



Szkocka zaczyna się w Jerez

Tekst i zdjęcia: Zbysław Kaczmarek



Mają kluczowe znaczenie dla aromatu, smaku i koloru whisky. Dębowe beczki. To właśnie dzięki starzeniu w nich królowa alkoholi mieni się bogactwem barw oraz nut smakowych i zapachowych – m.in. wanilii, karmelu, kokosa, przypraw, cytrusów i wielu, wielu innych. Szczególną estymą wśród producentów i konsumentów cieszą się dębowe beczki, w których wcześniej przechowywano andaluzyjskie sherry. Są coraz bardziej rozchwytywane i – co za tym idzie – coraz droższe. Ich producentów – tak jak wytwórców sherry – możemy spotkać w hiszpańskim Jerez de la Frontera.



W Hiszpanii najwięcej firm bednarskich funkcjonuje w regionach Nawarra i Rioja, które słyną z doskonałego wina. Andaluzja, a szczególnie bednarze z Jerez, są jednak chyba najmocniej związani z produkcją whisky. Wytwarzaniem i eksportem beczek do Szkocji zajmuje się tu kilka firm. Największą z nich jest Terrenos y Vasijas, w skrócie Tevasa, istniejąca od 1983 roku.

Beczki przeznaczone do whisky mają zwykle pojemność 500 litrów i 130 cm wysokości. Rzadziej szlachetny trunek lany jest do beczek o połowę mniejszych, ale część produkcji to również beczki 250-litrowe. Tevasa zatrudnia bezpośrednio przy produkcji 65 osób, które każdego dnia wytwarzają 72 beczki.

Firma eksportuje beczki głównie do Szkocji. Trafia tam 90 proc. produkcji. Pozostała część jedzie do Japonii. Kilka miesięcy temu głośno było o najnowszym, szacowanym przez hiszpańskie media na 20 mln euro, kontrakcie Tevasy z Edrington – producentem Macallana.

– Nasza firma produkuje najwięcej beczek w całej Hiszpanii. Do whisky najlepiej nadają się beczki po sherry oloroso (pachnącym) z Jerez – mówi z dumą Manuel Román Cabral, dyrektor Tevasy. – Whisky jest starzona również w beczkach po innych winach: innych rodzajach sherry, porto, maderze, bordeaux czy marsali, ale to niewielkie ilości, nieporównywalne z naszymi – podkreśla.



Do whisky najlepiej nadają się beczki po sherry oloroso – mówi Manuel Román Cabral

Zaczął się od kontrabandy

Kiedy pod koniec XVI wieku angielski korsarz Francis Drake grabił Kadyks, nie przypuszczał pewnie, że jednym z najcenniejszych łupów, jakie uda mu się wywieźć z hiszpańskiego półwyspu, będą beczki z pachnącym winem, które wyspiarze nazywają sherry. O jego popularności na Wyspach w tamtych czasach niech świadczy postać z niewiele późniejszych dramatów Williama Szekspira. Bohater jednego z nich – Falstaff – jest pełen zachwytu dla zalet andaluzyjskiego wina. – *Jeśli miałbym sto tysięcy dzieci, najpierw nauczyłbym je odrzucić wszystkie inne trunki, by poznały smak wina z Jerez* – przekonuje.

Brytyjski dramatopisarz nie tyle rozstawił sherry, co podtrzymał jego markę. Pachnące wino z Jerez od wieków było eksportowane z Półwyspu Iberyjskiego do Zjednoczonego Królestwa. Przez lata w angielskich portach zebrano się mnóstwo pustych beczek. Ich znaczenie wzrosło pod koniec XVIII wieku, gdy parlament angielski – chcąc przeciwdziałać opilstwu – zaczął zamykać destylarnie. Wówczas – jak grzyby po deszczu – zaczęły powstawać nielegalne wytwórnie whisky. Beczki doskonale nadawały się do transportu trunku. Łatwo było je toczyć w podziemnych tunelach i ukryć przed wzrokiem urzędników podatkowych.

– *Z obawy przed kontrolerami często nie można było ich ruszyć przez wiele miesięcy. Whisky dojrzewała i nabierała lepszego, nieznanego wcześniej smaku. W ten sposób do powstania najlepszej whisky na świecie przyczyniła się kontrabanda* – przekonuje Manuel Román Cabral.

