

**Jameson**





## **Alapítónk, John Jameson.**

1780-ban John Jameson master distiller megalapította lepárlóját a dublini Bow Street-en. Hosszas kísérletezés után rájött, hogy a whiskey akkor jó igazán, ha háromszorosan van lepárolva. Ennek az eljárásnak köszönheti a Jameson whiskey lágy, kiegyensúlyozott ízét.

Napjainkban a Jameson a világ első számú ír whiskyje.





# SINGLE DISTILLERY

John Jameson lepárlója a Bow Street-en, Dublinban.

Öt emelet magas, mint egy kis városka, 300 alkalmazottal, köztük a hordókat készítő kádárok, magát a lepárlást végző szakemberek, és a szállítással foglalkozó fuvarosok.

John Jameson megépítette a világ legnagyobb „pot still” rézüstjeit és a termelését a kezdeti 30,000 gallonról (1 British imperial gallon = 4,5L) 1,000,000 gallonra évente. Ez 4,5 millió liter, a mai termelés pedig közel 100 millió liter.





# 1800-as évek: az ír whiskey (első) „aranykora”

1805-re A Jameson Distillery a világ egyik legnagyobb italcégévé vált, az ír whiskey sikerei csúcsára ért, a világ 2. legnagyobb volumenű itala lett, csak a rum előzte meg.





# A rettenetes 1900-as évek

Három kulcsesemény  
drámai  
következményekkel járt  
az ír whiskey számára



## 01.

Az ír forradalom és függetlenné válás kizárta az ír whiskey-t a British Commonwealth piacairól.

## 02.

Az amerikai szesztilalom tönkretette a legfontosabb exportpiacot.

## 03.

A II. Világháború és az 50-es évek gazdasági helyzete ellehetetlenítette az ír whiskey-cégeket.



# A 2000-ES ÉVEK: A MÁSODIK ARANYKOR!

1966-ban a gazdasági kényszer hatására a 3 túlélő lepárló (John Jameson & Son, John Power & Son, Cork Distilleries Company) Irish Distillers néven egyesült..

A Bow St Distillery bezárt, a teljes termelés a Cork-i Midleton Distillery-be költözött, termelés, ha küszködve is, de folytatódott

1988-ban lépett a színre a francia Pernod Ricard, és megvásárolta az Irish Distillers-t

Azóta a Jameson a töretlen fejlődés útjára lépett, a márka újra világhírűvé vált, a termelés pedig közelíti az évi 100 millió litert





# AZ IKONIKUS ZÖLD PALACK

...rajta minden, amit  
tudni kell a Jameson-ról

## A Jameson címer és jelmondat

(Sine Metu = félelem  
nélkül), amit John  
Jameson ükapja a  
kalózok ellen vívott  
háborúban kapott

**1780**

Az év, amikor John  
Jameson dublini  
lepárlóját alapította

## Distilled, matured and bottled in Ireland

Az igazi ír whiskey  
ismérvei: Írországból  
lepárolva, érlelve és  
palackozva

## Barrellman

A hordócipelő emberke  
John Jameson  
munkatársai iránti  
elkötelezettségét és  
megbecsülését  
szimbolizálja.

Dicsőségnek számított a  
Jameson lepárlóban  
dolgozni, és ez így van a  
mai napig is 😊

## Triple Distilled

A 3X-os lepárlási eljárás,  
amivel John Jameson a  
whiskygyártást  
forradalmasította





# ÁRPA

Az árpa az ír whiskey legfontosabb alapanyaga

Két fontos tényező, ami a Jameson ízt meghatározza (és egyben megkülönbözteti a skót és amerikai whisky-ktől):

1. A malátázás (a vízbe mártott, csírázásnak indult árpa megszáritása) **füstmentesen** történik
2. A cefréhez **malátázott és nyers árpát** (nem malátázott), ún. „green barley”-t is felhasználunk





# Az árpa előkészítése

A magban lévő keményítő  
cukorra alakul, valamint  
enzimek keletkeznek,  
melyek a cefre kiforrását  
segítik, és az ízre is  
hatással lesznek



## 01.

Vízbe mártás: az árpát  
vízzel teli kádba teszik

## 02.

Csírázás: a víz hatására az  
árpa csírázni kezd, a  
cukorképződés folyamata  
elindul

## 03.

Szárítás: a csírázás  
megállítása, vagyis a  
magok megszáritása zárt  
tűztérben, tehát  
füstmentesen történik



# ŐRLÉS ÉS CEFRÉZÉS

A photograph of a large industrial mash tun. A man in a dark jacket is standing on a platform at the top left, using a long wooden handle to stir the contents. The tun is filled with a thick, yellowish-brown mash. On the right side, there are several vertical metal shafts with horizontal blades, likely part of the stirring mechanism. The background shows a building with windows.

