

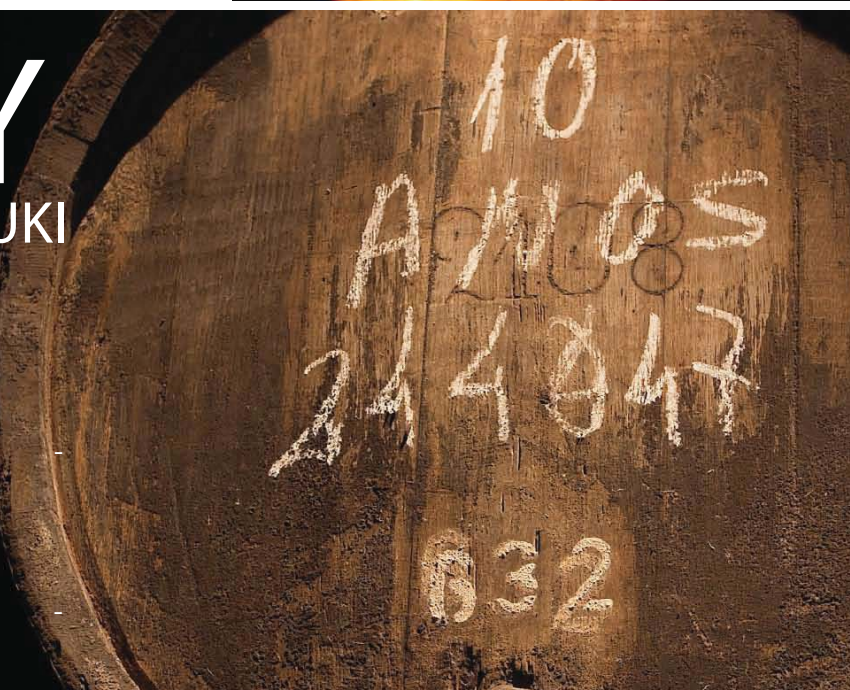
Jaroslav Buss, Tudor House Ltd.



WHISKY

DĘBOWE DZIEŁO SZTUKI

Przemiana świeżego destylatu w whisky może być przypisana jedynie magii dębu. Różne jego odmiany, rozmaite rodzaje beczek, a także metody ich tworzenia prowadzą do powstania setek przeróżnych kombinacji. Zakłada się również, że w ok. 70% wpływ na produkt finalny ma właśnie beczka i czas leżakowania w niej, natomiast dąb potrzebny do jej wykonania musi rosnąć minimum 100 lat



Dawno, dawno temu świeżo przedestylowany szkocki spiry tus był przelewany do beczek wykonanych z dowolnego rodzaju drewna, zresztą drewno w przemyśle destylacyjnym służyło i służy nie tylko do budowy beczek, ale także do otrzymywania węgla drzewnego potrzebnego podczas filtracji niektórych gatunków amerykańskiej whiskey, jako paliwo w trakcie osuszania słoju jęczmiennego czy wreszcie do budowy kadzi, w których dokonuje się fermentacja.

Do celów tych używane są różne gatunki drewna, np. cedr, jałowiec, kasztan, sosna oregońska czy klon, jednak najczęściej używa się dębu. Tym, co wyróżnia go spośród innych gatunków, jest zdolność do odkształcania, niezmiernie potrzebna do wykonania beczki. Zresztą, zgodnie z prawną definicją, whisky

minimum trzy lata w dębowych beczkach o pojemności nie większej niż 700 l. Co ciekawe, wymóg beczki dębowej zawarty został w prawnej definicji w 1988 r., do tej pory wystarczał wymóg drewnianej. Jednakże przez wieki to właśnie dąb był gatunkiem wybranym dla piwa, wina czy wreszcie whisky.

Jest on jedynym drewnem spełniającym pięć podstawowych warunków przemysłu:

- nie przenosi nieprzyjemnych zapachów do substancji znajdujących się w beczce (wręcz przeciwnie)

- jest prawie niezniszczalny

- daje się zginać, kiedy się go podgrzeje, nie łamiąc się

- jego słoje są tak zwarte i szczelne, że znajdujący się w beczce płyn nie wycieka

- pory w drewnie pozwalają oddychać.

Oczywiście wpływ dębu będzie różny, w zależności chociażby od jego gatunku, miejsca, w którym rósł, wieku drzewa, z którego pochodzi, sposobu i czasu trwania suszenia itd.

