

Хересные бочки в индустрии виски

Ruben Luyten

www.whiskynotes.be



Около двух недель назад я был в Хересном треугольнике с целью провести дегустацию хереса, а также с целью дальнейшего развития отношений между хересной и вискокуренной индустриями, а конкретнее –закрепить определение «хересной бочки» как используемой и в производстве хереса, и в производстве виски. Я регулярно посещаю дегустации как линеек хереса, так и линеек виски, и вижу, что до сих пор среди любителей виски есть недопонимание, когда дело доходит до хереса и хересных бочек.

Я уже писал статью [Sherry and oak](#) в моём хересном блоге, но считаю, что тема заслуживает ещё одного обзора, уже в разрезе вискокурения.

Общие моменты созревания в бочках

Первым делом я хотел бы сделать краткий обзор процессов созревания в бочке.

Есть четыре основных эффекта, которые выдержка в бочках оказывает на вина и крепкие спиртные напитки:

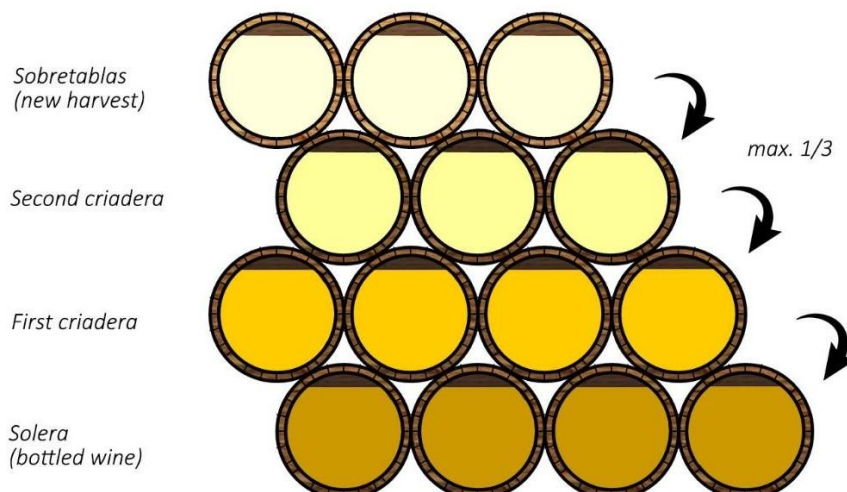
- **Эффекты добавления:** жидкость экстрагирует летучие компоненты из древесины дуба, такие, как альдегиды, липиды, танины, лактоны
- **Эффекты убавления:** слой обожжённой древесины внутри бочки работает как угольный фильтр и абсорбирует некоторые компоненты из залитой жидкости
- **Эффекты взаимодействия:** дуб ингибирует (тут точно ошибка – дуб не ингибирует, а, наоборот, катализирует – прим. Тимму) реакции между растворёнными веществами и древесиной, и образование новых компонентов
- **Эффект окисления:** тот факт, что древесина воздухопроницаема, позволяет содержимому бочки дышать, и контакт с кислородом воздуха приводит к испарению и окислению

Созревание виски - это сочетание влияния всех четырёх видов процессов, но, как мы узнаем, далее, для созревания хереса требуются другие эффекты. Что приводит нас к выводу, что для виски и для хереса необходимы разные бочки.

Хересный букварь: флор и система солеры

Херес – это креплёное вино. Оно выдерживается в дубовых бочках, но, в отличие от обычных столовых вин, бочки собраны в **солеру**, систему **частичного смешивания**. Бочки в солере расположены по группам (называемым криадерами или яслями), и в каждой группе содержится вино одного возраста. Как только вино из самой выдержанной группы бочек (называемой солера) разливается в бутылки, бочки из солеры доливаются более молодым вином из предыдущей группы бочек, и так далее.

Это означает, что вина постоянно смешиваются, в процессе постепенного созревания. По закону, за один раз нельзя переливать более трети бочки, так что бочки никогда не опустошаются полностью.



