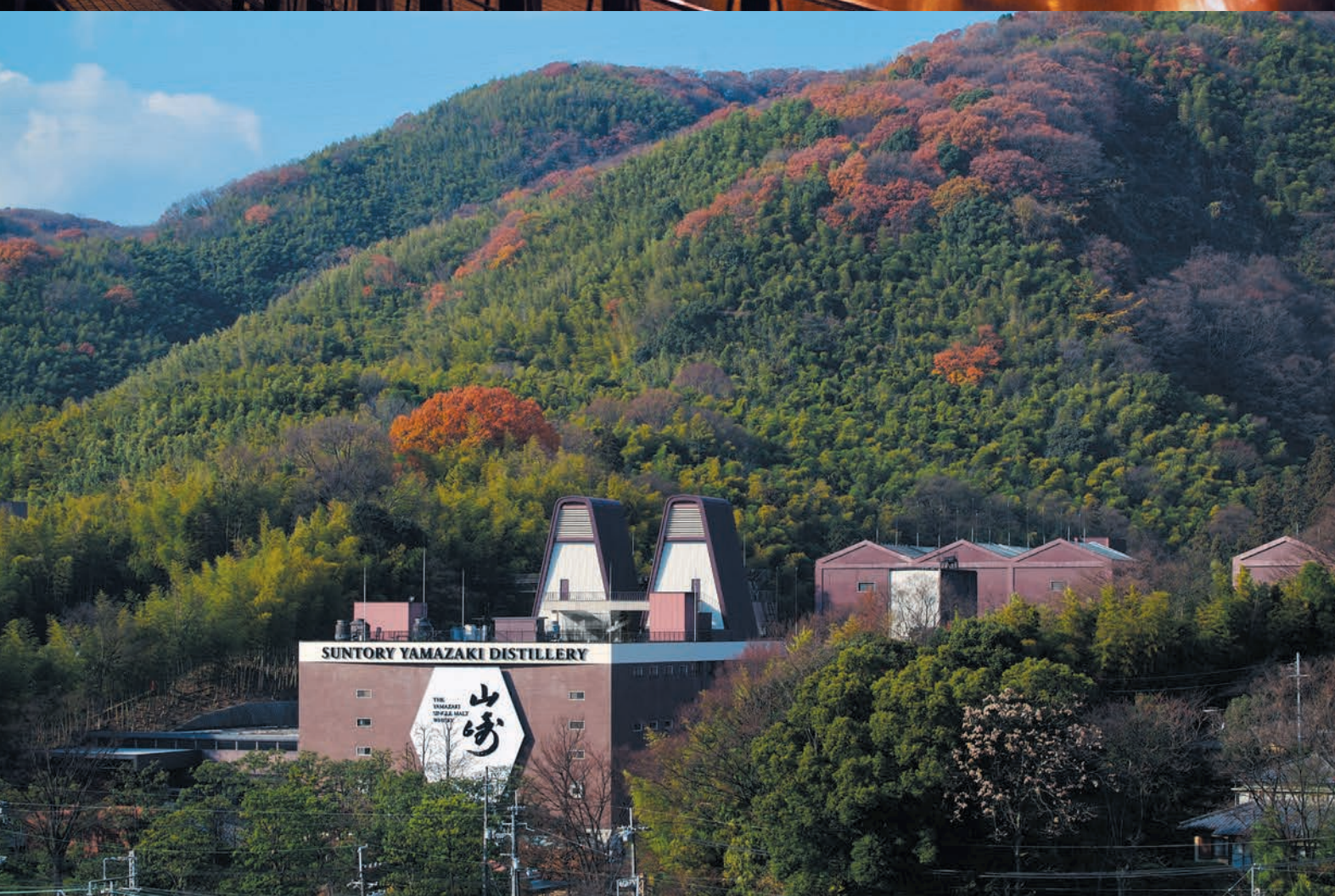
Japanese Distilleries



מזקקת ימזאקי




T STILL


SUNTORY YAMAZAKI DISTILLERY
山崎

מזקקת ימזאקי

מזקקת המאלט הראשונה ביפן שהוקמה בשנת 1923 על ידי שינג׳ירו טורי, אחד מאבות הוויסקי היפני. המזקקה ממוקמת ליד אחד ממקורות המים המיוחדים והצלולים ביפן ששימש גם לאורך השנים כמוקד עלייה לרגל לחובבי התה היפני. מאסטר התה היפני Sen no Rikyu, הקים באיזור בית מיוחד לשתיית תה. המאסטר שהיה נזיר, משורר ואמן תה ידוע עיצב מחדש את טקס התה היפני. ריקיו יצר טקס תה צנוע ופשוט ובו שילב פילוסופיה ואסתטיקה ואף עיצב את כלי הכנת והגשת התה. מבחינתו המים באזור היו המושלמים והטובים ביותר ביפן.

המזקקה ממוקמת ליד נהר Yodogawa הידוע באיכות המים שלו (מים עם הרכב מינרלי כמו גלנמורנג׳י).

איכות המים נבדקת בקפידה מידי יום. למזקקה 12 דודי זיקוק מרשימים ושונים זה מזה בכדי לייצר ויסקים בעלי אופי שונה.