A malátázott és nyers árpát dara finomságúra őrlik (neve „grist”), majd forró vizet adnak hozzá (létrejön a „mash”)

A „mash tun”-ban, a cefrésző kádban a keményítő cukorra alakulásának folyamata végbemegy.

A kád tartalmát leszűrik (a cukortartalmú folyadék neve „wort”), a daraszerű szárazanyagot (a „draff”) állati takarmányozásra használják.





# ERJESZTÉS

Az erjesztőtartályokban élesztőt adnak a cefréhez, aminek hatására a cukor alkohollá forr ki.

Az erjesztés az ún. „washback”-okban történik, melyek a Jameson esetében 200,000 literes méretűek (és nem is egy van belőle!).

Az élesztő („yeast”) katalizáló hatására a cefre („wort”) alacsony alkoholtartalmú folyadékká alakul (a neve ekkor „beer” vagy „wash”).

Az erjedési folyamat kb. 3 nap alatt megy végbe, a végeredményként létrejött „wash” kb. 10% alkoholtartalmú.





# HÁROMSZOROS LEPÁRLÁS

A 3x-os lepárlás az egyik fő különbség a skót (ahol jellemzően 2x-es) és az amerikai (jellemzően 1x-es) whisky-khez képest

A 10%-os alkoholtartalmú „wash” a 3x-os lepárlás folyamatának végén 84%-os erősségű párlattá válik.

Az utolsó fázisnál a főzet elejének („heads”) és végének („tails”) leválasztásával, a középpárlat („hearts”) megtartásával készül el a „new spirit”.

John Jameson kitartó kísérletezéssel dolgozta ki a 3x-os lepárlás módszerét, ami a párlatot különlegesen selymessé teszi.

*The Garden Stillhouse, Midleton Distillery.*





# POT STILL WHISKEY

A pot still whiskey a hagyományos ír módszer

John Jameson saját tervei alapján a Messers Miller & Co bízta meg a világ legnagyobb pot still-jének megépítésére

A ma használatos pot still-ek 80,000 liter kapacitásúak  
(Összehasonlításképp a Strathisla skót single malt lepárló üstjeinek mérete:

- Wash still = 12,500 L
- Spirit Still = 8,500 L)

A pot still whiskey ízvilága testes, erőteljes (de nem füstös), a 'green barley' miatt lágy, krémes textúrájú

*The World's Largest Pot Still, Midleton Distillery.*





# GRAIN WHISKEY

A magas, oszlopforma, folyamatos lepárlót használunk a grain whiskey készítéséhez

Az alapanyag malátázott árpa és más gabona (búza vagy kukorica)

A Jameson grain whiskey-je is háromszoros lepárlású

A grain whiskey ízvilága könnyed, virágos





# ÉRLELÉS

Lepárlás után a „spirit” alacsonyabb alkoholfokon, tehát vízzel hígítva kerül a hordókban, 63.4% (pot still) és 69.5% (grain) erősséggel

A pot still whiskey-t Bourbon, sherry és kiskészben egyéb (pl. Madeira) hordókban érleljük, míg a grain whiskey kizárólag Bourbon-hordós érlelést kap.

Az érlelés során évi 2% whisky elpárolog, ezt nevezik az angyalok részének („Angel’s Share”). Az érlelés során a párlat színt és ízeket nyer ki a hordó dongáiból, a párolgás pedig a legillékonyabb részeket engedi el – a whiskey így nemesedik, minősége kiteljesedik.

The Midleton lepárló érlelőraktáraiban 1.75 millió hordó van.

Az ír whiskey-szabályok szerint a minimum érlelési idő 3 év. Ezt a Jameson érlelése jócskán meghaladja

*Maturation Warehouse, Midleton Distillery.*





# BOURBON BARRELS

A Bourbon barrel-ek az USA-ból,  
főképp Kentucky államból  
származnak

A hordók amerikai fehér tölgyből  
készülnek, kb. 200 L kapacitásúak

Általában megtörtént bennük a Bourbon  
whiskey érlelése (ottani törvény szerint a  
hordót csak egyetlen érlelési ciklusban  
lehet használni!), ezek a „seasoned”  
hordók, de kis mennyiségben „virgin”  
(vagyis kiégetett, de whiskey-t még nem  
tartalmazott) hordókat is használunk  
(speciális kiadások készítéséhez, mint pl.  
a Jameson Pot Still Whiskey)

A Bourbon hordók vanília, méz, karamell,  
citrusok és némi fűszeresség ízeit adják  
a whiskey-hez.

