

WHISKEY AMERYKAŃSKA

**HISTORIA, METODY PRODUKCJI,
WAŻNE DESTYLARNIE I MARKI**

TOMASZ MILER

WHISKEY AMERYKAŃSKA

**HISTORIA, METODY PRODUKCJI,
WAŻNE DESTYLARNIE I MARKI**

Whiskey Amerykańska

Historia, metody produkcji, ważne destylarnie i marki

Alkohole Gentlemana

Tomasz Miler

Wydawnictwo M Publishing | Poznań 2024

Nadzór redakcyjny: Tomasz Miler

Projekt okładki: Wojciech Rachwalski

Konsultacje językowe: Aleksandra Gałuszka

Redakcja i korekta: Joanna Bednarek

Skład: Anna Teodorczyk-Twardowska

Wydawca i wyłączny dystrybutor:

M Publishing

ul. Podgórna 4

61-829 Poznań

kontakt@mpublishing.pl

Dystrybucja: <http://mpublishing.pl>



Konsultacje merytoryczne:

prof. dr hab. Piotr Łakomy

dr hab. Tomasz Jelonek

dr Witold Kot

Tomasz Falkowski

Paweł Kaczmarek

Grzegorz Konieczny

Marcin Ostajewski

Pokaż innym w jaki sposób korzystasz ze swojej kopii książki „Whiskey Amerykańska” wykorzystując w mediach społecznościowych hashtag #alkoholegentlemana.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część tej publikacji nie może być powielana, rozpowszechniana, ani przesyłana w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób, w tym poprzez kserowanie, nagrywanie, lub inne metody cyfrowe, elektroniczne lub mechaniczne, bez uprzedniej pisemnej zgody wydawcy, z wyjątkiem krótkich cytatów zawartych w recenzjach oraz niektórych innych zastosowań niekomercyjnych dozwolonych przez prawo autorskie. W przypadku wykorzystania fragmentów tekstu za zgodą wydawcy konieczne jest podanie źródła w następujący sposób:

Tomasz Miler: Whiskey Amerykańska – Historia, metody produkcji, ważne destylarnie i marki;

Biblioteka Gentlemana, M Publishing, Poznań 2024

WYDANIE I

ISBN: 978-83-957994-1-9

Dla Olgi

Spis treści

WSTĘP	13
CZĘŚĆ I HISTORIA WHISKEY AMERYKAŃSKIEJ	15
Nowe Niderlandy i produkcja brandy	18
Brytyjczycy piją rum	19
USA stawia na zboże	21
Pensylwańska rebelia whiskey	24
Zarzewie konfliktu	26
Kropla, która przelała kielich	28
Wybuch rebelii	29
Z dużej chmury mały deszcz	32
Najbardziej znany gorzelnik w historii USA	32
Kentucky na horyzoncie	34
Życie osadnika	38
Początki produkcji whiskey w Kentucky	40
Destylarnia, która wyprzedziła swoje czasy	44
Jak powstał bourbon?	45
Pochodzenie nazwy	52
Koncepcja leżakowania whiskey	57
Parostatkiem po rzece Ohio	59
Czym jest sour mash?	66
Udoskonalenie produkcji i ekspansja	68
Destylatorzy kontra rektyfikatorzy	74
Koncepcja składu podatkowego	78
Skandal Whiskey Ring	80
Barwienie zamiast leżakowania	83
Ustawa <i>Bottled in bond</i>	84
Bourbon na początku XX w.	87
Przeciwnicy alkoholu i droga do prohibicji	90
Traktat Benjamina Rusha	92
Ewolucja poglądów prohibicyjnych	93
Powstanie Kobiecego Związku Wstrzemięźliwości	96
Liga Antybarowa przejmuje stery	101

