

- **პროფესიით ფიზიკოსი ხართ, თეთრი წყაროს რ-ნის სოფელ ალექსეევკაში აგარაკი გაქვთ და მეურნეობას მისდევთ. რამ გიბიძგათ ამისკენ და როგორ აღმოჩნდით იქ?**
- უნდა გითხრათ, რომ თბილისში დავიბადე და გავიზარდე. მთელი ჩემი ცხოვრება თბილისში მაქვს გატარებული და დიდი ხნით ეს ქალაქი არც არასოდეს დამიტოვებია. მაგრამ, ჩემდა სამწუხაროდ, დღევანდელი თბილისის დრამატულად განსხვავდება იმ ქალაქისაგან რომელიც მე მიყვარდა. ეს დრამატიზმი კიდევ უფრო გამძაფრდა ბოლო რამდენიმე წლის განმავლობაში, რამაც გადამაწყვეტინა გავცლოდი აქაურობას. მოგეხსენებათ ყველა ქართველში ჩადებულია ღვინისადმი სიყვარული, ხოლო ღვინის დაყენების ტრადიცია ჩვენს ოჯახში ყოველთვის იყო და მეც, ჩემს ბავშვობაში ვენმარებოდი მამაჩემს ღვინის დაყენებაში. კურიოზია, მაგრამ ფაქტია, რომ ჩვენ მაშინ ღვინოს ტიპიურ ქალაქური სახლის მე-11 სართულზე ვაყენებდით. ყველაფერმა ამან რამდენიმე წლის წინ გადამაწყვეტინა ჩვენს აგარაკზე, სოფელ ალექსეევკაში, მომეწყო მარანი და მეღვინეობა ჩემს მესამე პროფესიად გამეხადა იქ დავფუძნებულიყავი და შეძლებისდაგვარად ჩემს მეუღლესთან ერთად გავძლოლოდი მეურნეობას. დღეს ჩვენი აგარაკი, მეზობლებთან ერთად უკვე ტურისტულ ობიექტია. ვცდილობთ ვუმასპინძლოთ ღვინისა და აგრო ტურიზმით დაინტერესებულ ადამიანებს. გავაცნოთ მათ ქვემო ქართლის, ალგეთის ეროვნული პარკის შესანიშნავი ბუნება და ისტორიულ-კულტურული ძეგლები, მაღალმთიანი რეგიონში ღვინის დაყენების სპეციფიკა და ჩვენი ექსკლუზივი - ქვევრში გამოხდილი დისტილატიდან დამზადებული ვისკი.
- **თქვენი მთავრი მიღწევა ის არის, რომ ქართული ქვევრი, ღვინის ტრადიციული ჭურჭელი, სპირტის გამოსახდელ "აპარატად" გამოიყენეთ. რამ გიბიძგათ ამისკენ?**

- ქვევრის გამოყენება დისტრიაციისათვის თვითმიზანი არ ყოფილა. რამდენიმე წლის წინ, როდესაც ჩვენი საოჯახო მარნის პირობებში დავინტერესდით დისტრიაციით და დავიწყეთ ჭაჭისა და სხვა და სხვა ხილის დისტრიაციების გამოხდა, დავრწმუნდით, რომ არსებული „სახდელი ქვაბებით“ რაიმე სერიოზული დისტრიატის მიღება პრაქტიკულად შეუძლებელია, ხოლო ასეთი „ქვაბებით“ მიღებული დისტრიატი საჭიროებს შემდგომ გაფილტვრა-დამუშავებას. საქმე იმაშია, რომ სადისტრიაციო მოწყობილობა დიდ გავლენას ახდენს დისტრიატის ხარისხზე. დამეთანხმებით, რაც უნდა კარგი ყურძენი დაწუროთ, თუ ტკბილს დაბინძურებულ ჭურჭელში ჩაასხავთ (დაბინძურებული ქვევრი, ცისტერნა, კასრი და ა.შ.) კარგ ღვინოს ვერ მიიღებთ. ასევე დისტრიაციის დროს. ასე მაგალითად თითბერის ქვაბები, რომლებიც ფართოდ გამოიყენება საქართველოში ოჯახური არყის გამოსახდელად აბსოლუტურად მიუღებელია, რადგან თითბერის შენადნობი შეიცავს დიდი რაოდენობის თუთიას (50%-მდე), რომელიც მავნებელია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის. ასეთი ქვაბით კარგ დისტრიატს ვერ მიიღებთ. ნაწილობრივ იგივე შეიძლება ითქვას სპილენძის ქვაბებზე, რომლებიც ასევე ფართოდ არის გავრცელებული საქართველოში. მართალია ამ შემთხვევაში გამოიყენება მეტ-ნაკლებად სუფთა სპილენძი, მაგრამ თავად დისტრიაციის მოწყობილობის კონსტრუქცია არ იძლევა სპირტიდან არასასურველი რაჩის ზეთების მოცილების საშუალებას. ასეთი დისტრიატი გარდა იმისა, რომ აქვს არასასიამოვნო ორგანოლეპტიკა, საშიშია ჯანმრთელობისათვის და იწვევს საკმაოდ მძაფრ ნაბახუსევს სინდრომს. ამიტომ მიიღებული დისტრიატი საჭიროებს შემდგომ დამუშავებას - გაფილტვრას, რის შედეგადაც ცუდ რაჩის ზეთებთან ერთად შორდება „კარგი“, არომატული ნივთიერებებიც, რაც აღარბებს დისტრიატის ორგანოლეპტიკას. უცხოური სადისტრიაციო აპარატები ძალიან კარგია, მაგრამ ოჯახური მეურნეობისათვის ძნელად მისაწვდომია, რადგან ძალიან ძვირი ღირს. მოგეხსენებათ განათლებით

