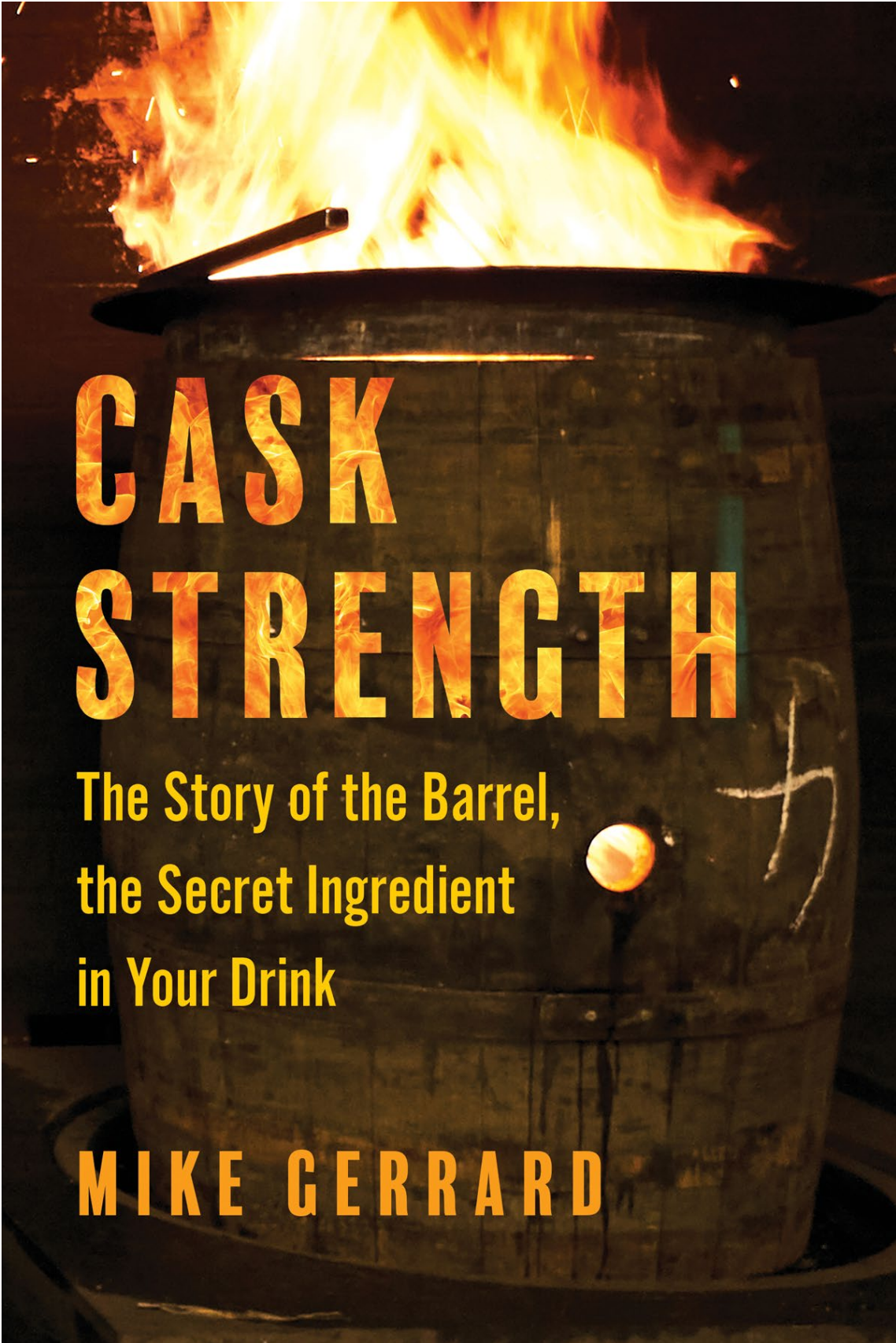


Cask Strength
Майка Джеррарда.

The background of the cover is a photograph of a large, dark wooden barrel. A bright fire is burning inside the barrel, with flames and smoke rising from the top. A glowing orange sphere, possibly a light or a small fire, is visible on the side of the barrel. The text is overlaid on this image.

CASK STRENGTH

The Story of the Barrel,
the Secret Ingredient
in Your Drink

MIKE GERRARD

ОТЗЫВЫ О КНИГЕ *CASK STRENGTH*

«Это одна из тех книг, с которой думаешь: "Просто загляну на минутку," — а в итоге через несколько часов вынырываешь, обогащённый новыми знаниями и, главное, с удовольствием. Она просто переполнена увлекательными фактами — по-настоящему лёгкое и эрудированное чтение».

— Джоанна Саймон, винный критик

«Широко известно, что все "тёмные" спиртные напитки выдерживаются в бочках, но даже опытные ценители редко задумываются о значении самой древесины, ограничиваясь несколькими штампами. В *Cask Strength* Майк Джеррар отправляет нас в путешествие по миру бондарного ремесла — от библейских времён до применения бочек в современной виски-индустрии. Его книга делает, казалось бы, невозможное: заставляет вас интересоваться не содержимым бочки, а самой бочкой».

— Кристофер Налл, главный редактор Drinkhacker

«*Cask Strength* — это увлекательнейшее чтение! Майк сумел охватить каждый этап жизни бочки и множество способов, с помощью которых она улучшает вкус вина и крепких напитков. Особенно понравилось, как он вплетает в повествование истории прошлого, чтобы показать значение и историю бочки. Полезная книга для всех, кто интересуется тонкостями вкуса».

— Инка Ларисса, On the Sauce Again (onthesauceagain.com)

«В *Cask Strength* Майк Джеррар создаёт редкую жемчужину: научную книгу, которую читаешь, как захватывающий роман, с постоянными открытиями на самую неожиданную тему. Бочки — не просто секретный ингредиент ваших любимых напитков, они олицетворяют богатую историю человеческой изобретательности и цивилизации».

— Рид Митенбюлер, автор *Bourbon Empire: The Past and Future of America's Whiskey*

«*Cask Strength* обязателен к прочтению для всех барменов! Если вы думаете, что знаете всё о выдержке в бочках — подумайте ещё раз. Майк Джеррар погружается в историю бондарного искусства с поразительной глубиной. После прочтения этой книги я действительно почувствовал, что значительно расширил свои знания!»

— Пола Лукас, миксолог и консультант по напиткам

«Геррар отправляет нас в глобальное путешествие сквозь века — от античности до будущего — по следам скромной, но совершенной деревянной бочки, показывая, что она гораздо больше, чем просто ёмкость: это важнейший ингредиент виски, других спиртных напитков, напитков

вообще и даже других продуктов. Древняя инженерия сочетается с современной наукой, историями мастеров и свежим взглядом Геррара, раскрывая забытые тайны древесины».

— Брайан Хаара, автор *Bourbon Justice: How Whiskey Law Shaped America*

«В книге много сказано о том, какую благодарность мы, любители напитков, должны деревянной бочке за вкус любимого алкоголя, но Геррар не останавливается на этом. Он превращает нас в путешественников сквозь время и континенты, показывая, как бочка проникла в самые разные аспекты человеческого общества. Его стиль изобилует сочными деталями и живым, энергичным языком. Настоящее достижение — превратить обыденную деревянную бочку в ключ к познанию окружающего мира».

— Энтони Гладман, писатель о напитках

«Бочка — подлинная душа множества спиртных напитков и других продуктов. Автор приглашает в увлекательное историческое и техническое путешествие по этому уникальному ремеслу. Истории от экспертов отрасли отдают дань уважения могучему дубу, который мы используем уже 5000 лет. Эта книга — дань традициям бондарей и признание новаторства, которым мы наслаждаемся сегодня».

— Пегги Но Стивенс, мастер-дегустатор, член Зала славы *Bourbon and Whiskey Magazine*, автор *Which Fork Do I Use with My Bourbon*

«В *Cask Strength* Майк Джеррар представляет собой масштабное исследование всех способов использования и повторного использования бочек при производстве вина, пива и особенно крепких напитков, а также предлагает заглянуть в историю бочки и научные аспекты выдержки».

— Кэмпер Инглиш, автор *Doctors and Distillers*

«Фантастическое и увлекательное чтение для любого, кто считает себя энтузиастом. *Cask Strength* объединяет историю, науку, экономику и реальные примеры, создавая идеальное сочетание развлекательного и познавательного материала. Эта книга предлагает глубокие знания, которые заставят вас по-новому ценить бочку как неотъемлемую часть созревания спиртных напитков, вина и пива».

Бочка, как и колесо, — одно из величайших базовых изобретений человечества.

— УИЛЬЯМ Б. СПРЕЙГ

Историки, такие как Уильям Б. Спрейг, сравнивают изобретение бочки по значимости с изобретением колеса или даже открытием огня. Многолетние морские экспедиции, открывшие миру новые торговые маршруты, были бы невозможны без бочки. Во время одного из путешествий капитана Джеймса Кука, по оценкам, только для воды на двухмесячный период, в течение которого не было доступа к пресной воде, потребовалось бы девяносто шесть бочек.

Профессор Диана Твиде из Университета штата Мичиган, специалист по упаковке продуктов питания, пишет: «Деревянные бочки, пожалуй, были наиболее значимой транспортной тарой в истории. В течение двух тысячелетий они служили римлянам, путешественникам, паломникам, пиратам, пионерам и самураям».

Бочки также чрезвычайно прочны. В апреле 2006 года торнадо ударило по винокурне Buffalo Trace в Франкфорте, штат Кентукки, разрушив крышу и одну из стен здания. Тем не менее, двадцать пять тысяч бочек, находившихся внутри, остались невредимыми, и не было потеряно ни капли их драгоценного содержимого.

Бочка — это невоспетый герой мира крепких напитков, вина, пива и не только. *Cask Strength* рассказывает её историю — от использования в Древнем Египте и Месопотамии до изобретения дубовой бочки галлами и её распространения по всей Римской империи, от использования в нефтяной промышленности (хотя нефть давно не перевозится в бочках, её объём до сих пор измеряется в них), через эпоху Сухого закона, когда алкоголь был под запретом, но сами бочки — нет, до современных экспериментов по выдержке от винокуров, пивоваров и виноделов... которые, впрочем, не всегда оказываются успешными.

В статье «Новая наука о старом виски» в журнале *The Atlantic* за 2013 год обозреватель Уэйн Кёртис писал: «Я недавно спросил дюжину человек, работающих в индустрии бурбона, каков вклад бочки во вкус напитка по сравнению с другими факторами — зерновыми, дистилляцией и так далее. Большинство называли цифры 60 или 70 процентов, один собеседник — до 80. Ни один не сказал меньше 50 процентов — а значит, один из самых модных напитков в современной коктейльной культуре обязан своим вкусом технологии, которой тысячи лет».

Линкольн Хендерсон, покойный специалист по выдержке виски компании Brown-Forman, согласен с этим и писал в газете *Lexington Herald*: «Я называю бочку сердцем производства виски. Без неё у нас не было бы того, что мы называем бурбоном».

Именно компания Brown-Forman невольно пробудила мой интерес к бочкам, который спустя несколько лет вылился в исследования и написание этой книги. Большую часть своей взрослой жизни я был тревел-журналистом, но несколько лет назад переключился также и на тему спиртных напитков. Тех, которые пьют, конечно.

Как путешественнику, мне не раз говорили, что у меня идеальная работа. Я и сам так считал — пока не стал писать о напитках. Мне удалось побывать в таких разных уголках мира, как Айла и Оркнейские острова в Шотландии, Халиско в Мексике, Афины и Самос в Греции, Исландия, Коньяк во Франции, а также Кентукки и Теннесси в США — и при этом с удовольствием писать об этом. Мне также довелось щедро дегустировать местные напитки, зачастую в компании тех, кто их создаёт — винокуров и купажистов, охотно делившихся своими знаниями и страстью к делу. Я делился собственным опытом и наблюдениями на своём сайте *Travel Distilled* и в других изданиях, таких как *Drinkhacker*, *The Alcohol Professor*, *Chilled* и *Waitrose Drinks*.