Przeciwnicy prohibicji	107
Prohibicja 1920-1933	109
Ustawa Volsteada	111
Niebywała historia George'a Remusa	128
Prohibicja w praktyce, czyli kto tu pilnuje?	131
Bimbrownictwo i przemysł wewnątrz USA	134
Przemysł z Kanady do USA	144
Przemysł z Meksyku do USA	148
Przemysł morski	149
Nielegalna gastronomia	160
Upadek prohibicji	170
Zmiana nastrojów społecznych i koniec prohibicji	177
Skutki prohibicji	183
Powrót produkcji whiskey	185
Ewolucja prawnej definicji bourbona	189
Więcej czasu dla whiskey w magazynie	192
Bourbon staje się produktem charakterystyczny dla USA	195
Whiskey amerykańska w XXI w.	198
 CZĘŚĆ II WHISKEY AMERYKAŃSKA W ŚWIETLE PRAWA	 201
Zaskakująca definicja prawna whiskey	205
Amerykańska whiskey słodowa	211
<i>Straight Bourbon</i> i minimalny wiek whiskey	212
Deklaracje wieku	213
<i>Bottled in bond</i> whiskey	217
<i>Corn whiskey</i> – nie tylko bourbon jest z kukurydzy	220
Whiskey w wersji <i>light</i>	223
Amerykańskie whiskey mieszane	224
Zaskakująca <i>spirit</i> whisky	231
Tennessee Whiskey i jej niejasny status prawny	232
Barwniki i aromaty w whiskey	238
Likiery na bazie whiskey	239
Interesująca klasa whiskey specialties	240
Finiszowanie whiskey amerykańskiej	242
<i>White dog</i>	246
<i>Moonshine</i>	247

CZĘŚĆ III TECHNOLOGIA PRODUKCJI WHISKEY	249
Surowce do produkcji whiskey	250
Zboża	250
Woda	262
Drożdże	265
Przygotowanie ziaren	269
Receptura whiskey	270
Rozdrobnienie ziaren	273
Zacieranie	275
Fermentacja	279
Ważna metoda <i>sour mash</i>	283
Drożdże przejmują stery	284
Destylacja	286
Jak to robią w Ameryce?	288
Pierwsza destylacja na kolumnie destylacyjnej	291
Druga destylacja w <i>doublerze</i>	295
Lincoln County Process	300
Beczki do leżakowania whiskey	305
Dlaczego beczki są z dębu?	305
Chemia drewna i jej wpływ na smak whiskey	311
Bednarstwo	314
Moc beczkowania	327
Leżakowanie	330
Magazyny do leżakowania	332
Na czym polega proces leżakowania?	334
Kupaż, rozcieńczenie i rozlew	352
Jak czytać etykiety whiskey?	360
Pojęcia wymagane prawnie	361
Pojęcia nieformalne	369
Jak pić whiskey? Metody degustacji	374
Szkło do whiskey	374
Jak oceniać whiskey?	380

CZĘŚĆ IV WAŻNE DESTYLARNIE I MARKI WHISKEY AMERYKAŃSKIEJ

389

Kentucky

390

Heaven Hill	391
The Old Pogue Distillery	395
James E Pepper	398
Four Roses	401
Barton 1792	406
Stitzel Weller	408
Castle & Key Distillery	410
Maker's Mark	412
Log Still Distillery	415
Kentucky Peerless Distilling	417
Woodford Reserve Labrot & Graham Distillery	419
Wild Turkey	423
Willett Distillery	426
Buffalo Trace	428
James B. Beam	431
Town Branch	438
Limestone Branch Distillery	440
Whiskey Thief Distilling	443
Michter's	445
Kentucky Artisan Distillery	449
Wilderness Trail	451
Dueling Grounds Distillery	453
Hartfield & Co	455
Angel's Envy	457
Bulleit	460
Bardstown Bourbon Company	463
Jeptha Creed Distillery	465
Neeley Family Distillery	468
Rabbit Hole	470
Lux Row	472

Tennessee

475

Jack Daniel's	476
Cascade Hollow Distillery	484
Prichard's	487
Leiper's Fork	488
Corsair Distillery	491

