



WHISKY SZÓTÁR

vol. 1.4.

2026

BEVEZETÉS

Amikor elhatároztam, hogy whiskyszótárt készítek az oldalra, akkor az volt a célom, hogy egy átfogó, az általános fogalmakat érintő alap angol nyelvű whisky-szókészletet tárjak az olvasók elé, amivel a whiskyvel való ismerkedés során rendszeresen találkozók, de nem biztos, hogy tisztában van a pontos jelentésével. Bár sok oldal foglalkozik a whiskyvel, nyomtatott formátumú, magyar nyelvű whisky szótár a mai napig nem létezik. Talán nincs is rá szükség – főleg az AI világában – de hátha jól jön egy bármikor előkapható PDF.

A whisky nyelve az angol, mi magunk is egy csomó dolognak az idegen nyelvű változatát használjuk, amikor a whiskyről beszélünk. Egészen egyszerűen azért, mert azt a teljes whisky közösség megérti. Amennyiben az adott kifejezésnek van pontos magyar megfelelője, akkor azt használom a magyar jelentésként, ha nincs, akkor pedig azt a szót, kifejezést, amit a legtöbbet használunk rá.

Betűrendes mutató

ABV
Age statement
American Standard
Barrel (ASB)
Angel's share
Barley
Barrel Proof
Bere
Blend
Blended malt
Blended
Bottled in Bond
Bourbon
Butt
Cask
Cask strength
Charcoal filtering
Charring/Toasting
Chill filtration
Chocolate malt
Coffey still
Column still
Congener
Cooper
Cooperage
Corn
Cut
Distillation
Draff
Dram
Dunnage
Warehouse
Fermentation
Finish
First fill
Floor malting
Foreshots
Grain whisky
Green malt
Grist
Heart
Hogshead
Husk

Independent
bottler
Kiln
Licolen County
Process
Low wines
Malt
Malting floor
Mash
Mashbill
Mash tun
Master Blender
Master Distiller
Maturation
Moonshine
NAS
New make spirit
Nose
Palate
Peat
Phenols
Pot Ale
Pot still
PPM
Proof
Quarter Cask
Rackhouse
Refill
Reflux
Rye whiskey
Shell and tube
condenser
Sherry
Single cask
Single malt
Single pot still
Sláinte mhath
Small batch
Solera
Sour mash
Spent lees
Spirit caramel
(E150a)

Spirit Safe
Spirit still
Tails
Terroir
Uisge beatha
Underback
Valinch
Vatted malt
Virgin oak
Wash
Wash still
Washback
Worm tub
Wort
Yeast

ABV (alcohol by volume)

Magyarul alkohol térfogatszázalék, jelölése a palackokon általában %(V/V) vagy % vol. Azt mutatja meg, hogy 100ml termékben mennyi ml tiszta alkohol van, azaz az alkoholtartalmat. Általában egy tizedesjegyig szokták megadni.

Age statement

Korjelölés; a whisky címkéjén az érlelési időt jelző szám. Fontos megemlíteni, hogy a whiskynél a korjelölés mindig a házasításban lévő *legfiatalabb* összetevőt jelenti. Lásd még → [NAS](#)

ASB (American standard barrel)

Az Egyesült Államokban készülő, 200 literes tölgyfahordó. Ilyet használnak a bourbon whiskey érleléséhez. Mivel a bourbon esetében csak új hordókat lehet használni, ezek a hordók más whiskykészítő országokba vándorolnak, hogy aztán ott ismét whisky érlelődjön bennük (→ [first fill](#)). Skóciában az ASB hordók dongáiból 250 literes, ún → [hogshead](#) is készülhet.

Angel's share / angyalok jussa

Azt a párlatmennységet hívják így, ami a hordókból a whisky érlelése során elpárolog. Ez Skóciában kb. 1-2% évente, míg melegebb éghajlatokon akár 10% is lehet.

Barley

Árpa. Az árpa az egyik legrégebben házasított gabonaféle, már az ókorban is ismert volt. A hideg mérsékelt égöv ma is legfontosabb gabonaféléje. A sörgyártás és a whiskykészítés

fontos alapanyaga. A pázsitfűvek családjába tartozik, üreges szárú, kalászos növény, gazdag vitaminokban és ásványi anyagokban. Létezik ún. kétsoros és hatsoros alfaja is (hány sorban helyezkednek el a szemek a kalászbán).

Barrel proof / Barrel strength

(Lásd még: → [cask strength](#))

A whisky és rumiparban használatos kifejezés. A párlatnak azt az alkoholtartalmát jelzi, ami a hordóból fejtéskor jellemző rá. Amennyiben ezzel az alkoholtartalommal palackozzák, a címkére is rá szokott kerülni valamilyen formában. Az USA-ban, ha a barrel proof szerepel a címkén, az azt jelenti, hogy a palackozási alkoholfok maximum 2% vol abv-vel lehet kevesebb, mint a hordóból való fejtéskor (TTB 79-9)

Bere barley

Bere árpa.

