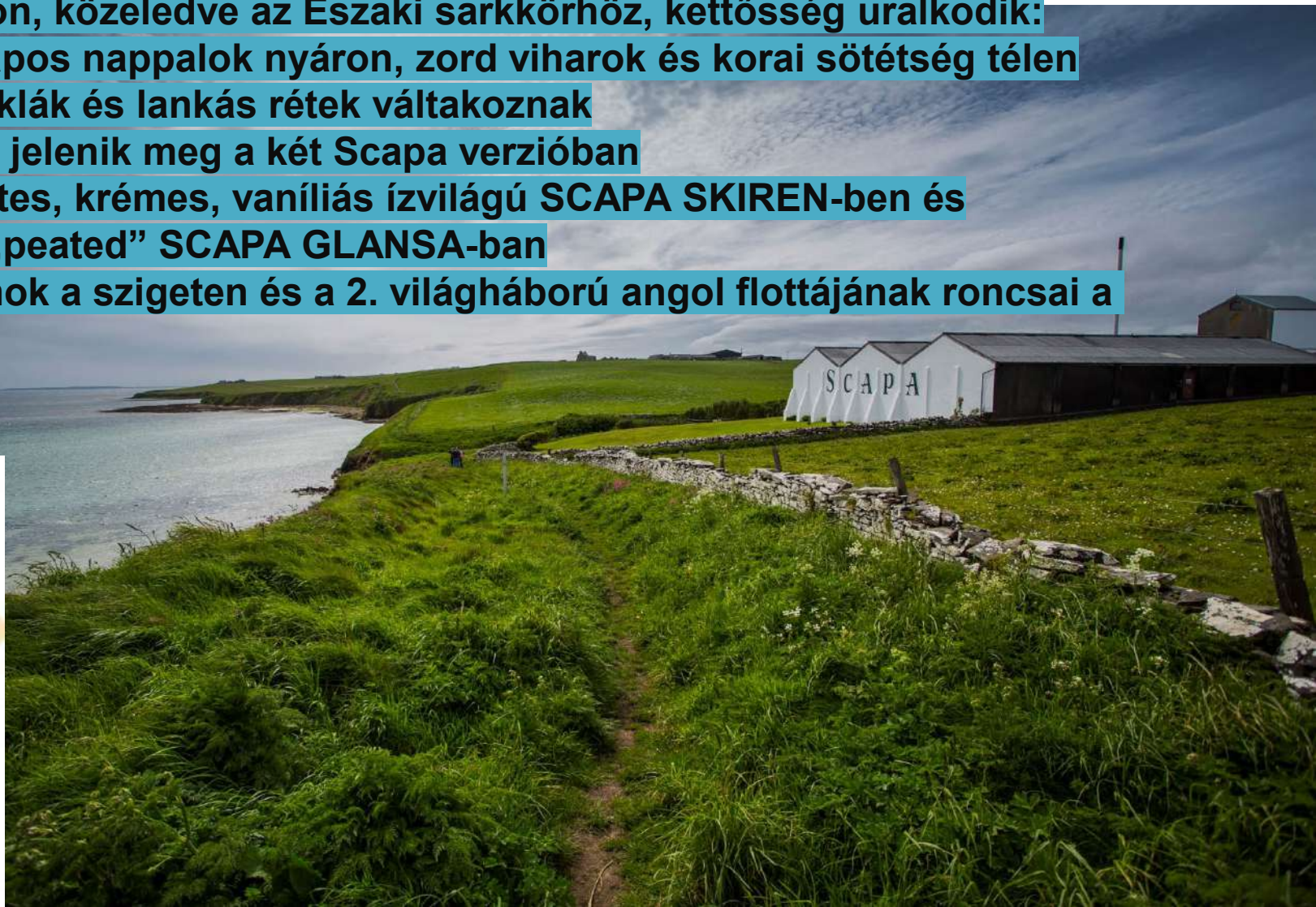


SCAPA

THE ORCADIAN

“EZ TÖBB, MINT SCOTCH, EZ ORCADIAN” – SINGLE MALT ORKNEY SZIGETÉRŐL

- Messze északon, közeledve az Északi sarkkörhöz, kettősség uralkodik:
 - Hosszú napos nappalok nyáron, zord viharok és korai sötétség télen
 - Komor sziklák és lankás rétek váltakoznak
- Ez a kettősség jelenik meg a két Scapa verzióban
 - A füstmentes, krémes, vaníliás ízvilágú SCAPA SKIREN-ben és
 - A füstös, „peated” SCAPA GLANSA-ban
- Neolit kori romok a szigeten és a 2. világháború angol flottájának roncsai a tengerben



AZ „ORACADIAN”-OK



A kb. 70 tagból álló Orkney szigetek, köztük a legnagyobb, Mainland-nek nevezett szigettel, benne a Scapa öböllel sokáig norvég (viking) uralom alatt állt, a 875-ben történt viking megszállás után.