Destylarnie poza Kentucky I Tennessee

493

Ross & Squibb	493
Balcones	495
Westland	498
Kozuba & Sons Distillery	500

Ważne marki

503

Ancient Age	503
Benchmark	503
Blanton's	504
Blood Oath	506
Colonel E.H. Taylor, Jr.	506
David Nicholson	507
Eagle Rare	507
Elijah Craig	508
Ezra Brooks Bourbon	508
Evan Williams	509
Fighting Cock	509
George T. Stagg	509
Henry McKenna	510
I.W. Harper	510
Jefferson's Reserve	511
J.T.S. Brown	512
JW. DANT – off the log	512
Larceny	513
Longbranch	513
O.E.C. Vintages	514
Old Charter	514
Old Crow	514

Old Fitzgerald	515
Pappy Van Winkle	515
Rebel Yell	516
Sazerac Rye	517
W.L. Weller	517
Whiskey kukurydziana, pszeniczna i żytnia	518
Georgia Moon Corn Whiskey	518
Mellow Corn Corn Whiskey	519
Bernheim Original Wheat Whiskey	519
Pikesville Rye Whiskey	519
Rittenhouse Rye Whiskey	520
ZAKOŃCZENIE	520
BIBLIOGRAFIA	525

WSTĘP

Whiskey amerykańska to temat, którego zgłębianie jest bardzo wdzięcznym zadaniem. Jej historia nie sięga tak daleko w przeszłość jak historia destylatów ze Szkocji czy Irlandii, ale jest bardzo dynamiczna, a w przypadku barwnego okresu ostatniego stulecia także świetnie udokumentowana. Wciągające są opowieści z XVIII w. o pierwszych osadnikach osiedlających appalachijskie stany graniczne, lub o czasach, w których podatek nałożony na produkcję whiskey wywołał powstanie przeciwko młodemu rządowi amerykańskiemu. Pasjonujący jest toczący się przez dużą część XIX w. konflikt destylatorów z rektyfikatorami oraz to, w jaki sposób whiskey kształtowała amerykańskie prawo, biznes i politykę, niejednokrotnie sięgając Białego Domu. Z kolei pochodzące z pierwszej połowy XX wieku i całkowicie prawdziwe opowieści prohibicyjne potrafią wciągnąć niczym fabuły najlepszych powieści kryminalnych i filmów akcji. Niejedno z tych dzieł powstało zresztą właśnie na kanwie tych historii. Jednak to nie historia whiskey amerykańskiej jest głównym powodem, dla którego napisałem tę książkę.

Moje pierwsze spotkanie z whiskey amerykańską „u źródeł” miało miejsce w 2009 roku, podczas odwiedzin w Kentucky. W owym czasie wszystkie ważne destylarnie bourbona można było odwiedzić w ciągu zaledwie trzech dni. Panowała wtedy równowaga rynkowa, w ramach której niewielka liczba producentów stała za wieloma markami. Odwiedziwszy najważniejsze gorzelnie i zapoznawszy się z ich historią i technologią, zyskałem poczucie, że zgłębiłem ten temat w sposób należyty. Piętnaście lat później koleje mojego losu ponownie skierowały mnie do *Bluegrass State*. Na miejscu przeżyłem szok. Ta dotknięta pod koniec wieku pewną stagnacją branża w pierwszym ćwierćwieczu nowego millenium przeszła spektakularny renesans. Doświadczenie tego w sposób bezpośredni, często w kuluarach branży, było dla mnie czymś absolutnie pasjonującym. Szybko okazało się też, że moja wiedza o whiskey z USA była aktualna, ale niestety niewystarczająca, aby trunek ten naprawdę zrozumieć.

Wywołało to we mnie duży dyskomfort i nieprzepartą chęć nadrobienia zaległości, które stały się motywacją do napisania tej książki. Zanurzyłem się całkowicie w świat amerykańskiego gorzelnictwa, zarówno fizycznie poprzez odwiedziny w dziesiątkach destylarni w Kentucky i Tennessee, jak i intelektualnie, zagłębiając się po powrocie do Polski na wiele miesięcy w źródła naukowe i historyczne.