A bere egy hatsoros árpavariáns, amelyet főként Skócia északi részén termesztnek (pl. Orkney-szigetek, Shetland-szigetek, North Uist, Benbecula, Islay, Barra). A bere variáns jól alkalmazkodott az alacsony pH értékű talajokhoz. Nagy-Britannia egyik legrégebb óta termesztett gabonája. Gyorsan nő, ezért későn aratják. A whiskykészítésben régóta szerepe van, azonban ma már sokkal magasabb hozamú árpavariánsokat részesítenek előnyben. Egyes lepárlók rendszeresen használták, a whiskyipar a 21. században újra felfedezte magának.

Blend

Keverék, házasítás (maga a létrejövő termék, nem pedig a művelet. A művelet a blending).

A blend szót a whisky esetében általában a blended whiskyre használják, de blendként értelmezhető egy egységnyi single malt palackozáshoz lefejtett hordók tartalmának házasítása.

Ez sokszor megzavarja az embereket, így a blend szót használjuk elsősorban a blended whiskyre.

Blended malt whisky

Whisky típus. Régi nevén → **vatted malt**. Házásított malátawhisky. Olyan whisky házásítás, amelynek az alkotórészei különböző lepárlókból származó single malt whiskyk. Ez a whisky típus főleg Skóciára jellemző. A blended malt lényege, hogy grain whisky nélkül, pusztán malátawhiskyből alkot egy sajátos ízprofilt.

Blended whisky

Whisky típus. Kevert, vagy házásított whisky. A legnagyobb mennyiségben eladott whisky típus. A blended whisky egy-egy vagy különböző lepárlókból származó single grain, azaz gabonawhisky, illetve különböző lepárlókból származó malátawhiskyk házásítása. *Technikailag azonban, ha egyetlen fajta gabonawhiskyt és egyetlen malátawhiskyt házásítunk, az is blended whisky.* A blendek azonban ennél jóval több alkotórészből állnak és ezáltal egyedi ízprofiljuk van. A legismertebb skót whiskyk nagy része blended whisky (pl. Johnnie Walker, Chivas Regal, Ballantine's) és évszázados történetük van. A blended whiskyben a gabonawhisky adja a volument, a mennyiséget, a malátawhisky a testet, a karaktert. A szakavatott whiskykedvelők között a magas malátawhisky tartalmú blendek számítanak jobb minőségűnek.

Bottled in Bond

Az amerikai whiskyiparban használatos kifejezés, magyar megfelelője nem igazán létezik. A bottled in bond egyfajta eredetvédelem, garancia a párlat minőségére. Eredete az 1897-es Bottled in Bond Act. Ahhoz, hogy egy whiskey címkéjén szerepeljen a bottled in bond jelölés, többféle kritériumnak kell megfelelnie:

- egyetlen lepárlóban, egyetlen lepárlási szezonban kell készülnie
- minimum 4 évig kell érlelni egy hatóság által felügyelt adóraktárban (bond)
- palackozáskor 50% abv (100 US Proof) alkohol térfogatszázalékon kell palackozni

Bourbon whiskey

Az Amerikai Egyesült Államok sajátos whiskey-típusa, kizárólag ott készülhet, de nem feltétel, hogy Kentucky államban. A bourbon whiskey készítéséhez felhasznált gabona minimum 51%-ban kukorica kell, hogy legyen, eze kívül más gabonák is helyet kaphatnak az alapanyagok között (pl. búza, árpa, rozs). A bourbon whiskey kizárólag új, kiégetett tölgyfahordókban érlelődhet. Érdekesség, hogy a bourbon whiskeynek nincs minimum érlelési ideje, amennyiben azonban straight bourbonnek hívják, akkor az érlelési ideje minimum 2 év. Ha egy bourbon 'straight bourbon', akkor azt a címkén is fel kell tüntetni.

Butt

Tölgyfahordó, amelyben a → [sherry](#) érlelődik. Spanyolul bota. Többféle úrtartalommal és névvel létezik, a whisky érlelésénél és utóérlelésénél általában az 500 literes változattal találkozhatunk.

Cask

Hordó

Cask strength

Lásd még: → [barrel proof](#)

A whisky- és rumiparban használatos kifejezés. A párlatnak azt az alkoholtartalmát jelzi, ami a hordóból fejtéskor jellemző rá. Amennyiben ezzel az alkoholtartalommal palackozzák, a címkére is rá szokott kerülni valamilyen formában.

Charcoal filtering

Faszenes szűrés. Lásd még → [Lincoln County Process](#).

A → [Tennessee whiskey](#) készítésekor találkozhatunk vele: a párlatot faszénen szűrik át a lepárlás után és az érlelés előtt. Ez a művelet lágyítja a párlatot és eltávolít belőle bizonyos nem kívánt jellemzőket is és ez a fontos lépés különbözteti meg a bourbon whiskeytől. Faszenes szűréssel a rumiparban is lehet találkozni, pl. érlelt rumokból szint távolítanak el vele.