▲ ימזאקי 25 שנה

◀ דודי הזיקוק השונים במזקקת ימזאקי

◀▼ מזקקת ימזאקי

▼ מכל הבישול במזקקת ימזאקי

▼ מכלי התסיסה במזקקת ימזאקי










SUNTORY
HAKUSHU
DISTILLERY
白州





מזקקת האקושו

המזקקה השנייה של סנטורי. המזקקה הוקמה בשנת 1973 כמענה לביקוש הרב לוויסקי שהיה באותם הימים בשוק היפני. המזקקה ממוקמת ביער קַי (Kai) לרגלי מה שמכונה האלפים היפניים. מים הרכים משמשים את המזקקה לייצור הוויסקי.
במזקקה 12 דודי זיקוק שונים זה מזה המאפשרים לייצר מגוון של ויסקים. בשנת 2013, יחד עם חגיגות 40 שנה למזקקה, הותקנה במזקקה מערכת זיקוק רציף המאפשרת ייצור ויסקי גריין.
המזקקה ממוקמת ביער ובו 6000 זנים שונים של צמחייה בגובה 700 מטר מעל פני הים – זוהי המזקקה הגבוה בעולם (כפליים מהמזקקה הסקוטית הגבוהה ביותר). הגובה (לחץ נמוך) מאפשר זיקוק בטמפרטורה נמוכה יותר. כל הטעמים בעלי נקודת רתיחה גבוהה נשארים בדוד והופכים את הוויסקי לעדין וקל.