Dodatkową motywacją do zapoznania się z whiskey amerykańską może być fakt, że nasz rodzimy rynek nie zareagował jeszcze na rozwój wydarzeń za oceanem. Podczas gdy polscy konsumenci mają dostęp niemal wyłącznie do etykiet głównego nurtu, pod koniec 2023 roku w USA aktywnych było 2750 destylarni! To liczba, która nie ma swojego odpowiednika w żadnej innej kategorii trunków leżakowanych. W dziedzinie produkcji whiskey amerykańskiej nastąpiła prawdziwa gorzelnicza rewolucja. Sytuacja jest niezwykle ciekawa. Prawo amerykańskie bardzo szczegółowo definiuje ponad 40 rodzajów whiskey. Mimo to pozostawia przestrzeń dla innowacyjności. Kreatywni gorzelnicy amerykańscy skrzętnie ją wykorzystują, oferując nowe pomysły na każdej możliwej płaszczyźnie. Entuzjaści z USA mogą degustować whiskey, które w zasypie mają kwinoę, owies czy ryż. Na rynku popularne są bourbony finiszowane w beczkach po winach wzmacnianych jak porto i sherry, a także innych destylatach, jak koniak czy armaniak. W dialogu z konsumentem destylarnie ujawniają najdrobniejsze nawet technikalie związane z procesem produkcji, jak typ fermentacji, moc beczkowania czy gatunek dębu użyty do produkcji beczek. Niezwykle pręźnie rozwija się też American Single Malt Whiskey.

Ogromny rozdźwięk pomiędzy wizerunkiem kategorii opartym na markach głównego nurtu a faktyczną sytuacją w branży, cechującą się silnym wpływem producentów rzemieślniczych, pchnął mnie do tego, aby opisać obecny stan rzeczy z nadzieją zainteresowania nim polskich entuzjastów whiskey. Oddaję zatem w ręce czytelników książkę o whiskey amerykańskiej z nadzieją, że będzie to dla nich lektura rozwijająca i przyjemna jednocześnie.



CZĘŚĆ I

HISTORIA WHISKEY AMERYKAŃSKIEJ

Okres wielkich odkryć geograficznych przyniósł zainteresowanie państw europejskich obiema Amerykami. Obszary te stały się obiektem gry politycznej, w której udział brał szereg państw takich jak Wielka Brytania, Francja, Hiszpania czy Holandia i inne. W efekcie na terenie obecnych Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej powstawały kolonie: Luizjana, Floryda, Karolina Północna i Południowa, Pensylwania czy Kalifornia. Osadnicy z Europy, docierając do Ameryki Północnej, przywozili ze sobą nie tylko zainteresowanie konsumpcją alkoholu, ale także jego zapas. Ładownie galeonów, które przybywały do brzegów „Nowego Świata” wypełnione były winem, piwem i, w mniejszym stopniu, wodą. Kiedy w 1620 roku rozpoczęła się migracja purytanów, pielgrzymi, bo tak często nazywano wtedy osadników, przybyli w liczbie 102 pasażerów i 30 członków załogi na galeonie „Mayflower” do Nowej Anglii¹.

¹ Nowa Anglia – obszar znajdujący się w północno-wschodniej części USA i obejmujący dzisiejszy teren stanów Connecticut, Maine, Massachusetts, New Hampshire, Rhode Island i Vermont.



Model galeonu „Mayflower”, który w 1620 roku, po dziesięciodniowym rejsie, przywiózł grupę 102 pielgrzymów (mężczyzn, kobiet i dzieci) z Wielkiej Brytanii do Nowej Anglii

W ładowni statku znajdowało się 37,854 litrów wina (10,000 galonów) i 38,232 litry (10,100) galonów piwa. To 563 litry alkoholu na osobę. Tak ogromny zapas alkoholu nie oznaczał wcale intencji nadmiernego spożycia. W XVII w. picie słodkiej wody przechowywanej w beczkach przez trwającą kilkadziesiąt dni podróż nie było rozsądne.

Pielgrzymi sięgali po bezpieczniejszy mikrobiologicznie alkohol. Kiedy jednak po zejściu na ląd zapas trunków z Europy ulegał wyczerpaniu, trzeba było polegać na kosztownym i nieregularnym imporcie z Europy lub na wiedzy o produkcji alkoholu, którą osadnicy również posiadali.