*Sherry Butt*

*Bourbon Barrel*





# SHERRY BUTTS

The Sherry butt-ok a spanyol Jerez területről (a sherry bor hazája) érkeznek

A hordók anyaga európai vörös tölgy, beljesük meg van pörköltve, de nincs kiégetve. Méretük hatalmas, kb. 500 L kapacitású.

A Jameson-nál használt sherry butt-okban legalább 2 évig érleltek sherryt a kiválasztott Jerez-i „Bodega”-kban (pincészetekben).

A sherry hordók aszalt gyümölcsök és dió-mogyoró ízeit adják a whiskey-hez

*Sherry Butt*

Bourbon Barrel





# BLENDING

Jameson saját lepárlójában állítja elő a Pot Still és Grain whiskey-ket („Single Distillery”). A házasítás biztosítja az ízvilág állandóságát, ugyanakkor egy alkotási folyamat is, új kiadásokat, verziókat hoz létre

A blending a Master Blender szaktudásán és érzékszervi képességén múlik. Az érlelés mindig egyedi, tehát a házasítás sem végezhető egy fix receptúra vagy computer-vezérlés alapján.

A Jameson tradicionális Irish Pot Still és Grain whiskey-k házasítása, más ír whiskey-kkel ellentétben nem használ Single Malt-ot (azt meghagyva a skótoknak, mint ottani hagyományt)





# JAMESON

## A SINGLE DISTILLERY 3 „TITKA”

A Jameson, mint „single blend” (nincs ilyen jogi kategória) egyetlen lepárlóban készíti a pot still és a grain whiskey-jeit

## 2. A füstmentes malátázás

Zéró füst. Jelentős eltérés a Scotch ízvilágához képest

## 1. A 3x-os lepárlás

A whiskey különlegesen lágy és selymes  
„Triple distilled, twice as smooth”

## 3. Malátázott és nyers árpa alapanyag

A nyers árpa krémes textúrát ad a whiskeynek







# JAMESON Original

**Ízvilága: selymes vanília, dió-mogyoró és krémes vajas pirítós**

**A 3 megkülönböztető tényező :**

- 1. 3x-os lepárlás,**
- 2. füstmentes malátázás,**
- 3. malátázott és nem malátázott (nyers) árpa alapanyag**

**Érlelése volt Bourbon és kisebb mértékben volt sherryboros hordókban történik, ezek hatása is hozzájárul a végső ízhez**





**JAMESON®**  
**GINGER**  
**& LIME**



# JAMESON Ginger & Lime

A Jameson „signature” itala

Készülhet sima gyömbér üdítővel,  
de próbáld csak ki ginger beer-el!

A ginger beer valódi gyömbéres,  
enyhén csípős karaktere és a  
Jameson selymes lágyága  
tökéletes ízharmoníát alkot





# JAMESON BLACK BARREL

Kétszeresen égetett (az eredeti, még Bourbon whiskey-s első kiégetést követi egy második, mielőtt a Jameson Black Barrel finish-elésre belekerülne) hordóban érlelt.

A benne lévő grain whiskey egyedi főzés, amit az évnek csak egy bizonyos szakában készítenek, és amihez jóval nagyobb mennyiségű pot still whiskey-t adnak a blend-elés során.

Hagyományosan a hordókat az érleléshez hőkezeléssel, kiégetéssel készítik elő, ezt a tradíciót örökíti meg a Black Barrel erőteljes formában

Ízvilága: a Jameson vaníliássága intenzívebb, és erőteljes tejkaramella ízek társulnak hozzá (az intenzíven hőkezelt/2x kiégetett hordó hatása)





## IPA EDITION

A sör: Kölcsönadtunk whiskey-s hordókat a sörfőzdének (kezdtek a Franciscan Well főzdével, de mára saját sörfőzdét vettünk, a corki Eight Degrees Brewing-et), aki IPA sört érlel benne  
A whiskey: A sörfőzde visszaadja a „megsörözött” hordóinkat, abban kap egy finishelést (utánérlelést) a Jameson  
Ízvilága: Komló, fűszernövények, grapefruit citrus, illatos virágok a megszokott könnyed, lágy, vaníliás, mogyorós, vajjas-pirítósos Jameson alapon.