ფიზიკოსი ვარ, ხოლო ახლანდელი პროფესიით პატენტწმუნებული, ასე, რომ ჭკუა და ხელი მიმიწვდება სამეცნიერო ლიტერატურაზე და ინოვაციურ ტრენდებზე. უამრავი ლიტერატურის გაცნობის შედეგად წავაწყდი ერთ საინტერესო ინფორმაციას, აღმჩნდა, რომ თიხა, რომლისგანაც დამზადებულია ქვევრი, წარმოადგენს კარგ კატალიზატორს ეთილენისათვის. ჯერ კიდევ მეცხრამეტე საუკუნეში იქნა აღმოჩენილი, რომ ეთილის სპირტის ორთქლის წემოქმედება თიხასთან, მომატებული ტენპერატურის პირობებში, იწვევს სპირტის გასუფთავებას და მიიღება პრაქტიკულად მინარევებისაგან თავისუფალი ეთილენი. მეცნიერებმა მოგვიანებით აღმოაჩინეს სხვა კატალიზატორებიც, მაგალითად ვერცხლი, ნიკელი, პლატინა და ა.შ. დღეისათვის ეთილის სპირტის წარმოებაში სხვა კატალიზატორებთან ერთად თიხაც გამოიყენება. ეს ფაქტი გახდა ჩვენთვის ინსპირაციის წყარო, რამაც გვიბიძგა ქვევრის გამოყენებისაკენ, რადგან თიხა არის კვზის მრეწველობაში დაშვებული მასალა, ტემპერატურამედეგია, ჩვენი მიზნებისათვის აქვს საკმაო მექანიკური სიმტკიცე, შედარებით იაფია, ქვევრის ფორმა ოპტიმალურია ტემპერატურული ბალანსისათვის, რაც განპირობებულია იმით, რომ ქვევრის ფორმა იმეორებს ოქროს კვეთის პროპორციებს. ამის თეორიული ახსნა შეიძლება თერმოდინამიკის კანონებზე დაყრდნობით თუმცა ამაზე საუბარი ეხლა შორს წაგვიყვანს, სხვა დროისთვის გადავდოთ.

- **ეს გამოგონება დაპატენტებული გაქვთ, არ იყო მისი დაპატენტება რთული? ვისკისთვის მსოფლიოში თიხას ხომ არავინ იყენებს...**

- ჩემი გამოგონების მიხედვით ქვევრი გამოიყენება როგორც დისტილაციის აპარატი. საპატენტო ტერმინოლოგიით თუ ვიტყვით, ჩემი გამოგონების ობიექტია მოწყობილობა არყის გამოხდისათვის. გამოგონებასაც ასე ჰქვია - არყის გამოსახდელი მოწყობილობა. ასეთი მოწყობილობით შეიძლება გამოიხადოს ნებისმიერი ნედლეული. მაგალითად ჭაჭის გამოხდით მივიღებთ ჭაჭის არაყს;

