



Érlelés

Az érlelés

→ Az érlelés definíciója

- **Fahordóban**, tipikusan **tölgyfahordóban** történő tárolás (néhány hónaptól több évtizedig)
- Acéltartályban, üvegedényben, palackban az **ital nem fejlődik**, azt nem nevezzük érlelésnek - de nem is romlik!
- Palackozás előtt szokásos a különböző hordótartalmakat egy tartályba tenni néhány hétig vagy hónapig (ez a „**marrying**” sem érlelés, itt a homogén összekeveredés a cél)

→ Mit tesz az érlelés?

- Egyrészt **színt** (minden lepárolt szesz átlátszó!) **és ízeket** ad, főképp a hordó fájából (ezért fontos, hogy kiégetett-e a hordó, korábban más italfaja volt-e benne pl. sherry-bor, hányszori töltés), de a fa porózusságán keresztül a környezetből is (pl. a skót terngerpari raktárakban érlelt whiskynek van egy egyhe sóssága is)
- Másrészt a fa pórusain az **ital legillékonyabb része elpárolog** („angels’ share” = angyalok része, Skóciában évi 2%, Kubában 7%), mivel ezek a gondos lepárlás ellenére is tartalmazhatnak aldehideket, más határ-alkoholokat, az ital tisztulásában, minőségének tökéletesítésében is szerepe van az érlelésnek

→ A tölgyhordók

- **Tölgyfa dominál** (sok esetben ezt a törvény is rögzíti), ami lehet nyers, lehet kiégetett, és lehet olyan, amiben korábban más italfajta volt (pl. Bourbon whiskey, sherry bor/madeira/tokaji, akár sör – Jameson)
- A **tölgy fajtája is fontos**: az amerikai fehér tölgy (Quercus alba) vaníliás ízeket, világossárga színt ad, az európai vörös tölgy (Quercus robur) gyümölcsös ízeket, borostyánszínt ad az italnak – és vannak különlegesek pl. Mizunara
- Ezen belül is van további szofisztikáció: a **Martell cognac finom erezetű Tronçais tölgyet** használ a hordókhoz, szemben a durva erezetű Limusin tölgygel (könnyed, elegáns cognacot érlel – van benne „finesse”, ahogy ők mondják)



→ Egyedi tölgy típusok

- Az **armagnac** érleléséhez használt tipikus hordók a "pièces"-nek nevezett, 400L-es hordók, melyeket a **Gascogne-i Monlezun erdőben növő ún. "fekete tölgy"**-ből készítene. Faszervezete a Cognac-nál használt Limousin (és főképp Tronçais) tölgnél lazább, színe sötétebb, tanninja erősebb, ezért az armagnac-ot erőteljes ízűre, mélybarna színűre érleli
- Az **örmény brandy** érlelése **kaukázusi tölgy (*Quercus macranthera*)** hordókban történik. A perzsa tölgynek is nevezett fajta fanedvei intenzív ízeket, aszalt gyümölcs, szárított fűszernövények, vanília és csokoládé aromáit adják át az érlelődő brandy-nek

→ A NEM tölgy fahordók

- A whisk(e)y szabályozás sem egységes. A Scotch és Bourbon megköveteli a tölgyet, de az Irish Whiskey nem...bár a gyakorlat ott is meghatározóan a tölgyhordó (ex-Bourbon, ex-sherry főképpen), kísérletképp használnak mást is pl. a Method&Madness használ **francia gesztenye hordót, akácfa és vadcseresznye** hordókat finish-elésre
- Változatos érlelést használ a **grappa**: A hordó fája leggyakrabban tölgy, annak különböző fajtái (pl. a Cognac-nál használt Limousin és Tronçais tölgy, a Loire menti Nevers tölgy, de szlovén vagy magyar tölgy is előfordul); használnak még **gesztenyefát** (magas tannin, erős szín), **cseresznyét** (érdekes színeket, de nem túl kellemes aromákat ad), **akácfa**t (aranyárga színt, aromás ízeket kap tőle a grappa), **kőrist** (aromássága miatt rövid érlelésre alkalmas), **mandulafát** (arany szín, érdekes illatok), **eperfát** (élénk, sárgás szín, érdekes aromák)



Az érlelés

→ Utánérlelés, más néven „finish” (esetleg „seasoned”)

- Az ital egészének vagy egy részének másféle hordóba történő áttöltése, **utánérlelése**, rendszerint a teljes érleléshez képest rövid ideig (pl. 12 éves összérlelésnél 6 hónapig) extra, különleges ízhatások kialakítása céljából pl. Chivas Extra – sherry bor; Chivas Mizunara – japán tölgy; Jameson Caskmates – stout sör
- Minél határozottabb a „finish”-elő hordó hatása, annál rövidebb idő, és annál kisebb mennyiség is elegendő
- Egyes lepárlók pl. Aberlour azt hangsúlyozzák, ők nem alkalmaznak „finish”-elést, náluk egyetlen hordóban érlelődik a whisky a teljes időszak során - ha ez Bourbon és sherry, akkor "Double Cask Matured" a kifejezésük

→ Hányszor lehet egy hordót érlelésre használni (sokszor!)

