

Εκπαιδευτική επίσκεψη στα αποστακτήρια ούισκυ στα Highlands της Σκωτίας (13-18 Μαρτίου 2025):

Η Σκωτία είναι διεθνώς αναγνωρισμένη ως η κορυφαία περιοχή παραγωγής ούισκι, φιλοξενώντας περίπου 150 αποστακτήρια που έχουν το δικαίωμα να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη *Scotch whisky*.

Η περιοχή των **Highlands** είναι η μεγαλύτερη γεωγραφικά στη Σκωτία και κατέχει σημαντική θέση στην παραγωγή του *Scotch whisky*, με περίπου 40 αποστακτήρια. Τα ούισκι που παράγονται εκεί χαρακτηρίζονται από μια εξαιρετική ποικιλία γεύσεων και αρωμάτων, αντανακλώντας τη μοναδικότητα του τοπίου και των μεθόδων απόσταξης.

Για να φέρει την ονομασία *Scotch whisky*, ένα ούισκι πρέπει να παράγεται και να ωριμάζει στη Σκωτία. Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του είναι ότι κατά την κατεργασία της πρώτης ύλης για την παραγωγή των ζυμώσιμων σακχάρων από το άμυλο απαγορεύεται η προσθήκη εξωγενών ενζύμων. Τα ένζυμα που συμμετέχουν στη διαδικασία διάσπασης του αμύλου πρέπει να προέρχονται από το βυνοποιημένο κριθάρι που προστίθεται σε κάθε τύπο ούισκι.

Το **Scotch malt whisky** παρασκευάζεται αποκλειστικά από βυνοποιημένο κριθάρι, νερό και ζύμες, χωρίς την προσθήκη άλλων σιτηρών. Η απόσταξη του πραγματοποιείται σε χάλκινους άμβυκες (*pot stills*) και εφαρμόζεται διπλή απόσταξη για την παραλαβή αποστάγματος με αλκοολικό τίτλο περίπου 70%vol.

Αντίθετα, για την παραγωγή του **Scotch grain whisky** επιτρέπεται η χρήση και άλλων δημητριακών εκτός από το κριθάρι όπως το σιτάρι, το καλαμπόκι, η σίκαλη και η βρώμη. Η απόσταξη γίνεται σε αποστακτικές στήλες (*Coffey Stills*) με το απόσταγμα που παραλαμβάνεται να έχει αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από 94,8%vol.

Η ωρίμανση του *Scotch whisky* πραγματοποιείται αποκλειστικά σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μικρότερης των 700L, για τουλάχιστον τρία έτη, σε εγκεκριμένους χώρο και υπό κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης εντός της Σκωτίας. Τα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την ωρίμανση του αποστάγματος είναι κυρίως δεύτερης χρήσης βαρέλια, έχοντας προηγουμένως χρησιμοποιηθεί για αποθήκευση άλλων αλκοολούχων ποτών όπως *Bourbon whiskey*, *Sherry*, *Porto* και άλλα, ενώ μπορεί να υποβληθούν σε επεξεργασία πριν τη χρήση για να επανέλθουν ορισμένα χαρακτηριστικά του ξύλου.

Σε αντίθεση με το *Scotch whisky*, το *Bourbon whiskey* παράγεται από καλαμπόκι και ωριμάζει αποκλειστικά μόνο σε καινούργια δρύινα βαρέλια, τα οποία έχουν υποστεί τη διεργασία της απανθράκωσης (*charring*).

Πριν την αποθήκευση του αποστάγματος σε βαρέλια και πριν την εμφιάλωση, το απόσταγμα αραιώνεται με νερό για τη ρύθμιση του αλκοολικού βαθμού. Επιπλέον, επιτρέπεται η χρήση καραμελοχρώματος για τη διόρθωση της απόχρωσης πριν την εμφιάλωση του τελικού *blend*.

Η πηγή του νερού που χρησιμοποιείται διαφέρει ανάλογα με το αποστακτήριο και την τοποθεσία του. Ορισμένα αποστακτήρια χρησιμοποιούν φυσικές πηγές ή πηγάδια της ιδιοκτησίας τους, ενώ άλλα προμηθεύονται το νερό τους από κοντινά ποτάμια, λίμνες ή άλλες φυσικές πηγές. Ο τύπος του νερού που χρησιμοποιείται μπορεί να επηρεάσει τη γεύση του ούισκι, οπότε τα αποστακτήρια συχνά επιλέγουν προσεκτικά την πηγή νερού τους με βάση παράγοντες όπως η περιεκτικότητα σε μεταλλικά στοιχεία, το επίπεδο pH και η συνολική ποιότητα του νερού. Παρότι εφαρμόζεται φιλτράρισμα πριν από τη χρήση, η προέλευση του νερού θεωρείται καθοριστικός παράγοντας για την ποιότητα και το τελικό προφίλ του *Scotch whisky*.