ღვინის გამოხდით - საკონიაკე სპირტს; ვაშლის ან სხვა ხილის გამოხდით - ხილის არაყს ე.წ. ხილის ბრენიდს და ა.შ. ანალოგიურად შეიძლება გამოიხადოს მარცვლეულიც - ქერი, სიმინდი, ხორბალი ჭვავი, რის შედეგადაც მივიღებთ მარცვლეულის სპირტს, რომელიც არის ვისკის „მასალა“. ამ სპირტის დაძველება მუხის კასრებში გვაძლევს ვისკის. ანუ სხვა სიტყვებით, და მე აქ დავიმოწმებ „ვისკი“-ს განმარტებას, აღიარებულს სხვადასხვა ქვეყნის კანონმდებლობით - ვისკი არის მარცვლეულის დისტილატი, რომელიც დავარგებულია მუხის კასრში. უხსოვარ დროში, როდესაც ადამიანმა აღმოაჩინა დისტილაციის ხელოვნება, რა თქმა უნდა, ამისთვის თიხის ჭურჭელი გამოიყენებოდა. კამათი იმის შესახებ, თუ როდის დაეუფლა ადამიანი დისტილაციის ხელოვნებას არ წყდება. როდის დაიწყო საქართველოში ალკოჰოლის გამოხდა? რამდენადმე სანდო კვლევას ამ მიმართულებით ვერ წავაწყდით, მაგრამ უნდა ითქვას, რომ ბოლოდროინდელმა არქეოლოგიურმა აღმოჩენებმა გეოგრაფიულად საგრძნობლად დაგვაახლოვეს ამ ფენომენთან. ცნობილი მეცნიერი დოქტორ Patrick McGovern აღწერს დისტილაციის ტექნოლოგიის ფაქტებს ჩინეთში დაახლოებით 2000 წლის წინათ. მაგრამ, ჩინეთის გარდა აღმოჩნდა სხვა ცივილიზაციაც, რომელიც უფრო ადრე ფლობდა დისტილაციის ტექნიკას. ახლანდელი პაკისტანის პენჯაბის პროვინციაში უძველეს ქალაქ ტაქსილაში არქეოლოგიური გათხრების დროს ნაპოვნია წარფუშნიანი თიხის ქვაბი (alembic still), რომელიც გამოიყენებოდა ალკოჰოლის დისტილაციისათვის და მისი ხნოვანება შეფასებულია 2500 წლით. ამ მოწყობილობის ელემენტები ამკარად მიანიშნებენ, რომ იგი გამოიყენებოდა დისტილაციისათვის - მართლაც, თიხის ქვაბზე, რომელშიც ხდებოდა დურდოს აღულება დამონტაჟებულია წარფუში ორთქლის მისაღებად. წარფუშიდან გამოდის მილი მეორე ქვაბისაკენ სადაც ხდება სითხის კონდენსაცია. მოწყობილობის ყველა ელემენტი თიხისაა. ჯერ-ჯერობით ვერ მივაგენით რაიმე მატერიალურ კვალს ან გადმოცემას იმის შესახებ, რომ საქართველოს მთაში თიხის ჭურჭელს იყენებდნენ არყის გამოხდისათვის.

თუმცა უნდა ითქვას, რომ ერთ-ერთ წყაროში, კერძოდ კი „Плодоводческое производство в Закавказском крае“ რომელიც გამოცემულია ტფილისში 1887 წელს, ნათქვამია, რომ საქართველოს მთაში მარცვლეულის არყის გამოსახდელად სპილენძის ქვავებთან ერთად გამოიყენება თიხისა და ქვის ჭურჭელი. რა კონსტრუქციის იყო ეს ჭურჭელი ან როგორ ხდებოდა გამოხდა? ამის შესახებ ამ წყაროში არაფერია ნათქვამი. ასეა თუ ისე ჩვენ, ჩვენი ტექნოლოგიის დამუშავებისას გავითვალისწინეთ საქართველოს მთაში არსებული უძველესი მეთოდი და ნედლეული.



- ტაქსილაში არქეოლოგიური გათხრების დროს ნაპოვნი
- ზარფუშიანი თიხის ქვაბი

-რითი გამოირჩევა და რა ახასიათებს თქვენს ვისკის, ანუ დამზადები რა ახალი ნიუანსებს გვთავაზობთ (რამდენადაც შესაძლებელია, ბოლომდე არ არის საჭირო და არც გთხოვთ ამას, ტექნოლოგიის ძირითადი შტრიხები დაგვისახელოთ)...