Charring

A hordó belső felének erőteljes kiégetése, amely a kádárműhelyben történik. A kiégetés erősségétől függően több szintje van, pl. a legerőteljesebb, 4-es szint az ún. „Alligator char”. A kiégetés életre kelti a hordó belső felületét és különböző reakciókat is előidéz, illetve az érlelés során fontos szerepe van.

Chill filtration

Hűtve szűrés, palackozás előtt. Az eljárás során a whiskyt nulla fok közeli hőmérsékletre hűtik, majd mikron méretű szűrőkön nyomják át. Ez a művelet eltávolítja azt a flokkulációt, ami alacsony hőmérsékleten tapasztalható a whiskyben, viszont ezáltal értékes ízkomponenseket is. Egyes vélekedések szerint a hűtve szűrés miatt a whisky „más lesz”, anélkül pedig sokkal ízgazdagabb. Vannak lepárlók, akik nem alkalmaznak hűtve szűrést és ezt fel is tüntetik a címkén.

Chocolate malt

Csokoládé maláta, vagy festőmaláta. A malátázás során az árpaszemeket magasabb hőmérsékletű levegővel szárítják, mint a hagyományos malátázás során, így teljes mértékben megszünteti bennük az enzimaktivitást, és a szemek szinte megpirulnak (innen a színe). A sörfőzésnél színezésre használják, a whisky készítésénél pedig érdekes ízeket tud kölcsönözni a párlatnak.

Coffey still

Aeneas Coffey ír feltaláló által szabadalmaztatott folytonos üzemű oszlopos lepárlóberendezés, a mai oszlopos lepárlók elődje.

Column still

Oszlopos lepárlóberendezés, lepárlótoronynak is mondják. Folyamatos üzemű lepárlást tesz lehetővé, ellentétben a hagyományos lepárlóüstökkel (→ [pot still](#)). A gabonawhisky készítésének fő eszköze, mert rövidebb idő alatt lehet vele nagyobb volumeneket lehozni. Az amerikai whiskeykészítésben is sok helyen megjelenik, számos → [bourbon](#) és → [rye whiskey](#) készül ilyen berendezéssel.

Congener

Minden olyan vegyület a párlatokban, ami nem etil-alkohol, tehát a magasabb rendű alkoholok, a fermentáció melléktermékei, észterek, tanninok, aldehidek. Nincs tökéletes magyar megfelelője. Sok hazai portálon tévesen azonosítják a congener szót a párlatokban jelen lévő nemkívánatos vegyületekkel, illetve a másnaposság okozójaként írják le, de a congener minden olyan vegyületet jelent, ami az etil-alkoholon kívül jelen van.

Cooper

Kádár; a hordókészítés mestere.

Cooperage

Kádárműhely. A whisky világában a kádárműhelyek nagy, többfunkciós műhelyek, ahol nemcsak az új hordók összeállítása történik, hanem minden, hordóval kapcsolatos művelet, például javítás, kiégetés, szét- és összeszerelés, karbantartás, ellenőrzés.

Corn

Kukorica. A → [bourbon whiskey](#) fő alapanyaga. Az angol nyelvben még a maize szót is használják a kukoricánövényre. A corn inkább Észak-Amerikában elterjedt, míg a briteknél inkább a maize a használatos. A két szó átjárható. Bizonyos kontextusokban a maize magát a kukoricánövényt jelenti, a corn pedig a fogyasztásra alkalmas kukoricamagokat és/vagy kukoricacsövet.

Cut

Vágás, elválasztás. A lepárlás során az a művelet, amikor a lepárlást végző személy „elvágja” az adott lepárlási fázist és a továbbiakban érkező párlatot egy másik útvonalra irányítja, tehát elválasztja egymástól a párlatfázisokat.

→ [spirit safe](#)

Distillation

Lepárlás; a folyamat, amelynek során a leszűrt cefrelé alkoholtartalmát töményítik.

Draff

A whiskykészítés egyik fő mellékterméke. A fermentáció után a fermentálókádakban visszamaradó, nedves gabonatöret. Sok lepárló adja tovább állattenyésztőknek, hiszen magas tápanyagtartalma alkalmassá teszi takarmányozásra.

Dram

Kb. 2,5cl mennyiségű whisky (vagy más párlat, de általában a whiskyre használják). Érdekesség, hogy a dram eredetileg gyógyszerészeti súlymérték volt (egy uncia nyolcada).

Dunnage warehouse

Hagyományos whisky-érlelőraktár, főként Skóciában. Ebben a típusú raktárban a hordók maximum 3 réteg magasan, egymásra pakolva pihennek. A helyiséget átjárja a levegőáram, padlója sok esetben döngölt föld.

Fermentation

Fermentáció, azaz erjesztés. Az a folyamat, amelynek során az élesztő az erjeszhető cukrokat alkohollá és szén-dioxiddá alakítja. A fermentáció folyamata a cefrőzés után és a lepárlás előtt történik.