Во время одного из путешествий по маршруту *Kentucky Bourbon Trail* меня привезли в место, которое стало для меня неожиданным, но главным открытием всей недели: бондарню Brown-Forman в Луисвилле — одно из крупнейших предприятий по производству бочек в мире. Этот визит стал настоящим откровением, и в книге я расскажу о нём подробнее. Именно тогда я впервые осознал грандиозное значение скромной бочки в создании напитков, которыми мы наслаждаемся.

Это значение не ускользнуло и от других авторов, например, от Тристана Стивенсона, писателя и консультанта в мире напитков. В своей книге *The Curious Bartender's Whiskey Road Trip* он пишет: «Бочка для виски, пожалуй, самый важный компонент на любом винокуренном производстве. Она придаёт основную часть вкуса любому выдержанному напитку и почти весь вкус — в более зрелых выражениях».

На протяжении веков бочки использовались для хранения самых разных вещей: яблок, гвоздей, пороха, сельди, масла, свинины, вдовы, спустившейся по Ниагарскому водопаду, мёртвого адмирала и монет — отсюда и выражение “scraping the bottom of the barrel” (букв. «скрести дно бочки»).

Без бочки не было бы не только бурбона, но и выдержанного в дубе шардоне, barrel-aged стаутов, бальзамического уксуса и соуса Табаско, который выдерживается в использованных бочках из-под бурбона. *Cask Strength* рассказывает историю бочки — от истока до соуса.

И, кажется, после тысячелетий существования бочка никуда не собирается исчезать. Или всё же? Производители не только экспериментируют с тем, что получится, если выдерживать джин в можжевеловой бочке, водку — в бочке из-под бурбона, мескаль — в винной бочке, сидр — в бочке из-под

острого соуса (все эти эксперименты описаны в *Cask Strength*), но и с самой конструкцией бочки.

Некоторые используют бетонные ёмкости. Бетон? Да, и это имеет свои основания — и аргументы в защиту такого подхода также есть в этой книге. Считается, что только нейтральная тара позволяет почувствовать истинный терруар вина. Любая деревянная бочка неизбежно вносит свой вклад во вкус, чего бетон не делает. Некоторые добавляют древесную щепу в нейтральные ёмкости или работают над воссозданием химического профиля выдержанного спиртного напитка в искусственных условиях, без участия бочки. А кое-кто использует, страшно сказать, глиняные амфоры — как древние греки и римляне. Вернётся ли всё к началу, и исчезнут ли деревянные бочки? Посмотрим.

ПРИМЕЧАНИЯ К ЧТЕНИЮ

Все бочки — это *casks*, но не все *casks* — это бочки. В названии книги я использую слово *cask*, но в тексте чаще встречается слово *barrel*, поскольку оно стало более распространённым. Чтобы подробно объяснить все разновидности *casks*, потребовалось бы много места, и это было бы излишне. Однако некоторые разновидности будут упомянуты по ходу текста, где это уместно. Они различаются по объёму в зависимости от содержимого, страны, а иногда даже региона. Бочка для вина из Бургундии отличается по размеру от бочки из Бордо. В разных местах утвердились разные стандарты.

Что касается написания — *whiskey* или *whisky*? В США и Ирландии принято написание *whiskey*, хотя некоторые американские дистиллерии используют *whisky*. В остальных странах используется *whisky*. Множественное число: от *whiskey* — *whiskeys*, от *whisky* — *whiskies*. Я придерживался корректного написания в зависимости от страны, но в случае общих упоминаний употреблял форму *whiskey*.

Какое бы написание вы ни выбрали, наверняка обидите кого-то — вероятно, человека с шотландским акцентом. Как писал великий британский юморист П. Г. Вудхауз, создатель Вустера и Дживса: «Никогда несложно отличить шотландца с обидой от луча солнца».

Надеюсь, что *Cask Strength* принесёт больше солнца, чем поводов для обид.

Глава 1

ИСТОРИЯ БОЧКИ

Хеси-Ра был высокопоставленным египетским чиновником и жрецом, жившим в период Третьей династии, примерно с 2686 по 2613 год до н.э. Его гробница украшена множеством настенных росписей, указывающих на высокий статус. На одной из них изображён сосуд, сделанный из деревянных клёпок, скреплённых деревянными обручами — именно такие бочки существовали вплоть до XIX века, когда начали использовать металлические обручи, то есть примерно через 4500 лет после смерти Хеси-Ра. Его бочка, вероятнее всего, была изготовлена из древесины пальмы и использовалась для измерения зерна. Это одно из самых ранних подтверждений существования бочек.

Есть и другие древнеегипетские росписи, изображающие бочки. В Египте существовала развитая винодельческая индустрия, начиная как минимум с 3000 года до н.э., и на одной из таких росписей изображена бочка, наполненная виноградом. Дельта Нила была своего рода Долиной Напа Древнего Египта — бочка и алкоголь дружат уже около пяти тысяч лет.

О безупречности и простоте конструкции бочки говорит тот факт, что за все эти тысячелетия её базовый дизайн практически не изменился. Замена деревянных обручей на металлические — пожалуй, самое радикальное новшество. Как и колесо, бочка идеально выполняет своё предназначение. Это превосходная тара для хранения и измерения самых разных вещей: от пороха до сельди и даже тел. Кроме того, бочки особенно хороши в добавлении насыщенных вкусов целому ряду алкогольных напитков (разумеется, не тем, в которых хранились тела. Или сельдь).

Британский адмирал Горацио Нельсон погиб в 1805 году в битве при Трафальгаре — сражении между британским флотом и объединёнными флотами Франции и Испании у побережья мыса Трафальгар на юго-западе Испании. Он был смертельно ранен мушкетной пулей, пробившей плечо, лёгкое и позвоночник, и умер спустя три часа. Его тело поместили в бочку, наполненную ромом или бренди, чтобы сохранить его.

Бочка была привязана к грот-мачте корабля *HMS Victory* и поставлена под охрану. Поэтому история о том, что по прибытии в Англию бочка оказалась пуста, якобы потому, что моряки выпили содержимое через соломинку, скорее всего, не соответствует действительности. Именно с этим рассказом связывают происхождение выражения *sucking the monkey* (букв. «высасывать обезьяну» — что именно здесь делает обезьяна, неясно). Однако и это выражение, и *tapping the admiral* («открыть адмирала») существовали задолго до рождения Нельсона. Возможно, если бочка действительно оказалась пуста, то она изначально была не совсем герметичной.

Не все бочки водонепроницаемы. Разные породы древесины обладают разными свойствами, и древесина, не удерживающая жидкость, используется для изготовления так называемых «сухих» бочек (*slack barrels*), в которых хранят, например, яблоки или гвозди. Обычные же бочки, называемые «плотными» (*tight barrels*), не только удерживают жидкости, но и защищают содержимое от влаги извне, например, от дождя или морской воды. Именно поэтому они идеально подходили для хранения пороха, чувствительного к влаге. Поскольку порох требовался в небольших объёмах, его хранили в маленьких бочках — пороховых кегах (*kegs*). (На такой кеге лучше не сидеть — если взорвётся, потеряете не только достоинство.)

Так же как порох хранился в кегах, солёное мясо, в том числе свинина, перевозилось в больших бочках объёмом 340 литров (89,8 американских галлонов / 74,8 имперских галлона), которые назывались *hogsheads* — «кабанья голова». Свинину также перевозили в *pork barrels* («свинные бочки»), что в США стало обозначать крупные денежные суммы, выделяемые в избирательный округ политика. Бочки, конечно же, также полезны для хранения смеха, веселья и обезьян.

Бочки упоминаются и в Библии — трижды подряд в Первой книге Царств:

«И сказала она: жив Господь, Бог твой! у меня ничего нет печёного, а только горсть муки в кадке и немного масла в кувшине; и вот, я наберу поленьев два и пойду и приготовлю это для себя и для сына моего: съедим это и умрём.

И сказал ей Илия: не бойся; пойдя, сделай, что сказала; но прежде из этого сделай небольшую лепёшку для меня и принеси мне, а для себя и для сына своего сделаешь после.

И мука в кадке не истощалась, и масла в кувшине не убывало, по слову Господа, которое Он изрёк через Илию».

(1 Царств 17:12, 14, 16)

Один человек, как известно, жил в деревянной бочке: греческий философ Диоген. Однако это миф. На самом деле он жил в глиняной амфоре, но с годами история исказилась, и его обиталищем стала считаться бочка. В IV веке до н.э., когда жил Диоген, деревянных бочек в Греции ещё не было.

Вернёмся в Древний Египет. В 30 году до н.э. страна была завоёвана расширяющейся Римской империей, и римляне уже открыли для себя множество способов применения бочек. Их использовали как оружие: наполняли смолой, поджигали и метали с помощью гигантских катапульт, чтобы поджечь здания. Если повезёт — попадут в пороховой склад.

Римские армии также возили с собой пустые бочки, которые можно было связывать друг с другом и использовать в качестве импровизированных мостов для переправы через реки. Бочки также применялись в качестве обшивки для колодцев, чтобы стены были герметичными, а вода оставалась чистой. Ещё одно применение — инструмент пыток или казни. Генерал

Марк Атилий Регул, потерпевший поражение при попытке завоевать Карфаген, по преданию, был захвачен и подвергнут пытке: его поместили в сосуд, напоминающий бочку, усеянный гвоздями изнутри, так что любое движение приводило к уколам.

Благодаря римскому историку Плинию Старшему, жившему в I веке н.э., мы знаем, что первыми европейцами, использовавшими деревянные бочки и создавшими бондарни, были галлы — кельтский народ, обитавший на территории современных Французских Альп. Применение бочек стало всё более разнообразным. Плиний описывает три типа бондарей, обычно работавших по наследственной линии от отца к сыну. Первые делали бочки для зерна. Вторые — для вина и других жидкостей. Третьи изготавливали так называемые большие бочки — более сложный навык, требующий опыта. В них перевозили гвозди, монеты, мясо и другие грузы.

Спустя века бондарей по-прежнему делили на три категории: *wet* (мокрые), *dry* (сухие) и *white* (белые). *Wet coopers* делали бочки для жидкостей. *Dry coopers* — для сыпучих продуктов. Внутри этих категорий были специализации — например, *herring cooper* (бондарь по сельди).

White coopers изготавливали бытовые ёмкости: вёдра, тазы и прочее. Эти изделия могли кратковременно удерживать жидкость, но не годились для транспортировки. Белые бондари (это название появилось позже) использовали только прямые клёпки, не изгибая древесины. Они также делали маслобойки, известные с VI века н.э., что говорит о параллельном развитии этих изделий вместе с первыми бочками.

С расширением Римской империи использование бочек распространилось по всей Европе. В Британии ими пользовались для хранения пива (разумеется), масла и мёда. Европейцы начали использовать миниатюрные деревянные сосуды для питья — по сути, маленькие бочки.

Одним из достоинств бочки, помимо герметичности, является её разборная конструкция. В ней можно перевезти груз, а затем разобрать бочку, чтобы сэкономить место в обратном рейсе. Для производства американского бурбона требуется новая бочка из белого дуба. После использования такие бочки востребованы в Шотландии для выдержки виски. Большинство из них разбирают, нумеруют клёпки, а затем отправляют в Шотландию, где собирают обратно. В разобранном виде такие бочки называются *shooks* — от старинной практики разбирать пивные бочки для экономии пространства при отправке британским войскам за рубеж.

Бочка также защищает от крыс. Зерно, упакованное в мешки из джута, часто становилось добычей грызунов. Деревянные же клёпки прогрызть намного сложнее. А поскольку бочка удерживает даже капли жидкости, она также защищает от насекомых, способных погубить, например, целую партию муки.

