

B O U R B O N A W H I S K E Y



sladká a plná chuť

vznikl v Kentucky

Historie

Bourbon je americký alkoholický nápoj, který se vyrábí převážně z kukuřice. Je známý svou charakteristickou chutí, která je často popisována jako sladká a plná. Historie bourbonu je úzce spjata s kulturním dědictvím Spojených států, zejména s regionem Kentucky, kde tento nápoj vznikl.

Původ bourbonu:

I když přesný původ burbonu není zcela jasný, většina historiků souhlasí, že vznikl ve 30. letech 18. století v amerických koloniích. Název bourbon je odvozen od Bourbon County v Kentucky, které bylo pojmenováno podle francouzské královské rodiny Bourbonů. Právě v této oblasti se začali destilatéři zaměřovat na výrobu whisky, která se stala známá po celém světě.

Význam Kentucky:

I když bourbon není výhradně vyráběn pouze v Kentucky, právě tento stát se stal jeho synonymem díky ideálním podmínkám pro výrobu. Kentucky má vynikající vodní zdroje a klima, které jsou pro jeho výrobu velmi příznivé. Důležitou roli hraje i půda, která je bohatá na minerály, což pozitivně ovlivňuje chuť finálního nápoje.

Oficiální definice bourbonu:

V roce 1964, po několika desetiletích růstu popularity, byl tento nápoj oficiálně uznán americkým kongresem jako národní destilát Spojených států. Aby mohl být nápoj označen jako bourbon, musí splňovat několik přísných pravidel.

Nejvýznamnějšími jsou:

- obsah minimálně 51 % kukuřice
- minimálně 40 % alkoholu
- zrání v nových vypálených dubových sudech (dodává mu charakteristickou chuť a barvu)
- vyrobený na území USA
- Pro EU platí pouze, že nápoj označený jako Bourbon musí být vyrobený v USA.

Základní Rozdělení Bourbonu /Americké produkce Whiskey, Whisky

Straith Bourbon

Musí zrán v nových vypálených dubových sudech minimálně po dobu dvou let. Jinak platí definice Bourbonu.

Tennessee Whiskey

Liší se procesem výroby. Po destilaci je před stáčením do sudů filtrován v kádích přes dřevěné uhlí. Tím jsou odstraňovány hrubé elementy čerstvého destilátu.

Corn Whiskey

Na výrobu je nutné použít minimálně 80 % kukuřice, nemusí být stařena v nových vypálených sudech. Tím pádem pro ni neplatí ani nařízení o minimální době zrání. Často se tak prodává čerstvá a průzračná. Pokud se nechává zrán, bývá to obvykle spíš měsíce než roky.

RYE Whiskey

Podle zákona musí obilí do žitné whiskey obsahovat alespoň 51 % žita, dále se používá kukuřice a sladový ječmen. Stejně jako bourbon musí zrán nejméně dva roky v nových vypalovaných dubových sudech.

Blended Whiskey

Vzniká mícháním mnoha druhů whiskey z několika palíren. Uvádí se, že většina blended whiskey vznikne mícháním 10 až 50 různých whiskey.

Výroba

Výroba je složitý proces, který zahrnuje několik kroků od mletí surovin až po finální destilaci a zrání. Tento proces je přísně regulován a každá fáze má velký vliv na výslednou kvalitu nápoje.

Suroviny:

Je vyroben především z kukuřice, což je jeho hlavní složka (minimálně 51 %). Kromě kukuřice se přidávají i jiné obiloviny, jako pšenice, ječmen nebo žito. Každý výrobce může použít různý poměr těchto obilovin, což ovlivňuje chuťový profil.

Mletí a příprava směsi:

*Prvním krokem výroby je mletí obilovin. Mleté zrno se smíchá s vodou a vytvoří se takzvaný **sladový kvas**, který obsahuje cukry potřebné pro fermentaci. K fermentaci se často používá speciální kvasinka, která pomáhá převádět cukry na alkohol.*

Fermentace:

*Je klíčová fáze výroby bourbonu. Během tohoto procesu se kvasinky živí cukry z obilovin a vytvářejí alkohol. Tento krok trvá obvykle několik dní. Po jeho dokončení vzniká tzv. **wash**, což je tekutina s obsahem alkoholu, která má podobnou chuť jako pivo.*

Destilace:

Destilace je proces, při kterém se alkohol odděluje od vody a dalších látek. Používají se k tomu měděné destilační přístroje, které jsou velmi důležité pro vytváření čistého a kvalitního destilátu. Bourbon je destilován dvakrát.



Zrání v sudech:

Po destilaci je bourbon přemístěn do nových, vypálených dubových sudů, kde zraje. Dubové dřevo přispívá k získání charakteristické barvy a chuti. Zrání může trvat několik let (obvykle 2-4 roky). Každý rok, který bourbon stráví v sudech, ovlivňuje jeho chuť. Během zrání se bourbon obohacuje o komplexní vůně a chutě, jako je vanilka, karamel, koření a dřevo.

Lahvování:

Po dokončení zrání je bourbon filtrací připraven k lahvování. Někteří výrobci přidávají do bourbonu vodu, aby snížili obsah alkoholu. Většina bourbonů má však přibližně 40-50 % alkoholu.

Využití v gastronomii:

Bourbon je nejen oblíbený na pití, ale také se stále více používá v gastronomii. Mnoho restaurací a barů experimentuje s bourbonem v koktejlech, marinádách, dezertech... Jeho bohatá chuť a aroma dodávají pokrmům a nápojům nový rozměr.

Bourbon je základem mnoha populárních koktejlů.

Nejznámější jsou:

Old Fashioned

- Kombinace bourbonu, cukru, angostury a pomerančové kůry. Tento koktejl je považován za klasiku mezi nápoji s whisky.

Mint Julep

- bourbon, máta, cukrový sirup a led. Tento nápoj je tradičně spojen s jižními státy USA, zejména s koňskými dostihy Kentucky Derby.

Whiskey Sour

- bourbon, citronová šťáva, cukrový sirup a vaječný bílek. Tento koktejl je osvěžující a vyvážený.



Bourbon se také používá v kuchyni při přípravě různých pokrmů. Jeho sladké a kořeněné tóny se hodí k masu, zejména k vepřovému nebo hovězímu. Vhodný je také do sladkých pokrmů.

Bourbon je vynikajícím společníkem pro různé druhy jídla.

Marinády

- Bourbon se často používá v marinádách na maso, kde přispívá k bohaté chuti.

Omáčky

- Bourbonové omáčky na bázi másla a vývaru jsou oblíbené ke steakům a pečeným masům.

Dezerty

- Bourbon se také používá v dezertech, například v čokoládových nebo ořechových koláčích. Zajímavou variantou je bourbonový karamel nebo bourbonový jablečný koláč.

Grilované maso

- bourbon a grilované steaky nebo vepřová žebírka tvoří vynikající pár díky silným chutím.

Sladká jídla

- bourbon se skvěle hodí k čokoládovým pokrmům, ořechům, ale i ke klasickým koláčům jako je pecan pie (pekanový koláč).