



Umísťovanie sudu do druhej rady v palírni Springbank

Knob Creek a Baker's se smiešava pro jednu partii 200 až 400 bareľů, avšak v prípade bourbonu Maker's Mark je to pouze 20 sudů. Podotýkám, že právě zmíněný výběrový bourbon Booker's (Jim Beam) zraje uprostřed skladu palírny Boston v šesté, sedmé a osmé řadě, zatímco Baker's zcela nahoře.

Palírny se snaží v jednom skladu umísťovat sudy různých ročníků, a to z důvodu požáru; kdyby k němu došlo, neshořel by celý ročník whisky.

Ve Skotsku dříve jako sklady sloužily výlučně přízemní, většinou kamenné (v některých případech cihlové, jako např. v palírně Glenkinchie) budovy s velmi silnými zdmi a břidlicovou střechou, takzvané *dunnage*, kde místo podlahy byla udusaná hlína nebo vrstva strusky (lidově škváry), s řadou sudů položených vedle sebe na dřevěných hranolech (na Moravě nazývaných kantnýře) či fošnách, umožňujících snadnější manipulaci (v palírnách se jim říká *rail*). Nad sebou jsou vždy dvě až tři řady (*tier*) sudů (barely tři řady, sudy od sherry dvě řady). Řada na délku se potom označuje *stow*. Avšak také mezi tradičními sklady existují určité rozdíly. Například v palírně Knockando jsou tři typy těchto skladů, přičemž číslo 1 má betonovou podlahu, zatímco čísla 2 a 3 škváru. Mimochodem – v tradičních skladech se dřevěné hranoly působením vlhkosti za 15 let úplně rozpadnou, což jsem viděl např. ve skladu palírny Lagavulin. Uložení více než tři řad sudů na sobě (typu *butt* od sherry pouze dvě) se nepoužívá, neboť kromě velké pracnosti by rovněž mohlo dojít

k praskání spodních sudů, které nemusí, v závislosti na jejich stavu, vydržet takovou váhu. Ovšem např. v palírně Bladnoch jsem v části skladu viděl až 4 řady bareľů nad sebou. Krajiní sudy jsou zajištěny proti pohybu dřevěnými zarážkami (klínky), kterým se říká *scotches*. Ve Skotsku se tedy v tradičních skladech sudy v jedné řadě dotýkají. Nepoužívá se zde tedy způsob jako někdy u armaňaku, kdy jsou sudy uloženy odděleně (nedotýkají se), přičemž leží ve zvláštních prohlubních, kterýžto systém se tam nazývá *pigionnier* (holubník). Vlhký vzduch ve skladech je hutně prosycen vůní whisky a jejich stěny i střechy jsou porostlé načernalou, houbovitou plísní, která se živí alkoholovými výpary. Zatímco pro sklad (*chai*) v regionu koňaku ve Francii je typická plíseň jednoho druhu *torula*, nejčastěji *Torula compniacensis richon* (*Baudoinia compniacensis*), ve Skotsku je jich několik, včetně *Aspergillus niger*, *Trichoderma lignorum*, *Mucor racemosus* a řada typů *Penicillium*. Zajímavé je, že touto černou plísní jsou někdy porostlé rovněž stromy v bezprostřední blízkosti skladů. Jenom na okraj poznamenávám, že vzhledem podobná plíseň, která pokrývá stěny sklepů v tokajské oblasti, je *Cladosporium cellare* (starší název *Rhacodium cellare*).

Teplota ve skladech je v závislosti na ročním období 4–12 °C (roční průměrná 7,5–9,5 °C), a relativní vlhkost 75–80 %. Například ve skladech palírny Tomintoul je roční rozmezí teploty 5–12 °C (při mých návštěvách v měsících květnu a červenci to bylo 10 °C). V tradičních skladech palírny je celoroční průměr teploty 7 °C. Mimochodem vědci přišli k závěru, že již starí Římané stavěli na severní hranici svého impéria vinné sklepy, ve kterých byla ideální teplota přibližně taková, jaký je roční průměr teplot v dané oblasti (např. v moravské vinařské ob-



Moderní sklady palírny Macallan