Finish

1. **Utóérlelés** – amikor a whisky érlelése során az eredeti hordójából egy más típusú hordóba átkerül a párlat további érlelésre.
2. **Lecsengés** – a kóstoláskori ízérzékelés befejező mozzanata, a szájban maradó ízkomponensek érzékelése

First fill

Első töltésű (hordó). Az első töltésű hordó olyan hordó, amelybe először kerül új párlat, miután valamilyen más folyadék (bourbon whiskey, sherry, bor, erősített bor, borpárlat, sör, tequila, mezcal, rum, cognac) érlelődött benne. A → [virgin oak](#), azaz új tölgyfahordók nem first fill hordók!

Floor malting

A hagyományos malátázás. A lepárló épületében található ún. → [malting floor](#)on (malátázó helyiségben) szétterítik a nedves árpaszemeket, amelyek itt kicsíráznak. A folyamatot az alulról, a → [kiln](#)ből érkező forró levegő vagy tőzegfüst állítja meg. Ma már egyre ritkább, hiszen a malátázás nagy, ipari malátázólétesítményekben történik, de néhány lepárló megtartotta.

Foreshots

Előpárlat. A lepárlási folyamatban elsőként kondenzálódó párlat. Káros anyagokat tartalmaz, így nem kerül bele a végül érlelésre kerülő párlatba, hanem elválasztják attól.

Grain whisky

Minden olyan gabonawhisky Skóciában, amely nem malátázott árpából és/vagy nem hagyományos lepárlóüstön készül. Maga a kifejezés persze nincs Skóciára korlátozva, de ott találkozunk vele leggyakrabban a címkéken, hiszen pl. az Egyesült Államokban készülő gabonawhiskyknek saját nevük van (→ [bourbon whiskey](#), → [rye whiskey](#))

Green malt

„Zöld maláta”. Olyan maláta, amelynél a malátázás folyamata során az árpaszemeket beáztatták és hagyták kicsírázni, de *nem szárították meg* forró levegővel vagy tőzegfüsttel. Néhány lepárlóban használják, főleg az Egyesült Államokban. Nehéz vele dolgozni és sajátos, harsány ízt kölcsönöz a párlatnak.

Grist

Az őrölt maláta egyik végterméke. A kész maláta szárazórlésekor háromféle állagú fázisra őrlik a malátát. Az árpaszemek héja a → [husk](#), a legfinomabb fázis a flour (liszt) és a köztes fázis a grist. Erre van szükség a cefrézéshez.

Heart

Középpárlat. A lepárlási folyamatban a második fázisban kondenzálódó párlat. Az a rész, amelyet aztán tovább párolnak, vagy érlelésre hordóba töltik, attól függően, hogy a kétszeres lepárlás során melyik üstből kondenzálódik éppen.

Hogshead

A hogshead whisky érlelésére használt, 250 liter űrtartalmú hordótípus. A hogsheadet régen folyadékok és más árucikkek tárolására használták, mint pl. dohány, cukor vagy melasz. Főleg a dohány tárolására találunk információkat, ha gyorsan elkezdünk kutatni a téma iránt. A bor vagy cider tárolására használt hogshead mérete 54 gallon (ami kb. 245 liternek felel meg). De III. Richárd 1483-ban például 63 gallonban határozta meg a méretét. Az → [ASB](#) után a hogshead is igen gyakori a skót whisky érlelésében. Ma már a használt, 200 literes bourbonhordókat általában dongáira szedik és a skót kádárműhelyekben 250 literes hogshead készül a dongákból, maga a hogshead hordó azonban nem új keletű hordótípus.

Husk

Az őrölt maláta egyik végterméke. A kész maláta szárászórlésekor háromféle állagú fázisra őrlik a malátát. Az árpaszemek héja a husk, a legfinomabb fázis a flour (liszt) és a köztes fázis a →[grist](#).

Independent bottler

Független palackozó. A független palackozók olyan cégek, akik saját kiadásban palackoznak különböző whiskyket. Ez nemcsak azt jelenti, hogy egy saját maguk által kitalált márka neve alatt adnak ki mondjuk blended whiskyt, vagy blended malt whiskyt, hanem azt is, hogy egyes lepárlók single malt whiskyjeit is palackozzák. Ez utóbbi gyakran saját, korábban felvásárolt készletből történik.

Kiln

Aszalóhelyiség. A malátázás folyamatában az árpaszemek csírázását forró levegővel és/vagy tőzegfüsttel megállítják. Az erre szolgáló helyiség, építmény a kiln. A kiterített árpát szárító levegő vagy tőzegfüst alulról érkezik és egy perforált padlón keresztül jut a felső szintre, ahol az árpát kiterítették.

Lincoln Country Process

Faszenes szűrés (→[charcoal filtering](#)). A →[Tennessee whiskey](#) készítésének fontos lépése, amely megkülönbözteti a bourbon whiskeytől.

Low wine

Alszesz. Az első lepárlásból származó középpárlat, amely a második lepárlás kiindulási alapja.