Есть два основных вида хереса:

Хересы биологической выдержки (Fino / Manzanilla)

Созревает под образовавшимся естественным путём слоем флора (различных штаммов хересных дрожжей) на поверхности вина, защищающим вино от окисления. Поры в древесине бочек служат хранилищем этих дрожжей и сопутствующих микроорганизмов. Перед заполнением бочки драгоценным хересом, бodega истощает бочку (так как танины подавляют активность флора), и акклиматизирует бочку в своих подвалах, чтобы привести её в соответствие уже имеющемуся дрожжевому профилю. Это деликатный и длительный процесс, поэтому неудивительно, что бodega предпочитают использовать старые бочки.

Хересы окислительной выдержки (Oloroso и Pedro Ximénez).

Этот вид укрепляется сильнее, что убивает дрожжи и дальнейшая выдержка проходит с доступом кислорода. В этом случае бodega ищут емкости для созревания, которые естественным образом «дышат» и дают контролируемое окисление вина. Несмотря на это, бочки практически нейтральны с точки зрения вносимой ароматики, и практически не превносят танины и другие ароматические компоненты, которые могут повлиять на органолептику вина.

В наши дни в хересных бodegaх вы можете увидеть только бочки из американского дуба. Американский белый дуб легко обрабатывается, так что бочки, при необходимости, легко чинить.

Хересные бочки, как их видит большинство любителей виски

Большинство любителей виски, похоже, считают, что хересные бочки (использующиеся для выдержки виски) это **бочки, в которых бodega выдерживают свои хересы**. Как только херес созревает, он бутилируется, и бочка отправляется в Шотландию. Несмотря на то, что это звучит достаточно логично (именно так происходит с бочками из-под других вин), и именно так это подаётся в историях, рассказываемых производителями виски, на деле это не так.



Сам принцип солеры, необходимость использования для нормальной жизнедеятельности флора низкотанинных бочек, и то, что бочки по закону не должны опустошаться до конца, означает, что **хересные производства не выводят бочки из оборота, если только они не сломались**: фактически, бочки живут вечно, и чем старше они, тем лучше. Некоторые бodega, такие как El Maestro Sierra до сих пор используют бочки, которым почти 200 лет. Они считаются очень ценной собственностью, и бodega даже не думают о продаже таких бочек вискокурням, так как подготовка замены займёт очень много времени.

Заполучить одну из таких «солерных бочек» в реальности невозможно. Даже когда, внезапно, они оказываются в свободной продаже (например, по причине банкротства бodega), количество доступных бочек совершенно недостаточно для удовлетворения спроса вискокурной индустрии.

Забудьте об этих бочках из солеры. Говоря о хересных бочках, вискокурни используют романтические картинки, на которых изображены бodega, полные старых бочек. Но ни одна из этих бочек в Шотландии не окажется. Так какие же «хересные бочки» вискокурни используют на самом деле?

Хересные бочки: какими они были до начала 1980-х

До конца 19 века херес обычно продавался в разлив, прямо из бочек, которые привозили в бары или магазины. Люди или пили его на месте, или покупали и уносили домой в своей таре. Самым крупным рынком традиционно было Соединенное Королевство, и бочки с хересом шли туда непрерывно. В 1900-х произошёл переход на бутилированный херес, но всё равно, бутилирование происходило уже в Англии, в основном в Лондоне. **Возврат бочек в Испанию был экономически невыгоден, поэтому бочки оставались в Великобритании и их покупали шотландские вискокурни.** Поставки в бочках длились до 1970-х, но постепенно, в процессе контроля за бутилированием и укреплением, экспорт хереса в бочках прекратился.

Стоит отметить, что эти транспортировочные бочки тоже не были «солерными». По большей части это были относительно молодые бочки из более дешёвых из-за близости произрастания европейских видов дуба (в то время, как «солерные» бочки все были из американского дуба). Чаще всего, они были несколько раз использованы для сбраживания в них молодых вин (которое сейчас происходит в танках из нержавеющей стали с функцией поддержания температуры, но тогда оно происходило в бочках). В процессе сбраживания, вино экстрагировало танины и другие сильнопахнущие компоненты древесины. После того, как бочки становились «нейтральными» (истощёнными), их наполняли зрелым хересом и отправляли в Великобританию. За время путешествия по морю и в процессе хранения до продажи вино находилось в бочках несколько недель или даже месяцев, что давало возможность бочкам **пропитаться зрелым хересом перед использованием их для выдержки виски.** После слива хереса, в порах клёпки бочки оставалось до дюжины литров хереса.

