

ATLASUL MONDIAL AL **WHISKYULUI**

Peste 500 de distilării prezentate
și 480 de sortimente degustate

DAVE BROOM

Câștigător al premiului André Simon

CUPRINS

- 
- 7 INTRODUCERE
8 CUM FUNCȚIONEAZĂ CARTEA?
9 CE ESTE WHISKYUL?
10 PRODUCȚIA DE *SINGLE MALT*
12 PRODUCȚIA DE BURBON
ȘI WHISKEY DE SECARĂ
14 PRODUCȚIA DE WHISKEY IRLANDEZ
SINGLE POT STILL
15 PRODUCȚIA DE WHISKY DIN CEREALE
16 ALAMBICURI
18 LOCURI
20 CUM SE DEGUSTĂ WHISKYUL
21 CATEGORII DE AROME
- 22 SCOȚIA
26 INSULELE ORKNEY ȘI NORDUL
38 SPEYSIDE
68 REGIUNEA HIGHLANDS
82 VESTUL ȘI INSULELE HEBRIDE
96 INSULA ISLAY
106 FIFE
112 SUDUL
- 122 IRLANDA
128 NORDUL
132 REGIUNEA DE CENTRU
134 DUBLIN
138 SUDUL ȘI VESTUL
- 142 ANGLIA ȘI ȚARA GALILOR
145 ANGLIA
150 ȚARA GALILOR
- 152 EUROPA
154 FRANȚA
164 GERMANIA
168 ȚĂRILE DE JOS ȘI BELGIA
170 AUSTRIA, ELVEȚIA ȘI ITALIA
174 ȚĂRILE NORDICE
184 SPANIA
186 EUROPA CENTRALĂ
- 188 STATELE UNITE ALE AMERICII
192 NORD-ESTUL
198 KENTUCKY ȘI TENNESSEE
216 SUDUL ȘI TEXAS
224 MIDDLE WEST
230 VESTUL
- 244 CANADA
248 ESTUL
252 PRERIILE
256 VESTUL
- 262 MEXIC ȘI AMERICA DE SUD
- 270 JAPONIA
274 HOKKAIDO
276 HONSHU
288 KYUSHU
- 290 RESTUL ASIEI
292 CHINA
298 TAIWAN
300 THAILANDA, VIETNAM ȘI COREEA DE SUD
302 INDIA
- 308 AFRICA DE SUD
ȘI ORIENTUL MIJLOCIU
- 314 AUSTRALIA
318 TASMANIA
322 VICTORIA
327 NEW SOUTH WALES
331 AUSTRALIA DE SUD
333 AUSTRALIA DE VEST
- 334 NOUA ZEELANDĂ
- 342 GLOSAR
344 BIBLIOGRAFIE | RESURSE
345 INDICE
351 CREDITE FOTO
352 MULȚUMIRI

CE ESTE WHISKYUL?

Răspunsul simplu la această întrebare este: o băutură spirtoasă pe bază de cereale, non-neutră, maturată într-un recipient din lemn. Sau, dacă vrei să „distilez” răspunsul și mai mult: bere fiartă. Aceasta este o întrebare pe care și-o pun chiar și cei mai buni distilatori ai lumii, însă o formulează puțin diferit. Ei se întrebă: „Ce poate fi whiskyul?” Iar răspunsul este că, în limite legale, poate fi orice își doresc ei să fie.

Distilatorii au la dispoziție atât întreaga familie a cerealelor, cât și soiurile și varietățile aproape infinite din fiecare cereală în parte. Pot alege dintr-o varietate de drojdii, pot distila în nenumărate moduri, pot explora lumea fumului de stejar și/sau al altor tipuri de lemn. Pot experimenta cu temperaturile și timpul.

Pentru consumator, whiskyul poate fi un simplu ingredient dintr-un cocktail, o băutură relaxantă sau un strop contemplativ, savurat lent, târziu în noapte. Poate fi consumat dintr-un pahar scump de cocktail sau dintr-o butelcuță plată. Poate fi sorbit de un consumator distrat sau analizat în profunzime. Este maleabil.

Dar poate fi și un subiect pasionant (scrie pasionatul de whisky), care poate stârni dorința de a cunoaște fiecare detaliu al producției sale, dar a reduce whiskyul la un simplu proces înseamnă a nu-i înțelege pe deplin esența. Când ascultăm muzică sau privim o operă de artă majoră, reacționăm visceral la creație. Putem fi fascinați de trăsăturile de penel sau ne minunăm de rafinamentul armoniei muzicale, dar reacția noastră vine dintr-o implicare emoțională. Acea creație ne-a vorbit.

La fel este și cu un whisky de excepție. Poate pur și simplu să ne facă fericiți sau să ne provoace la o explorare mai profundă.

Cântărețul Alasdair Roberts mi-a spus odată că muzica folk este un continuum, o tradiție transmisă mai departe din generație în generație, iar prin acest transfer muzica este reîmprospătată, revigorată. Acest proces de interpretare și reinterpretare este vital și se aplică și whiskyului. Chiar și țările care produc whisky de puțin timp fac parte din acest curent amplu, preluând tradițiile, interpretându-le în felul lor și apoi transmițându-le mai departe. Un proces modificat, dar în esență același.

