

# 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 záparu 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 karamelem. 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.

# Co je WHISKY / WHISKEY a co není?

## Anketa

### Vzniká přepálením piva whisky?

Ne, protože nedošlo k destilaci záparu (sladinky), ale piva. Whisky z toho nikdy nebude.



### Dá se udělat whisky tím, že přepálíme zbytky pečiva z pekárny?

Ne, z chleba, bagety či dalamánku whisky vyrobit nelze.



### Když destilát nedám do sudu, ale v nějaké jiné nádobě v něm nechám vylouhovat dřevo, takže to bude mít barvu whisky, bude to whisky?

Ne, whisky vznikne jedině z destilátu vyrobéného dle výše popsaných postupů a jeho tříletém zrání v dřevěném sudu.



### Je jedno, jaké dřevo bylo použito na výrobu sudu?

Ano, whisky může zrát v sudu z dubového, i třeba kaštanového či kafrového dřeva. Zásadní je čas (minimálně tři roky) a velikost sudu (maximálně 700 litrů).



### Když má firma čtyři lihovary na různých místech, může svoje produkty nazývat single malt whisky?

Ano, pokud dodrží to, že v lahvi je vždy destilát jen z jednoho lihovaru. Pokud je smíchá, není to single malt whisky. V takovém případě by šlo o "blended malt".