С 1986 года и по наши дни испанское законодательство запрещает бутилирование испанских вин за пределами Испании, что означает, что вино больше не транспортируется в бочках. Индустрия виски была заранее готова к этому, и **переключилась на альтернативные варианты.**

Один из них – это использование *raharete*, густого вина из хереса Pedro Ximénez, в который добавлялся *arrope* – сироп из выпаренного виноградного сусла, делающий его приторно сладким. Литр этого сильно концентрированного вина наливался в бочку, после чего в бочку на 10 минут подавалось давление, которое «загоняло» вино в поры клёпки. Несколько лет спустя выяснилось, что результат оставляет желать лучшего, и от этой технологии отказались (она не была запрещена Ассоциацией шотландского виски, как считает большинство людей).

Ещё одна альтернатива, которая оказалась более успешной, была **попытка имитировать вкусоароматический профиль транспортной бочки.** Считается, что идея хересной подготовки новых бочек была впервые реализована William Phaup Lowrie, независимым вискарным купажистом из Глазго, который по совместительству был агентом по продаже хереса. Несмотря на то, что это было самым дорогим решением, последние десятилетия «хересные» бочки для вискокурен готовят именно так.



Хересные бочки сегодня: хересная подготовка бочек

Фактически, все нынешние хересные бочки, которые попадают на вискокуренные производства, специально подготавливаются для этого. Целью является не созревание в них хереса, поэтому **определение хересных бочек как бочек, списанных с хересных производств, является обманом.**

Вот как это работает: часто у вискокурни есть контракт с испанской *tonelería*, бондарней, которая готовит для них бочки. Бондарни используют американский белый дуб (*Quercus Alba*) или европейский черешчатый (*Quercus Robur*). Изначально европейский дуб поставлялся из Испании (в основном с севера, из Галисии), но вырубка сейчас строго запрещена, поэтому этот вид дуба сейчас практически недоступен (за исключением Macallan, Highland Park и других дистиллерий, принадлежащих компании Eldrington, у которой есть эксклюзивный канал поставок дуба из Испании, с бондарни Tevasa). В наши дни большинство поставок европейского черешчатого дуба осуществляется из Румынии и Франции.

Дистиллерии зачастую не уверены в происхождении древесины, особенно когда дело касается европейского дуба. Термин «испанская дубовая бочка» иногда используется некорректно, обозначая бочку, сделанную на испанской бондарне, даже если для её изготовления используется американский дуб.

Как только бондарня изготавливает бочку, она отправляет её на хересную бodega, где бочка наполняется хересом. По-испански этот процесс называется *envinado*. Дистиллерии могут выбрать множество параметров бочки, включая степень обжига, срок выдержки и тип заливаемого в бочку вина, и даже место хранения бочки (наверху или внизу стеллажа). Вино находится в бочке **от шести месяцев до двух с половиной лет**. Диапазон от года до двух является стандартом для индустрии.

Как только хересная подготовка бочки закончена, вино сливается и, зачастую, заново используется для подготовки других бочек. После нескольких циклов оно изымается из оборота. Такое вино не может быть легально продано как херес, да и в любом случае для употребления оно уже не годится. Обычно такое вино **перегоняется в Шерри Бренди, или используется для изготовления хересного уксуса**.

Поэтому неудивительно, что один из крупнейших производителей хересных бочек (Páez Lobato) также является крупнейшим производителем хересного уксуса (Páez Morilla).

Основным предназначением заливки вина в бочку является «сглаживание углов». Она меняет ароматический профиль древесины дуба, удаляя компоненты, которые считаются нежелательными для созревания виски: резкие танины, горечь и сернистые запахи из свежесожжённой древесины. В то же время древесина впитывает около дюжины литров вина. Вдобавок к впитавшемуся вину, производители хересных бочек оставляют на дне 5-10 литров хереса, чтобы по дороге в Шотландию бочка не рассохлась. Большинство вискокурен говорят, что сливают этот херес перед заливкой виски, так как всё, что не впиталось в древесину, считается добавкой.