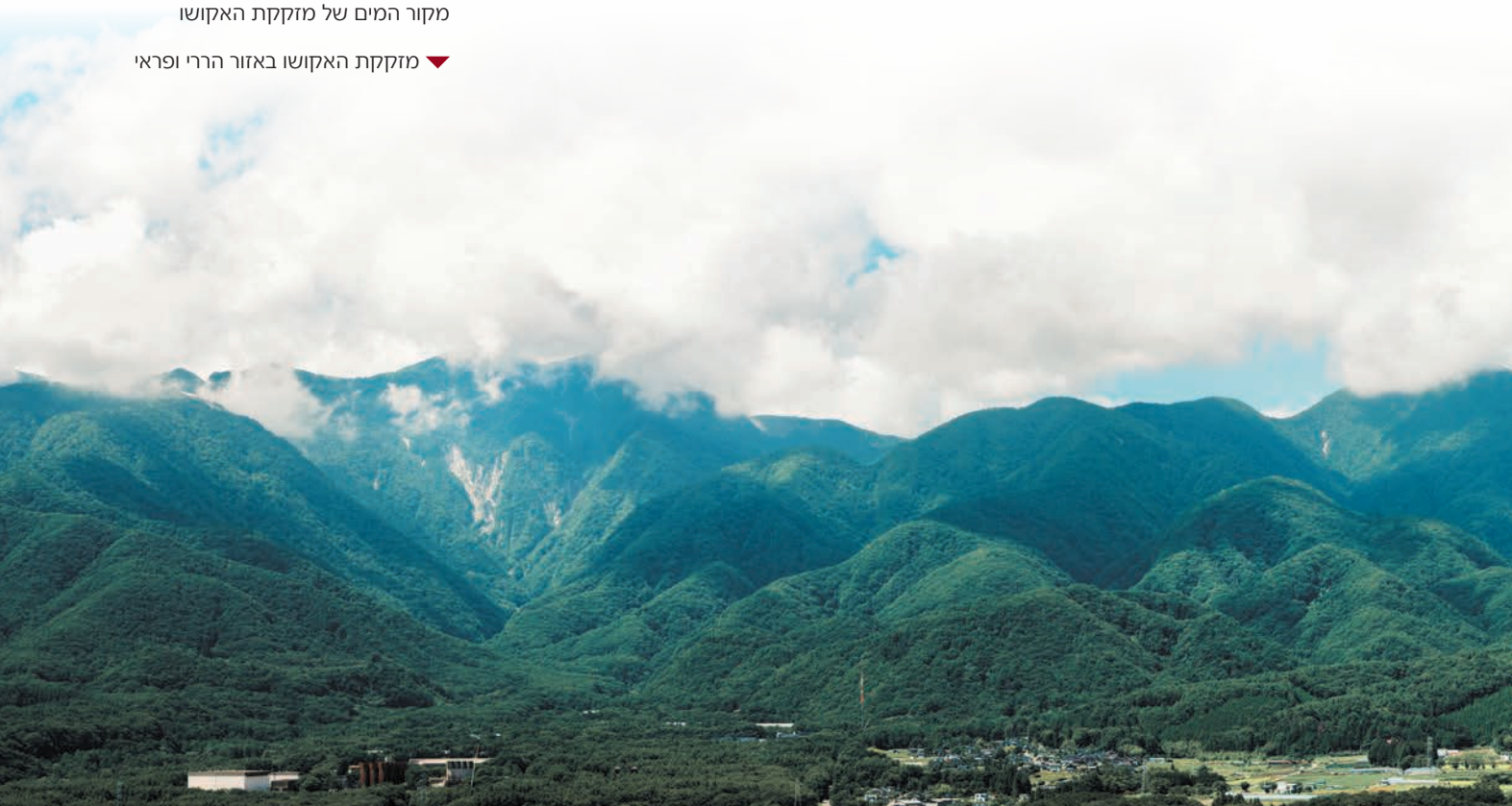
▲ האקושו 18 שנה

▲▶ מזקקת האקושו

▶ מכל תסיסה במזקקת האקושו

▶▼ דודי הזיקוק במזקקת האקושו
מקור המים של מזקקת האקושו

▼ מזקקת האקושו באזור הררי ופראי





▲ מזקקת יואיצ'י שבאי הצפוני

▼ בלנד של ויסקי משתי המזקקות של חברת ניקה, יחד עם ויסקי גריין. 51.4 אחוז אלכוהול

NIKKA WHISKY



מזקקת יואיצ'י

כאשר החל טקצורו בתכנון מזקקת הוויסקי שלו, עמדו לנגד עיניו מספר נקודות חשובות אותן למד בסקוטלנד. מזג אוויר קר ולח, מים באיכות גבוהה, שפע של כבול, קרבה לאזור גידול שעורה וקרבה ליער שיספק חומר גלם לחביות. כל אילו חברו יחד באי הצפוני ביפן – הוקאידו.
טקצורו עבר עם משפחתו לאי הצפוני והחל בבניית המזקקה. בשנים הראשונות, בכדי לשפר את תזרים המזומנים ולאפשר אורח נשימה כלכלי עד שהוויסקי יתיישן, החליט לייצר במזקקה סיידר תפוחים. משקה שלא דורש יישון.

היה זה יואיצ'י 10 בשנת 2001 שזכה בפעם הראשונה בתחרות בינלאומית ושם את הוויסקי היפני על המפה.
מזקקת יואיצ'י קרובה לים מה שמעצים את מורכבותו של הוויסקי. מחסני היישון אינם גדולים וזאת בכדי למנוע נזק גדול בעת רעידת אדמה. מזקקת יואיצ'י מחממת את דודי הזיקוק בעזרת אש גלויה – בדיוק כמו לפני שנים.





חימום הדודים במזקקת יואיצ'י מתבצע ע"י אש גלוייה.

▲ מזקקת יואיצ'י



◀ סט טעימות של מותגי ניקה השונים

▼ מזקקת יואיצ'י בתחילת דרכה ייצרה גם סיידר בכדי לממן את השנים הראשונות עד שהוויסקי יתיישן

▼ דודי הזיקוק במזקקת יואיצ'י



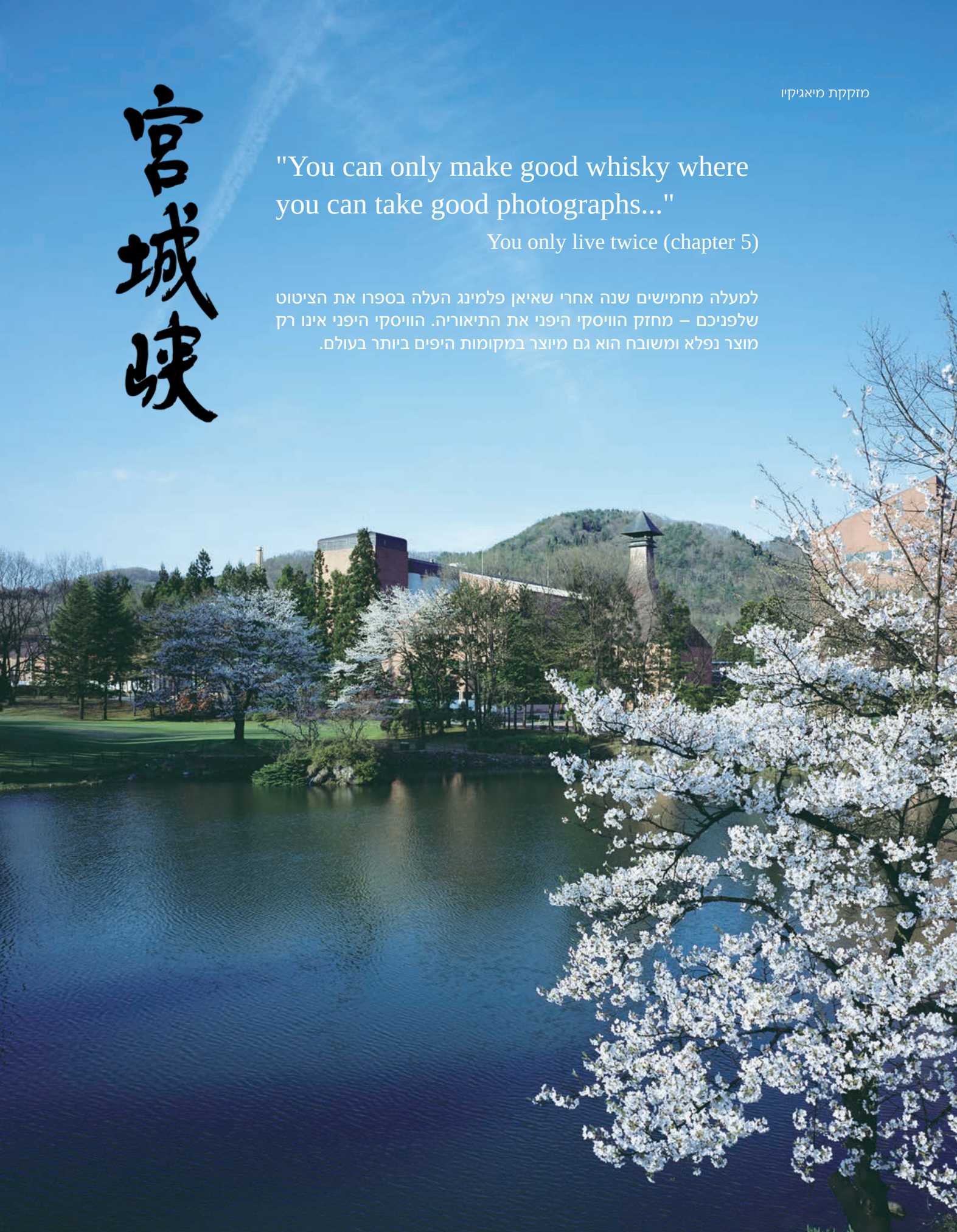


宮城峡

"You can only make good whisky where you can take good photographs..."