Ce este whiskyul? Este artă, meșteșug, alchimie. Este șoapta unui parfum floral, este duhoarea unui foc de turbă. Este gheara taninului și aroma delicată a unei pajiști primăvăratică. Este erbaceu și luxuriant-floral; te amețește cu notele de mirodenii și te izbăvește. Este inima secretă a orzului, porumbului, secarei și ovăzului. Este drojdia care face vrăji spumoase, norul de vapori. Este soarele și ploaia care îmbrățișează recoltele și stejarii. Înseamnă moleculele care creează imagini în mințile noastre, făcând să rezoneze aromele din pahar cu amintirile. Ne leagă de un loc și ne leagă unii de alții. Este stimulant și totodată periculos, dacă nu este tratat cu respect. Este sălbăticia noastră domesticită.

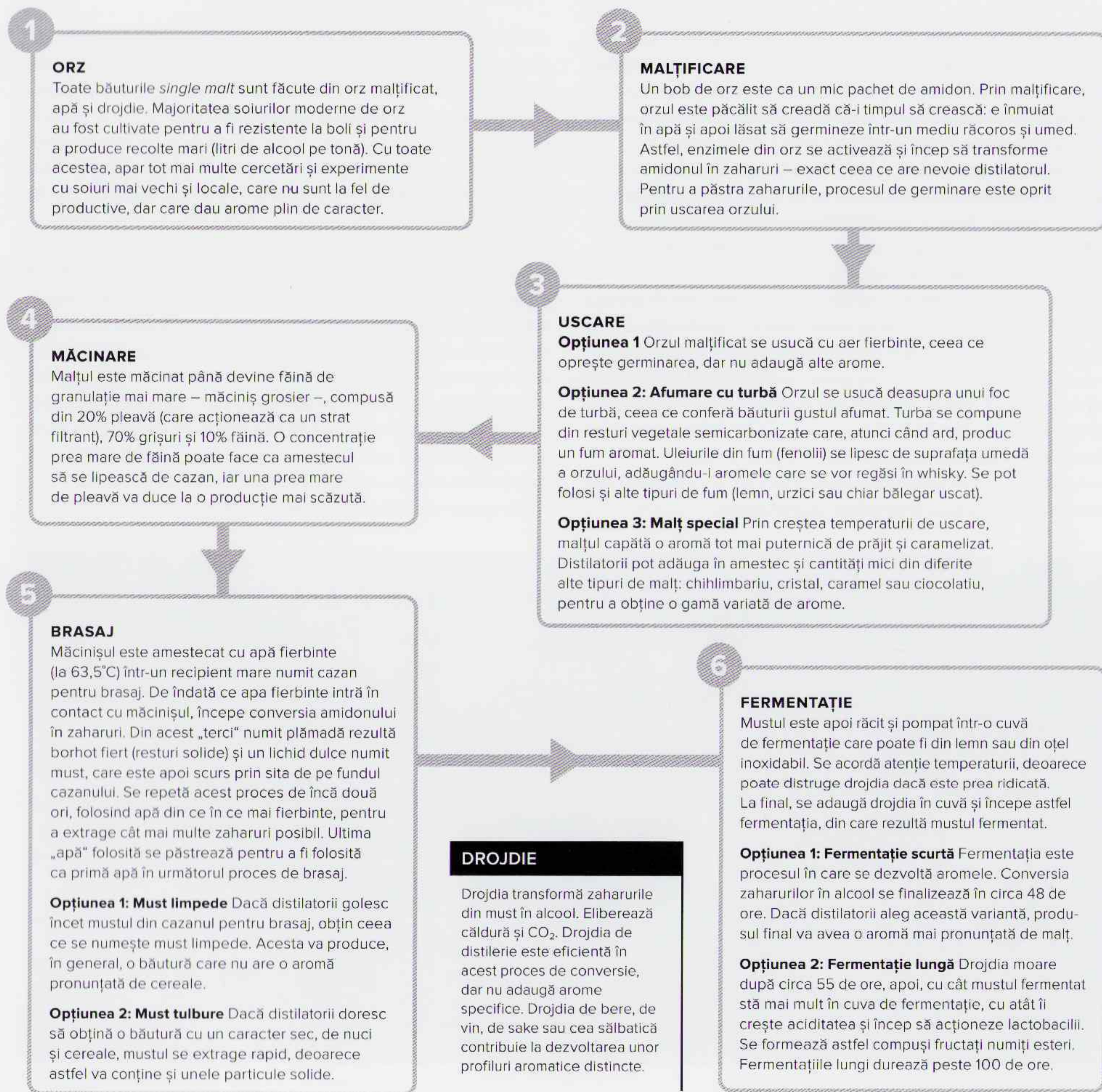
Nu-i prea rău pentru o bere fiartă.



Sus Distilatorii trebuie să aibă răbdare. Whiskyul necesită timp.

PRODUCȚIA DE *SINGLE MALT*

Deși toate distileriile care produc *single malt* urmează același proces, fiecare are propria interpretare a modului în care face acest lucru. Punctele în care diferă sunt: folosirea sau nu a unor malțuri speciale, afumarea malțului cu turbă sau lemn, tipul de drojdie, durata fermentației, forma și dimensiunea alambicului, punctul de separare a fracțiunilor la distilare și tipul (tipurile) de butoaie folosite. În procesul de producție, distilatorul are de ales dintre mai multe opțiuni. Iată principalele dintre ele.