Malt

Maláta. A maláta mesterségesen csíráztatott, majd szárított/aszalt gabona (leggyakrabban árpa, de van búza- és rozsmaláta is), amely a sör, whisky és más erjesztett italok alapanyaga.

Malting floor

Malátázóhelyiség, csíráztatóhelyiség. Az a helyiség, ahol a nedves árpaszemeket szétterítik és csíráztatásuk zajlik. Régen szinte minden lepárlóban volt malting floor, de az ipari malátázás megjelenésével ezek egyre inkább eltűntek, háttérbe szorultak. Néhány lepárlóban még ma is van, illetve újonnan épülő főzdek is visszahozták, hogy kis mennyiségben saját maguk is tudjanak malátázni.

Mash

Az őrölt maláta vízzel összekeverve. A → [mash tun](#) nevű edénybe kerül, ahol a melegvíz kioldja az őrölt malátából az erjeszhető cukrokat és megindítja az enzimaktivitást.

Mashbill

Az amerikai whiskykészítésnél a cefrét alkotó gabonák receptúrája, keverési aránya.

Mash tun

Cefrészőkád. A whiskylepárlókban található hatalmas fémkádak, amelyekben az őrölt malátát több lépésben meleg vízzel keverik össze, hogy előkészítsék az erjesztésre.

Master blender

Keverőmester; az a személy, aki egy lepárlónál, avagy az azt tulajdonló cégnél összeállítja egy-egy palackozás struktúráját a palackozásra kész készletből. Szerepének egyik legfontosabb eleme, hogy konzisztens megjelenéseket alkosson pl. egy-egy adott márkából. Személye sokszor megegyezik a → [master distillerrel](#).

Master distiller

Lepárlómester; egy adott lepárlóban a lepárlási folyamatok felügyelője, irányítója, a whiskykészítés vezetője. Az utóbbi évtizedekben a lepárlómesterek előléptek a reflektorfénybe és igazi ikonikus alakokká váltak a whiskykedvelő közösség szélesebb körében is.

Maturation

Érlelés; az a folyamat, amelynek során a hordóba töltött új párlat bizonyos idő után átalakul, aromatikus tulajdonságai megváltoznak.

Moonshine

Ezt a kifejezést az illegálisan lepárolt gabonaszeszre használták, főleg az észak-amerikai kontinensen. Maga a szó brit eredetű, de igazából az US-ból terjedt el a whisky világában.

NAS (Non age statement)

Non age statement; olyan whiskyk, amelyeket nincs korjelölés. Természetesen ebben az esetben is tudjuk, hogy a whisky túlesett a kötelező érlelési perióduson, azonban

rengeteg márka kiadása NAS (és fontos tudni, hogy ez nem jelent automatikusan fiatal párlatot!)

New make spirit

Új párlat; az a (közép)párlat, ami a lepárlási folyamat végén, a második (vagy harmadik) lepárlás után a lepárlóüstről kondenzálódik. Ez kerül aztán hordókba, hogy évek alatt kész whiskyvé érjen. Lásd még →[heart](#).

Nose

A whisky érzékszervi megtapasztalása során az első lépés az illatolás, ezt hívják angolul nosingnak és a kóstolójegyzetekben az illatot jelölik a nose kifejezéssel. A magyarul írt kóstolójegyzetekben az „Illat” kifejezést használjuk.

Palate

A whisky érzékszervi megtapasztalása során a második lépés az ízlelés, amit a kóstolójegyzetekben a palate kifejezés alatt találunk meg. A palate tulajdonképpen a szájpadrólást jelenti, a kóstolás szemszögéből talán szájérzetnek fordíthatnánk le, azonban a magyarul írt kóstolójegyzetekben „Íz” megjelölést használunk.

Peat

Tőzeg; Több tízezer év alatt lebomló és elszenesedő növényi maradványok. A whiskykészítésnél a malátázásnál használják, a tőzегfűstön történő szárítástól az árpamaláta intenzív füstös karaktert kap.

Phenol(s)

A fenolvegyületek neve angol nyelven; a whiskyben a fenolvegyületek a tőzegfüstön szárított árpamalátából eredeztethetőek.

Pot ale

A lepárlás egyik mellékterméke; az első lepárlás során a cefreüstben visszamaradó, sötét színű, elhalt élesztősejtekben, fehérjékben és ásványi anyagokban gazdag folyadék. További felhasználása a lepárlóüstből történő kivezetése során hőcserélőkön keresztül melegíti a cefreüstbe érkező →[wash](#)t, majd a benne lévő vizet elpárologtatják, ezáltal sűrítik és állati takarmányként értékesíthetik. Lásd még →[spent lees](#)

Pot still

A whiskylepárlókban található hagyományos, hagyma vagy lámpás alakú, 100%-ban rézből készült hatalmas lepárlóüst. A szesziparban a pot still kifejezést kizárólag a hagyományos lepárlóüstökre használják. Lásd még: →[column still](#) (Nem összekeverendő a sajátos ír whiskey stílussal, a →[single pot still](#) whiskeyvel!)