You only live twice (chapter 5)

למעלה מחמישים שנה אחרי שאיאן פלמינג העלה בספרו את הציטוט שלפניכם – מחזק הוויסקי היפני את התיאוריה. הוויסקי היפני אינו רק מוצר נפלא ומשובח הוא גם מיוצר במקומות היפים ביותר בעולם.



מזקקת מיאגיקיו

מזקקה שהוקמה בשנת 1969. חשוב היה לטקצורו להקים מזקקה נוספת בנוסף ליואיצ׳י באזור שונה מבחינת אקלים וכך ליצור ויסקי בעל אופי שונה. שלא כמו במזקקת יואיצ׳י, כאן מתבצע חימום דודי הזיקוק ע״י אדים וקצב הזיקוק איטי הרבה יותר. במזקקת מיאגיקיו גם מערכת זיקוק רציף המאפשרת ייצור של גריין ויסקי.

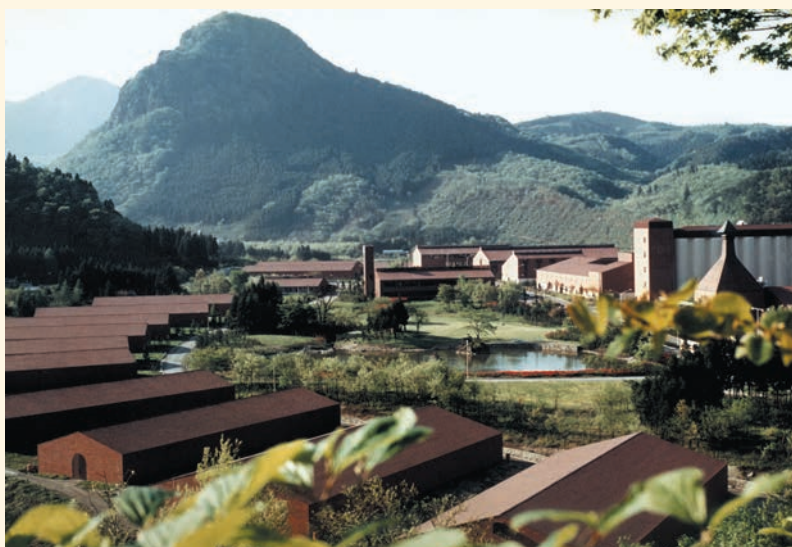


▲ ויסקי גריין ממזקקת מיאגיקיו

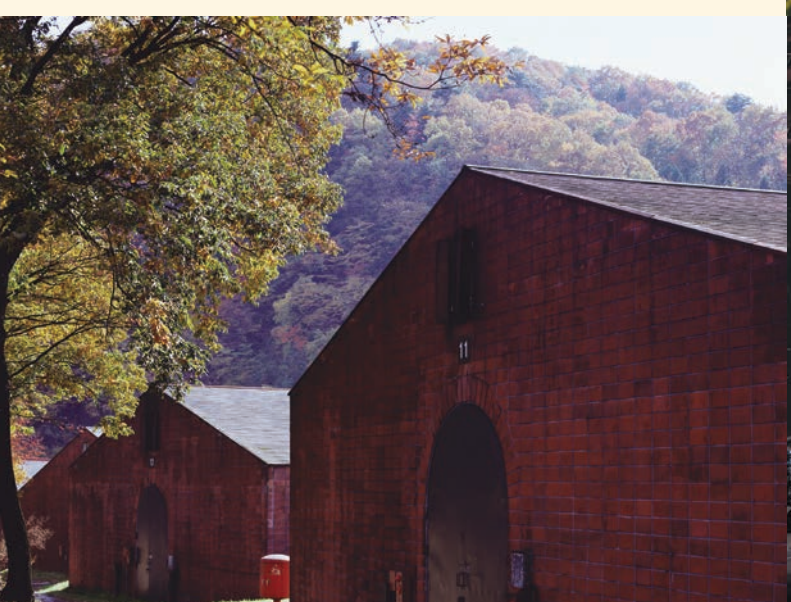
◀ מזקקת מיאגיקיו

◀▼ דודי הזיקוק במזקקה

▼ מחסני היישון במזקקה

















מזקקת קירין

בנוסף למזקקות של שתי החברות הגדולות ביפן, ניתן למצוא היום מספר מזקקות נוספות ומסקרנות.

מזקקת צ'יצ'יבו – Chichibu Distillery
הוקמה בשנת 2008 בעיר צ'יצ'יבו כ־100 ק"מ צפון מערבית לטוקיו. מזקקה קטנה עם שני דודי זיקוק קטנים בלבד. המזקקה ידועה בוויסקים המיוחדים שאותם היא מוציאה לשוק ונחשבת למזקקה מסקרנת עם עתיד מזהיר.