Все эти достоинства сделали бочку незаменимой в дальних морских путешествиях. Без неё не было бы кругосветных экспедиций и новых торговых маршрутов. Во время одного из плаваний капитана Кука в XVIII веке, по слухам, ему потребовалось 96 бочек с водой лишь на один двухмесячный отрезок пути через Индийский океан к Австралии. Вода требовалась не только для питья, но и для приготовления пищи из продуктов, хранившихся в других бочках, например, солёного мяса. Трюм корабля был набит бочками, которые также играли роль балласта. Их было так много, и они были столь важны, что на каждом корабле служил бондарь. Британское Адмиралтейство даже выпустило специальную инструкцию по бондарному делу, определяя, что именно должен уметь каждый бондарь.

Бочки также оказались весьма прочными. В апреле 2006 года, когда торнадо разрушил крышу и стену винокурни Buffalo Trace в Кентукки, двадцать пять тысяч бочек внутри остались целыми. Деревянные клёпки поддерживают друг друга, придавая конструкции прочность, поэтому при падении с небольшой высоты бочка, как правило, не повреждается.

В 1901 году прочность бочки была, пожалуй, испытана на пределе.

24 октября Энни Эдсон Тейлор, бывшая школьная учительница, отпраздновала свой шестьдесят третий день рождения, став первым человеком, который совершил спуск с Ниагарского водопада в бочке и выжил. Единственной травмой оказался лёгкий порез на голове, хотя позже она призналась, что её укачало и она на некоторое время потеряла сознание после падения.

Госпожа Тейлор пережила в жизни немало бед, но авантюрного духа ей было не занимать. Родилась она в 1838 году в семье из восьми детей, получила диплом с отличием и стала учителем. Именно в этот период она познакомилась со своим будущим мужем, Дэвидом Тейлором. Они поженились и родили ребёнка, но малыш умер в младенчестве, а вскоре скончался и муж, получивший ранение во время Гражданской войны.

Чтобы прокормить себя, Энни путешествовала по Штатам в поисках работы, открыла танцевальную школу в Бэй-Сити, штат Мичиган. Позже преподавала музыку, затем отправилась в Сан-Антонио, Техас, и даже в Мехико. В конце концов она вернулась в Бэй-Сити, где её осенило — «вспышка света», как она позже скажет: стать известной и заработать, спустившись с водопада в бочке. За пять лет до этого, в 1896 году, Джеймс Харди стал первым, кто перешёл водопад по канату.

Бочка высотой около 1,2 м, сделанная из кентуккийского дуба, была спроектирована самой Тейлор и изготовлена местной компанией, производящей пивные кеги. Для безопасности внутри положили матрас, а внизу прикрепили 90-килограммовую чугунную гирю, чтобы бочка сохраняла вертикальное положение. Также в ней находился дыхательный аппарат.

За два дня до основного спуска был проведён пробный запуск с кошкой госпожи Тейлор — он прошёл успешно, хоть и, возможно, обошёлся питомцу одной из девяти жизней. Попытка на следующий день с участием самой Тейлор была отменена из-за сильного ветра: помощники опасались, что их унесёт, пока они будут устанавливать бочку.

Наконец, в день спуска Тейлор снова забралась внутрь, взяв с собой любимую подушку. Её пристегнули ремнями, чтобы уменьшить риск ударов внутри бочки. Сжатие воздуха в бочке создавалось с помощью велосипедного насоса — как для прочности, так и в случае необходимости дыхания. Считалось, что она сможет продержаться внутри около часа: хотя падение происходило быстро, было неизвестно, сколько времени потребуется, чтобы вытащить бочку на берег.

Погода выдалась спокойной. Бочку спустили на воду, и менее чем за минуту она пересекла подковообразный водопад. Ещё около пятнадцати минут потребовалось, чтобы она приблизилась к канадскому берегу, где её удалось вытащить. Госпожа Тейлор вышла из бочки потрясённой, но невредимой. Она действительно заработала на этом поступке — хотя и не столько, сколько надеялась. Продавала у водопада фотографии с собой, кошкой и бочкой, позже — мемуары за десять центов. Скончалась в бедности в 1921 году.

Что до самой бочки — Тейлор наняла менеджера, чтобы извлечь максимум из своей славы, но он сбежал, прихватив бочку. Часть заработанных ею денег ушла на детективов, чтобы найти и его, и её ставшую знаменитой бочку. Её обнаружили в Чикаго, но потом она снова исчезла — и до сих пор её местонахождение неизвестно.

После героического поступка Тейлор ещё 18 человек пытались повторить подвиг. Шестеро были остановлены до попадания в воду, четверо погибли, и лишь восемь — включая Тейлор — добились успеха.

Следующая попытка была предпринята лишь через десять лет: Бобби Лич, профессиональный трюкач, выжил после падения, но позже умер, поскользнувшись на апельсиновой корке. Третьей была попытка англичанина Чарльза Стивенса, который погиб, разбившись вдребезги. От него нашли лишь руку и несколько клёпок. Сегодня попытка спуститься с водопада в бочке грозит штрафом в 25 000 долларов.

Бочка, несмотря на размеры и вес, легко управляется — если, конечно, не пытаетесь удержать её в реке с женщиной внутри. Хотя чтобы поднять бочку с 136 литрами виски, потребуется сила Папая, перекатить её может один человек. Это было особенно важно, когда товары перевозили лошадьми, повозками, лодками или вручную.

С помощью веревок двое мужчин могли переместить бочку по деревянной лестнице (ещё одно блестящее изобретение, хоть и не уровня бочки). Её можно закатить по трапу, погрузить на грузовик или прокатить по винокурне.

Один из трюков для выгрузки: класть на землю тракторную покрывку и просто сбрасывать на неё бочки, откатывая дальше.

Но даже эти практические достоинства — ничто по сравнению с тем, что бочка делает напиток вкусным. Не стоит пробовать её на вкус, но любой дистиллер скажет: 60–70 % вкуса напитка (а то и больше) — заслуга бочки.

На экскурсиях на винокурнях нередко предлагают попробовать виски прямо из бочки — мощный, неразбавленный водой, или *white dog* — спирт без выдержки и разбавления. Большинство морщится от такого вкуса и тянется за водой. Но попробовав тот же напиток после выдержки и разбавления — он может быть божественным. Конечно, это заслуга мастера-дистиллера, но не меньше — и самой бочки. Просто стоя и храня напиток, она дарит ванильные, карамельные и другие вкусы. Пьющие должны бочке огромную благодарность.

Одним из немногих крупных улучшений, которые за века произошли с бочкой, стало её... поджигание. Неизвестно, кто первым сделал это в США и зачем, хотя винокурня Elijah Craig приписывает это своему основателю — преподобному Элайдже Крейгу.

Крейг родился в Виргинии в 1738 году, а в 1764 стал баптистским священником. Он был предприимчив: построил первую бумажную фабрику в Кентукки. Примерно в 1789 году он основал винокурню — несмотря на духовный сан. Говорят, он изобрёл бурбон, впервые обжёг бочку перед выдержкой виски. Однако историк Генри Кроуги, автор *Kentucky Bourbon: The Early Years of Whiskeymaking*, называет это лишь «очаровательной легендой».

Некоторые специалисты утверждают, что многие винокурни одновременно обжигали бочки и производили напитки в бурбонском стиле. Согласно другой легенде, на винокурне Крейга случился пожар — бочки обгорели, но он, как бережливый шотландец, всё равно их использовал.

Возможно, кто-то однажды получил бочки, в которых хранились рыба или соленья, и решил их обжечь, чтобы избавиться от запаха — и случайно обнаружил, что вкус напитка стал богаче, чем из необожжённой тары.

Ещё римляне знали, что обжиг улучшает вкус вина. Коньячные производители во Франции обжигали бочки с XV века. Коньяк ввозили через Новый Орлеан в Луизиану, и знание о пользе обжига, вероятно, распространилось дальше.

Куперы давно обжигали клёпки, чтобы сделать их гибкими. Возможно, заметили, что обожжённые дают больше вкуса — и так практика распространилась независимо в разных местах.

Первое письменное упоминание об обжиге бочек в США, приведшее к появлению бурбона как отдельного типа виски, появилось в 1809 году в книге *The Practical Distiller* Сэмюэла МакХарри. Он описывает способ

«подслащивания» бочек, предлагая ошпаривать их и сжигать внутри соломой.

Другое раннее упоминание — 1826 год. Продавец из Лексингтона (Кентукки) писал производителю из округа Бурбон Джону Корлису, спрашивая, правда ли, что обжиг бочки улучшает вкус. Ответ, увы, не сохранился.

Первой серьёзной угрозой для бондарного ремесла стала не бочка, а машина: в 1811 году английская компания Plasket and Brown запатентовала станок для изготовления доньев бочек. Сама бочка по-прежнему собиралась вручную.

К концу XIX века крупнейшие бондарни начали использовать машины, но производство бочки — сложный процесс. Требовалось множество настроек и станков. Каждая бочка — разного размера.

Изобретательница Мария Бизли добилась успеха с машиной для установки металлических обручей. Она запатентовала и другие разработки, но главное — улучшила надувной спасательный плот. Её дед, Якоб Хаузер, владел винокурней в Кентукки, где она и заинтересовалась бочками. В 1878 она получила патент на ножной обогреватель, в 1879 — на жаровню, а в 1880 занялась бондарным делом. В 1881 она подала патент на машину по обручеванию бочек в США, а в следующем году — в Великобритании.

Машина позволяла надевать обручи с двух сторон одновременно и производить до 1500 бочек в день. Однако неясно, как в конструкции удерживались клёпки. Вручную это делал бондарь. Как бы то ни было, успех был оглушительным. В 1884 году Бизли представила изобретение на Всемирной промышленной и хлопковой выставке. Наибольший интерес проявили нефтяные и сахарные заводы. Газеты сообщали, что она зарабатывала до 20 000 долларов в год (сегодня — более 600 000).

Но машина не могла заменить глаз опытного бондаря, знание, какая клёпка куда. К тому же она была дорогой, а бочки — в производстве дороже ручных. И ни одна машина не могла отремонтировать бочку. А ведь та служит 50 лет, за которые меняется вся — и это уже не та же самая бочка. Так что бондарь выстоял перед угрозой механизации. Но в США в это время появилась другая угроза — неожиданная.

В XIX веке путешествуя на корабле, поезде или дилижансе, пассажиры брали с собой сосуд для питья — флягу, кожаную флягу или стеклянную бутылку — и наполняли её из деревянной бочки с питьевой водой.

Но 27 августа 1859 года всё изменилось. Удачная буровая скважина Дрейка в Титусвилле (Пенсильвания) доказала: нефть можно целенаправленно добывать. Это вызвало бурный рост отрасли и бешеный спрос на бочки.

Сначала нефть заливали в 40-галлонные виски-бочки (151,4 л), что, естественно, расстроило винокуров. Цены на бочки взлетели. С 1866 года стандартом стала бочка на 42 галлона (159 л).

Нефтяной бум охватил Огайо, Кентукки, Западную Вирджинию, Нью-Йорк. Даже Бруклинский Гринпойнт имел нефтяные скважины. До 1903 года этот уголок США был главным нефтяным регионом.

Масштабы были колоссальны: в 1930 году одна скважина в Оклахоме выдавала 30 000 баррелей в час 11 суток подряд — почти 8 миллионов баррелей.

Нефти стало слишком много для бочек. Появились резервуары, трубопроводы, танкеры. Но единицей измерения осталась... бочка. Даже тоннаж супертанкера — от слова *tonne* (франц.) — означает «большая бочка».

Помимо нефти и виски, бочки были важны и в рыбной промышленности. С 1900 по 1913 год только в Великобритании в селёдочном промысле работало 1500 бондарей, производивших миллион бочек за полгода. На флоте они обслуживали бочки и в море. В отрасли трудилось около 80 000 человек.

Это был большой бизнес. В Ярмуте за три месяца 1913 года выгрузили 854 миллиона сельдей — на сумму около миллиона фунтов (сегодня — 60 млн фунтов / 80 млн долларов).

