Новый виски имеет терпкий металлический привкус. Если вы когда-нибудь пробовали образец из горшка или спирта, вы всегда будете помнить этот довольно неприятный вкус.

С увеличением времени созревания этот нежелательный вкус уменьшается все больше и больше вдоль красной линии. Через 5-8 лет она обычно исчезает. Поскольку мы имеем дело с уменьшением вкуса, специальный термин - "субтрактивное созревание". Это также причина, по которой существует только несколько сортов виски моложе 8 лет.В то время как истощенная бочка может быть восстановлена путем омоложения, нет никакого "лечения" для европейских бочек, Бочка начинает доминировать слишком быстро, в то время как незрелость, возможно, еще не уменьшилась.

Но есть одна хитрость, а именно " доводка’. Сначала виски выдерживается в обычных американских бочках до тех пор, пока его незрелость не уменьшится и он уже не приобретет основной аромат. Для этого достаточно от 8 до 10 лет. Затем виски разливают в европейские дубовые бочки, в которых раньше хранились различные вина. Вам нужно 1-й заполнить бочки для доводки. Через 1-2 года виски будет готов.вкус дистиллята и бочки соединились и образовали гармоничное целое.