

Co je **WHISKY / WHISKEY** a co není?

V ČR, stejně jako v celé EU je tím základním dokumentem Nařízení Evropského parlamentu a rady 2019/787 ze 17. dubna 2019. Fakticky stejná pravidla platila u nás i před vstupem do EU, v tomto případě jde jen o sladění národní a EU legislativy. Podle data to působí, jako hrozně nová věc, není tomu tak. Jde o novelizaci původního nařízení č. 110/2008.

Toto jsou klíčová pravidla, při jejichž dodržení jde o výrobek s označením "whisky / whiskey".

1. Destilace zápary ze sladovaných obilovin, která byla zcukřena a následně zkvašena kvasinkami.

Záparu v Česku častěji nahrazujeme slovem sladinka, zejména proto, že sladování obilovin a navazující procesy jsou u nás velmi hojně rozšířené díky pivovarské tradici a zkušenosti. Zásadní v tomto bodě je to, že jde o sladované obiloviny. Sladování je proces, kdy dojde k tzv. zcukření, tedy přeměně škrobů na jednoduché zkvasitelné cukry. Tyto cukry se potom působením vysokých teplot vylouhují do vody a vzniká sladinka.

Přidáním kvasinek zápara zkvasí a můžeme destilovat.

Destilace se provádí na méně než 94,8% alkoholu.



2. Zrání probíhá nejméně tři roky v dřevěných sudech o objemu nejvýše 700 litrů.

Pro řadu lidí je toto rozhodující prvek, ale opravdu není whisky všechno, co tři roky zraje v sudu, naopak, musí dojít k souběhu všech výše uvedených procesů.

3. Bez přidaných látek.

Finální produkt už může být doplněn jen vodou a karamellem. Nesmí se přidat žádný další alkohol, nesmí se přidat jiná barviva, sladidla nebo snad dokonce nějaké maceráty bylin a podobně.



4. Další pravidla

- Whisky nebo whiskey musí mít minimálně 40% alkoholu. Má méně? Nejde o whisky.
- Je zakázáno přidat alkohol. Destilát ze sudu nelze naředit lihem a tím produkt zlevnit.
- Zakázáno je sladit nebo aromatizovat. Nejde pak o whisky, ale třeba likér na bázi whisky.
- Označení single malt je možné jedině v případě, že jde o destilát sladového ječmene, který vznikl v jednom lihovaru.