מזקקת הומבו מארס – Hombo Mars Distillery
הוקמה בשנת 1985 ע"י חברת הומבו שהתמחתה בייצור שוצ'ו (מעין וודקה יפנית – משקה מאוד פופולארי במזרח). המזקקה ממוקמת בגובה של כמעט 800 מטר מעל לפני הים באיזור קר ולח.

מזקקת פוג'י גוטמבה – Fugi Gotemba Distillery
מיזם משותף שהוקם בשנת 1972 בין חברת קירין היפנית לבין חברת סיגרַמס שבאותם הימים החזיקה בשיבאס. הטמפרטורה הממוצעת השנתית היא 13 מעלות – מזג אויר מושלם ליישון. המזקקה ממוקמת לרגלי ההר האייקוני – פוג'י והיא כיום אחת המזקקות הגדולות היפן.

מזקקת אייגשימה – Eigashima Distillery
אחת המזקקות הוותיקות הממוקמת בעיר אקאשי, קבלה רישיון לייצור ויסקי כבר בשנת 1919. המזקקה שמומחיותה בייצור סאקה מייצרת ויסקי בכמויות קטנות עם דגש על איכות. בשנת 1984 העבירו את כל ציוד ייצור הוויסקי למבנה חדש. הבדלי טמפרטורות גדולים בין הקיץ לחורף מעצימים את שלב היישון, כמו גם המיקום בקרבת הים. ויסקי יפני בוטיק במיטבו.



סינגל מאלט אקאשי ממזקקת אייגשימה

מחסני היישון במזקקת צ'יצ'יבו

דודי הזיקוק במזקקת צ'יצ'יבו

מזקקת הומבו מארס



ויסקי ב־HD



היביקי 12 בלנד יפני עטור פרסים.

ויסקי יפני דומה בהגדרותיו לוויסקי הסקוטי. כמו בסקוטלנד, גם ביפן ניתן למצוא סינגל מאלט, בלנדד מאלט, בלנדד וגריין. מזקקות הוויסקי ביפן בהחלט מזכירות מזקקות סקוטיות ולא בכדי, הוויסקי היפני החל את דרכו כניסיון לייצר ויסקי יפני בדיוק כמו בסקוטלנד. בעיני רבים בתחילת הדרך מדובר היה בסוג של חיקוי. ייצור הוויסקי היפני אמנם דומה מאוד לזה הסקוטי אך כאן זה מסתיים.
ויסקי הוא משקה מורכב ומלא בקסם, שבו רב הנסתר על הגלוי. וקסם זה אינו נודד בין מדינות. כל מדינה והקסם שלה. הוויסקי היפני הוא יפני, וכבודו במקומו מונח. הנופים, התרבות, האנשים המיוחדים וההיסטוריה של יפן – כל אלו הם חלק מהקסם שמביאה יפן אל תוככי הוויסקי שלה, והם שהופכים אותו לוויסקי יפני משובח כל כך.
זאת הסיבה שעיתונאי הויסקי הידוע דייב ברום תיאר את הוויסקי היפני כמו ויסקי סקוטי רק ב־HD.

Lost In Translation

בשנות השמונים שון קונרי, פרנסיס פורד קופולה ואקירה קורוסאווה, שלוש דמויות חשובות מעולם הקולנוע, לקחו חלק בבימוי ובמשחק במספר פרסומות לוויסקי יפני. היו אלה שנות השמונים שבהן ויסקי בכלל, וויסקי יפני בפרט, החל לצבור תאוצה אדירה בשוק המקומי ביפן. היפנים החלו לשתות ויסקי, והיצרנים המקומיים הבינו את הפוטנציאל האדיר הטמון במשקה וגייסו למשימה את כל הכוכבים האפשריים.



באותם ימים, קהל היעד של הוויסקי היפני היה אך ורק השוק המקומי. למרות ההצלחה הרבה של הוויסקי היפני ביפן, איש לא חשב אז על האפשרות למכור את הוויסקי מחוץ לגבולות המדינה ואכן מלבד היפנים איש לא הכיר את הוויסקי שאותו הם מייצרים. את אותן פרסומות שבהן כיכבו קונרי, קופולה וקורוסאווה – אף אחד במערב לא הכיר או ראה.

שלושים שנה מאוחר יותר, שנת 2003, בתו של קופולה, סופיה קופולה, ביימה את הסרט "אבודים בטוקיו", המספר על בוב האריס (שאותו מגלם ביל מארי), שחקן קולנוע בשנות החמישים לחייו, בשלהי הקריירה שלו, שמגיע לטוקיו לצילומי פרסומת לוויסקי יפני מבית סנטורי, כמובן. הסיפור של משפחת קופולה, האב פרנסיס והבת סופיה, מייצג יותר מכול את הסיפור של הוויסקי היפני בעשורים האחרונים. מהפרסומת של פרנסיס קופולה בשנות השמונים, אשר אינה יוצאת את גבולות יפן ופונה לשוק המקומי בלבד, לסרט הוליוודי שובר קופות של תחילת המאה ה־21 בבימויה של סופיה קופולה, שהוקרן בכל רחבי העולם – כך גם הפך הוויסקי היפני ממוצר מקומי, למוצר מוערך ומבוקש בעולם כולו.