7

DISTILAREA A

Mustul fermentat are o concentrație de circa 9% alcool în volum și se distilează de două ori, în alambicuri de cupru. Prima distilare se face într-un cazan numit alambic de primă distilare și produce o băutură cu o concentrație de 23% vol. Acel distilat brut este apoi distilat din nou într-un alambic de distilare secundară, obținându-se distilatul rafinat. În această a doua distilare, distilatul rafinat este împărțit în trei fracții: „cap”, „inimă” și „coadă”. Doar „inima” este păstrată pentru maturare, în timp ce „capul” și „coada” sunt reciclate.

Opțiunea 1: Timp lung de interacțiune Cu cât timpul de interacțiune dintre vaporii de alcool și cupru este mai lung, cu atât băutura rezultată va fi mai lejeră. În alambicurile înalte se produce un whisky mai lejer decât în cele mici. O distilare mai lentă contribuie la obținerea unei băuturi mai subtile.

Opțiunea 2: Timp scurt de interacțiune În mod similar, cu cât este mai scurt timpul de interacțiune cu cuprul, cu atât se va produce o băutură mai corpolentă.

DISTILAREA B: CONDENSARE

Vaporii de alcool sunt transformați înapoi în lichid printr-un sistem de condensare cu apă rece. Și aici distilatorul are de ales între mai multe opțiuni care vor influența aroma finală.

Opțiunea 1: Condensator tubular cu manta Acesta este un cilindru înalt care conține un „mănunchi” de conducte subțiri din cupru, umplute cu apă rece. Când vaporii de alcool se lovesc de conductele reci, se condensează și se lichefiază. Datorită suprafeței mari de cupru, acest tip de condensator reduce concentrația de alcool a băuturii.

Opțiunea 2: Cuvă cu serpentină Aceasta este metoda tradițională de condensare, în care se folosește o conductă din cupru, spiralată și lungă, într-un bazin cu apă rece. Prin această metodă distilatul interacționează mai puțin cu cuprul și se obține o băutură mai corpolentă.

8

MATURARE

Noului distilat îi este redusă concentrația de alcool (de obicei la 63,5% vol.), apoi este turnat în butoaie de stejar pentru a se matura.

Aici au loc trei procese:

1 De reducere: Butoiul ajută la eliminarea caracterului agresiv al noului distilatului.

2 De adăugare: Noul distilat extrage din doagele butoaielor compuși aromatici.

3 Interactiv: Aromele din lemn se combină cu cele din noul distilat pentru a-i crește complexitatea. Aici joacă un rol important timpul, cât de nou e butoiul și specia de stejar.

Opțiunea 1: Stejar alb american (butoaie noi/folosite anterior la burbon)

Stejarul alb american e bogat în compuși care dau arome de vanilie, cremă de zahăr ars, pin, eucalipt, condimente și nucă de cocos.

Opțiunea 2: Butoaie folosite anterior la xeres Sunt obținute în principal din lemn de stejar pedunculat, care conferă arome de fructe uscate, cuișoare, tămâie și nuci, o culoare mai intensă și mai mult tanin astringent.

Opțiunea 3: Butoaie din alte tipuri de stejar/lemn Butoaiele la care se folosesc alte specii de stejar, precum gorunul, stejarul japonez/Mizunara, stejarul alb de Oregon și stejarul Chinkapin au caracteristicile lor aromatice unice. Deși whiskyul scoțian se maturează numai în stejar, în alte țări se folosesc și alte tipuri de lemn, cum ar fi castanul și acacia.

Opțiunea 4: Butoaie refolosite Distilerii de whisky pot folosi butoaiele de mai multe ori. Cu cât le refolosesc mai des, cu atât efectul lemnului de stejar asupra distilatului este mai redus. Butoaiele refolosite sunt esențiale pentru a exprima caracterul fiecărei distilerii.

Opțiunea 5: Finisare Distilatorii oferă un plus de complexitate printr-un proces numit „finisare”. Acesta presupune maturarea inițială, urmată de o perioadă scurtă de maturare secundară într-un butoi nou, în care s-a maturat anterior vin de xeres, Porto, de Madeira sau alt tip.

DISTILAREA C: PUNCT DE SEPARARE

După ce distilatul rafinat condensat ajunge în rezervorul de monitorizare, este împărțit în trei fracții: capul (distilatul de reflux), inima (distilatul de mijloc) și coada (coada de distilare). Punctul în care distilatorul taie de la fracțiile de început la alcoolul consumabil și apoi la fracțiile de sfârșit influențează și el gustul.

Opțiunea 1: Mai devreme Pe măsură ce băutura se distilează, i se schimbă aromele. La început, are arome subtile și delicate. De aceea, dacă un distilator dorește să obțină un whisky parfumat, va face tăietura spirtoasă mai devreme.