- დისტილირებული ალკოჰოლური სასმელების წარმოებაში მნიშვნელოვანია მოიძებნოს დისტილატში არომატული ნივთიერებების ე.წ. ქონჟენერების (congener) სწორი ბალანსი, რომლებიც განსაზღვრავენ მომავალი სასმელის არომატს და ბუკეტს. ამ რიგში საპირისპირო პოლოუსებზეა სუფთა სპირტი-რექტიფიკატი ერთის მხრივ და კუსტარული დისტილატი მეორეს მხრივ. რექტიფიცირებული სპირტი თეორიულად აბსოლუტურად გაწმენდილია ყოველგვარი მინარევებისაგან. რუსული „ვოდკა“ რომელსაც საქართველოში რატომღაც არაყს უწოდებენ, რაც არანაირად არ არის გამართლებული, მიიღება ასეთი რექტიფიცირებული სპირტის განზავებით წყლით და შედეგად მიღებული პროდუქტს აქვს მხოლოდ თრობის ეფექტი და არანაირ ორგანოლექტიკურ სიამოვნებას არ ანიჭებს მომხმარებელს. ამავე დროს მავნებელია ჯანმრთელობისათვის და ხასიათდება მიჩვევის ეფექტით, რაც გამოიხატება აბსტინენციული სინდრომით. კუსტარულ დისტილატზე არ ვისაუბრებ, რადგან მისგან რაიმე სერიოზული სასმელის მიღება შეუძლებელია. ამ ორ საპირისპირო პოლოუსს შორის არის მაღალხარისხიანი არომატული პროდუქტი - დისტილატი, რომლის მიღებას არანაკლები ცოდნა, გამოცდილება და ინტუიცია სჭირდება ვიდრე მაღალხარისხიან ღვინოს. სწორედ ეს გამოარჩევს ჩვენს მარცვლეულის დისტილატს, რომელიც ხასიათდება მაღალი ორგანოლექტიკური მახასიათებლებით და პრაქტიკულად არ საჭიროებს შემდგომ დამუშავებას - გაფილტვრას. ეს მიიღწევა დისტილაციის პროცესში, როდესაც მაღალი ტემპერატურისა და მომატებული წნევის პირობებში სპირტის ორთქლის ურთიერთობა ქვევრის თიხის ზედაპირთან ჰეტეროგენული კატალიზის მექანიზმით იწვევს სპირტის ორთქლში შემავალი რახის ზეთის და ცხიმოვანი მჟავების შებოჭვას, ხოლო მოწყობილობის კონსტრუქცია - ქვევრის ფორმა და თიხის დეფლუგმატორი უზრუნველყოფს ამ არასასურველი ნივთიერებების სეპარაციას და მიიღება აბსოლუტურად განხვავებული ორგანოლექტიკის პროდუქტი. რომელიც ჯერ კიდევ არ არის ვისკი, არამედ - ვისკის „მასალა“ ანუ

ე.წ. „თეთრი ვისკი“. ჩვენი პროდუქტი უკვე ამ ეტაპზე ხასიათდება დაბალანსებული და რბილი ორგანოლეპტივით, რომელშიც იგრძნობა ახლადგამომცხვარი ჰურის არომატი, თაფლისა და მოტკბო ხილის ტონებით. ეს დისტილატი, რომლის ალკოჰოლის შემცველობა 65-75% აღწევს, თავსდება მუხის კასრებში და ძველდება. მუხაში დაძველების პროცესში ხდება მისი დამატებით გაჯერება სხვადასხვა არომატებით სადაც ჩვენ შემთხვევაში ჭარბობს ვანილისა და შოკოლადის ტონები.

- ვინ არის თქვენი პროდუქტის მომხმარებელი და როგორ მიიღო ის საზოგადოებამ?