В 1920 году в США ввели Сухой закон — казалось бы, смертный приговор для бондарей. Но, несмотря на закрытие винокурен, потребление алкоголя даже выросло. Бочка спасла дистиллерии: виски в ней нельзя было продавать — но и конфисковать её было нельзя, ведь бочка — личная собственность.

Изготовление бочек не запрещалось. Но из-за запрета на алкоголь и его транспортировку спрос упал. Тем не менее алкоголь производили подпольно — и, конечно же, в бочках.

С отменой Сухого закона спрос взорвался: к концу 1930-х винокурни США использовали более 4 миллионов бочек в год. В начале XXI века — около миллиона (из-за снижения потребления), но рост интереса к ремесленным напиткам снова вернул бочке первенство. Сегодня только бурбон-индустрия США использует более трёх миллионов бочек в год.

Бочка прошла путь от Древнего Египта до наших дней: она упоминается в Библии, обеспечивала экспедиции, пережила нефтяной бум, Сухой закон и спуск с водопада 63-летней вдовы. Похоже, она с нами надолго. Но откуда же берётся вся эта древесина?

Глава 2

МОГУЧИЕ ДУБЫ

Из маленьких жёлудей вырастают могучие дубы, и лишь спустя как минимум шестьдесят лет они могут быть срублены и превращены в бочки. Причём не полностью: только нижняя часть дерева обладает плотной структурой волокон, подходящей для изготовления клёпок. Такая структура формируется с возрастом, тогда как верхние, более молодые участки дерева слишком пористы и больше подходят для производства мебели, где эластичность и водонепроницаемость не требуются.

Именно гибкость и способность удерживать жидкость делают дуб лучшей древесиной для бондарного дела. У древних египтян не было иного выбора, кроме как использовать древесину пальмы, которая куда менее гибка и, следовательно, сложнее сгибается в форму бочки. А ведь именно изогнутая форма придаёт бочке прочность, удобство в транспортировке и способность лучше удерживать жидкость. Бочки из пальмы функциональны, но их производство занимает больше времени, а перевозка менее удобна.

С течением времени для изготовления бочек применялись и другие породы дерева, но ни одна не оказалась столь идеальной, как дуб. Каштан использовался для винных бочек во Франции, Германии, Италии и Португалии. В ход шли и красные сосны, и чёрная акация. Последняя — одно из самых твёрдых деревьев Северной Америки, но её твёрдость делает её менее гибкой и гораздо труднее поддающейся обработке. Обжигать её также тяжелее, чем мягкий дуб, хотя в Австралии, где любят вызовы, её всё же применяют.

В Чили и Аргентине традиционно использовали южный бук (*rauli beech*), но при слишком долгой выдержке в таких бочках вино может приобрести затхлый аромат и привкус, поэтому его применяют всё реже. Древесина яблони и вишни также может придавать нежелательные запахи, особенно вину, а к тому же на одну бочку уходит значительно больше таких деревьев. Один дуб даёт от одной до трёх бочек в зависимости от размера.

Другие породы использовались для бочек, не предназначенных для вина, пива или крепких напитков. Например, клёпки для бочек под сельдь в основном делались из шведской ели, в то время как для донышек больше подходила ель или пихта шотландского происхождения. Белые бондари — мастера, изготавливавшие вёдра, маслобойки и другую домашнюю утварь — чаще всего работали с дубом, но при необходимости использовали любую доступную и дешёвую древесину: бук, ясень, каштан, сосну, пихту.

Если дуб почти универсален для хранения алкоголя и считается чуть ли не национальным деревом Англии, то возникает вопрос: зачем английские бондари импортируют дуб из Франции или США? Ответ прост: английский дуб (*Quercus robur*) растёт иначе и гораздо менее пригоден для бондарного дела. Он начинает ветвиться уже близко к земле, а его ствол и

ветви скручены, а не тянутся вверх, как у дубов американских и французских.

Кроме того, английскому дубу нужно до двухсот лет на взросление — это слишком долгий цикл, а большое количество годичных колец делает древесину более пористой. Плотность английского дуба также выше, он твёрже и менее податлив в работе по сравнению с французским и американским.

Именно галлы первыми стали делать бочки из дуба и передали это умение римлянам. В лесах Европы дуба было в избытке — он был бесплатным, местным, с минимальными затратами на труд и доставку.

Дуб уже использовался в кораблестроении, и вскоре стало ясно, что он влияет на вкус вина и спиртных напитков, выдерживаемых в бочках. Причём чем дольше выдержка — тем лучше вкус. Другие деревья, например кедр, содержат специфические смолы, что не критично для корпуса корабля, но совершенно недопустимо для ёмкости, в которой хранят напитки. Так дуб и стал незаменим.

Но не любой дуб. Из примерно шестисот видов дуба, существующих сегодня, лишь около двадцати подходят для производства клёпок. Причём лишь 5 % древесины, заготовленной под бочки, пригодны для изготовления винных. Это, как правило, старые деревья. Дубу должно быть не менее шестидесяти лет, чтобы он вообще мог рассматриваться как материал для бочки. Обычно его заготавливают в возрасте от 60 до 80 лет, но бывают и двухсотлетние экземпляры. Средний возраст дерева, подходящего для изготовления винной бочки, — около 170 лет. Вот почему бондарное дело требует долгосрочного планирования. Резкий рост спроса на крафтовый алкоголь, например, может вызвать дефицит бочек и скачок цен — их нельзя просто так взять и произвести в любой момент.

Латинское название дуба — *Quercus*. Самый популярный вид в США — *Quercus alba*, или белый дуб. Его часто называют американским дубом, но это не совсем точно: существует множество видов американского дуба, а *Quercus alba* — лишь один из них.

Любят говорить, что по закону спиртной напиток может называться бурбоном только в том случае, если он выдержан в новых обожжённых бочках из американского дуба. Однако официальная формулировка гласит: «выдержан в новых обожжённых дубовых ёмкостях». Так что если вам удастся сделать ёмкость из дуба, которая не является бочкой — пожалуйста, ваш напиток всё равно можно назвать бурбоном.

бурбоном — при условии соблюдения всех остальных требований. Однако вид дуба в законе не уточняется, хотя чаще всего используют именно белый дуб — *Quercus alba*.

Белый дуб широко растёт на востоке США, включая Кентукки, что очень удобно для производителей бурбона. Он также встречается в таких штатах, как Калифорния, Виргиния, Миссури, Миннесота, Орегон, Огайо и Висконсин — как в естественных, так и в культивируемых лесах. Основной ареал — низины, но он растёт и на высоте свыше 1500 метров в Аппалачах. Его широкое распространение объясняется тем, что помимо бочек (в особенности для вина и бурбона), белый дуб применяют в мебельной промышленности, производстве инструментов, кораблестроении (например, фрегат *USS Constitution* частично построен из белого дуба) и даже в изготовлении оружия для боевых искусств и музыкальных инструментов, таких как банджо. Обычно дуб готов к вырубке в возрасте 70–80 лет — по меркам дуба это считается быстрым ростом.

В Европе преобладают два других вида дуба: *Quercus petraea* и *Quercus robur*. Они обладают другими свойствами по сравнению с американским белым дубом. *Quercus petraea*, также известный как сидячий, корнуэльский или ирландский дуб, — национальное дерево Ирландии. Он растёт по всей Европе и даже в Передней Азии до Ирана, благодаря высокой адаптивности к климату. Как и белый дуб, он востребован не только в бондарном деле, но и в строительстве кораблей, производстве мебели и кровельных балок, а также ценится как дрова.

Американский белый дуб известен тем, что придаёт напиткам сладкие и пряные ноты, особенно ваниль. *Quercus petraea* насыщает напиток танинами, а также пряными и цветочными ароматами. Особенно популярен он в производстве винных бочек. Многие бочки как для вина, так и для крепких напитков производятся из дуба, выращенного в Венгрии, где дерево издавна используется в развитой винной отрасли. Кроме того, дубовые бочки делают в Хорватии, Сербии, Словакии и Румынии.

На северо-западе США также активно производят бочки, и здесь популярностью пользуется *Quercus garryana* — оregonский дуб. По своим свойствам он ближе к европейскому дубу, чем к американскому белому.

Quercus robur известен как европейский или английский дуб, хотя встречается также в Северной Америке, Австралии и по всей Европе. Это чрезвычайно долгоживущее дерево — известны экземпляры возрастом более тысячи лет, а некоторые достигают 1500 лет. Для производства бочек его используют реже, чем *petraea*, поскольку он не даёт столь сложного вкусового профиля, но он популярен в выдержке таких напитков, как херес и портвейн. Также его применяют в мебельной промышленности: верхняя часть дерева идёт на мебель, а нижняя — на клёпки для бочек.

Несмотря на разные условия произрастания у *petraea* и *robur*, их ареалы пересекаются, и деревья скрещиваются. Во Франции, одном из главных поставщиков дуба для бондарного дела, существует пять основных лесных массивов: Алье, Лимузен, Невер, Тронсе и Вогеzy. Эти леса особенно продуктивны и грамотно управляются с эпохи Людовика XIV.

В конце XVII века, воюя с Англией, король приказал министру Жану-Батисту Кольберу взять под контроль леса и обеспечить стабильное снабжение древесиной для кораблестроения, чтобы французский флот всегда превосходил британский. В результате была создана организация *Office national des forêts* (ONF), которая и поныне управляет лесами Франции. Поскольку деревья могут расти до трёхсот лет, часть лесов, заложенных при Кольбере, начали вырубать лишь в конце XX века.

По оценкам Французского национального института агрономических исследований (INRA), площадь лесов Франции составляет 16,4 миллиона гектаров (40,5 млн акров) — это больше, чем штат Джорджия в США, — и треть из них составляют дубы. ONF отбирает самые здоровые и прямые деревья, удаляя медленнорастущие или искривлённые — именно такие деревья затем востребованы в мебельной, судостроительной и бондарной отраслях.

Это не точная наука: деревья растут с разной скоростью, как и люди. Одно может быть готово к вырубке через 120 лет, соседнее — через 130. Обследование участков проводится не каждый год, а раз в 15–20 лет, поэтому невозможно точно назвать «идеальный» возраст для рубки.

ONF управляет лесами в целом, но сотрудничает с *négociants en bois* — лесоторговцами, сдавая участки в аренду на определённый срок. На этот период торговец ухаживает за своим участком, чтобы обеспечить максимальную стоимость древесины при вырубке. Он сотрудничает с винокурами и бондарами, которые лично посещают леса, выбирают деревья и указывают, какие именно им нужны.

Одним из методов управления является обеспечение прямого и высокого роста деревьев, чтобы энергия шла в ствол, а не в ветви. Леса сажают гуще, чем в природе, — чтобы деревья тянулись вверх за светом и не разрастались вширь. Также удаляется подлесок и растительность, конкурирующая за ресурсы. Управляемые леса выглядят менее живописно, чем дикие, но если мы хотим столы и стулья, корабли и виски — это наиболее эффективный подход.

Деревья обычно рубят зимой, в период покоя. Сок отступает к основанию, что упрощает распил. Нет листвы, что удобно при ветре, и избегаются жаркие летние дни. Древесину необходимо сушить, а процесс начинается сразу после рубки зимой, но летом — лишь к концу осени.

В США ключевая фигура в лесозаготовке — *master logger* (главный лесозаготовитель). Он столь же важен для превращения дерева в клёпки, как мастер-бондарь — для превращения клёпок в бочку. В Миссури, одном из ведущих поставщиков древесины для бочек, таких специалистов всего 27.

Чтобы стать *master logger*, необходимо пройти пятидневную программу подготовки, затем представить пять действующих или недавних участков, которые будут оценены по 68 критериям. После этого заявку

рассматривает совет из девяти экспертов — решение должно быть единогласным. Удостоверение действительно два года — затем нужно повторить процедуру.