Opțiunea 2: Mai târziu Pe măsură ce distilarea continuă, aromele devin mai bogate; printre acestea pot fi chiar și note de fum. Prin urmare, pentru un whisky corpolent se va face tăietura spirtoasă mai târziu.

CUPRU

Cuprul joacă un rol extrem de important în aroma whiskyului. Deoarece cuprul neutralizează elementele grele, distilatorii pot prelungi sau reduce timpul de interacțiune dintre vaporii de alcool și cupru, pentru a obține caracterul dorit.

APĂ

Distilatorii au nevoie de multă apă rece și pură pentru a produce whisky. Prin urmare, găsirea unei surse sigure de apă este de o importanță vitală. Majoritatea distilatorilor folosesc apă de izvor, dar și surse din lacuri, râuri sau chiar rețele de apă urbană. În general, nu se consideră că apa joacă un rol major în stabilirea aromei finale a whiskyului.

Maturare: Timp E nevoie de timp pentru ca whiskyul să se matureze. Cu cât whiskyul stă mai mult în butoiul de stejar, cu atât efectul stejarului asupra băuturii alcoolice va fi mai puternic. La final, aroma stejarului va ajunge să predomine în whisky, făcând imposibil de stabilit din ce distilerie provine. Un butoi foarte activ va produce acest efect mai rapid decât unul care a fost umplut de mai multe ori. Perioada de maturare tipărită pe eticheta sticlei indică doar cât timp a petrecut cel mai tânăr whisky în butoiul de lemn și nu arată cât de activ a fost butoiul. Vechi nu înseamnă automat bun!

9

ÎMBUTELIERE

Whiskyul este, în sfârșit, gata pentru îmbuteliere.

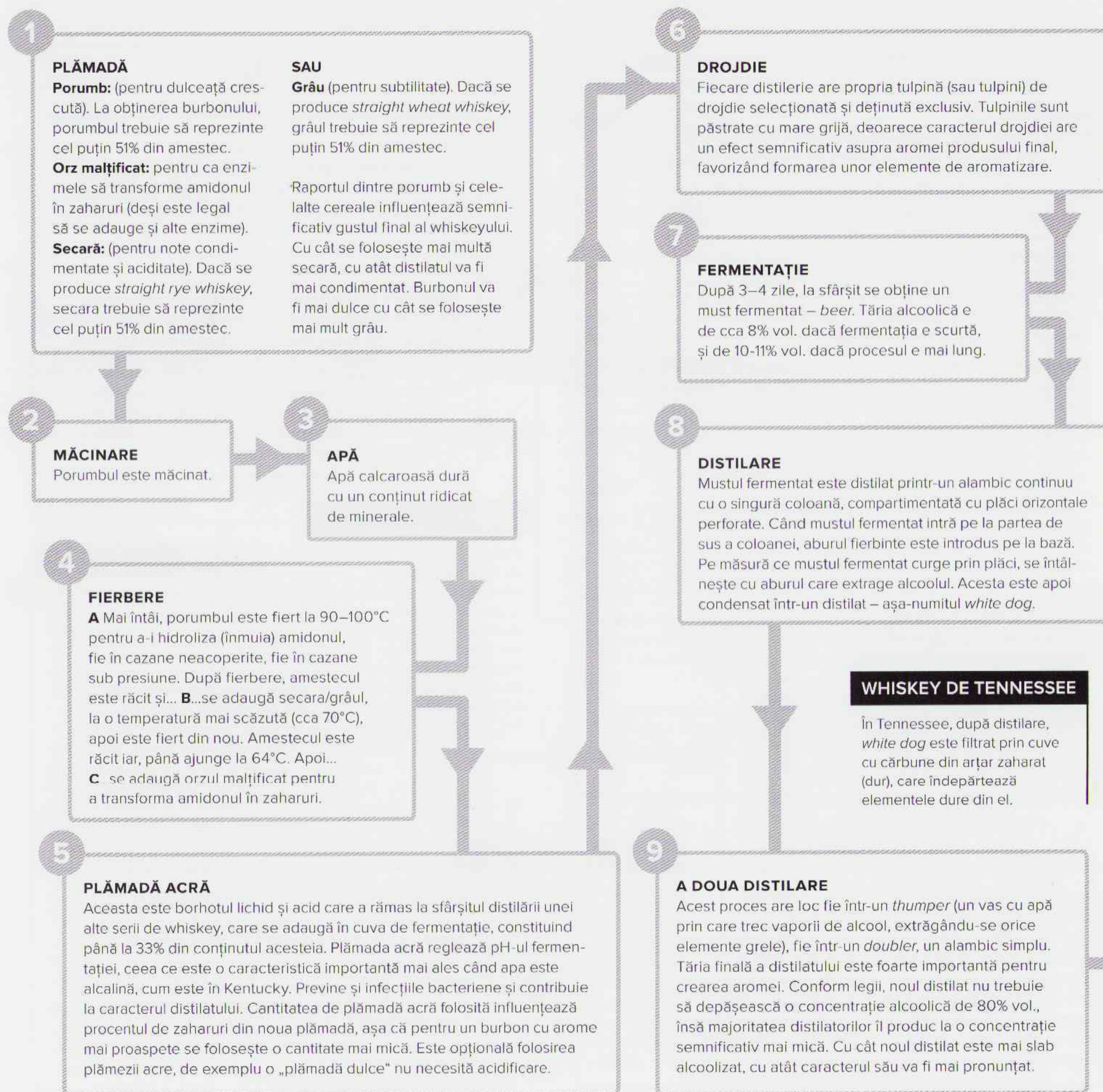
Ajustarea culorii cu caramel? Se poate standardiza culoarea whiskyului prin adăugarea de caramel.