- A Bourbon whiskey-nél törvény rögzíti, hogy csak egyszer (ezért ott az érlelési ciklus rövidebb, tipikusan 2-4 év)
- Skót, ír whisky-nél többször is lehet, tipikusan nem új hordót használnak, hanem volt-Bourbont, volt sherryborost, de saját szemszögükből „first fill”-nek hívják, amikor először kerül bele a saját whiskyjük (aztán „second fill”, stb.)
- A hosszú, évtizedes érleléseknél fontos a különböző „fill”-ek aránya, egy fiatal hordó több ízt ad, egy idősebb kevesebbet, de a hosszú idő tovább nemesít (több „angels’ share”-t enged el, koncentráltabb ital marad vissza)
- Az érleledő szeszt kb. 70-80 %fokos-ra párolják (szemben a vodka 94-96%fokával), hordóba így, vagy kicsit hígítva kerül, az érlelés során a szeszfokból is veszít, pl. „cask strength” whisky 54-58 szeszfokos

→ Érlelést imitáló megoldások olcsó, kommersz italoknál

- Tölgyfa-chips használat: nagyméretű tartályban faforgácsot adnak az italhoz, ez kicsit a hordó ízhatását utánozza (de az ital tisztulását természetesen nem, vagyis nincs „angels’ share”)
- Mesterséges (vagy akár természetes) aromák: a kémia mindent megold – igya meg, akinek két anyja van!



Az érlelés

- ➔ Miért kötelező a Bourbon whiskey-t mindig új, kiégetett tölgyfa hordóban érlelni?
 - Miért mindig új: gondolhatnánk, hogy a whiskey-gyártók akarták így, pl. érlelési célokból, de a valódi ok az, hogy az 1930-as években az amerikai kádár szakszervezetek harcolták ki, és iktattatták törvénybe
 - Miért égetik ki: azért, hogy a fanedvek, a fa tannin-tartalma felhevüljön, karamellizálódjon; ízeket és ne csípősséget adjon a whiskey-nek (de egy először töltött hordó mindig „nyersebb” whiskey-t érlel, mint egy már használt!)
- ➔ Miért alkalmaznak a skót és íz whisky-gyártók (de a kubai rum, a tequila is) használt amerikai ex-Bourbon hordókat?
 - Egyrészt az elérhetőség: a Bourbon gyártók csak 1x használhatják a hordót, utána el kell adniuk
 - Másrészt az érlelés hatása: a már használt hordó kevesebb „fát”, a tölgy fanedveinek kisebb hatását adja az itálnak
- ➔ Miért alkalmaznak a skót és íz whisky-gyártók használt spanyol ex-sherry boros hordókat?
 - Egyrészt az elérhetőség: a sherry, mint jól szállítható stabil bor jutott el Angliába, Skóciába, Írországba, viszont az üres hordókat nem érte meg visszavinni (a whisky érlelése az 1800-as években kezdődött!)
 - Másrészt az érlelés hatása: a könnyen elérhető ex-sherry hordók telt, gyümölcsös ízeket adnak a whiskynek (részben a fa anyaga, részben a benne érlelt sherry bor miatt)
- ➔ Hol használnak még új hordót (de nem csak azt!)?
 - Pl. Cognac-nál, brandy-nél: ők is megpörkölik (kevésbé égetik, mint a Bourbon-nél), és mivel a Cognac házasított, a nyers fa hatás arányát a pincemester a megfelelő arányú új és újratöltött hordós érleléssel állítja be



Forrás: binneys.com

Whisky-s hordók:

- ➔ barrell: Bourbon hordó, 200L, amerikai fehér tölgy
- ➔ hogshead: megnövelt dongaszámú Bourbon hordó, 250L
- ➔ butt: sherryboros hordó, 500L, európai vörös tölgy



Martell cognac barrels (finomerezetű Tronçais tölgy)



Ararat brandy kaukázusi tölgyhordói, 300L