Опытный заготовитель по одному взгляду определяет, как именно срубить дерево, чтобы оно упало точно туда, куда надо, и сразу понимает, какая часть годится на клёпки. Он учитывает даже то, на какой стороне ствола дерево может быть менее пригодным — из-за различий в питательных веществах почвы. Всё это *master logger* учитывает интуитивно.

Ценообразование также влияет на выбор древесины бондарями, винокурами и виноделами. При производстве премиального напитка используют лучшую древесину и бочки. Но для продукции среднего и бюджетного уровня издержки стараются снизить.

Французские бочки дороже американских по множеству причин. Лишь 20–25 % древесины французского дуба идёт на клёпки, тогда как у американского — вдвое больше. То есть на то же количество бочек нужно вдвое больше деревьев.

Нужно учитывать и логистику. Даже во Франции бывает дешевле купить американские бочки. Винодельни и винокурни также платят за хранение: например, Jim Beam владеет 126 складами с более чем тремя миллионами бочек — одна лишняя роли не сыграет, но для маленького производства это ощутимо.

Бочки требуют больше внимания, чем цистерны. Нержавеющая сталь просто стоит, а бочки нужно регулярно доливать из-за испарения, перемещать, чистить. Цистерна может вмещать 5000 литров (1321 американский галлон), в то время как стандартная бордоская бочка — лишь 225 литров (59,4 галлона). При этом цистерны служат дольше — и выбор между ними и бочками становится важным финансовым решением.

На сегодняшний день и бочки, и цистерны в дефиците. В 2021 году во всём мире наблюдался дефицит нержавеющей стали и алюминия. Одновременно растёт спрос на бочки — при потенциальном дефиците американского дуба, из которого делается большинство бочек в США.

Том Мартин, президент *American Forest Foundation*, писал в 2019 году в *The Hill*: «Хотя белого дуба в наших лесах сегодня достаточно, подавляющее большинство деревьев — зрелые. Молодой поросли почти нет».

Он отмечает, что в США леса управляются гораздо менее эффективно, чем, например, во Франции. Насекомые, болезни, стихийные бедствия и пожары, вызванные изменением климата, угрожают лесам. В 87 % белодубовых лесов США не зафиксировано ни одного молодого побега, в 60 % — нет даже саженцев. Кроме того, большинство лесов принадлежит частным лицам и семьям, и отсутствует единая стратегия управления. В

результате дуб вытесняется более выносливыми породами — например, буком или клёном.

Сохранение белого дуба критически важно и для местной экономики. Только леса Кентукки дают ежегодный доход в 61 миллион долларов от продукции из дуба. Производство клёпок приносит 134 миллиона и обеспечивает множество рабочих мест. А индустрия бурбона в целом генерирует 8,6 миллиарда долларов и даёт работу 22 500 человек.

Одна лишь бурбон-индустрия требует около трёх миллионов новых бочек в год. Один дуб даёт в среднем 1,5 бочки — то есть ежегодно вырубается около двух миллионов белых дубов только ради бурбона. Один из способов изменить ситуацию — пересмотреть нормативные требования: разрешить повторное использование бочек. Но эта идея встречает жёсткое сопротивление — ведь именно новая бочка делает бурбон бурбоном.

Индустрия спиртных напитков не игнорирует проблему. Рост цен на бочки бьёт по экономике производства, а дефицит древесины может снизить объёмы. Крупные компании — Brown-Forman, Sazerac, Beam Suntory (владеющие Woodford Reserve, Jack Daniel's, Buffalo Trace, Jim Beam, Maker's Mark, Courvoisier) — объединились в коалицию *White Oak Initiative*, основанную в 2017 году Университетом Кентукки, фондом *DendriFund* и *American Forest Foundation*. Beam Suntory пожертвовала \$500,000 от японского бренда Yamazaki, который тоже использует американские бочки — проблема действительно глобальна.

White Oak Initiative объединяет бизнес, науку, экологов и государство, стремясь остановить снижение численности белого дуба. Когда речь идёт о дереве, которое созревает 70–100 лет, необходима стратегия на десятилетия вперёд — как это показали французы. От лесов зависит не только производство, но и экология: дубовые леса — это среда обитания лосей, тетеревов, исчезающих видов. Жёлуди — пища для оленей и индюков, в кронах живут летучие мыши. Леса фильтруют воду и предотвращают эрозию почв. Инициатива показывает: без вмешательства численность белого дуба резко сократится в ближайшие 10–15 лет — и ещё сильнее в следующие десятилетия.

Если леса белого дуба исчезнут, исчезнет и гордое ремесло бондарей. Ведь современные бочки почти не отличаются от тех, что использовались тысячи лет назад — как и само мастерство их создателей.

Глава 3

КАК СДЕЛАТЬ БОЧКУ

Бочка: круглый выпуклый сосуд, длина которого превышает ширину; обычно изготавливается из клёпок, скреплённых обручами, с плоскими торцами одинакового диаметра

— Словарь Merriam-Webster

Если бы бондарь, живший две тысячи лет назад в Галлии, смог переместиться во времени и оказался, скажем, на бондарне Speyside в Шотландии, у него не возникло бы проблем с распознаванием происходящего. Большинство инструментов показали бы ему знакомыми. И, овладев техникой работы с металлическими обручами (вместо деревянных, к которым он привык), он вполне мог бы подать заявление на работу. Трудно представить себе другую профессию, о которой можно было бы сказать то же самое.

После четырёхлетнего ученичества в Великобритании подмастерье-бондарь проходит инициацию под названием «Trussing the Cooper» — ритуал, который остаётся неизменным с XIV века. Ученик помещается внутрь одной из собственноручно изготовленных бочек, после чего другие бондари начинают громко стучать по металлическим обручам и стенкам. Затем его обмазывают сажей, дёгтем, краской, опилками и всем, что найдётся поблизости, и скатывают по полу. В конце он выходит наружу — грязный и оглушённый, но теперь — настоящий бондарь.

И до недавнего времени это был исключительно «он». Лишь в 2019 году первые две женщины — Анджела Кохран и Кирсти Оличик — были приняты в ученики на бондарню компании Diageo в Камбусе, недалеко от Стерлинга в Шотландии. Это часть огромного комплекса Diageo Blackgrange, где более пятидесяти складов виски соединены девятью милями дорог, а в любой момент времени выдерживается более четырёх миллионов бочек. Это около одной пятой всего шотландского виски, находящегося на выдержке в мире. У учеников не остаётся сомнений, что они находятся в самом сердце мировой индустрии виски.

То, чему будут учиться Анджела Кохран и Кирсти Оличик в течение четырёх лет, звучит просто: как изготовить или отремонтировать бочку. Но если бы это было действительно так просто — обучение не занимало бы четыре года. Для начала — существует множество различных форматов бочек, и «баррель» лишь один из них. Опытный бондарь может собрать, например, стандартную британскую пивную бочку объёмом 160 литров (42,3 американских галлона / 35,2 имперских галлона) вообще без измерений — исключительно на глаз и по ощущениям.

В США стандартная пивная бочка составляет 117 литров (30,9 галлона / 25,7 имперских), а большинство других — 119 литров (31,4 / 26,2), что составляет половину *hogshead*. Однако в Великобритании *hogshead* — это 300 литров

(79,25 / 66 галлонов). Эта крупная бочка получила своё название потому, что изначально использовалась для хранения и транспортировки свинины. Такой же объём у стандартной бочки для коньяка во Франции. Бургундская винная бочка вмещает 228 литров (60,2 / 50,2 галлона), а бордосская — 225 литров (59,4 / 49,5). Существуют и другие форматы: *firkin*, *tierce*, *puncheon*, *kilderkin*, *butt*, *tun*. Хороший бондарь с лёгкостью отличит *butt* от *firkin*.

И обязан это делать. Современные бондарни работают по всему миру и должны соответствовать требованиям любой страны. Размер бочки влияет на скорость и характер выдержки: в больших *hogshead* меньшее соотношение площади древесины к объёму жидкости. Напитки быстрее созревают даже в чуть меньших бочках (в тех, что официально называются *barrel*), а в маленьких — быстрее исчезают нежелательные вкусы.

Перед тем как углубиться в разнообразие бочек и процесс превращения дерева в бочку в руках мастера, полезно кратко рассмотреть анатомию бочки. Это довольно простая конструкция, что делает её многовековую выживаемость и универсальность ещё более поразительными.

Бочка состоит из деревянных клёпок, которые могут немного различаться по ширине, если итоговая конструкция получается герметичной. Клёпки скрепляются обручами — когда-то деревянными, теперь металлическими. У бочки нет «дна» и «крышки», а есть два торца — головы (*heads*), обычно изготавливаемые из остатков дерева. Несмотря на простое происхождение, они должны быть не менее герметичными, чем остальные части. Торцы вставляются в пазы, вырезанные в клёпках с обеих сторон. Также имеется отверстие — *bung*, просверленное в самой широкой клёпке (ради прочности) и закрытое съёмной деревянной пробкой.

И вот — конструкция, которая применима ко всем бочкам вне зависимости от названия и размера. Жизнь бочки начинается там, где заканчивается жизнь дерева. Пригодные части дерева распиливаются на клёпки и оставляются на выдержку на срок от 18 месяцев до 3 лет. Клёпки регулярно переворачивают для равномерного высушивания. Обычно это происходит под открытым небом на территории бондарни, хотя некоторые предпочитают камерную сушку. Например, на бондарне Brown-Forman в Луисвилле первое впечатление — будто вы попали на огромную лесопилку: повсюду штабеля клёпок, которые перемещаются погрузчиками.

«Бочка — это не просто тара для виски, это его ингредиент», — сказал мне старший инженер-механик Крейг Эмбри, пока мы шли по цеху. Здесь производят 600 000 бочек в год (примерно по одной в минуту) для таких брендов, как Jack Daniel's, Woodford Reserve и El Jimador Tequila.

Мы находимся в промышленной зоне под воздушным коридором Луисвильского аэропорта имени Мухаммеда Али. Этот завод по производству бочек — настоящая энциклопедия ремесла, которое редко

приходит в голову, когда вы потягиваете любимый напиток, который, вполне возможно, провёл годы в бочке именно отсюда.

Эмбри гордится своей работой. Эта бондарня — старейшая в США, и Brown-Forman — единственная крупная алкогольная компания, владеющая собственной бондарней. Она производит Jack Daniel's, Woodford Reserve, Old Forester, Canadian Mist, Finlandia Vodka, El Jimador и Herredura. Это даёт контроль над выбором древесины и вкусовыми характеристиками.

«В бутылку он поступает как Jack Daniel's, — говорит Эмбри, — но весь цвет и вкус — от бочки. Бочки — важнейший ингредиент бурбона, но у разных дистиллерий свои требования. Woodford Reserve требует древесину, выдержанную не менее 9 месяцев, а Jack Daniel's — от 6 до 9. Некоторые партии хранятся годами. Мы закупаем уже распиленные брёвна. Лесов у нас нет. Получаем древесину из Огайо, Кентукки, Теннесси, Миссури и Миннесоты.

«Когда брёвно срезается, оно содержит 50 % влаги. Открытая сушка в течение 4–6 месяцев снижает её до 25 %. Затем его нагревают до 100°F (37,8°C) ещё на 4–6 недель, а затем — до 180°F (82,2°C) на 4–6 дней, чтобы довести до 12 %».

Древесина должна сохранять немного влаги, чтобы её можно было гнуть. Если она будет полностью сухой — лопнет. Клёпки нагревают, и влага внутри превращается в пар, делая их гибкими.

«В бочке 33 клёпки», — говорит Эмбри, пока мы наблюдаем, как рабочий собирает бочку внутри металлического обруча, тщательно подбирая очередную деталь из огромной кучи. Несмотря на промышленный масштаб (цех размером с ангар), всё держится на умении одного человека выбрать правильную клёпку.