מזקקת מיאגיקיו

קנדה

ישנם רבים הטוענים כי אופיו של הוויסקי מושפע רבות מאופייה של המדינה שבה הוא מיוצר. הוויסקי הקנדי הוא אחת הדוגמאות המצוינות לכך. העם הקנדי ידוע כעם נעים וידידותי בדיוק כמו הוויסקי שהם מייצרים.

מטחנות קמח לתאגידי ענק

לתעשיית הוויסקי חלק חשוב מאוד בהיסטוריה של קנדה. בימיה הראשונים של המדינה עזרה תעשיית הוויסקי למתיישבים החלוצים להתגבר על הגעגועים הביתה, ובו־בזמן הזרימה כספים רבים אל קופת המדינה.

תעשיית הוויסקי הקנדי נולדה בטחנות הקמח. מדי סתיו, עם סיום תקופת הקציר, היו החקלאים הקנדים נוסעים עם תבואתם אל טחנות הקמח, בכדי להפוך את מרכולתם לקמח. בעל הטחנה היה מחייב בעבור השירות עשירית מהכמות של כל אחד מהחקלאים. כיוון שהאחסנה הייתה יקרה והדגנים היו מטרה נוחה למכרסמים שונים, אימצו בעלי הטחנות את הרעיון להפוך את התבואה שבידיהם, שקיבלו כתשלום על עבודתם, לוויסקי – מוצר נוח לאחסון ועמיד בפני מזג אוויר ומכרסמים.

בעלי הטחנות זיהו את הפוטנציאל האדיר שבמשקה, ולאט־לאט הפכו את ייצור הוויסקי למקור ההכנסה הראשי והחשוב שלהם. טחנות הקמח הללו היוו למעשה את הבסיס לתעשיית הוויסקי הקנדי כפי שאנו מכירים אותו כיום.

יובש קנדי

אהבתם הרבה של הקנדים לטיפה המרה יחד עם התפתחות התעשייה יצרה גם בעיות רבות בקרב האוכלוסייה של המדינה החדשה. לקראת סוף המאה ה־19 התחזקה מאוד התנועה נגד אלכוהול ובאזורים רבים בקנדה הוצא האלכוהול אל מחוץ לחוק.

מ־11 במרס 1918 ועד דצמבר 1919 הייתה קנדה כולה יבשה על פי חוק – יובש כללי.

עם ביטול תקופת היובש בקנדה, שכנתה מדרום – ארצות־הברית – רק החלה להתייבש. בזמן שתקופת היובש בקנדה היתה בסך הכול קצרה, תקופת היובש בארצות־הברית הייתה 13 שנה מ־1920 ועד סוף 1933. בשביל יצרני הוויסקי בקנדה העניין היה מושלם – שוק עצום וצמא נולד על סף דלתם ותעשיית הוויסקי הקנדי מצאה את עצמה מספקת ויסקי לכל ארצות־הברית היבשה במשך 13 שנה. כל עוד יצרני הוויסקי הקנדי לא מכרו ישירות לאזרחים אמריקאים, הם למעשה לא עברו על החוק.

במהלך שמונה שנים (בין 1921 ל־1929) גדל ייצור הוויסקי בקנדה פי ארבעה. האמריקאים לא רק שתו את הוויסקי הקנדי, אלא גם התאהבו בו. עד היום, יותר מ־75 אחוז מהוויסקי המיוצר בקנדה מיוצא לארצות־הברית. השוק האמריקאי הוא השוק הגדול של הוויסקי הקנדי, וזאת בזכות תקופת היובש בארצות־הברית. לולא תקופה זו, היה הוויסקי הקנדי נשאר ככל הנראה בגבולות המדינה.

ויסקי קנדי

הקנדים שהחלו לייצר ויסקי היו ברובם אירופאים שהגיעו ישירות מארצות אירופה יחד עם מהגרים אמריקאים נאמנים לממלכה הבריטית, שברחו מארצות־הברית לקנדה עם פרוץ מלחמת העצמאות בארצות־הברית. השילוב שבין ההשפעה האמריקאית (הבורבון) לבין המקורות האיריים והסקוטיים יצרו את האופי המיוחד כל כך והמעניין של הוויסקי הקנדי.

על פי החוק, ההגדרות לוויסקי קנדי דומות מאוד להגדרות של הוויסקי הסקוטי או האירי: תזקיק העשוי מדגנים (רוב סוגי הוויסקי הקנדים עשויים

מתירס, משעורה ומשיפון) ומיושן בחביות עץ אלון מינימום של שלוש שנים. כל תהליך הייצור, כולל היישון, חייב להתבצע בקנדה. חוזקו האלכוהולי לא יפחת מ־40 אחוז. ואכן כיום ניתן למצוא בקנדה סינגל מאלטים ובלנדים בדומה לסקוטלנד.

רוב הוויסקי הקנדי הוא בלנד העשוי דגנים, בעיקר תירס ושיפון ומיושן בחביות מיושנות וחדשות. הוויסקי הקנדי הוא מסוגי הוויסקי הקלים והעדינים שיש, אך יחד עם זאת מלא בחן. השילוב שבין מתיקות כמו של הבורבון, עדינות כמו של האירים ותבלון כמו של הסקוטים יוצר ויסקי המחבר בצורה מושלמת את שלושת העולמות.