- ნება მიბიძეთ, სანამ თქვენს შეკითხვას დეტალურად გავცემ პასუხს ცოტა შორიდან, „ვისკის“ ისტორიით დავიწყო. ვისკის მასიური გამოხდა შოტლანდიაში მე-14 საუკუნეში დაიწყო. რა თქმა უნდა ეს პროდუქტი იყო პრიმიტიული დისტილატი, რომელიც მხოლოდ ადგილობრივი მოხმარებისათვის გამოიყენებოდა და ძირითადად მდაბიოების სასმელი იყო. მოგვიანებით, მე-17 და განსაკუთრებით მე-18 საუკუნეში, მას შემდეგ, რაც შოტლანდია საბოლოოდ მოექცა ბრიტანეთის იმპერიაში, საჭირო გახდა იაფი ალკოჰოლური სასმელის მიწოდება იმპერიის კოლონიებში - ავსტრალიაში, ინდოეთში. ამ დროს ბრიტანეთის არისტოკრატიულ წრეებში მოდაში იყო ესპანური ღვინო ხერესი, რომელიც დიდი რაოდენობით შეჰქონდათ და ამ ღვინოს ტრანსპორტირებისათვის გამოყენებული კასრები ძალიან იაფი იყო. სწორედ ეს კასრები იქნა გამოყენებული ვისკის ტრანსპორტირებისათვის შორეულ კოლონიებში, და აღმოჩნდა, რომ დანიშნულების ადგილზე ჩასული სასმელი გაცილებით უკეთესი იყო, ვიდრე ადგილზე წარმოებული. აქედან დაიწყო ვისკის - როგორც ელიტარული და გამორჩეული სასმელის ისტორია. უნდა ითქვას, რომ ვისკის სრულყოფა დღესაც გრძელდება. სხვადასხვა დისტილერების „მოლოთ მასტერები“ ერთმანეთს ეჯიბრებიან, იცავენ ტრადიციებს

და ავითარებენ ვისკის ორგანოლოგტიკურ მანასიათებლებს. ჩვენც ასე ვუყურებთ ჩვენს ამოცანას, ჩვენი ფილოსოფია მარტივია - ტრადიციისა და ინოვაციი შერწყმით დავიცავთ ტრადიციასაც და განვავითარებთ ადგილობრივ წარმოებას. ამის კარგი მაგალითია ქვევრის ღვინო, რომლის აღიარებამ უზარმაზარი სტიმული მისცა ადამიანებს და ბაზარზე ოჯახური მარნების მიერ წარმოებული შესანიშნავი ქართული ქვევრის ღვინოები გამოჩნდა, რომლებიც არაფერი არ ჩამოუვარდებიან და ხშირ შემთხვევაში უკეთესია ვიდრე დიდი ქარხნების მიერ წარმოებული ღვინო. ჩვენ ვცდილობთ ადვადგინოთ ისტორიული სამართლიანობა და დავუბრუნოთ მომხმარებელს მაღალი ხარისხის მარცვლეულის არაყი, რომელიც არის კარგი ალტერნატივა „რუსული ვოდკისა“. ასე, რომ ჩვენ მთის ტრადიციებზე დაყრდნობით და თანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენებით შევქმენით უნუკალური პროდუქტი - ქვევრში გამოხდილი სამნახადი მარცვლეულის არაყი რომლის დაძველებით მიუხის კასრებში ვიღებთ ქართულ ვისკის „ალექსანდრე“. უნდა ავლნიშნო, რომ ვისკი არის ყველაზე დემოკრატიული სასმელი. თუ მაღალალკოჰოლოური სასმელებიდან ყველა სასმელს აქვს გარკვეული ორგანოლოგტიკური რეგლამენტი, ერთგვარი ეტალონი, რომელსაც უნდა შეესაბამებოდეს ესა თუ ის სასმელი (მაგალითად კონიაკი, კალვადოსი, ჯინი, ვოდკა, ტეკილა, ბრენდი და ა.შ), ვისკის შემთხვევაში კონკრეტული მწარმოებლის ვისკის ორგანოლოგტიკა მთლიანად განისაზღვრება ამ კონკრეტული დისტილერის ტრადიციებით, ადგილმდებარეობით, გამოყენებული ნედლეულის, წყლის მანასიათებლებით და ა.შ. მაგალითად აბსოლუტურად განსხვავებულია შოტლანდიის სპეისაიდის (speysaide) ვისკი, რომელიც ხასიათდება ხილის, თაფლის, ვანილის და სანელებლების არომატით, კუნძულ აილას (Islay) ვისკისაგან, რომელიც გამოიჩევა ტორფის, წიწაკის, ბოლოს არომატებით. ჩვენ შევქმენით ჩვენთვის დამანასიათებელი ქართული ვისკი. რა თქმა უნდა ჩვენ არ ვეჯიბრებთ არავის, მით უმეტეს არც შოტლანდიელებს და არც ირლანდიელებს. ჩვენი ვისკი თავისი