Хересная подготовка бочек в наши дни - это крупный бизнес. Большинство крупных хересных бодег активно занимаются хересной подготовкой бочек для выдержки виски: Lustau, Williams & Humbert, Fernando de Castilla, Hidalgo La Gitana, Bodegas Barón... зачастую в партнёрстве с бондарнями, такими как Tevasa, Paez Lobato или Tonelería del Sur. Хотя, мы должны помнить о том, что производство хереса и хересная подготовка бочек – это два разных бизнеса, у которых меньше общего, чем думает большинство ценителей виски. И, когда говорят «пейте больше хереса, это даст возможность произвести больше виски с хересной выдержкой» - это не совсем соответствует действительности.

Хересные бочки «старой» или «новой» школы?

Ценители виски иногда говорят, что хересные бочки «тех времён» очевидно лучше. Это правда в том смысле, что производство хересных бочек развивалось, разрасталось до промышленных масштабов и использовало более «научный» подход, но я не уверен, что разница настолько уж велика.

С другой стороны, вы можете аргументировать: **современные бочки, прошедшие хересную подготовку, и старые бочки, в которых перевозили херес, прошли примерно одну и ту же процедуру:** и те и другие относительно «молодые», и те и другие содержали херес в течении нескольких месяцев перед тем, как быть заполненными виски.

Но есть одно существенное отличие: **бочки «старой школы» были заполнены зрелым хересом, который был готов к бутелированию**. А современные бочки – не совсем...

Мне было интересно: а каким именно хересом наполняют бочки при хересной подготовке? Производители виски всегда ссылаются на имеющиеся в продаже хересы. Зачастую с большими сроками выдержки, и достаточно дорогие. Этот тренд стал ещё более важным так как дистиллерии часто используют название бodega, которая готовит им бочки, как знак качества.

С другой стороны, как я уже выяснил, херес с хорошими сроками выдержки слишком дорог, чтобы эта процедура имел смысл. Наполнять бочку 500 литрами старого Олоросо, даже если заливка будет использоваться несколько раз, невыгодно.

Jameson и Lustau

Как я говорил ранее, я бывал в Jerez. И я посещал знаменитую **Bodegas Lustau**, одну из самых известных бодег. Это крупный игрок, но несмотря на это, средний уровень их вин очень высок. Они также занимаются хересной подготовкой бочек для группы компаний Jameson. Вы, должно быть, слышали о [Redbreast Lustau Edition](#), замечательном образце современного (слегка искусственного) ирландского виски с финишной довыдержкой в бочках, подготовленных хересом Олоросо на бodega Lustau.

Если вы читали обзоры о Redbreast Lustau Edition, то знаете, что журналистам они отправляют бутылку виски в комплекте с бутылкой Lustau Don Nuño, чтобы дать им возможность попробовать оба напитка «лицом к лицу». Когда я [посещал вискокурню Jameson](#), ранее в этом году, и общался с главным технологом Brian Nation, он также подтвердил, что они работают с Don Nuño. Поэтому, когда я оказался на бodega Lustau, я специально попросил попробовать Олоросо прямо из бочек, которые они готовят для Jameson. Я слышал разные истории о вине, которое для этого используют, и хотел убедиться лично.

Ниже фотография бочек, которые в тот момент проходили хересную подготовку для Jameson, и фотография вина, которое я попробовал непосредственно из этих бочек.



Обратите внимание, насколько цвет отличается от цвета Олоросо, который вы можете найти в магазинах. Намного светлее, без какого-либо красноватого оттенка, который является индикатором оксидативной выдержки. Всё потому, что технически – это Олоросо, но очень молодой, совершенно точно не такой выдержанный, как Don Nuño. На самом деле, на практике они используют **sobretabla**, молодое вино последнего урожая. Оно не проходит созревание в системе солеры, и вы должны иметь большой опыт, чтобы определить, что это Олоросо.

Технически, херес Фино делается из виноградного сусла высшего качества (первого отжима), которое укрепляется до 15-16%, чтобы в дальнейшем созреть под слоем флора. В свою очередь, херес Олоросо делается из более низкокачественного сусла (второго или третьего отжима), которое укрепляется до 17%. В отсутствие плёнки хересных дрожжей оно медленно окисляется, что даёт тёмный, даже коричневый цвет, но только по прошествии нескольких лет выдержки. Выглядят странными рассказы об этом молодом вине как о 12-летнем Олоросо, каким является Don Nuño, кроме факта, что аналогичное молодое вино заливается в верхний уровень этой солеры. Рассказы о том, что для подготовки бочек используется Don Nuño, выглядят как сильное преувеличение.