PPM

Parts per million; mértékegység, egy anyag (nagyon kicsi) koncentrációját fejezi ki egy oldatban, keverékben. 1 PPM egyenlő 1 mg anyaggal 1L folyadékban vagy 1 kg szilárd anyagban (egymilliomod rész). A whiskyiparban a whisky fenoltartalmára szokták használni, például a tőzegesség mértékét a feldolgozás előtti malátában jelölik ezzel (PPPM – phenol parts per million).

Proof

(Alcohol proof formában is); Alkoholtartalom angolszász mértékegysége, a párlatban található etil-alkohol mennyiségét mutatja meg, akárcsak az →[ABV](#). A brit számítás szerint (British proof) a proof az ABV 1,75-szerese, az USA-ban pedig a duplája. Tehát egy 40% ABV párlat ennek alapján 70/80 proof.

Quarter cask

Kisméretű hordó, űrtartalma az →[ASB](#) negyede, azaz 50 liter. A quarter caskok dinamikusabb, intenzívebb érlelést eredményeznek, mert a hordóban lévő whisky mennyisége arányosan nagyobb felületen (és gyakrabban) érintkezik a fával.

Rackhouse / rickhouse

Főként az amerikai whiskey érlelőházai, de Európában is találkozhatunk velük. Nevét azokról a fa „polcokról” kapta, amelyeken a hordót tárolják (rick/rack). Ezekben a tárolókban három szint magasan vannak a hordók, több emeleten át. A rickhouseban sincs klimatizáció, így a természetes hőingadozás hatással van az érlelődő párlatokra. Az Egyesült Államok déli részén ez a hőingás elég nagy és a nyári forróságban a rickhouse alsó és felső szintjei között is lényeges különbségek mutatkozhatnak.

Refill

A whisky érleléséhez használt hordóra használják a kifejezést, amikor már nem először kerül bele →[new make spirit](#). Ellenkező esetben →[first fill](#).

Reflux

A lepárlóberendezésen belül vagy a páracsőben visszakondenzálódó párlat, ami nem hagyja el gőz halmazállapotban a lepárlóberendezést. Mértéke befolyásolja a párlat karakterét.

Rye whiskey

Rozswhiskey; főként az Egyesült Államokban készített whiskey fajta. Minimum 51%-ban kell rozst tartalmaznia.

Shell and tube condenser

Csőköteges hőcserélő; modern kondenzációs berendezés, ebben kondenzálódik a lepárlóüst páracsővéből távozó, gőz halmazállapotú párlat.



Sherry

Spanyolországban, Jerez de la Frontera (Andalúzia, Cádiz megye) környékén készülő, eredetvédett erősített bor, amelynek a hordóit whisky érleléséhez is használják.

Single cask

Egyetlen hordóból palackozott whisky. A nagyobb mennyiségben megjelenő whiskyk több hordó házasításából születnek, míg a single cask kiadások egyetlen hordóból kerülnek ki, ezért extra limitáltak és más oldalról tudják megmutatni az adott lepárló karakterét.

Single malt

Egyetlen lepárlóban, 100%-ban árpamalátából készülő whiskytípus. A whisky „királykategóriája”, a single maltok elképesztő változatosságot mutatnak.

Single pot still

Sajátos ír whiskeystílus (nem összekeverendő magával a lepárlás berendezésével, a →[pot still](#)el). A single pot still stílusú whiskyben min. 30%-ban malátázott és min. 30%-ban malátázatlan árpa is helyet kap. Ennek oka, hogy amikor a maláta után kellett adózni, akkor az ír whiskeykészítők így próbálták meg csökkenteni adóterheiket. Az adózás azóta megváltozott, de a single pot still ír whiskey stílus megmaradt.

Slàinte Mhath

Gaél nyelvű kifejezés, jelentése szó szerint fordítva „Jó egészség” vagy „Jó egészségedre”. Kiejtve valahogy úgy hangzik, hogy „szlándzse vá”.

Small batch

Kisszériás kiadás; olyan whiskykiadás, amikor mondjuk egy alapkiadáshoz képest kevesebb mennyiségű hordóból házasítják az adott palackozást, így kisebb mennyiségben (palackszámban) kerül piacra.

Solera

A → [sherry](#)nél használt érlelési módszer. Lényege, hogy a hordók három szinten helyezkednek el; az érleletlen sherry a legfelső szinten lévő hordókba kerül, majd onnan folyamatosan áttöltik az alsóbb szintekre és a legalsó szinten lévő sorból palackozzák. Így gyakorlatilag egy folyamatos érlelődés következik be.

Sour mash

Főként az amerikai whiskeytípusok készítésénél használt eljárás, melynek során a fermentált cefre egy részét a következő fermentációhoz adják hozzá. Ez a megoldás pH-t szabályoz és konzisztens ízprofilt biztosít a fermentáció során.