Filtrare la rece? Prin acest proces whiskyul nu se tulbură la temperaturi scăzute, dar își poate pierde din aromă.

Tăria alcoolică? Conform legii, whiskyul trebuie să aibă o concentrație alcoolică minimă de 40% vol., dar whiskyurile îmbuteliate la tăria din butoi devin tot mai populare.

PRODUCȚIA DE BURBON ȘI WHISKEY DE SECARĂ

Burbonul *straight* și whiskeyul de secară pot fi produse oriunde în SUA, nu doar în Kentucky (sau, cu o mică variațiune, în Tennessee). Metoda de producție este controlată prin reglementări stricte, care stabilesc compoziția amestecului de cereale, tăria maximă a noii băuturi alcoolice, tăria minimă la introducerea în butoi, tipul de butoi folosit, perioada minimă de maturare, tăria minimă la îmbuteliere. Însă, în cadrul acestor parametri, fiecare distilator își poate pune propria amprentă asupra produsului final.





Sus Filtrarea prin cărbune este o particularitate a whiskeyului de Tennessee.

11

ALAMBICURI

Unele burbonuri sunt distilate de două sau de trei ori, în alambicuri simple sau hibride.

12

DEPOZITARE

Și depozitarea influențează caracterul whiskeyului. Cu cât temperatura din depozit este mai ridicată, cu atât interacțiunea dintre distilat și stejar va fi mai intensă. Într-un mediu mai rece, procesul va fi mai lent. Amplasamentul depozitului, numărul de etaje și materialul din care e construit (cărămidă, metal, lemn) sunt factori importanți în dezvoltarea aromei whiskeyului. La fel de importantă este și poziția butoaielor. Unele distilării schimbă cu regularitate poziția butoaielor, pentru o maturare uniformă, altele le distribuie în mai multe depozite, iar altele rezervă depozite sau etaje întregi doar pentru anumite branduri. Conform legii, *straight bourbon* trebuie maturat timp de cel puțin doi ani.