«В бочках нет ни гвоздей, ни клея, — продолжает Эмбри сквозь грохот завода. — Они держатся и герметизируются только за счёт давления древесины. Хороший мастер собирает до 250 бочек в день. Главное — точно подобрать клёпки. Они не одинаковы. Один дуб диаметром 5–7 метров даёт только *butt cut*, из которого получается одна бочка. Остальное идёт на жильё, мебель. В белом дубе есть особые компоненты — тилозы, которых нет у других деревьев. Они герметизируют бочку. Ещё тысячи лет назад выяснили, что это лучший способ удержать жидкость».

Посещение бондарни похоже на спуск в «Ад» Данте. Мир, наполненный звоном металла, гулом конвейеров, облаками пара и огня, вырывающегося из пола для обжига бочек. После обжига бочки гасят водой, с громким шипением и клубами пара и дыма.

Степень обжига — тоже решение дистиллерии. Большинство бочек обжигаются в диапазоне от #1 до #4:

— #1 — 15 секунд

- #2 — 30 секунд
- #3 — 35 секунд
- #4 — 55 секунд (так называемый *Alligator Char* — поверхность становится шероховатой и блестящей, как кожа аллигатора).

Существуют и более высокие уровни. Винокурня Buffalo Trace однажды произвела бурбон в бочках с обжигом #7 — их обжигали 3,5 минуты. Дольше нельзя — бочка может загореться. Более сильный обжиг даёт напиток больше карамельных и ирисочных нот, хотя это также зависит от времени выдержки.

Наблюдать за обжигом бочек — зрелище ни на что не похожее. Бочки, у которых на этом этапе ещё нет торцов, движутся по конвейеру и останавливаются над отверстиями в полу, из которых вырываются мощные языки пламени. Огонь проходит через всю бочку, вылетая с другой стороны вверх на 2,5–3 метра. Рёв напоминает звук реактивного двигателя при взлёте. Впервые увидев это, кажется, что бочки вот-вот вспыхнут, но температура строго контролируется.

После нужной продолжительности обжига пламя уменьшается, и на бочки распыляется вода, чтобы быстро охладить древесину и предотвратить чрезмерный обжиг. Воздух наполняется клубами серого дыма — создаётся полная иллюзия пожара. Но это лишь визуальный эффект: дым вскоре рассеивается, и бочки отправляются на следующую стадию процесса.

«Во время тостинга (умеренного прогрева) сахар в древесине начинает разлагаться, и это позволяет бурбону выдерживаться в бочке дольше», — объяснил Эмбри. — «Тостинг — это как поджаривание хлеба: древесина нагревается без прямого контакта с огнём. Обжиг — это воспламенение поверхности. Если дистиллерия хочет, можно сочетать оба метода. Разные комбинации дают разные эффекты. Дистиллерия сама определяет, какой эффект ей нужен, или сначала проводит эксперимент с небольшой партией, прежде чем заказывать нужное количество бочек».

В 15 минутах езды от бондарни Brown-Forman находится шотландская бондарня Speyside Cooperage в Кентукки. У неё также есть филиал в Джэксоне (штат Огайо) — Speyside Bourbon Cooperage, открывшийся в 2015 году. Несмотря на неожиданный выбор, этот регион вполне уместен: Огайо — один из ведущих поставщиков дуба для производства бурбонных бочек.

Когда-то в Шотландии насчитывалось до 2000 обученных бондарей. Сегодня их около 300, но число растёт. Лишь четыре винокурни имеют собственные бондарни на территории. Многие закупают бочки у американских производителей бурбона или через брокеров, особенно если нужны необычные бочки. Остальные работают с крупнейшей шотландской бондарней — Speyside Cooperage в деревне Крейгеллахи (Морейшир).

Крейгеллахи — небольшая деревня с населением всего в несколько сотен человек, но она играет большую роль в мире виски. Здесь сливаются реки

Спей и Фиддик — последняя дала имя виски Glenfiddich. В самой деревне находится дистиллерия Craigellachie, принадлежащая компании John Dewar. В нескольких минутах езды расположены Macallan, Aberlour, Glenfiddich и Glenlivet.

Здесь же расположен и знаменитый отель Craigellachie Hotel, известный своим баром Quaich Bar, где представлено около тысячи синглмоштов со всего мира. Построенный в 1893 году на берегу реки Спей, отель принимал множество знаменитостей. В один из уикендов здесь одновременно остановились Кейт Мосс, Сэйди Фрост и Ноэл Галлахер, приехавшие на 40-летний юбилей. Отель — отличная точка отправления к Speyside Cooperage, которая находится менее чем в километре. До неё можно дойти пешком за 15 минут, если вас не смущает прогулка по обочине дороги A941.

Название «Craigellachie» в переводе с гэльского означает «каменистый холм», хотя холмы, которые видишь у Speyside Cooperage, сделаны из дерева. На территории возвышаются десятки пирамид из бочек — они создают фантастический пейзаж, словно лес в сказке. Это не новые американские дубовые бочки, как на Brown-Forman, а бывшие в употреблении бочки из-под бурбона, портвейна, хереса и других напитков, которые получают вторую жизнь на Спее — теперь уже для выдержки шотландского виски.

При входе в бондарню вас встречает уникальный аромат — смесь бурбона и обожжённой древесины. Первое, что делает бондарь, — это разбирает, а не собирает бочку: с помощью машины он снимает четыре из шести оцинкованных обручей, установленных ранее где-нибудь в Кентукки, за тысячи километров отсюда. (Некоторые бочки доставляются целыми, некоторые — в разобранном виде.)

Клёпки освобождаются от давления обручей и осматриваются на наличие дефектов. Изношенные элементы отбрасываются и заменяются — процесс столь же точный, как и первоначальная сборка. Новые клёпки подбираются по возрасту и размеру, чтобы сохранить герметичность, а также соответствовать оригиналу по цвету и вкусу.

Затем раздаётся характерный звон молотка по металлу — бондарь вновь устанавливает обручи, теперь уже со свежими заклёпками. Завершается работа установкой торцов. При регулярном обслуживании бочка может прослужить до 60 лет, придавая вкус десяткам напитков: от бурбона и виски до текилы, рома, вина, пива, бальзамического уксуса и соуса табаско.

Бондарня Speyside была основана в 1947 году семьёй Тейлор и оставалась семейным предприятием до 2008 года, когда её приобрела французская группа Tonnellerie François Frères из Сен-Ромена. Основанная в 1910 году Жозефом Франсуа, компания управляет бондарнями и лесопильнями на пяти континентах. Крупные бондарни, вроде Brown-Forman, делают клёпки

самостоятельно из закупленных брёвен, а другие — приобретают готовые клёпки и собирают из них бочки.

Сегодня на Speyside Coopers работает 14 бондарей, каждый из которых может собрать или отремонтировать от 15 до 30 бочек в день. Это около 150 000 бочек в год — объём, достаточный для поддержания работы многих дистиллерий. Компания смотрит в будущее и обучает 23 подмастерьев, разделённых между основной бондарней в Спейсайде и второй в городе Аллоа к востоку от Стерлинга.

Эта бондарня — единственная в Великобритании, имеющая полноценный визит-центр, где можно наблюдать не только за процессом сборки и ремонта бочек, но и проследить весь путь — от жёлудя до дуба и от дерева до бочки.

Бочки, поступающие на ремонт, могли быть использованы уже 3–4 раза. Некоторые из них, по требованию дистиллерий, проходят процесс *dechar-rechar* — удаление старого обожжённого слоя и повторный обжиг, что превращает бочку в почти новую.

Один из бондарей Speyside — Дэвид Маккензи — попал в Книгу рекордов Гиннесса в 2017 году, собрав бочку объёмом 190 литров (50,2 галлона США / 41,8 имперских) за 3 минуты 3 секунды. Трое его коллег — Брент Боуи, Калум Лоусон и Кайл Купер — уложились в 4 минуты.

Изготовление новой бочки отличается от её ремонта. Древесина для Speyside Coopers поступает из США или Испании фиксированной длины и затем подгоняется под конкретный формат — «спина, пузо и четверть» (*back it, belly it, quarter it*), как говорят мастера. Клёпки собираются в определённом порядке: чередуя широкие и узкие или, например, одна широкая и две узкие. Так создаётся идеальная форма.

Сложенные клёпки пропариваются 1–2 часа для придания гибкости. Пока они ещё тёплые, мастер делает скосы на концах (*chine*), а затем вырезает канавку по кругу (*croze*) — туда встанут торцы. Делать это легче, пока древесина тёплая и податливая.

Далее следует обжиг: внутренняя часть бочки прогревается до нужного уровня, чтобы раскрыть поры и карамелизовать сахара. Сегодня это делают и с помощью микроволновой технологии, хотя зрелище получается не столь эффектным, как пламя. Результат — тот же.

Затем устанавливаются торцы (*heads*) — круглые панели, часто сделанные из обрезков, но точно вырезанные. Этот этап называется *flagging*. Торцы герметизируют тростниковыми вставками. После этого надеваются обручи и вбиваются на место.

Хороший бондарь знает, что его бочка герметична — и по воздуху, и по воде. Но каждую бочку всё равно проверяют, пока мастер уже работает над следующей.

Большинство бондарей имеют личные инструменты — за исключением наковальни, которую не возьмёшь с собой. Инструменты уникальны и не встречаются в обычных магазинах. Например, молоток бондаря или *driver* — разновидность зубила с канавкой, удерживающей обруч, который затем вбивается на место.

Среди других инструментов — *bung flogger, buzz, chince, chiv, croze*, несколько видов *adze*, циркули для изготовления торцов, *downright, Dutch hand, flincher, jigger, knocker-up*, множество ножей, *maul, mould, plucker*, пилы и кувалда. Это лишь часть из 87 бондарных инструментов, перечисленных в книге Кеннета Килби *The Cooper and His Trade*.

Некоторые бочки, сделанные в 1960-х годах, только сейчас завершают своё служение — показатель того, насколько значима профессия бондаря. В Лондоне компания *Worshipful Company of Coopers* прослеживает свою историю до XI века. Первое письменное упоминание относится к 1298 году — год, когда Эдвард I победил Уильяма Уоллеса в войне за независимость Шотландии, а Марко Поло начал писать *Книгу о разнообразии мира*.

Worshipful Company of Coopers — это профессиональная гильдия или ливрейная компания. Слово *guild* происходит от саксонского *gildan* — «платить» (члены платили взнос). Такие гильдии возникали, чтобы поддерживать стандарты и внушать доверие клиентам: кузнецы, аптекари, инженеры, лучники. Последние до сих пор существуют как *Worshipful Company of Bowyers*, одна из 110 ливрейных компаний Лондона.

Название *livery* связано с одеждой, которую носили члены гильдий, — для идентификации и, по сути, чтобы произвести впечатление. В *Coopers' Hall* в Лондоне можно увидеть эти регалии, старинную переписку, инструменты и рекламные материалы, связанные с бочками.

Слово *cooper* — как и современная деревянная бочка — пришло от галлов. У них *supal* — сосуд для вина, а *suparius* — тот, кто его делал. Отсюда немецкое *kufer* и английское *cooper*. Слово *barrel* (бочка) имеет менее определённое происхождение: возможно, от французского *baril* XII века (сосуд, чан), а оно — от ассирийского *bur* (урна) или от иберийского слова, связанного с «глиной».

Слово *stave* (клёпка) используется и в музыке: в Великобритании — пять линий нотной записи, в США — *staff*. В XIV веке *stave* было множественным от *staff*, но со временем стало самостоятельным словом; множественное теперь — *staves*.

Музыкальная клёпка и клёпка бочки действительно связаны: всё — от древнеанглийского *staef*, означающего «опору». Клёпки поддерживают бочку, ноты — музыку, а сотрудники (*staff*) — компанию. *Stave* — также строфа в стихотворении, как в *Рождественской песне* Диккенса. А фраза *stave off* (отразить) — значит оттолкнуть посохом, а *stave in* —

разрушить, например, бочку. Но перед тем как разрушать — стоит узнать, не представляет ли она ценность.