Spent lees

A lepárlás egyik mellékterméke; a második lepárlás során a párlatüstben visszamaradó forró, savas kémhatású, rézben gazdag folyadék. Hulladéknak tekinthető, de dolgoznak a hasznosítási lehetőségein. Lásd még → [pot ale](#)

Spirit caramel (plain caramel) (E150a)

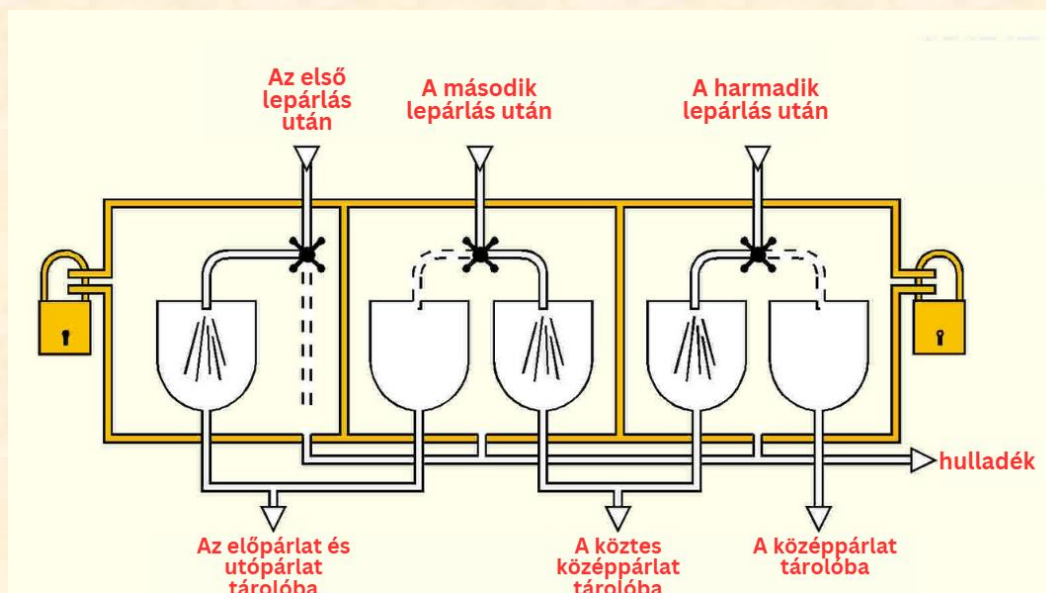
Az élelmiszeriparban, főleg a whisky, sör, brandy és üdítőitalok készítésénél sötétítésére használt szagtalan, ízetlen színezőanyag. Ez az egyetlen olyan összetevő, amely a whisky készítésénél megengedett a whisky színének

sötétítésére. A modernkori whiskykészítésnél sokan kerülik a használatát és ezt jelölik is a címkén (no colouring / natural colour), ugyanis alkalmazása elfogadott, de ellentmondásos az iparágban.

Spirit safe

A whiskykészítés során használt berendezés, amelyen átfolyik minden lepárlási lépés végterméke. A hazai szeszfőzésben szeszmérőként ismerjük a hasonló berendezést, de a spirit safe átlátszó és más a működése.

Ebben a berendezésben történik az ún. vágás is, azaz az előpárlat, a középpárlat és az utópárlat elválasztása.



Háromszoros lepárlásnál alkalmazott spirit safe sematikus rajza



Kétszeres lepárlásnál alkalmazott spirit safe fotója

Spirit still

Párlatüst; a hagyományos, szakaszos kétszeres lepárlás folyamatában ebben történik a második lepárlás. Mérete változatos, több skót lepárlóban például kisebb, mint a lepárlás első lépésénél használt → [wash still](#).

Tails (feints)

Utópárlat; A lepárlási folyamatban utolsóként kondenzálódó párlat. Ez sem kerül bele a végül érlelésre kerülő párlatba, hanem elválasztják attól. Lásd még → [foreshots](#) és → [heart](#).

Tennessee whiskey

Az USA Tennessee államában készülő whiskey; a → [bourbon whiskey](#)tól az különbözteti meg, hogy az új párlatot juharfaszénen szűrik át. Lásd még → [charcoal filtering](#)

Terroir

Francia eredetű szó, jelentése föld(terület). A borászatban az az adott terület, melynek a talaja, topográfiája és klimatikus viszonyai megjelennek a borban. Whisky esetében nem beszélhetünk igazi terroirról – egyrészt a készítéshez felhasznált gabona többféle helyről származik és egyébként sincs a bor terroir esetében megismert hatása a párlat karakterére; másrészt a whiskynél inkább a lepárló, a lepárlás az, amihez visszavezetjük az ital karakterét.

Uisge beatha

A latin *aqua vitae* (élet vize) kifejezés skót gaél nyelven. Első tagjából (uisge – víz) anglicizálódott a whisky szó.

Underback

A sör- és párlatkészítésnél is használt edény, amelyben a → [mash tunb](#)ól távozó → [wort](#), azaz szénhidrátokban dús lé ezen keresztül áramlik a fermentálókádakba (→ [washback](#)). Ebben az edényben ellenőrizni tudják például a wort tisztaságát, állagát, a folyadékszintet a mashtunban, és egyben az egyenletes áramlást is biztosítja.

