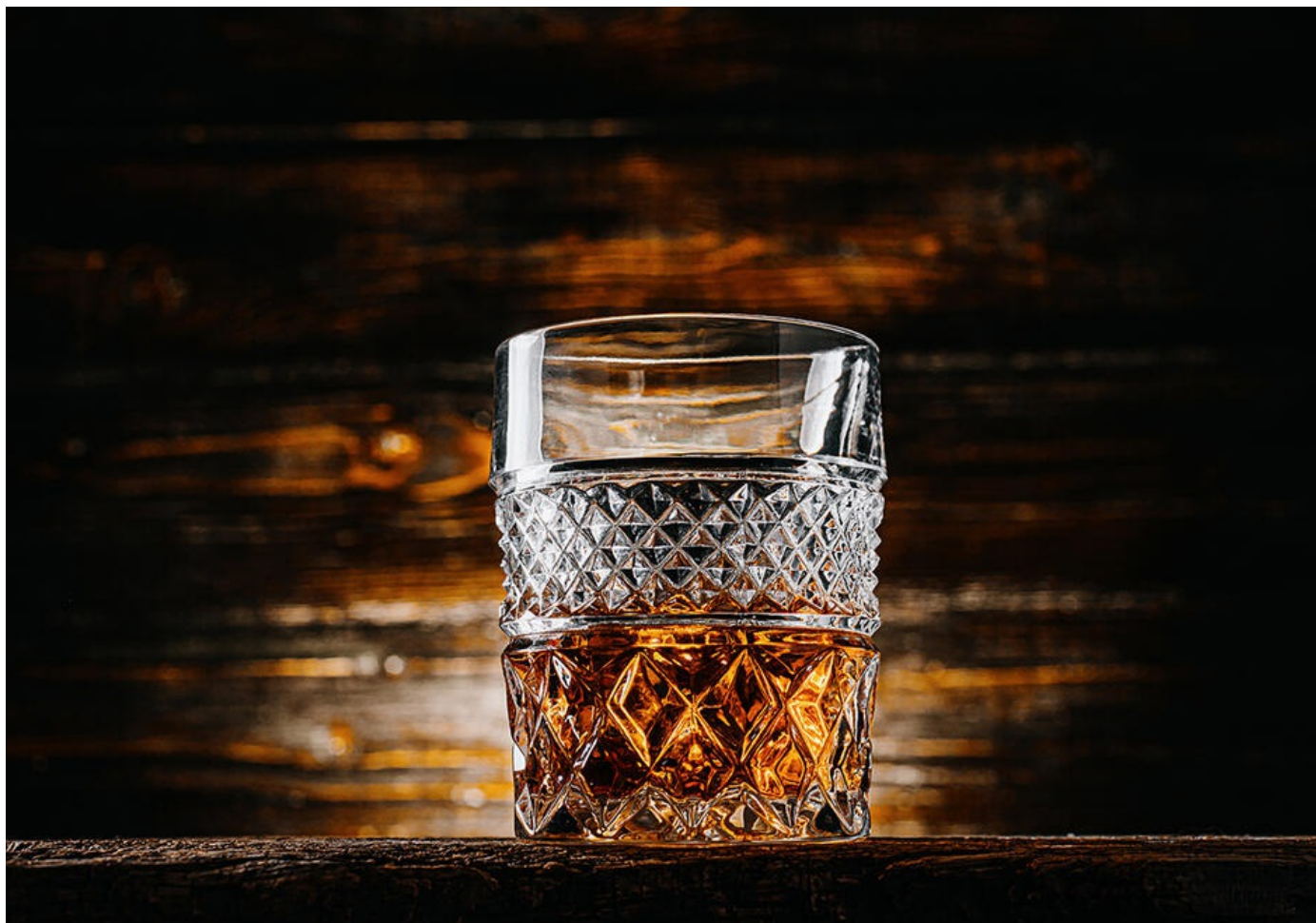


Om whisk(e)y.

Har du också funderat över hur whisk(e)y egentligen stavas? Eller velat veta mer om skillnaden på Scotch och Bourbon? Och vad är egentligen Rye? Den gemensamma nämnaren här är att all whisk(e)y, oavsett var den produceras, är ett destillat på spannmål som lagras på fat. Men fatlagringsmetoderna är talrika, och spannmålen varierar från korn, vete, majs och råg. De olika produktionsprocesserna och lagstiftningarna därom, visar på en rik mångfald i whisk(e)yns värld.

Vi tar en snabbtitt på de mest fundamentala skillnaderna mellan skotsk, irländsk och amerikansk whisk(e)y.



Whisky eller Whiskey?

Så varför ser vi namnet på spriten stavad både som "whisky" och som "whiskey?" Nej, det beror inte på stavfel. Det stavas "whiskey", med ett e, i USA och Irland. Och "whisky", utan e, i Skottland och Kanada (och resten av världen).

Den skotska whiskyn går vanligtvis under benämningen Scotch och den amerikanska whiskeyn refereras till som antingen bourbon eller rye. Men när vi däremot pratar om whiskey från Irland och till exempel från Japan (och Sverige), är vi både land- och produktspecifika; vi säger alltså "Irländsk whiskey" och "Japansk whisky".