Глава 4

Бизнес бочек

Итак, леса выросли, древесина заготовлена, и мастерство бондаря превратило дерево в бочку. Но если вы — не крупная компания со своей собственной бондарней, а маленькая дистиллерия, винодельня, пивоварня или даже энтузиаст, экспериментирующий дома — где вам купить бочку?

Крупные компании, как правило, работают с независимыми бондарнями, такими как Brown-Forman в Кентукки или Speyside Cooperage в Шотландии, к которым обращаются клиенты со всего мира. Некоторые дистиллерии и винодельни сотрудничают друг с другом и покупают бочки напрямую. Однако если вам нужно всего одна-две бочки или вы хотите особый тип, например, из-под рома, вы не станете звонить на каждую ромовую дистиллерию в Карибском регионе с надеждой, что у них найдётся бочка на продажу и они захотят отправить её вам. В подобных случаях вы обращаетесь к брокерам по бочкам.

Брокеры по бочкам покупают и продают их по всему миру. Если вам нужна бочка из-под текилы или каберне-совиньона — это к ним. Типичный пример — Rocky Mountain Barrel Company, расположенная в Уит-Ридже, пригороде Денвера (штат Колорадо). Компания была основана в 2009 году Скайлером Уиксом, который и по сей день является её президентом.

«Я раньше работал главным сомелье по вину, — рассказал мне Уикс, — и совершенно случайно оказался в мире бочек! Начал с того, что покупал бывшие в употреблении винные бочки у местных виноделен и продавал их через объявления как декоративные кашпо для растений».

Начав с объявлений о продаже кашпо, компания выросла до сотрудничества с более чем 1500 пивоварнями, винодельнями и дистиллериями в более чем шестидесяти странах мира, включая Китай, Австралию и Новую Зеландию. Однако если вы хотите купить всего одну бочку в декоративных целях — они и этому будут рады.

На другом конце спектра компания участвовала в проекте, связанном с бочками типа фудер (foeder, произносится «фудер»).

Стандартизированного объёма у таких бочек нет, но обычно они в три и более раза больше обычной бочки и вмещают около 750 литров (198 галлонов США / 165 имперских). Для сравнения, типичная бочка из-под виски — 241 литр (64 галлона США / 53 имперских). Верхний предел — дело фантазии: самая большая фудер-бочка была построена во Франции и вмещала 1 200 950 литров (317 257 галлонов США / 264 172 имперских).

Rocky Mountain Barrel Company не работала с фудерами такого масштаба, но и им достались весьма старые экземпляры — некоторые датировались 1904 годом. Их разбирали в подвалах в Коньяке, затем перевозили покупателям в разные страны и снова собирали.

«Мы сейчас работаем более чем в шестидесяти странах, — объяснил Уикс. — Но с некоторыми удалёнными островами в Карибском регионе и на Филиппинах очень сложно в плане логистики. Немногие судоходные линии туда ходят».

Я заметил, что в списке бочек компании отсутствовали текильные. Уикс пояснил: «С текилой вообще всё лотерея. Никогда не знаешь, то ли тебе доставят, что ты заказал. Нас много раз подводили, так что мы чаще просто не связываемся».

А какие бочки самые дорогие?

«Финишные бочки возрастом 20–30 лет, — говорит Уикс. — В основном из-под элитного коньяка и престижных вин Sauternes. Большинство из них — известные бренды, и цена соответствующая».

Как далеко вперёд приходится планировать закупки? Увеличился ли спрос на бочки в последние годы?

«Каждый год — разный, — объяснил он. — Иногда нехватка бочек, иногда переизбыток. Сейчас мы стараемся планировать закупки на 6–12 месяцев вперёд. Всё зависит от конкретных бочек. У нас более сорока видов бочек со всего мира. Бывают годы, когда винные бочки найти труднее, чем бурбонные, и наоборот. Мы также заметили резкий рост числа новых дистиллерий по всему миру и одновременный спад у пивоварен».

Я спросил Уикса, в чём он видит причины стремительного роста компании.

«Креативность и тяжёлый труд, — сказал он. — У нас отличная команда, которая мыслит нестандартно и умеет по-новому смотреть на проблемы. Индустрия меняется каждый месяц, так что важно всегда быть в контакте с клиентами и понимать их потребности. То же касается и поставщиков».

Одним из первых брокеров по бочкам был Мел Нокс — винодел, который занялся этим бизнесом в 1980 году, когда таких людей было всего несколько. Сейчас он работает на французскую бондарню François Frères, поставляя её бочки в основном на винодельни Калифорнии. В 2009 году французское правительство вручило ему Орден сельскохозяйственных заслуг за вклад в аграрную отрасль. Помог ли опыт виноделия в этой профессии?

«И да, и нет, — ответил он. — Винодельни иногда раздражает конкуренция, но весь этот опыт помогает понять клиентов».

В 1960-х, закончив колледж, он собирался поступать в юридическую школу, но друг, работавший закупщиком вина, открыл ему глаза: на вине можно зарабатывать. Нокс заинтересовался темой, а потом несколько лет работал в винном магазине Wine and Cheese Center в Сан-Франциско. Так он завёл связи в винной индустрии, включая Бекки Уоссерман — американку, жившую в Бургундии и регулярно приезжавшую в Калифорнию

продавать вино и бочки. Она останавливалась у семьи Нокс, и однажды, заболев гриппом, попросила его продать бочки за неё. Так началось их партнёрство, и Нокс стал брокером.

Я поинтересовался, какие изменения он наблюдает за эти годы.

«Когда я только пришёл в винную индустрию лет пятьдесят назад, — рассказал он, — всё было ново. Открытие винодельни попадало на первую полосу новостей, а теперь это норма. Сегодняшний вызов — снижение углеродного следа. Ну и конкуренция в бочечном бизнесе выросла в разы!»

Одним из таких конкурентов стал Бен Лозек, основатель Midwest Barrel Company в Линкольне (Небраска). В 2013 году он был почти как одиночная версия шоу *American Pickers*: увлекался (или, по его словам, «подсел») посещением гаражных распродаж и аукционов, где искал «что-нибудь безумное, на чём можно заработать».

Однако всё шло не так гладко.

«Начались проблемы, — вспоминает он, — к нам домой приходили случайные люди, чтобы купить что-то, что я выложил на Craigslist. Полиция нередко появлялась после того, как я размещал на продажу вещи, оказавшиеся краденными (я, конечно, об этом не знал). Мне приходилось доказывать, что я купил их у кого-то другого. Люди приезжали в любое время дня и ночи, чтобы купить что-то из нашего переполненного гаража».

Всё изменилось после рождения первого ребёнка — Тео. Жена Джесс сказала, что Бену пора арендовать склад и убирать туда «весь хлам», а также что он не может больше пропадать по выходным на распродажах. Теперь он должен был помогать с малышом.

«Мне нужно было найти что-то, что можно покупать стабильно, с минимальными усилиями», — вспоминает он.

Так появился его первый пост о продаже 40 бочек в 2015 году. Они разошлись за считанные недели, и сегодня Midwest Barrel Company владеет тысячами бочек со всего мира. Компания давно вышла за пределы нескольких складов. Но бизнес по перепродаже бочек — это не просто «купил подешевле, продал подороже». Он полон трудностей.

«Одна из главных сложностей, — говорит он, — это доступ к бочкам от ведущих дистиллерий мира. В такие места просто так не зайдёшь с просьбой купить фуру бочек. Нужно выстраивать отношения с теми, кто отвечает за продажи — иначе не попасть в их круг. Кроме того, очень трудно найти качественные бочки, пригодные для повторного наполнения. Мы наладили эксклюзивное партнёрство, например, с Willett, и являемся их единственным официальным дистрибьютором. Это позволяет нам уникально продвигать их бочки и становиться амбассадором их бренда».

Среди партнёров — Jim Beam, Jack Daniel's, Woodford Reserve, Stranahan's. Но самой востребованной, по его словам, всегда была бочка от Buffalo Trace — и самой труднодоступной. Что же влияет на цену бывшей в употреблении бочки?

«Тип бочки, — объяснил он. — Бурбон, вино, ром, текила и так далее. Чем уникальнее и труднее достать — тем выше цена. Конечно, важен и наш закупочный прайс. Мы целиком зависим от того, какую цену назначит дистиллерия. Плюс, доставка — огромная часть итоговой стоимости».

Одной из нестандартных практик, в которую верит Лозек, стало поощрение клиентов покупать более дешёвые бочки — с отверстием в торце, а не в середине. Я спросил, почему такие бочки стоят дешевле.

«Бочки с отверстием в торце дешевле, — объяснил мне Лозек, — по простой причине: они менее желанны. Обычно дистиллерии хранят бочки горизонтально на традиционных стеллажах. Существует заблуждение, что бочки с отверстием в торце чаще текут, если укладывать их на бок. Но при условии, что используется новая плотная пробка, герметичность сохраняется, и при полном объёме содержимого риск протечки крайне низкий. Мы активно работаем над тем, чтобы просвещать клиентов и повышать ценность такого типа бочек. Всё больше дистиллерий переходят от традиционного хранения в рикхаусах к вертикальному хранению на паллетах. В вертикальном положении на паллетах можно разместить гораздо больше бочек, чем на классических стеллажах».

Я также спросил Лозека, что, по его мнению, стало причиной недавнего дефицита бочек.

«Насколько мне известно, — сказал он, — основная причина дефицита — это COVID-19. Мы называем это “похмельем после ковида”. Сейчас большинство дистиллерий снова работает на полную мощность, часто с переработками, чтобы удовлетворить спрос. Многие производители виски, текилы, рома и других напитков принадлежат гигантским холдингам, таким как Sazerac. Например, Sazerac владеет Buffalo Trace и недавно приобрёл Canadian Mist. Canadian Mist увеличил производство и может выдерживать свой виски в бочках из-под бурбона. Поэтому Sazerac стал оставлять у себя более 95 % своих бочек после первого использования, перенаправляя их на другие заводы внутри группы для выдержки других напитков. Это значит, что на свободный рынок выходит крайне мало бывших в употреблении бочек. Мы наблюдаем эту тенденцию у всех крупных дистиллерий. По тем данным, что у нас есть, такая ситуация сохранится как минимум два года.

Из-за высокого спроса дистиллерии воспользовались ситуацией и подняли цены на бочки после первого использования до 40 %. В какой-то момент спрос снизится, и тогда дистиллерии будут вынуждены снижать цены, чтобы распродать пустые бочки».

В рамках борьбы с возможными будущими причинами дефицита бочек — снижением численности американского дуба — Midwest Barrel Company сотрудничает с Arbor Day Foundation в рамках экологической программы устойчивого развития. Компания направляет часть своей прибыли на посадку новых деревьев американского белого дуба.

Награды бывают и нематериальные, как отметил сам Лозек, вспоминая о скромных началах компании с «хлама в гараже».

«Создание команды вокруг хобби, которое переросло в бизнес, — это невероятно ценно. Наша маленькая компания теперь обеспечивает несколько семей».

Есть и другие, более мелкие бондарни по всему миру, которые продают бочки не только для индустрии, но и частным лицам. Например, Wilhelm Eder — бондарня в курортном городе Бад-Дюркхайм, примерно посередине между Франкфуртом и Штутгартom. Город расположен у подножия Пфальцского леса, который соединяется с лесами Вогезов — одним из пяти крупнейших лесных массивов Франции. Вместе они образуют самую большую связанную лесную зону в Западной Европе.

Как и французские леса, Пфальцкий лес (Naturpark Pfälzerwald) площадью 1771 км² управляется по принципам устойчивого лесопользования и поставляет древесину дуба для Wilhelm Eder. Основатель династии — Вильгельм Эдер — открыл дело в 1786 году, занимаясь сельским хозяйством и виноделием. В 1980 году его потомки основали компанию Wilhelm Eder GmbH, которая сегодня насчитывает около 50 сотрудников, в том числе десять бондарей, и имеет собственную пилораму. Есть и плотницкий цех, где старые бочки превращают в садовую мебель и другие изделия. Новые бочки компания выпускает объёмом от 55 литров (14,5 галлона США / 12 имперских) до колоссальных 10 000 литров (2642 галлона США / 2200 имперских).