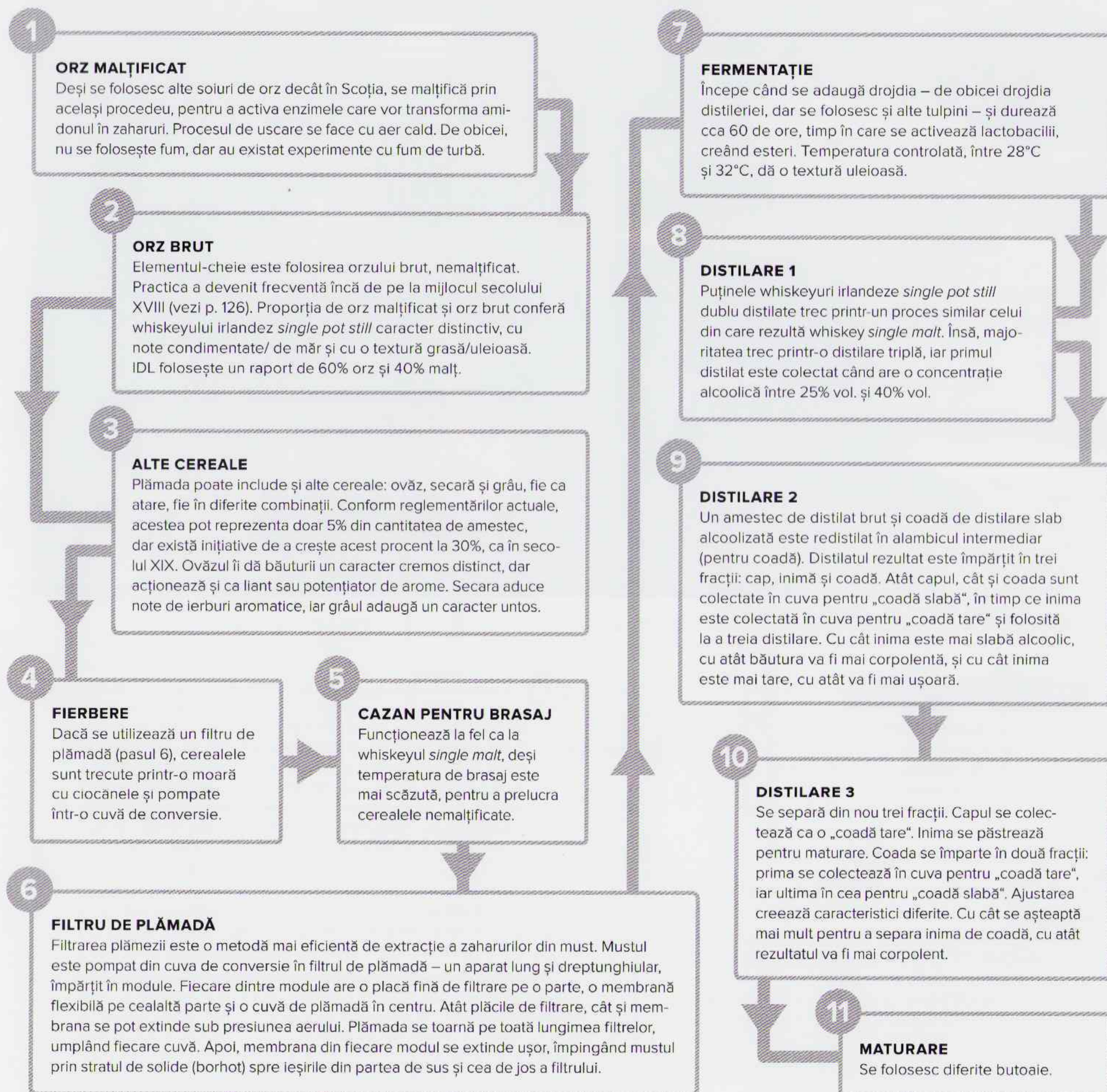
10

MATURARE

Concentrația de alcool a noului distilat trebuie redusă până la cel mult 62,5% vol., apoi lichidul este maturat în butoaie noi din stejar tostat, de 200 de litri. Tăria alcoolului la introducerea în butoi influențează aroma: cu cât este mai mică, cu atât zaharurile din lemn se dizolvă mai ușor în distilat, producând un echilibru mai bun între notele fructate, caramel și taninuri.

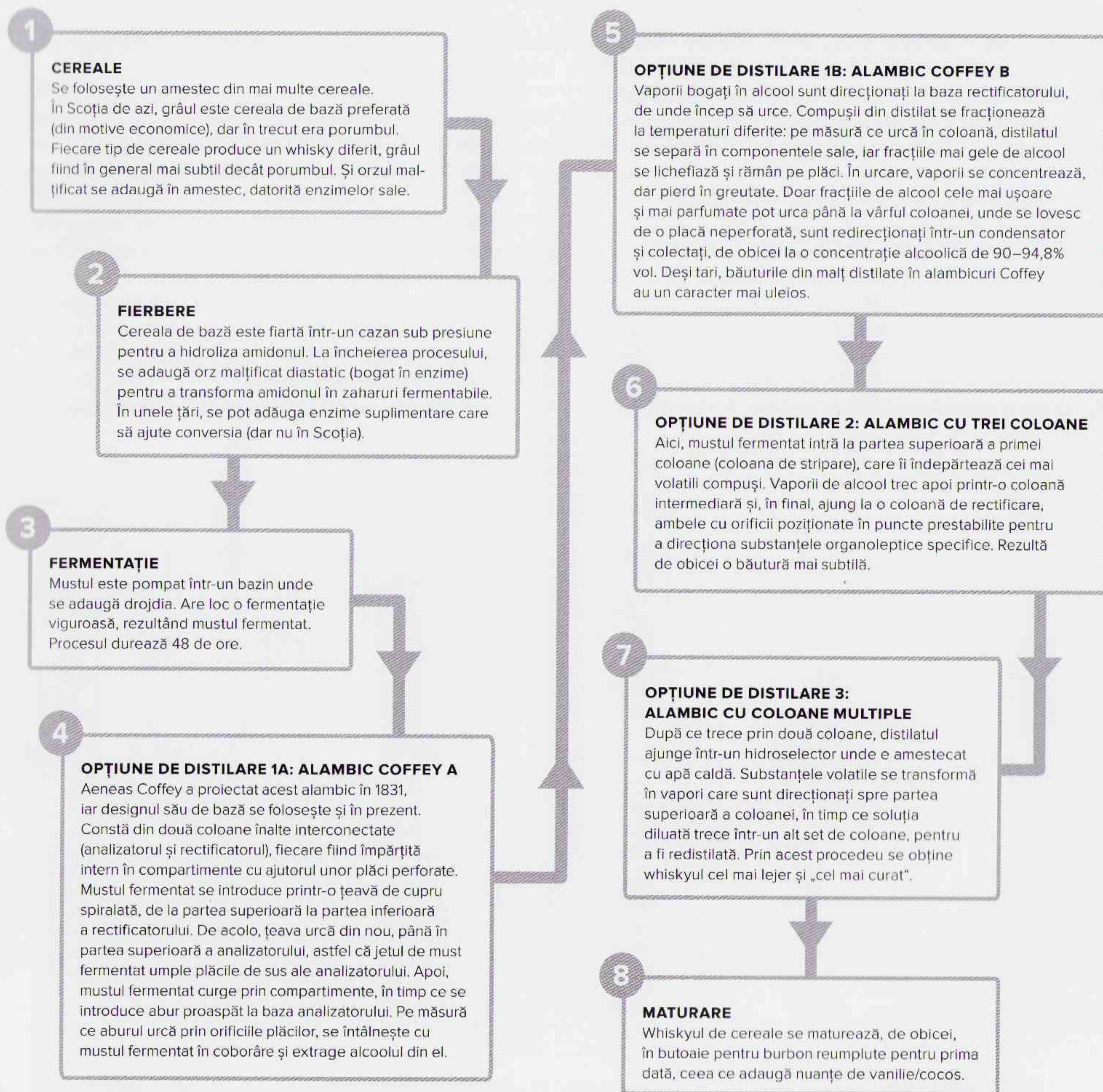
PRODUCȚIA DE WHISKEY IRLANDEZ *SINGLE POT STILL*