Warto dodać, że dla pionierów wychodzących na brzegi „Nowego Świata” alkohol miał znaczenie absolutnie fundamentalne. W obliczu dość powszechnych w owym czasie epidemii chorób zakaźnych panowało graniczące z przesądem przekonanie, że picie wody z Nowego Świata jest niebezpieczne. Uważano, że organizm człowieka wymaga długiego „okresu przejściowego”, podczas którego spożywanie alkoholu jest niezbędne. Alkohol traktowany był także jako podstawowe i niezwykle uniwersalne

lekarstwo stosowane przeciw całemu spektrum dolegliwości takich jak malaria, choroby zakaźne czy problemy żołądkowe, a także jako lek przeciwbólowy oraz na uspokojenie. Nic więc dziwnego, że przy tak licznych zastosowaniach popyt na alkohol był bardzo duży. W efekcie popularność szybko zdobyła produkcja piwa, przyprawianego miodu pitnego zwanego „metheglin” oraz win owocowych, które były dobrym sposobem na przechowanie zebranych owoców.

Wiedza o destylacji przybyła do Ameryki Północnej z Europy, gdzie tradycje produkcji *aqua vitae* (czyli destylatu) z owoców i zbóż były już wcześniej ugruntowane. Już w owym czasie popularne były brandy owocowe i *Applejack*, czyli destylat z cydru. Trzeba jednak powiedzieć, że na początku XVII w. fermentacji i ewentualnej destylacji poddawano każdy owoc lub warzywo, które miało dość cukru, aby drożdże mogły zamienić go w alkohol – od oczywistych winogron czy jabłek po dynie, jagody i maliny.



Ciekawostka: kandydat na pierwszego producenta whiskey

Choć początek produkcji destylatów zbożowych na terenie Ameryki Północnej kojarzyć należy raczej z drugą połową XVIII w., istnieje kandydat na pierwszego gorzelnika, który być może wyprodukował na terenie Ameryki Północnej spirytus kukurydziany. George Thorpe, angielski kolonizator Wirginii, w liście do Johna Smytha z Nibley w Anglii, pochodzącym z 19 grudnia 1620 roku, napisał:

Znaleźliśmy sposób na robienie tak dobrego trunku z kukurydzy Indian, że zdarzało mi się odmówić dobrego, mocnego angielskiego piwa, by go wypić. ■

Wielu historyków uważa, że to dowód na pierwszą destylację zacieru kukurydzianego. Oczywiście sformułowanie użyte przez George’a Thorpe – znaleźliśmy sposób – nie sugeruje wysokiej zawartości alkoholu, a więc raczej odnosi się do warzenia piwa z kukurydzy. Pochopnym mógłby się zatem wydawać wniosek,



Ciekawostka: Piwo na wyłączność i darmowy lunch

Saloony miały ogromne znaczenie dla branży browarniczej, stanowiąc doskonałą platformę marketingową dla piwa. To w tym właśnie czasie zrodziła się w USA powszechna dzisiaj na całym świecie koncepcja zawierania umowy partnerskiej na wyłączność pomiędzy lokalem gastronomicznym a browarem. W zamian za preferencyjne ceny i wsparcie lokalu saloony podawały piwo tylko jednego producenta, stając się dla browarów ważnymi miejscami ekspozycji na konsumentów, sprzedając np. wyłącznie piwo Budweiser z browaru Anheuser-Busch.

W tym czasie wykształciła się także znana w USA technika sprzedażowa polegająca na podawaniu darmowych posiłków do alkoholu. Ofertę taką reklamowano na umieszczonych przed saloonami szyldach z napisem „Darmowy Lunch” (ang. *Free Lunch*). Widząc taką reklamę, pewnie sam pomyślałbym, że to bardzo atrakcyjny komercyjnie przejaw gastronomicznej gościnności. W rzeczywistości jednak posiłki te najczęściej sprowadzały się do słonych przekąsek (np. solone precle lub sardynki), których celem było wzbudzenie możliwie największego pragnienia skłaniającego bywalców saloonów do zamówienia kolejnego piwa. Chcąc skompensować sobie trudy pracy w fabrykach, mężczyźni odcinali się od życia rodzinnego, spędzając w saloonach całe dnie i niejednokrotnie upijając się do nieprzytomności. ■