Irländsk Whiskey och Scotch



Whiskyns upphovsland har länge varit omtvistat, både Irland och Skottland har gjort anspråk på att "uppfinna" whiskyn. Det är lite svårt att avgöra vilket av grannländerna som var först ut eftersom vad som lagligt klassats som whisky har debatterats genom åren.

Idag är det däremot allmänt accepterat att: "Whiskyns vagga stod på de brittiska öarna med Irland som födelseplats och Skottland som uppväxtort." (Hasse Nilsson, alltomwhisky.se)

Ursprungligen gjordes all skotsk whisky av mältat korn, det vill säga korn som fått fortsätta att gro en viss tid efter skörd (under speciella förhållanden) för att väcka kornets enzymer till liv vilket i korta drag modifierar kornet till malt, något som i sin tur är förmånligt både för effektivitet i mäsningen, det vill säga när stärkelsen omvandlas till jäsningsbart socker, och för slutproduktens smakaraktär.

I slutet av 1700-talet började kommersiella destillerier introducera whisky tillverkad av vete och råg. Den stora skiljelinjen i sadesval går mellan maltwhisky, där man enbart får använda sig av korn som modifierats till malt, som jag beskrivit ovan, och whisky producerad helt eller delvis på andra spannmål (som vete och råg), så kallad grainwhisky.

Single malt Scotch får bara innehålla whisky gjord på malt från ett och samma destilleri medan Blended Scotch kan innehålla både maltwhisky och grainwhisky från olika destillerier.

Enligt Scotch Whisky Act 1988 måste Scotch lagras på ekfat i minst tre år, i Skottland. I Scotchproduktionen röker man också malten över torv (peat på engelska) vilket ger destillatet dess rökiga karaktär.

Irländsk whiskey måste också lagras i minst tre år, men malt används inte i samma utsträckning och inte heller torvrökning. Den irländska whiskeyn är alltså generellt inte lika rökig som Scotch. Samtidigt går utvecklingen av torvrökt "peated" Irländsk Whiskey bestämt framåt. Så sent som 2014 bildade nya och gamla producenter i Nordirland och Republiken Irland gemensamt branschorganisationen Irish Whiskey Association där regelverket för produktion uppdaterats, och för att varumärkeskydda den Irländska whiskeyn.

Bourbon och Rye



När brittiska emigranter seglade västerut på 1700-talet tog de med sig konsten att destillera whisky. I det nya landet var det svårt att odla korn, men majs och råg gav god skörd och därmed gjordes whiskyn i huvudsak på dessa två sädeslag.

Bourbon och Rye hade fötts.

År 1964 erkändes bourbon av USA:s kongress som en "distinkt produkt av Förenta Staterna". De två mest grundläggande attribut som utmärker bourbon whiskey är att bourbon måste produceras av minst 51% majs och lagras på nya ekfat. De övriga sädeslagen kan alltså variera och ekfaten får inte återanvändas utan efter produktionen säljs de vidare till alla möjliga destillerier, vinmakare och bryggerier världen över — inte minst till Scotchproduktionen.

Bourbon produceras alltså enbart i USA, och även om bourbon kan tillverkas var som helst i USA är den starkt förknippad med den amerikanska södern och med Kentucky i synnerhet.

Rye-destillerier, emellertid, hittas i Kanada såväl som i USA. Rye whiskey måste göras på ett destillat av minst 51% råg. Varken i bourbon eller rye-tillverkningen används torvrökningsprocessen; den amerikanska whiskyn är inte rökig utan betydligt lenare i sin karaktär jämfört med kusinerna på andra sidan Atlanten.

Så när ska man dricka vad?

Ja det bestämmer du helt själv! Men när det kommer till whisky i cocktails är den amerikanska whiskeyn överrepresenterad eftersom den smakmässigt är lättast att arbeta med tack vare sin karamellsötma och lenhet, i jämförelse med en rökig Scotch som kan uppfattas som rätt bufflig i en cocktail.

Men vissa recept kräver å andra sidan sin specifika produkt; Irländsk whisky ska hällas i en Irish Coffee, i en [Whisky sour](#) vill vi ha amerikansk bourbon eller rye, och en riktigt rökig Scotch är det enda som duger i en [Penicillin](#).

Efter att vi nu har rätt ut skillnaden på whisky och whiskey hoppas jag att ni kan slappna av i bryderierna därkring, och fortsättningsvis beställa er favorit whiskycocktail eller en "dram" av önskat slag med samma pondus som en äkta konnässör!

Whiskeydrinkar:



Penicillin.

En drink för dig som gillar syrliga whiskeydrinkar. Här blandas honung, ingefära och en rökig whiskey till en riktigt smakrik variant på whiskey sour.

[Läs mer](#)



Lynchburg Lemonade.

Lynchburg Lemonade är en modern klassiker som skapades av Tony Mason 1980. Här visar vi dig hur du gör din egna Lynchburg Lemonade.

[Läs mer](#)



Whisky Sour.

Den 25 augusti firas drinken Whisky Sour och vi bjuder på ett recept med Jack Daniel's i den syrliga klassikern.

Läs mer