Szkoci odkryli zalety beczek z Jerez. I nie chodzi bynajmniej o ich kształt i wygodę w transporcie, ale przede wszystkim o smak i aromat przenoszony w klepkach hiszpańskiego dębu. Gdy w 1824 roku parlament angielski wznowił wydawanie licencji na produkcję whisky, zalety beczek po pachnącym winie były już znane. Jeszcze w tym samym roku powstała destylarnia Macallan, w której do leżakowania zaczęto wykorzystywać właśnie hiszpańskie beczki.

Beczka zaczyna się w lesie

Okazuje się, że czas powstawania whisky to zaledwie ułamek czasu potrzebnego do sporządzenia opakowania, w którym trunek dojrzewa. Na dodatek niemal wszystko wykonuje się tu ręcznie, a pośpiech jest złym doradcą.

Beczki z Jerez mają swoje korzenie w północnej Hiszpanii. Słowo korzeń możemy rozumieć dosłownie, bowiem beczki powstają z dębu hiszpańskiego, tzw. drobnoziarnistego, rosnącego w Galicji, Asturii, Kantabrii, kraju Basków oraz w regionie Nawarra. Dąb hiszpański rośnie dużo wolniej od swojego amerykańskiego kuzyna. Pierścienie wzrostu są bardzo blisko siebie, drewno jest twarde, ale jednocześnie elastyczne. Jest wyjątkowo odporne na działanie wody. No i najważniejsze: aromaty, jakie przenosi drewno. Uznaje się, że dąb hiszpański daje bardziej subtelną woń niż amerykański.

Beczki powstają z surowca pozyskanego z drzew minimum 80-letnich. Lepsze są jeszcze starsze egzemplarze. Zdarza się więc, że klepki robi się z okazów ponadstuletnich. Najlepiej ze starannie wyselekcjonowanego drewna dębu o wysokości 5-6 metrów.



Fascynujący świat
ekskluzywnych alkoholi.

Poznaj razem z nami.



PADEREWSKIEGO 8
POZNAŃ



sprzedaż • doradztwo • selekcja • degustacje

whisky-eg.com

Dąb amerykański jest znacznie wyższy od hiszpańskiego. Po około 50 latach przerasta go kilkakrotnie. Ta i poprzednie różnice mają odzwierciedlenie w cenie. Za beczkę z dębu hiszpańskiego trzeba zapłacić od 300 do 800 euro. Beczka z dębu amerykańskiego jest o połowę tańsza.

Prisa mata, czyli czas

Mieszkańcy Andaluzji – szczególnie prowincji Cádiz, w której położone jest Jerez – mają wiele określeń na wyrażenie cierpliwości, braku pośpiechu i stopniowego dochodzenia do celu. Pośpiech w żadnej sferze życia nie jest wskazany, bo – jak mawiają miejscowi – prisa mata, czyli: pośpiech zabija. Sformułowanie to odnosi się doskonale do cyklu produkcji beczek, który w dużej mierze polega na czekaniu. I choć kalendarz produkcji określony jest z niemiecką precyzją, jego realizacja wymaga hiszpańskiej cierpliwości. Wszak prisa mata.

Od momentu kontraktacji drewna do dostarczenia beczek do Szkocji mijają dokładnie 72 miesiące. Mając świadomość tego czasu, łatwiej zrozumieć, dlaczego za jedną beczkę trzeba aż tyle zapłacić. Jeszcze dekadę temu kosztowała połowę tego, co dziś. Cena rośnie z popytem.

Co dzieje się z drewnem przez 72 miesiące? Głównie schnie, ale – po kolei. Tzw. miesiąc zerowy to kupno jeszcze rosnących drzew. Z określonego arealu trzeba wybrać jednostki, które spełnią oczekiwania bednarzy. Ich wycinka następuje dziewięć miesięcy po transakcji. W tym momencie rozpoczyna się naturalny proces suszenia drewna.

Najpierw schną całe pnie, po trzech miesiącach drewno przewożone jest do tartaku i pocięte zostaje na deski. Jego wilgotność spada o połowę. Nadal jednak pozostaje na północy Hiszpanii, gdyż gwałtowna zmiana klimatu mogłaby



mu zaszkodzić. Deski są przewożone do Jerez po kolejnych 9 miesiącach, gdy wilgotność drewna spadnie do 35 proc. Warto zaznaczyć, że drewno suszone jest w sposób naturalny, bez przyspieszaczy. Cały czas wystawione jest na działanie warunków atmosferycznych.