ორგანოლეპტიკით განსხვავებულია და როგორც ჩვენი მომხმარებლები გვეუბნებიან მათ ის ძალიან მოსწონთ. კიდევ ერთი რაც გამოარჩევს ჩვენს პროდუქტს არის ის, რომ იგი წარმოებულია საოჯახო დისტრილერიში-მარანში, ანუ არის ე.წ. კრაფტული პროდუქტი. ჩვენ გვინდა დავრჩეთ ასეთად და არ წავიდეთ ხარისხის ხარჯზე რაოდენობის გაზრდის კომპრომისზე. შესაბამისად ჩვენ ვაწარმოებთ შეზღუდული რაოდენობის ორიგინალურ, ექსკლუზიურ პროდუქტს და იმედი გვაქვს, რომ ჩვენი მომხმარებელი იქნება ვისკის მოყვარული გურმანები, რომლებიც ყოველთვის ახალს ეძებენ. დამერწმუნეთ ასეთები საკმაოა როგორც ჩვენთან, ასევე უცხოეთში.

- ძვირი ღირს თქვენი ვისკი?

- ჩვენი ვისკი ბაზარზე ღირს იმდენი, რამდენის საშუალებასც გვაძლევს არსებული საგადასახადო სისტემა, მათ შორის სააქციო პოლიტიკა. ჩვენი ვისკის ფასი ბლენდირებული ვისკების სეგმენტშია, თუმცა თავისი რაობით იგი სამი წლის დაძველების ერთალაოიანი ვისკია.

- მის მასობრივ წარმოებას და ექსპორტს ხომ არ აპირებთ?

ამ კითხვაზე ნაწილობრივი ვუპასუხე ზევით.

- საინტერესოა თქვენი სამომავლო გეგმების შესახებ... და რას ურჩევდით ადამიანებს, ვისაც ამ სტატიის წაკითხვის შემდეგ გაუჩნდება სურვილი, მოგბაძოთ?

- უპირველეს ყოვლისა მინდა ავღნიშნო, რომ ღვინის და ზოგადად ალკოჰოლოური სასმელების ბიზნესში წარმატების მისაღწევად აუცილებელია ღვინის კულტურის პროპაგანდა და მსოფლიოში დაგროვილი ცოდნისა და გამოცდილების გადმოღება და სწავლა. ჩვენი მხრივ ამ მიმართულებით

ვცდილობთ მოკრძალებული წვლილი შეიტანოთ. ჩვენ არ ვთვლით, რომ კონკურენტი გყავს, რადგან მოგესხენებათ ქართული ვისკის კატეგორია ჯერ არც არსებობს. გულწრფელად გეტყვით, რომ ძალიან გაგვეხარდა როცა ბაზარზე გამოჩნდა მეორე ქართული ვისკი. კარგია, თუ ამ საქმეს სერიოზულად მოკიდებენ ხელს და ერთად შევქმნით ამ კატეგორიას. ჩვენ ამ შემთხვევაში კონკურენტები კი არა თანამოაზრეები ვიქნებით. ჩვენ ვიცით როგორ შევქმნათ მაღალი ხარისხის დისტილატი და მზად ვართ აღმოუჩინოთ დახმარება ყველას, ვინც დაინტერესდება ამ საკითხით. განსაკუთრებით ეს მიმზიდველი იქნება მაღალმთიანი რეგიონების მეწარმეებისათვის, რომლებსაც შეუძლიათ მინიმალური დანახარჯებით მოაწყონ ეფექტური წარმოება.

სანამ ვისკის თავად შექმნიდით, თუ იყავით მისი მომხმარებელი და რომელს ანიჭებთ უპირატესობას?

როგორც წემოთ მოგახსენეთ ყველა ვისკი განსხვავებულია თავისი ორგანოლეპტიკით. მე რა თქმა უნდა ადრეც მიყვარდა ვისკი და უპირატესობას ყოველთვის ვანიჭებ ერთალოაოიან შოტლანდიურ ვისკის, თუმცა არა ნაკლებ საინტერესოა ირლანდიური, ამერიკული და თქვენ წარმოიდგინეთ იაპონურუ ვისკიც. მოკლედ ყველა ვისკი კარგია, რომელიც პატიოსნად არის შექმნილი და რომელშიც მწარმოებლის მიერ ჩადებულია სული.