Powstanie Kobiecego Związku Wstrzemięźliwości

Jak łatwo się domyślić, wypełnione po brzegi pijanymi mężczyznami i ojcami saloony nie spotykały się z entuzjazmem żon swoich bywalców. Kobiety zabrały głos w 1873 roku w Hillsboro w stanie Ohio. Powstał wtedy Kobięcy Chrześcijański Związek Wstrzemięźliwości (ang. *Woman's Christian Temperance Union*, w skrócie WCTU), na czele którego stanęła Francis Willard. Już 40 lat przed wprowadzeniem prohibicji organizacja ta stała się jedną z kluczowych sił pozyskujących i organizujących działania zwolenników poglądów prohibicyjnych. Oczywiście na tym etapie nikt nie marzył nawet o całkowitym zakazie obcowania z alkoholem.



W XIX w. prowadzoną głównie przez kobiety i kościół walkę o wstrzemięźliwość nazywano często „świętą wojną”. Na ilustracji szarża kobiet z toporami, pod sztandarami z napisami „W imię Boga i Człowieczeństwa” oraz „Liga Wstrzemięźliwości” niszczy beczki whiskey, ginu, rumu i innych alkoholi. Wprawny obserwator dostrzeże w prawym dolnym rogu nogę uciekającego mężczyzny

WOMAN'S HOLY WAR.
Grand Charge on the Enemy's Works.

Oczywiście intensywna produkcja alkoholu nie może trwać nieprzerwanie. Z czasem aktywność drożdży jest ograniczana przez zmniejszającą się dostępność cukru oraz pojawiający się stres środowiskowy w postaci takich czynników jak wzrost temperatury i rosnące stężenie etanolu, które powstają w trakcie fermentacji. Gorzelnik dobiera parametry fermentacji w taki sposób, aby drożdże wykorzystały do fermentacji cały dostępny cukier, zanim stres środowiskowy uniemożliwi im dalszą aktywność. Oczywiście zużycie całego cukru i zamiana go w alkohol oznacza koniec fermentacji. Zacier ma teraz około 9% alkoholu objętościowo i nazywa się teraz „piwem gorzelnika” (*distiller's beer*). Nazwa ta może być jednak zwodnicza, ponieważ jego smak jest kwaśny i niezbyt przyjemny. Choć piwo gorzelnika nie nadaje się do degustacji, jest doskonałym surowcem do kolejnego etapu produkcji, czyli destylacji.

Destylacja

Destylacja w skrócie: Destylacja to proces umożliwiający zateżnienie etanolu w oparciu o różnice pomiędzy jego temperaturą wrzenia, a temperaturą wrzenia wody. W produkcji whiskey amerykańskich prowadzi się podwójną destylację, do której surowcem jest przefermentowany zacier o mocy około 9% obj. Zacier jest podgrzewany, w wyniku czego alkohol zaczyna parować szybciej niż woda. Produktem pierwszej destylacji jest *low wine* o mocy około 30%, a drugiej destylacji *white dog*, czyli gotowy destylat o mocy około 70%.

Można powiedzieć, że do momentu zakończenia fermentacji produkcja whiskey ma wiele wspólnego z produkcją piwa. Choć procesy prowadzące do powstania obu trunków są zoptymalizowane inaczej, to generalnie skupione są wokół koncepcji wydobycia cukru ze zboża i jego fermentacji, której efektem jest powstanie alkoholu. Etapem produkcji, na którym drogi obu typów alkoholi się rozdzielają, jest oczywiście destylacja.

Destylacja to metoda, która pozwala rozdzielać różne substancje na podstawie różnic w lotności ich składników. Zacier po fermentacji to roztwór wody, etanolu oraz zbożowych wyśłodzin i innych metabolitów



Kolumna i doubler w destylarni
Log Still w New Haven
w stanie Kentucky