Обратите внимание на то, что я не указываю конкретные бodega и конкретные дистиллерии (*странно, как раз только что были упомянуты конкретная бodega и вискокурня – прим. Timmy*): **речь идёт о промышленном стандарте – использовании двухлетнего вина.** И, несмотря на то, что такой возраст соответствует минимальному ограничению по выдержке, чтобы называться хересом, вы не найдёте в магазинах херес с такой короткой выдержкой.

Может быть, эта разница не так важна. В процессе выдержки Олоросо, молекулы в этом молодом вине медленно окисляются, и формируют типичные ароматы сухофруктов, чернослива, изюма и специй, которые мы ассоциируем с выдержанным Олоросо.

В случае с бочкой, которая была подготовлена хересом Олоросо, эти молекулы находятся в порах древесины, и проходят те же окислительные процессы уже при выдержке в этой бочке виски, и, как результат, приобретают те же ароматы? Но даже в с учётом этого, когда дистиллерии ссылаются на коммерческие образцы хереса, говоря о подготовке своих бочек это выглядит как «выдавание желаемого за действительное», так как очевидно, что они не используют коммерческие (выдержанные) сорта хереса для подготовки.

Этим объясняется то, что виски, выдержанный в бочках из-под Олоросо, и виски, выдержанный в бочке из-под Фино могут быть практически неотличимы друг от друга. Несмотря на то, что сами хересы Фино и Олоросо очень сильно друг от друга отличаются. Но при малых сроках выдержки, разницу между олоросо и Фино обнаружить трудно.

Я обратил на это внимание, пробуя, например, [Tomatin Cuatro series](#).

Выбор молодых (и выгодных с финансовой точки зрения) базовых вин также объясняет то, что редко можно встретить случаи использования для хересной подготовки бочек марок Amontillado или Palo Cortado. Природа этих вин (результат гибридной выдержки – сначала под флором, потом оксидативной) не даёт возможности официально назвать их хересами до достижения 10-летней выдержки. Подготовка бочек этими хересами будет намного более затратной, чем подготовка двухлетними Олоросо или Pedro Ximénez

Хересная бочка: защищённое наименование

«Херес» - торговая марка, контролируемая по происхождению. Только вина, производимые в определённом регионе, могут быть названы хересами (треугольник между городами Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María и Sanlúcar de Barrameda)

В последние годы контролирующий комитет производителей хереса работает над такой же защитой термина «хересная бочка».

До недавнего времени, многие дистиллерии говорили о своих хересных бочках, несмотря на то, что фактически заказывали бочки **из других регионов, таких, как Huelva или Montilla- Moriles**. Эти регионы производят аналогичные вина, и они тоже подразделяются на Fino, Oloroso, Pedro Ximénez... Но они не могут называться хересами. Но при этом они поставляют подготовленные вином бочки, которые называют «хересными».

Для примера, в 2014 Glenfarclas представил «1996 Fino expression». Они пригласили группу журналистов, чтобы рассказать им о хересных бочках, на территорию поставщика бочек, José y Miguel Martín, который базируется в Huelva, то есть за пределами официального «хересного треугольника». Это привело к вопросам: а может ли бочка называться хересной, если вино, которым её готовили, не может называться хересом?

Я думаю, по этой причине Glenfarclas решил не упоминать название «херес» на этикетке, и в своих официальных коммуникациях упоминает только «бочки из-под Fino».



Эта проблема теперь должна быть решена, так как **термин «хересная бочка» скоро будет защищён**, и будет применяться только к бочкам, которые были подготовлены авторизованными поставщиками, которые базируются в «хересной зоне», и только вином, которое подпадает под географическое определение «херес». Но некоторые бodega, которые базировались в Huelva, уже нашли обходные пути, и купили недвижимость внутри хересного треугольника.