Skóciához egy királylány hozományaként került 1472-ben, amikor I. Christian norvég király Margaret nevű leányát hozzáadták III. Jakab (James) skót királyhoz.

A szigetek őslakosai, akik elsősorban „Orcadian”-nak tekintik magukat, és másodsorban skótnak, „ferry loupers”-nek (kompon érkezőnek) nevezik a később beköltözött „gyüttmenteket”

Függetlenségük és egyediségük abban is megmutatkozott, hogy Skócia Angliától történő elszakadása ügyében rendezett 2014-es népszavazáson 67%, Skóciában a legmagasabb arány szavazott az elszakadás mellett.

SCAPA

- A Scapa egyedi, lágy és mézes ízvilágú, kézműves single malt whisky a messzi szigetekről
- A Scapa jelentése hajó, a szigetekre jellemző halászhajó a palackon is megjelenik

A SCAPA lepárló:

- A kis boutique lepárlóban mindössze 5 mesterember és egy lepárlómester dolgozik, az egyetlen valóban kézi irányítással működő lepárló Skóciában, sok generáció óta ugyanazokat a módszereket eljárásokat használják.
- Csak két lepárló üst dolgozik, ezek egyike ún. Lomond üst formájú, ettől lesz a whisky krémesebb, gazdagabb textúrájú.



LOMOND STILL



1955-ben találta fel Alistair Cunningham, a klasszikus rézüst és az 1830-ban Aneas Coffey által kifejlesztett oszloplepárló kombinálásával. A rézüst nyakát kiszélesítette, abban az oszloplepárlókban alkalmazott perforált tálcákat helyezte el. Először a Loch Lomond lepárlóban kezdett működni, majd a Glenburgie, Miltonduff, Inverleven és végül a Scapa is átvette a technológiát.

Mára egyedül a Scapa lepárló, első lepárlásban működtetett ún. „wash still”- je Lomond formájú (a második lepárlás „spirit still”-je klasszikus hattyúnyakas rézüst), de a perforált tálcákat ebből is kivették.

Így maradt egy vastag, széles, hengeres nyakú rézüst, ami hozzájárul ahhoz, hogy a Scapa whisky krémes, lágy, gazdag textúrájú párlatként szülessen meg.

SKIREN



SKIREN ős-norvégul azt jelenti: fényes, ragyogó égbolt

A Scapa az Orkney szigeti nyári égboltot idézi, a finom viragos illataival, a hosszú és frissítő, kissé édeskés lecsengésével.

Kizárólag „First Fill”, azaz első töltésű volt Bourbon whiskey-s, amerikai tölgy hordóban érlett, ezért lágy, mézes ízvilágú, nem úgy mint általában a többi szigetekről származó maláta whisky.

A Lomond still krémes textúrája és az ex-Bourbon hordók vaníliás mézessége adja az utánozhatatlan ízkombinációt

- **Illat:**
finom, illatos virágok, egy kis friss körte, édes és gyümölcsös ananász, kis citrusossággal.
- **Íz:**
lágy és édes, mézédessé sárgadinnye, körte, citrom sorbet.
- **Lecsengés:**
hosszú, frissítő, édeskés

TÖLGYHORDÓS ÉRLELÉS



A Scapa volt Bourbon whiskey-s hordókat használ érleléshez, ami amerikai fehér tölgyből készül, kb. 220L-es, és a korábban 2-4 évig benne érlelt Bourbon whiskey a fanedveket kiáztatta a dongákból. A hordók nem voltak teljesen nyersen, eredetileg, még Bourbon-ös korokban kaptak egy erős kiégetést (ún. „char”-t), ami a fanedveket felhevítette, karamellizálta.

A SCAPA GLANSA esetében ehhez az alapérleléshez társul egy speciális utóérlelés („finish”), ami olyan, Islay szigetét megjárt hordóban történik, ami az ottani füstös („peated”) whislytól erőteljes tőzegfüstös jelleget kapott, amit továbbad a Scapa whiskynek

GLANSA

Glansa ős-norvégul („vikingül”): a zord vihar előtti égbolt

Az eredeti Scapa vaníliás-mézes single malt whiskyt, amely amerikai tölgyfa hordóban érlelt, az érlelési idő végén „Peated” (korábban füstös whiskyt érlelt) hordókban tovább érlelik, így mély, füstös utóízt kap.

- **Illat:**

édeskés, gyümölcsös, puha sárgabarack, ananász, vanília és egy kis füstösség

- **Íz:**

barack és érett körte, krémes karamell, vanília enyhe füsttel

- **Lecsengés:**

nagyon hosszú, finom füstösséggel