▲ קראון רויאל, הוויסקי הקנדי המפורסם והנמכר בעולם

▼ מזקקת גלנאורה במזרח קנדה



האבא של הוויסקי

משפחת ברונפמן, אחת המשפחות היהודיות העשירות והמשפיעות בעולם, חַיֶּבת את הצלחתה הרבה לוויסקי. בדיוק כפי שהוויסקי חייב לה את הצלחתו. בעיני רבים מאנשי תעשיית הוויסקי, סמואל ברונפמן הוא אחד מהאנשים המשפיעים בכל הזמנים על תעשיית הוויסקי.

הסיפור מתחיל בשנת 1889 כאשר יחיאל ומינדל ברונפמן עוזבים את ביתם שבעיר הקטנה סורוקה שברוסיה דאז (כיום צפון מולדובה) לקנדה. במהלך המסע, נולד בנם, סמואל ברונפמן. המשפחה הגיעה יחד עם התינוק הצעיר למחוז מניטובה (Manitoba) שבמרכז קנדה, שם החלה לבנות את חייה מחדש.

בשנת 1903, לאחר שחסך מעט כסף, החליט יחיאל ברונפמן לקנות בית מלון קטן למשפחה. המלון היה הצלחה גדולה וגרר אחריו רכישה נוספת של מספר בתי מלון קטנים באזור. סמואל ברונפמן הצעיר, שגדל אל תוך העסק המשפחתי, מצא כי הרווח הגדול מגיע בעיקר ממכירה של ויסקי בבתי המלון, וכך החליט להקים לצד המלונות חנויות למכירה ולהפצה של ויסקי.

משפחת ברונפמן הפכה לאחת מחברות הוויסקי הגדולות בקנדה. אך איש מהמשפחה לא שיער איזו השפעה עצומה תהיה לאירוע דרמטי שהתרחש דווקא אצל השכנה מדרום – תקופת היובש בארה"ב. עם תחילתה של תקופת היובש בארה"ב הבין סמואל ברונפמן, שעמד בראש עסקי הוויסקי במשפחה, כי הזדמנות גדולה ניצבת בפניהם.

חוק היובש יצר מצב מושלם בעבור יצרני הוויסקי בקנדה, מצב שבו ארצות־הברית, השכנה מדרום, צמאה לוויסקי איכותי. בשנת 1924, לאחר מספר שנים פוריות של מסחר בוויסקי ולאור הצמיחה בעסקים, הקים סמואל ברונפמן, את מזקקת הוויסקי הראשונה בבעלותו בפאתי מונטריאול, והחל לייצר ויסקי. בהתאם לחוק, משפחת ברונפמן ויצרני הוויסקי הגדולים האחרים בקנדה לא מכרו ויסקי ישירות לאמריקאים ולקוחותיהם היו אזרחים קנדים חוקיים לחלוטין, אך ברור היה לאן בסופו של יום מגיע הוויסקי.

בשנת 1928, בשיא תקופת היובש, כאשר הביקוש לוויסקי הלך וגדל, רכשו הברונפמנים את חברת "סיגראם" הקנדית המתחרה, והפכו בכך לחברה ציבורית. הם שמרו על השם "סיגראם", שליווה אותם לאורך כל השנים.

בנייתה של אימפריה

בשיא תקופת היובש, כאשר מכירות הוויסקי הקנדי הרקיעו שחקים, הבין סמואל כי לא לעולם חוסן והעריך כי תקופת היובש לא תימשך לנצח וכי יש להתכונן גם ליום שאחרי. סמואל הבין כי כאשר תסתיים תקופת היובש, יידרש זמן לתעשיית הוויסקי האמריקאי להתאושש ולבנות את עצמה מחדש, ושעליו להיות מוכן עם מלאי מספיק גדול כדי להיות ערוך לסיום היובש. וכך היה.

הערכתו אכן התממשה, ולקראת סוף שנות העשרים, יחד עם השפל הגדול בארצות־הברית, העם האמריקאי רצה שינוי. וב־5 בדצמבר 1933, ימים ספורים לאחר שנבחר פרנקלין רוזוולט לנשיאות ארה"ב, הסתיימה תקופת היובש באופן רשמי.

עם סיום תקופת היובש, השוק האמריקאי נפתח ובגדול, וברונפמן היה מוכן להרוות את צימאונם של האמריקאים בוויסקי משובח, הפעם באופן חוקי ומסודר. עם סיום תקופת היובש החל סמואל לרכוש מזקקות גם בארצות־הברית ולהקים במקביל מזקקות חדשות.

Post Prohibition Era

התקופה שלאחר היובש התאפיינה בחוסר בהירות בנוגע לדרך שבה יש להתייחס לאלכוהול, וכיצד למתג אותו. מדובר היה במוצר לא־חוקי לשעבר, שעדיין רבים זוכרים את השפעותיו ההרסניות על החברה בתקופה שלפני היובש. המעבר החד בהתייחסות

לאלכוהול היה קשה לעיכול. שינוי התפישה ממוצר אסור על פי חוק, שסימל את הרוע בהתגלמותו, למוצר חוקי ולגיטימי לחלוטין, היה שינוי בעייתי. סמואל ברונפמן הבין כי עליו לנקוט בגישה שיווקית שונה וזהירה כדי לקדם את הוויסקי שלו. הוא החליט שהדרך הטובה ביותר למכור ויסקי באותם הימים היא לשווקו כמשקה איכותי ומתוחכם. אולי היום העניין נראה לנו ברור והגיוני, אך להזכירכם, עד לאותם הימים, ויסקי היה משקה מחוספס וקשה לשתייה, לקשוחים בלבד... רעיון שיווקי זה של ויסקי מתוחכם היה חדש ומהפכני.