Виски из настоящих «солерных» бочек

В начале этой статьи я говорил о том, что настоящие «солерные» бочки из американского дуба никогда не покидают бodega и в выдержке виски не применяются. Это не совсем так. **Есть несколько примеров виски, которые выдерживались именно в «солерных» бочках, полученных напрямую из бодег.**

Для примера, уважаемая **Bodegas Tradición** [продала несколько очень старых бочек из-под Palo Cortado вискокурне Tomatin](#), которые были использованы для производства виски серии «Whisky meets Sherry», коробка которого, помимо бутылки виски, содержала бутылку хереса. Также эта бodega отправила свои

бочки баварской вискокурне Slyrs и вискокурне Arran.

Этим бочкам около 100 лет, и они на самом деле использовались для выдержки хереса в солере.

Возьму на себя смелость заявить, что бочки из-под рома Matusalem, которые сейчас использует Dalmore, также взяты из настоящей солеры бodega González Byass. Bruichladdich работал с **Fernando de Castilla** и в описании серий чётко было указано, что бodega поставила настоящие «солерные» бочки из-под Oloroso и Pedro Ximénez (Octomore Event Horizon и Bruichladdich 1986/30, например). Другие примеры – испанский виски DYC, прошедший выдержку в солерной бочке из-под Palo Cortado с бodega **Equipo Navazos**.

Несмотря на примеры выше, солерные бочки очень редки, и других примеров, кроме описанных выше, я не знаю. По крайней мере, нигде они подробно описаны не были.

Хотя, по словам некоторых дистиллерий, именно солерные бочки должны расцениваться как «настоящие хересные», это довольно «тонкая» тема. Они просто имеют другой вкусоароматический профиль, и совершенно не отдают в напиток никаких компонентов дуба.



Выдержка виски в старых солерных бочках – это, по большому счёту, только окисление и экстракция вина из пор клёпки. В современных, сделанных на заказ хересных бочках проявляется гораздо больше эффектов добавления/убавления (см. начало статьи), что даёт больше вкусоароматических компонентов, таких как ваниль, тосты, гвоздика, которые (в определённой концентрации) считаются неотъемлемыми для выдержанного виски.

Солерные бочки больше подходят для более тонкой и комплексной длительной выдержки, в то время как сделанные на заказ хересные бочки первой заливки из европейского дуба дадут более быстрые процессы насыщения виски ароматами и цветом – так сказать, эффект «хересной бомбы». **Всё зависит от того, что вы хотите получить.**

Оригинальные бочки и оригинальный маркетинг

Когда я рассказываю всё это на дегустациях, даже опытные ценители виски удивляются и, зачастую, огорчаются, когда слышат о том, что абсолютное большинство хересных бочек никогда не использовались для выдержки хереса, и о том, что херес, который используется для подготовки хересных бочек – это не тот выдержанный херес, который продаётся в бутылках.

Всё это является следствием **«поверхностной» и «непрозрачной» информации, которую выдают маркетологи вискокуренных производств.** Романтические изображения старинных бодег, заполненных бочками, создают в головах потребителей прямую связь между производством хереса и использованием хересных бочек для выдержки виски. И, что более важно, дистиллерии заявляют о том, что при подготовке бочек используются выдержанные коммерческие образцы хереса, хотя это совсем не так.

Как и в других областях вискокурения, где маркетологи пытаются создать фальшивый образ «кустарного, ручного труда», несмотря на то, что в реальности это промышленные, полностью автоматизированные процессы (как в самом вискокурении, так и в производстве бочек).

Также имеет место общая неопределённость касаясь бочек, видов древесины для них, и т.д. А вы знали, что «бочка из бодег» совсем не означает, что бочка использовалась в бодеге? Это просто другой форм-фактор: транспортировочные бочки содержали тот же херес, но были заметно толще и короче, и, как следствие, крепче, что было важно для транспортировки. В то время, как бочки в бодеге были «удлинёнными».

В любом случае, теперь должно быть понятно, что, хотя на этикетке, зачастую, просто написано «хересная бочка», это может означать совершенно разные вещи. Я надеюсь эта статья дала вам возможность более реалистично взглянуть на то, как выдерживается виски, и дала сигнал вискокурням коммуницировать с потребителями более «прозрачно».

Перевод **Timmy**