Valinch

Whiskylopó; általában rézből készült, kétoldalt lyukas cső, amellyel a whiskyérlelőkben a hordókból tudnak whiskymintát venni. Működése azonos a boriparban használt lopóéval.

Vatted malt

A → [blended malt whisky](#) régen használatos neve.

Virgin oak cask

„Szűz tölgy”; új tölgyhordó; olyan új tölgyfahordó, amelyben korábban még nem volt semmilyen folyadék. Bourbon whiskey csak ilyen hordóban kezdheti meg az érlelődését. A skót whisky esetében ritkán használják teljes idejű érleléshez, mert a virgin oak nagyon intenzíven hat a párlatra.

Wash

Fermentált gabonasörlé, azaz a fermentáció (erjesztés) lezárultával keletkező folyadék, amely a fermentálókádakból a lepárlási folyamat első lépésében a → [wash still](#)be kerül.

Wash still

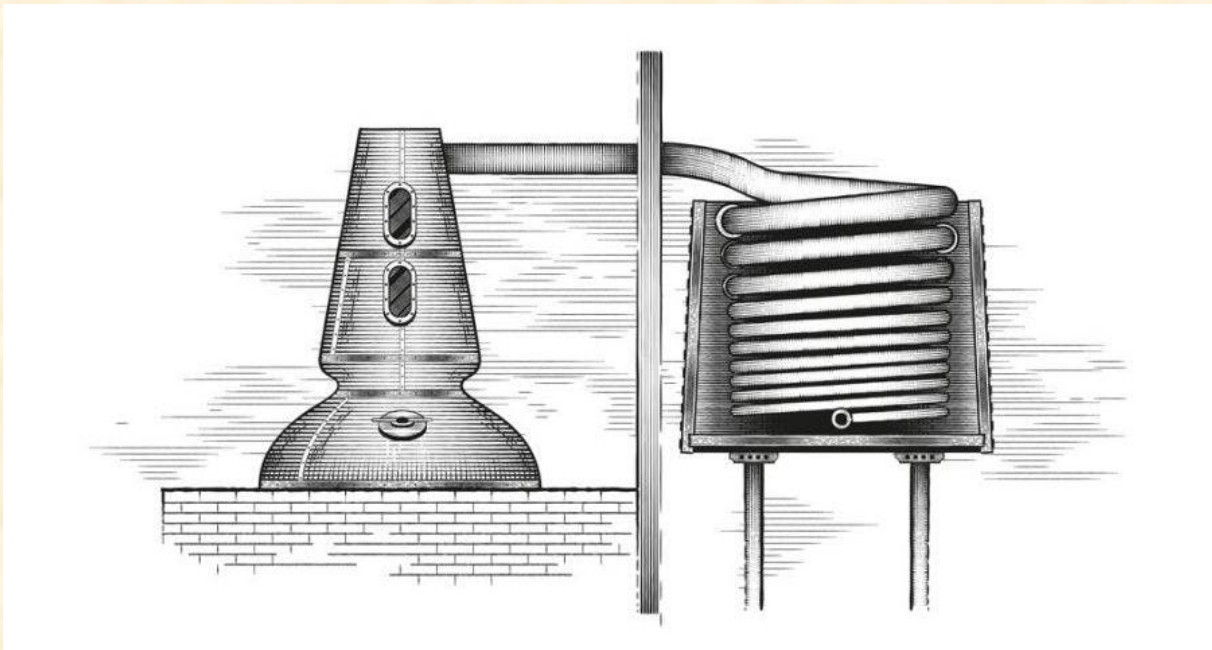
Cefreüst. Ebben történik a lepárlási folyamat első lépése, azaz az első lepárlás. A fermentálókádakból (→ [washback](#)) távozó → [wash](#) ebbe az üstbe kerül.

Washback

A whiskylepárlókban használt fermentálókádak. Ezekben zajlik a gabonából kioldott szénhidrátokban gazdag folyadék erjesztése. Készülhetnek fából és rozsdamentes acéلبól is. Méretük pár száz litertől több tízezer literig terjedhet.

Worm tub

Csőkígyós hőcserélő. A whiskylepárlókban használt tradicionális kondenzációs berendezés, amelyben a lepárlóüst párcsővéből távozó, gőz halmazállapotú párlat kondenzálódik. A lepárlóüst párcsőve egy réz csőkígyóban folytatódik, amely egy hatalmas, hideg vízzel telt kádban nyugszik.



Worm tub sematikus rajza (Forrás: Rosebank Distillery)

Wort

.....
Gabonasörlé; A maláta őrlése és áztatása után a →mash tunban lévő őrlet és víz keverékét leszűrik, az így keletkező folyadék a wort. Ez a folyadék kerül a fermentálókba (→[washback](#)).

Yeast

.....
Élesztő