שתיית ויסקי הפכה בעזרתו של סמואל ברונפמן לפעילות אופנתית, חברתית ואחראית. גם אופיו של הוויסקי הקנדי השתנה בהתאם והפך לעדין הרבה יותר. במבט לאחור, אין ספק כי סמואל ברונפמן הביא שינוי דרמטי בכל מה שקשור לתדמית הוויסקי בעולם, ולא בכדי רבים רואים בו את ה"אבא של הוויסקי".

לאט־לאט הלכה אימפריית ברונפמן וצמחה, וסמואל הבין כי עליו להיכנס בגדול לשוק הוויסקי הסקוטי, וכך עשה. בשנת 1949 הוא קנה את מותג שיבאס המפורסם תמורת 85 אלף פאונד. רכישה זו הייתה יריית הפתיחה להתבססות האימפריה כחברה החזקה בעולם הוויסקי. לקראת סוף שנות החמישים הגיעו המכירות למאות מיליוני דולרים, וחברת סיגראם שבבעלות הברונפמנים הפכה לשחקן החשוב ביותר בשוק האלכוהול והוויסקי בעולם.

מדור לדור

עם מותו של סמואל ברונפמן בשנת 1971, תפס את מקומו בנו, אדגר ברונפמן, אשר כיהן גם כנשיא הקונגרס היהודי העולמי. אדגר ביסס את מעמדה של סיגראם כחברה המובילה והחזקה בשוק כמעט ללא מתחרים. חברת סיגראם הייתה המלך הבלתי־מעורער של עולם הוויסקי עם עשרות מותגי ויסקי מובילים.

בשנת 2000 נמכרה חברת סיגראם ב־8.15 מיליארד דולר, והמותגים הרבים של החברה התפצלו בין שני תאגידי הענק פרנו ריכרד ודיאג'ו. מהלך זה של תחילת המילניום שם קץ למעורבות משפחת ברונפמן בתעשיית האלכוהול.



▲ סמואל ברונפמן

JONATHAN ISHAI

The Whisk(e)y Book

All Rights Reserved
Copyright © 2016 by Jonathan Ishai

Hebrew Language Copyright
© 2016 Kinneret, Zmora, Dvir — Publishing House Ltd.

כל הזכויות שמורות
© תשע"ו 2016 יונתן ישי
זכויות בעברית © תשע"ו 2016 כנרת, זמורה, דביר – מוציאים לאור בע"מ
© כל הזכויות לתצלומים בספר שמורות.
Beam Suntory; Heaven Hill Brands; Brown-Forman; Bruichladdich Distillery;
Buffalo Trace Distillery; Canadian Jewish Congress Charities; Committee National Archives;
Celtic Whisky Compagnie; Chichibu distillery; Compass Box Whisky; Diageo;
Distell Europe Ltd.; Edrington; Edrington FIX; Eigashima Distillery - Akashi whisky;
George Dickel Distillery; Gordon & Macphail; Historic England; Hombo Mars Distillery;
Hunter Laing & Company Ltd; Ibbl Spirit; International Beverage Holdings Limited;Isle of
Arran Distillers Ltd.; iStockphoto; Jose Cuervo; Kilchoman Distillery; Kirin Company, Ltd.;
Loch Lomond Group; Mackmyra Swedish Whisky; Movie Stills Database; Nicolas Sikorski;
Nikka Whisky Distilling; Pernod Richard; Reinhard Schoeller; Scotch Whisky Experience;
Scottish Craft Distillers Association; Shuttersotock; Speyside Cooparege; Springbank Distillers;
Strathearn Distillery; The BenRiach Distillery; The Glenmorangie Company Ltd.;
The Library of Congress; The Scotch Whisky Association; Wemyss Malts;
Whyte & Mackay; William Grant & Sons
מוטי חיימוביץ'; אייל טואג, באדיבות מגזין "בלייזר"; איורים - עינת בלום וכנרת רוסק;
חברת הכרם משקאות חריפים בע"מ; טמפו משקאות בע"מ; יפעת זוהר; שקד;

עיצוב הספר: סיון טולדו

אין לשכפל, להעתיק, לצלם, להקליט, לתרגם, לאחסן במאגר מידע,
לשדר או לקלוט בכל דרך או אמצעי אלקטרוני,
אופטי או מכני או אחר כל חלק שהוא מהחומר שבספר זה.
שימוש מסחרי מכל סוג שהוא בחומר הכלול בספר זה אסור בהחלט
אלא ברשות מפורשת בכתב מהמו"ל.

סידור, עימוד, הפקה וקדם דפוס במפעלי כנרת, זמורה, דביר – מוציאים לאור בע"מ
רח' ההגנה 10, אור יהודה 6022410

נדפס בישראל

Kinneret, Zmora, Dvir – Publishing House Ltd.
10 Hahagana St., Or Yehuda 6022410, Israel

Printed in Israel

ISBN 978-965-556-165-1 מסת"ב

www.kinbooks.co.il