IPA: Honnan jön a név?

Indian Pale Ale – a Brit Birodalom korában a gyarmatokra (Indiába) szállított túlkomlózott, ezzel tartósított sör

Van APA is?

American Pale Ale – a komló milyensége különbözteti meg az európaiatól (angoltól): az amerikai komló (Cascade) könnyedebb, citrusosabb; az angol sör komlója (tipikusan német termesztésű) fűszeresebb, teltebb.

Mi a mi IPA-nk?

Irish Pale Ale. Ötvözi a kétféle komlózást, így teremt egy igazán harmonikus sört. . . aminek whiskey-hordós érlelése után jön a whisky sörös-hordós érlelése



## JAMESON CASKMATES

A Jameson Irish Whiskey és a Franciscan Well ír mikro sörfőzde közös együttműködésének az eredménye.  
Az ötlet a Jameson és a Franciscan Well főzőmestereinek közös kocsmázása során pattant ki. Mára a Jameson saját sörfőzdét vett, a corki Eight Degrees Brewing-et

## STOUT EDITION

Barnasörös hordóban érlelt, ennek köszönhetően karamell és kávé ízjegyei érződnek benne.  
Ízvilága: a Jameson selymességéhez erőteljesebb ízek, marcipán, kávé, kókusz, csokoládé társulnak (a stout barnasör hatása a hordóra)





# JAMESON COLD BREW

## WHISKEY ÉS A KÁVÉ TALÁLKOZÁSA

**A whiskey és a kávé nem idegenek egymás számára, gondoljunk csak az Irish Coffee-ra!**

A Jameson lágy selymessége adja az alapot a brazil és kolumbiai 100% Arabica kávé ízeinek, melyben a pörkölt fa és a sötét étcsokoládé ízeit is megtaláljuk.

Tisztán, jégre töltve, vagy tonikkal kellemes. De ne felelkezzünk meg a kézenfekvő lehetőségről se: dobjuk fel a kávénkat vele!





# JAMESON®

## 18

YEARS

Elmélyült komplexitás jellemzi -  
karamellás és fűszeres egyszerre,  
tölgyfa és cserzett bőr illatával,  
sherry-s édesség és diós-mogyorós  
vanília aromáival.

46% ABV

Non Chill Filtered



# JAMESON®

## BOW STREET 18 YEARS

CASK STRENGTH

Jameson Bow Street 18 (Cask Strength) – a Bow Street változatnál a whiskey érlelése Dublin-ban, a Bow Street-i lepárlóban, John Jameson eredeti lepárlójában fejeződik be; az eredetiség hangsúlyozására hordóerősséggel ("cask strength") palackozzuk (kb. 59-60 szeszfokosan), Non Chill Filtered.

Az Bow Street-i érlelőraktár kicsi, mindössze 84 hordó fél el, ezért a palack 2022-től csak a lepárlóban és a [www.jamesonwhiskey.com](http://www.jamesonwhiskey.com) oldalon vásárolható meg.





# JAMESON SINGLE POT STILL

A Jameson Single Pot Still megmutatja a tradicionális Irish Whiskey főzés titkát.

Malátázott és nyers árpa cefréje, pot still-en 3x lepárolva. A 3x-os lepárlás selymessége, és a pot still receptúra erőteljessége, tökéletes harmóniában.

A Five Oak Cask Release háromféle ,virgin' hordóban (Irish, European and American) és a megszokott ex-bourbon and ex-sherry hordókban érlelődött.





# JAMESON A NAGYVILÁGBAN

SZERETJÜK A  
ZENÉJÜKET. ŐK IS  
MINKET!



ÍREK  
VAGYUNK.  
SZERETÜNK  
ÜNNEPELNI!



SZERETJÜK A FILMEKET IS!





# JAMESON A NAGYVILÁGBAN - ÚJDONSÁGOK



2021 : Jameson és a Nowhere FC együttműködése St Patrick napi limited edition mez kiadására

(A Nowhere FC interneten létező, 'mesterséges football club', de aki valódi mezeket készít)



2022 : Jameson és a Homecoming limited edition együttműködése PATTA-val.



2023 : Jameson & Dickies, nyári kollekció.



Fronter 30 : új, zenei program