W świecie występuje wiele różnych odmian dębiny, co ciekawe, najlepsze pochodzą z Litwy, a szczególnie z okolic jej bałtyckiego portu – Kłajpedy. To chyba tutejszy surowy klimat sprawiał, że pnie walczące o przeżycie z panoszącą się dookoła, jodłą były wysokie, proste, z niewieloma gałęziami, a tym samym z małą ilością sęków – idealne do produkcji beczek. Twierdzono, że nawet po 100 latach nadal nadawały się do przechowywania destylatu.

Dla kontrastu angielski i szkocki dąb rósł samotnie, z ogromną ilością pokręconych gałęzi, pękających tuż nad ziemią, rodząc mnóstwo sęków, co sprzyja pojawianiu się przecieków z beczki.

Najbardziej znanym i popularnym gatun-

Najbardziej znanym i popularnym gatunkiem dębu był przez wiele lat dąb hiszpański, *quercus robur* i *quercus petraea*, rosnący na północy Hiszpanii, który po ścięciu jest suszony na powietrzu ok. dwóch lat, zanim zostanie przewieziony do regionu Jerez, gdzie robi się z niego beczki. W przeszłości, po napełnieniu sherry i odpowiednim czasie leżakowania, beczki transportowano do Anglii, do portu Bristol, gdzie odpowiednie firmy przelewały zawartość do butelek, a beczki odsprzedawały destylarniom



kiem dębu był przez wiele lat dąb hiszpański, *quercus robur* i *quercus petraea*, rosnący na północy Hiszpanii, który po ścięciu jest suszony na powietrzu ok. dwóch lat, zanim zostanie przewieziony do regionu Jerez, gdzie robi się z niego beczki. W przeszłości, po napełnieniu sherry i odpowiednim czasie leżakowania, beczki transportowano do Anglii, do portu Bristol, gdzie odpowiednie firmy przelewały zawartość do butelek, a beczki odsprzedawały destylarniom. Mijały lata, moda na sherry również mijała, zmniejszył się eksport do Anglii. W tym czasie zmarł dyktator Franco, Hiszpania stała się demokratyczna, a nowo powstałe związki zawodowe wywalczyły obowiązek butelkowania sherry w ich rodzimym kraju, co jeszcze bardziej utrudniło życie destylarniom. Musiały one bowiem dogady-

wać się bezpośrednio z bodegami, kupować beczki i wypożyczać je Hiszpanom przynajmniej na dwa lata, aby w tym czasie mogły w nich dojrzewać sherry. Problem rozwiązano na mniej więcej dekadę, kiedy to dalszy spadek konsumpcji sherry zmusił producentów do poszukiwania beczki, której wpływ na wartość byłby łagodniejszy.

Tak to w latach 80. ubiegłego wieku zwrócono uwagę na dąb amerykański.

Warto tu bowiem nadmienić, że dąb europejski, ze względu na swoją luźniejszą strukturę, jest w większym stopniu narażony na penetrację znajdującego się w nim destylatu, oddając zawartości bardziej taninowe aromaty. Dla odmiany jego amerykański brat oddaje bardziej słodkie, waniliowe niuansy.

Dąb amerykański pojawił się w branży

Destylarnie, które promują swoje whisky jako single malts, często skłaniają się do prowadzenia ścisłej polityki skoncentrowanej na stosowaniu odpowiedniego gatunku beczki. Dla przykładu Glenmorangie, używając do produkcji jednych z najwyższych i najwęższych alembików w celu uzyskania delikatnego destylatu, stosuje do maturacji beczki po burbonie



mniej więcej w 1946 r., a jego olbrzymią dostępność wytłumaczyć można faktem, że tuż przed wybuchem II wojny światowej związki zawodowe bednarzy porozumiały się z destylarniami, aby do maturacji burbona używano tylko nowych beczek. Dlatego po zaledwie jednym użyciu (które trwało na wet kilka lat) były one tu niepotrzebne. Skoro w Europie panował popyt na szkocką, tu, w Ameryce, zainteresowaniem cieszył się burbon. Pojawiło się więc mnóstwo beczek po tym trunku dostępnych dla szkockich destylarni, co więcej, były tanie – do dziś zakłada się, że są dziesięciokrotnie tańsze od beczek po sherry. Mało tego, nowa beczka, po ok. czteroletnim leżakowaniu burbona, jest na tyle młoda, aby zacząć nowe życie.