Po przewiezieniu do Jerez deski przechodzą drugi etap suszenia. Leżą w andaluzyjskim słońcu przez kolejne miesiące, aż osiągną wilgotność 12 proc., przy której może rozpocząć się produkcja. Zwykle trwa ona półtora roku. Od kupna drewna mijają zatem trzy lata, a doszliśmy raptem do połowy procesu. Wtedy zaczyna się produkcja beczek.

Oko bednarza

Obróbka desek, z których wytwarza się beczki, jest oczywiście zmechanizowana. Najważniejsze etapy produkcji wykonywane są jednak ręcznie. Nie używa się przy tym gwoździ, klejów, ani jakichkolwiek chemikaliów. Jedynie w obu dnach beczki znajdują się dwa metalowe elementy spinające konstrukcję. Są niewidoczne dla oka i nie mają później kontaktu z płynem.

Drewniane klepki mają grubość około 3 centymetrów, a ich szerokość waha się od kilku do kilkunastu centymetrów. Deski są wybierane z wewnętrznej części pnia i przycinane do odpowiednich rozmiarów. Końcówki klepek wstawiane są w obręcz i łączone. Nie ma tu żadnej matematyki, tylko wprawne oko bednarza, który ze stosu desek dobiera właśnie te – pasujące do siebie. Po spięciu jednej strony beczki powstaje coś na kształt stożka bez czubka, który jest delikatnie zraszany, a następnie nasadzany na specjalne palenisko.

– *Opalenie to najważniejszy, najtrudniejszy i najbardziej widowiskowy etap produkcji* – podkreśla Manuel Román Cabral. Pod wpływem ciepła drewno nabiera giętkości, daje się formować, tworzy zwartą i szczelną powierzchnię.

Pierwszy lokator beczki

Mówi się, że drewno odpowiada za 60-70 proc. ostatecznego smaku whisky. Bednarze z przekonaniem twierdzą, że drzewa z jednego regionu zawierają woń wanilii, z innego zaś aromat kokosów i przypraw korzennych. Deski chłoną też inne za-

**Beczki powstają
z surowca pozyskanego
z drzew minimum
80-letnich**



Pod wpływem ciepła drewno nabiera giętkości

pachy unoszące się w andaluzyjskim powietrzu. Jednak nie tylko to działa na whisky. Ważny jest wpływ, jaki na trunek ma pierwszy lokator beczki. W wypadku Jerez jest to sherry, której pozostałości głęboko wnikają w strukturę beczki i decydują o ostatecznym smaku whisky.

Do świeżych beczek, przygotowywanych przez badnarzy Tevasy, trafia sherry oloroso, czyli wonne. To – obok fino – jeden z dwóch podstawowych typów sherry produkowanych z charakterystycznego dla Andaluzji białego szczepu winogron – palomino fino. Oloroso to wino poddawane działaniu tlenu dłużej niż fino – moc-

niejsze, osiągające 18 proc. alkoholu, ciemniejsze i bardziej wyraziste w smaku.

Zanim młocinicy szkockiego trunku uniosą swe szklaneczki z whisky, winiarzy i bednarzy z Andaluzji czeka kolejna próba cierpliwości. Wypełnione pachnącym płynem beczki leżakują dwa i pół roku w bodegach, zanim trafią do szkockiego kontrahenta. Przedtem winiarze je opróżniają, rozlewając sherry do butelek.

Do Szkocji trafiają puste. Tam napełniane są destylatem na minimum trzy lata. Drewno pracuje. W miesiącach ciepłych pory w dębinie ulegają rozszerzeniu i wchłaniają trunek.

W zimnych kurczą się, wypychając destylat wraz z olejkami do beczki. Beczka tym mocniej oddaje swój charakter, im więcej w trakcie przechowywania w niej trunku nastąpi takich rozkurczów i skurczów. Najlepsza whisky pochodzi z beczki, w której destylat był drugim – po sherry – lokatorem. Każde kolejne napełnienie skutkuje coraz niższym poziomem ekstraktów drewna i andaluzyjskiego wina w whisky. To zaś oznacza, że – przy każdym kolejnym napełnieniu beczki – w trunku jest coraz mniej Hiszpanii. ♦