Standardul de aur al whiskyului de secol XIX, *single pot still Irish whiskey*, a fost aproape de dispariție în secolul XX, dar a fost salvat de compania Irish Distillers Limited (IDL). În ultimii ani, a crescut în popularitate în mod spectaculos, datorită noilor distilării din Irlanda și cercetărilor istoricului Fionnán O'Connor. Whiskeyul *single pot still* este un univers complex de tipuri și proporții de cereale, precum și de tehnici de distilare. Iată principiile de bază.



PRODUCȚIA DE WHISKY DIN CEREALE

Whiskyul din cereale este rezultatul utilizării în secolul XIX a unor noi tehnologii, în special în designul alambicurilor, pentru a produce mai eficient o băutură cu alcool mai ridicat. Pe la mijlocul secolului, distilatul a început să fie amestecat cu *single malt*, obținându-se astfel *blended scotch*. Deși majoritatea sortimentelor de whisky din cereale sunt folosite în continuare în acest scop, produsul câștigă tot mai multă popularitate ca stil de sine stătător. Diagrama arată atât procesul de producție, cât și principiile distilării în alambicuri cu coloană.



INSULELE ORKNEY ȘI NORDUL

Colțurile îndepărtate ale Scoției, de la Inverness până la coasta de nord și dincolo de ea, spre Orkney, sunt atât fascinante, cât și derutante atunci când vine vorba de distilarea whiskyului. Nu se poate identifica doar un singur caracter, ci se regăsesc arome de uleiuri și ceară, fructe proaspete și dense, malț fin și cereale – și altele.

ORKNEY

Orkney nu este Scoția. Acest lucru e evident de îndată ce ajungi acolo – fie că navighezi pe lângă stâncile de gresie stratificată ale insulei Hoy, pentru a ajunge în satul medieval Stromness, sau că zbori către aeroportul din Kirkwall. Orkney este un ținut cu altitudine joasă, cu peisaje verzi și violete, cu lumină albastră lichidă. Pentru că marea este mereu aproape, se creează o legătură delicată între apă și pământ. Aici e puntea dintre cele două lumi.

Și dialectul locuitorilor este diferit, cu un accent mai nordic, așa cum sunt multe dintre rânduielile din Orkney. Din punct de vedere legislativ, deși vorbim de o lege din secolul XV, Orkney și Shetland trebuiau să fie doar împrumutate Scoției, drept garanție pentru zestrea prințesei Margareta a Danemarcei și Norvegiei, care urma să se căsătorească cu regele Iacob al III-lea al Scoției. Dacă zestrea va fi plătită vreodată, în teorie arhipelagurile ar putea redeveni scandinave.

S-a cultivat orz în Orkney încă din Neolitic, iar în 2007, pe insula Wyre, a fost descoperită una dintre cele mai mari rezerve de boabe de orz carbonizate din Scoția. Arheologii cred că, cel mai probabil, acea clădire în care a fost găsit orzul a avut rol de hambar pentru mare parte din locuitorii Insulelor Orkney. Ce fel de orz sunt boabele acelea? Orz „gol“ (un soi fără coajă) și ceea ce am numi orz „normal“, soiuri locale adaptate condițiilor din Orkney.

Deși s-au găsit dovezi că s-a produs alcool încă din Neolitic, pe atunci nu exista distilarea; însă, fără orz și berea apărută puțin mai târziu, nu ar exista acum whisky. Distilatorii folosesc plantele din împrejurimi, de aceea fermierii și primii distilatori din Scoția, în special cei din nord și vest, au folosit soiuri de orz locale, precum bere, dar și ovăz. Varietatea *bere*, alături de Scotch Common și Scotch Annat, au stat la baza whiskyului din Scoția până la începutul secolului XIX.

Însă, pe la finele secolului XIX, culturile de *bere* au dispărut aproape complet, rămânând doar câteva parcele izolate. Una dintre acestea se



Sus Orkney este un ținut străvechi.



Sus Alambicurile masive ale distileriei Highland Park contribuie la caracterul ușor corpulent al whiskyului produs.

afla în Orkney. Datorită Morii Barony din Birsay și muncii depuse de dr. Peter Martin la Facultatea Orkney a Universității Highlands and Islands din Kirkwall, orzul bere nu doar că a fost salvat, dar în ultimii ani a început să fie cultivat în cantități comerciale și vândut berarilor și distilatorilor, printre principalii clienți numărându-se Distileria Bruichladdich (vezi p. 103).

Demnitar bisericesc devenit contrabandist, Magnus Eunson a folosit bere pentru a produce whisky în High Park, o zonă mai înaltă a orașului Kirkwall. În 1798, odată cu mutarea producției puțin mai jos pe colină și cu un co-proprietar în persoana lui David Robertson, a lua ființă distileria **Highland Park**.