Silne owocowe, korzenne nuty, charakterystyczne dla beczek po sherry, nie mogą być osiągnięte poprzez zastosowanie amerykańskiej beczki, ale jej słodkie waniliowe bukiety idealnie nadają charakter delikatnym odmianom szkockiej.

Destylarnie, które promują swoje whisky jako single malts, często skłaniają się do prowadzenia ścisłej polityki skoncentrowanej na

stosowaniu odpowiedniego gatunku beczki. Dla przykładu Glenmorangie, używając do produkcji jednych z najwyższych i najwęższych alembików w celu uzyskania delikatnego destylatu, stosuje do maturacji beczki po burbonie. Jej przeciwieństwem jest Macallan, którego niskie i szerokie kotły produkują bogaty w aromaty trunki, leżakowany wyłącznie w beczce po sherry. Jeszcze inne rozwiązanie stosuje destylarnia Bowmore, w której ok. 60% stanowią beczki po burbonie, a 40% to beczki po sherry.

Warto również wspomnieć, że z reguły mamy do czynienia z trzema podstawowymi wielkościami beczek:

- beczką po burbonie o pojemności ok. 200 l

- hogshead o pojemności 225-250 l, otrzymywaną poprzez rozłożenie zwykłej beczki na „części” dla ułatwienia transportu i ponowne złożenie z dodaniem do 25% klepek z innej beczki

- sherry but o pojemności 500 l.

Każda z nich, w zależności od polityki destylarni, może mieć dłuższy lub krótszy żywot, albowiem beczki po przybyciu do Szko-

cji mogą być napełniane destylatem jedno-, dwu-, a nawet trzykrotnie. Łatwo się domyślić, że będziemy tu mieli do czynienia ze zjawiskiem podobnym do parzenia herbaty – im więcej parzeń, tym słabszy napój. Dlatego też beczki napełniane po raz trzeci mają tak niewiele do zaoferowania, że używane są głównie na potrzeby whisky zbożowej (grain whisky) lub na potrzeby firm produkujących whisky blended. Jak wiemy, whisky blended została stworzona jako przeciwieństwo mocnych, zdecydowanych single malts o konkretnym charakterze. Jej celem było trafienie do szerszego grona klientów bardzo skromnym i ograniczonym bukietem ulatniającym się sponad szklanki. Zresztą do dziś panuje przekonanie, że miłośników whisky można podzielić na dwie grupy:

- tych, którzy piją blended whisky głównie ze względu na przywiązanie do konkretnej marki, wierząc, że skoro marka jest znana, to zawartość musi być dobra;

- tych, którzy piją single malts ze względu na chęć poznania prawdziwego smaku whisky i różnic płynących z każdej otwartej butelki w zależności od regionu, z którego pochodzi, stopnia torfowości, rodzaju beczki, czasu leżakowania itd.

Ogromny popyt na beczki spowodował, że szukano sposobów na przedłużenie im życia, i o dwóch takich kilka słów na zakończenie.

Pierwszym sposobem jest ponowne wypalenie beczki od środka po uprzednim zeszkobaniu zużytej warstwy. Klepka beczki ma szerokość ok. 3 cm, a jej wypalenie pozwala destylatowi na jej penetrację do głębokości ok. 1 cm, tak więc jest miejsce na powtórzenie zabiegu, jednak należy być świadomym, że choć jest on efektywny, nie odtworzy pierwotnego charakteru beczki.

Drugi sposób to tzw. wine treatment, czyli zalanie zużytej beczki na pewien czas gęstym i słodkim sherry Pedro Ximenez, co skutkuje jedynie pięknym i ciemnym kolorem nowego destylatu oraz wyjątkowo słodkim bukietem. Sama whisky jednak pozostaje nijaka, płaska, pozbawiona jakichkolwiek śladów tego, co charakterystyczne dla dobrej whisky.

Należy zatem pamiętać, że przy wyborze whisky warto kierować się informacją, w jakiej beczce i przez ile lat leżakowała nasza wybranka, aby z pełną świadomością wybrać tę właściwą. Co więcej, starsza nie zawsze oznacza lepszą, gdyż wiele aromatów z wiekiem ulatnia się, co najlepiej zaobserwować chociażby na przykładzie bardzo dymnych whiskies z wyspy Islay.

Jarosław Buss
Tudor House Ltd.