În ce atribut al whiskyului Highland Park se regăsește locul Orkney? În acel fir subțire de

fum ce străbate fiecare dintre expresii – cel mai evident, în ultimii ani, într-o ediție de 15 ani vechime. Componenta afumată a acestui whisky este obținută prin malțificarea „pe podea” la distilerie și afumarea cu turbă tăiată manual din landa Hobbister Moor. Dar trebuie săpat adânc pentru a descoperi calitățile aparte ale turbei. În această zonă, pentru că aerul sărat arde mlădițele tinere, creând un peisaj aproape lipsit de copaci, vegetația este alcătuită din buruieni și mușchi. Aceste resurse, după ce au fost comprimate mii de ani, sunt acum tăiate, uscate și arse în cuptoarele distileriei, pentru a emana un fum ușor verde, cu nuanțe erbacee, florale, de iarbă-neagră. În secolul XIX, Highland Park chiar avea un hambar pentru iarba neagră, și se aruncau pe foc crenguțe.

Acum, procesul de uscare a malțului s-a schimbat și se folosește mai puțină turbă pentru a se obține rezultatul dorit. Din Hobbister se extrage anual doar o treime din cantitatea permisă prin licență.



☐ HIGHLAND PARK

HIGHLAND PARK 18 YEAR OLD 43%

Fructe și cereale, și caracterul moscat al turbei din Orkney. Ciocolată subtilă, ceai Darjeeling, tweed, mere supracoaapte. Note subtile de chibrit aprins, flori de iarbă-neagră și caramele.

FRUCTAT/CATIFELAT

★ HIGHLAND PARK 25 YEAR OLD 46%

Matur. Cedru/santal, fum parfumat și moscat, fructe ceruite, moșmoni, pastile și lipiciul legătorului de cărți. Savuros și delicios, coji uscate, cireșe glazurate. Eleganță învăluitoare.

AFUMAT/DE TURBĂ



Sus În landa Hobbister se sortează turba pentru cuptorul de la Highland Park.

Gradul de afumare depinde de condițiile meteorologice. Dacă nu adie vântul, fumul rămâne mai mult timp în cuptor, iar malțul rezultat va avea un caracter mai afumat. Pe de altă parte, vântul puternic poate trage fumul din cuptor mai repede, reducând astfel conținutul de fenoli.

Chiar și după ce fiecare serie de malț afumat cu turbă este amestecată cu malț neafumat de pe insula principală, așa cum este procedura, vor exista mici variații. Dacă la aceasta se adaugă și caracteristicile individuale ale fiecărui butoi, care pot accentua sau atenua aroma de fum, rezultă complexitate. Aceste variațiuni sunt bine venite la gigantul de băuturi spirtoase Edrington.

Hambarele de malțificare încă funcționează, cuptorul încă arde. Acest lucru nu înseamnă că nu s-au făcut ajustări și schimbări, inclusiv cu privire la tulpina de drojdie folosită, la calitatea butoaielor și la soiurile de orz – nu se mai folosește varietatea *bere*, de exemplu.

Aerul în sine ajută la crearea caracterului distileriei. Insulele Orkney, deși vântoase (energia este în totalitate eoliană), au o vreme blândă, iar această lipsă a temperaturilor extreme favorizează o maturare delicată.

Whiskyul maturat aici poate ajunge cu ușurință la 40 de ani fără a deveni prea agresiv, iar unii ar putea susține că malțul începe să atingă vârful maturării abia după ce ajunge la mijlocul sau la finalul celei de-a doua decade a existenței. Acum dulceața distilatului devine mai caramelizată, aroma de citrice este mai pronunțată, cea de fructe uscate dată de butoaiile de xeres își face apariția, iar fumul moscat de Orkney se impune complet.

Distileria vecină, **Scapa**, aflată pe valea râului omonim de lângă golful Scapa Flow, este deținută de Chivas Brothers. Aici se păstrează unul dintre ultimele alambicuri Lomond (vezi caseta de la p. 81), deși plăcile i-au fost îndepărtate. Mulți ani, distilatorii de la Scapa au preferat o fermentație de peste 100 de ore, cea mai lungă din industrie. Acum par să se fi aliniat tendințelor globale. Timpul petrecut de licoare cu lactobacilii, dar și gâtul neobișnuit al alambicului (din cupru masiv, asemănător unui butoi metalic de ulei), favorizează dezvoltarea unui profil uleios, super-suculent, cu note de piersică.

Însă cel mai mult mă entuziasmează existența unui whisky făcut din orz *bere* cultivat în Orkney, deși în momentul în care scriu acest atlas este încă în butoi. Un ciclu complet.

CAITHNESS ȘI SUTHERLAND

Doar 90 de minute durează plimbarea cu feribotul de la Stromness până pe coasta Caithness, iar apoi, după coborârea la Scrabster, mai faci doar 5 minute cu mașina până să ajungi la Thurso și la distileria **Wolfburn**. Distileria originală a avut o existență scurtă. William Smith a obținut o licență pentru distilare în 1821, dar se pare că a dat faliment în anii 1830. După o scurtă revenire în anii 1850, s-a închis de tot și a ajuns o ruină.



Sus Distileria Scapa se află pe malurile golfului Scapa Flow.