Вроде бы всё привычно, но у этой бондарни есть и необычные черты. Одна из них — использование редких пород дерева: каштана, грецкого ореха и дикой вишни. Каштановые бочки применяются для хранения вина с XVIII века, хотя в наши дни редки из-за нехватки древесины. Они придают вину природную сладость и свежесть, а также используются для выдержки яблочных дистиллятов, вишнёвых бренди и обычного бренди.

Грецкий орех — редкий материал, но бондарня получает его из устойчиво управляемых участков Пфальцского леса. При средней степени обжига такие бочки дают вкусы и ароматы нуги, жареного ореха и карамели.

Вишнёвое дерево не получило широкого применения по всему миру, но активно используется на юге Германии и в соседней Швейцарии, где вишня — важный элемент гастрономической культуры. Из неё делают киршвассер, и древесина деревьев ценится за способность придавать напиткам нотки миндаля и марципана.

Ещё одно новшество Wilhelm Eder — использование древесины дерева кири. Это твёрдая порода, родом из Китая, Японии, Корей, Лаоса и Вьетнама. Её начали завозить в Европу и США, хотя в Штатах её считают инвазивной. Wilhelm Eder закупает сертифицированную древесину кири, выращенную в Европе, и превращает её в бочки объёмом 225 литров (59,4 галлона США / 49 имперских).

Что особенно интересно, кири — одно из самых быстрорастущих деревьев на планете. Тогда как дубу может понадобиться до 100 лет, чтобы достичь зрелости, кири вырастает за десять лет. Более того, после срубки оно восстанавливается из корней, и через десять лет вы снова имеете полноценное дерево без необходимости сажать новое и ждать век. Потенциал для бондарного производства очевиден. США уже сталкиваются с дефицитом бочек, который усугубится, если дубовые леса не начнут лучше восстанавливаться. Увы, бочки не растут на деревьях. А если бы росли, то их можно было бы собирать ежегодно, как обычный урожай. Дерево, созревающее за десять лет вместо ста, — это весьма привлекательное сырьё. Пока же Wilhelm Eder ежегодно высаживает около тысячи новых деревьев разных пород в Пфальцском лесу.

А прежде чем перейти к тому, как именно бочки используются сегодня для выдержки и ароматизации спиртных напитков и прочих продуктов, сделаем небольшое отступление и выясним, почему из бочки выходит всегда меньше, чем в неё залили. За это, как говорят, стоит благодарить ангелов.

Глава 5

Доля ангелов

Так называемая «доля ангелов» (или *ангельская доля*, если говорить точнее — иногда её пишут во множественном числе, в зависимости от количества «ангелов» на складе) — это часть вина или крепкого спирта, которая испаряется во время выдержки. Объём потерь зависит от влажности в подвале. При высокой влажности испаряется больше алкоголя, чем воды, и крепость напитка снижается. При низкой влажности испаряется больше воды, и крепость увеличивается.

На винокурне Metaxa в Афинах, Греция, Metaxa Master Костас Раптис рассказал мне:

«У нас происходит противоположное ангельской доле. В наших подвалах довольно сухо, несмотря на то что они находятся на глубине 700 метров под землёй. Поэтому вода стремится выйти через клёпки, чтобы восполнить дефицит влаги, а это увеличивает содержание алкоголя и обогащает вкус. Мы называем это сокровищем ангелов. Это то, что они оставляют нам в награду».

В 2016 году Раптис даже создал специальный выпуск Metaxa под названием *Angels' Treasure*. Этот дистиллят был немного крепче обычного и значительно сложнее по аромату и вкусу — в знак уважения к той интенсивности, которую ангелы придавали напитку в процессе выдержки.

Слова Раптиса также объясняют простой принцип образования ангельской доли. Если воздух снаружи сухой, вода из бочки пытается компенсировать это, выходя наружу. Если же воздух снаружи влажный, и содержание воды в нём выше, чем внутри бочки, вода остаётся в бочке, а наружу выходит больше алкоголя — в процессе «дыхания», при котором древесина и жидкость взаимодействуют.

Однако не все винокурни столь удачно расположены, как Metaxa. Например, на винокурне Glenlivet в национальном парке Кэрнгормс на севере Шотландии предполагают, что в среднем теряют около 2 % виски ежегодно. В случае молодого виски потери могут быть вдвое больше и постепенно снижаются со временем. Тем не менее считается, что за двадцать лет выдержки уходит до 40 % объёма. А с учётом того, что Glenlivet производит около шести миллионов бутылок в год, это значительная потеря, но она неизбежна.

Расположение склада и местный климат также играют важную роль. В Кентукки, например, климат сильно отличается от климата в Спейсайте на севере Шотландии. Даже внутри самого Кентукки погодные условия варьируются: у Jim Beam один опыт, а у Woodford Reserve, расположенного всего в 120 км к востоку, другой.

Даже размещение бочки внутри склада влияет на долю ангелов, особенно в таких местах, как Кентукки, где температуры сильно колеблются. Летом

верхние ярусы высоких складов под самой крышей могут прогреваться до 60°C, тогда как у пола температура может быть всего 20°C. Влажность наверху также может быть выше, чем внизу, так что хитрые ангелы могут выбрать себе место повыгоднее.

Размер бочки тоже влияет на то, сколько достанется ангелам. В небольших бочках больше жидкости контактирует с древесиной, а значит — больше испаряется. Процент может быть весьма ощутимым. Но благодаря более быстрой выдержке дистиллярия может быстрее выводить виски на рынок, пожертвовав частью дистиллята в пользу ангелов.

Обычное побочное явление процесса выдержки — это потемнение стен винных и спиртовых складов из-за грибка *Baudoinia compniacensis*, также известного как «гриб ангельской доли» или «виски-гриб». Этот гриб также встречается в пекарнях, но особенно активно развивается там, где в воздухе есть пары алкоголя. Он питается этанолом в парообразной форме и потому чувствует себя как дома на складах спиртных напитков. Его также можно встретить в местах хранения топлива.

Согласно Википедии:

Baudoinia compniacensis можно опознать по чёрному мицелию, который может быть бархатистым или коркообразным. Его гифы — вегетативные, тёмно-коричневые, с толстыми стенками, часто имеют форму бус. Кондиофоры отсутствуют. Конидиогенные клетки встроены в вегетативные гифы. Конидии сухие, неразделённые или односептированные, толстостенные, от шаровидных до бочонкообразных, коричневые до чёрных, с грубой поверхностью. Размножение происходит шизолизисом. Теломорфы не выявлены. Колонии на питательных средах растут медленно и имеют тёмную окраску.

Единственное, что я понял из этого описания, — это упоминание о бесполом размножении, возможно потому, что условия существования вызывают сильный «спад жизненной энергии». Этот гриб также часто поедается слизнями и улитками, и хотя жить в виски-складе звучит заманчиво, для грибка такая жизнь — отнюдь не праздник. Несмотря на это, гриб распространён по всему миру и впервые был зафиксирован в 1872 году возле коньячных винокурен во французском городе Коньяк.

Французский учёный Антонин Бодуэн впервые изучил и описал этот гриб, приняв его за странную сажу. Он не стал называть его своим именем, тем более что ошибся в определении. Лишь в 2007 году канадский миколог доктор Джеймс Скотт правильно классифицировал гриб и дал ему имя в честь Бодуэна.

Некоторые дистиллерии и винодельни удаляют гриб отбеливателем или струёй воды под высоким давлением, другие же оставляют как есть, считая, что он придаёт атмосфере здания особый шарм. Гриб не наносит вреда

ни людям, ни окружающей среде, поэтому его лучше оставить в покое — пусть он мирно поглощает этанол и избегает гастроподов.

Однако есть и серьёзный аспект в испарении спиртов. В Шотландии на складах одновременно выдерживается примерно 22 миллиона бочек виски. Если принять усреднённый объём бочки в 200 литров и предположить, что ангелы уносят по 2 % в год, то получается, что в атмосферу Шотландии ежегодно попадает около 88 миллионов литров алкоголя (19 млн имперских галлонов / 23 млн галлонов США).

Неудивительно, что в августе 2022 года правительство Шотландии инициировало исследование потенциального влияния этих выбросов на качество воздуха и здоровье населения. Представитель властей заявил: «В прошлом году мы опубликовали обновлённую стратегию по качеству воздуха, в которой указано, как Шотландия может достичь наилучших показателей в Европе. В рамках этой программы мы заказали анализ имеющихся данных о воздействии выбросов летучих органических соединений (NMVOC), включая испарения от выдержки виски. Виски-индустрия Шотландии играет важную роль в нашей экономике, и мы признаём её стремление к экологической ответственности».

Виски составляет примерно половину всех NMVOC-выбросов страны. Представитель Ассоциации шотландского виски (SWA) прокомментировал: «Утечка спирта из бочек во время выдержки — естественная часть процесса. Потери этанола составляют в среднем около 2 % в год. Как ранее заявляло правительство Шотландии, это не оказывает вредного воздействия на здоровье или окружающую среду из-за быстрого рассеивания паров. Хотя испарение спирта важно для формирования конечного вкуса, отрасль продолжает инвестировать в исследования и сотрудничать с SEPA и другими контролирующими органами, чтобы улучшить эффективность и минимизировать потери».

На это исследование было выделено от £15,000 до £20,000 (примерно \$18,000–24,000), оно должно продлиться шесть месяцев, а результаты ожидалось в марте 2023 года.

В Кентукки бочек на выдержке меньше, чем в Шотландии — около десяти миллионов, по данным Ассоциации дистиллерий Кентукки, — однако проблема виски-грибка стоит острее. Пока гриб ограничивается территорией дистиллерии — всё под контролем. Но если он распространяется на близлежащие предприятия и жилые дома, начинаются сложности.

Испарившийся спирт, вопреки названию, поднимается не к ангелам, а всего на небольшую высоту, может переместиться примерно на милю, а затем оседает на землю. Во влажной среде, например, при утренней росе или в туман, гриб активно разрастается, покрывая чёрным налётом здания и любые поверхности. Он устойчив как к жаре, так и к суровым зимам.

Последствия грибка были настолько серьёзными, что в 2012 году в Кентукки группа пострадавших жителей объединилась и подала коллективный иск против пяти крупнейших компаний, владеющих дистиллериями в штате. Среди них были Diageo (владелец Bulleit) и Brown-Forman (производитель Woodford Reserve и Old Forester).

Один из процессов дошёл до Верховного суда штата Кентукки, но окончательного решения принято не было. Адвокат, подавший иски, в 2017 году отказался от дела из-за растущих расходов. Так что, по крайней мере пока, ангелы продолжают получать свою долю — как они делали это в Шотландии веками. Об этом мы узнаем в следующей главе.

Глава 6 Виски в бочке

В 1824 году фермер из Спейсайда (Шотландия) по имени Александр Рид делал виски на двух перегонных кубах в деревянном сарае на своей ферме. Незадолго до этого был принят Закон об акцизах 1823 года, который позволял легализовать подпольное производство алкоголя за плату в размере 10 фунтов стерлингов (примерно 13 долларов США). Многие, включая Рида, решили, что лучше заплатить (это эквивалентно примерно 1 200 фунтам стерлингов или 1 600 долларам сегодня), чем рисковать наказанием, штрафом и конфискацией оборудования.

Сарай на ферме Рида превратился в небольшую винокурню, которая со временем выросла в Macallan — один из трёх самых продаваемых брендов виски в мире наряду с Glenfiddich и Glenlivet. О важности связи между древесиной и виски говорит тот факт, что в 2012 году Macallan ввёл должность "Мастера по дереву" и назначил на неё Стюарта Макферсона, который стал отвечать исключительно за закупку, качество и хранение древесины и бочек для винокурни.

Макферсон был связан с индустрией виски с 1979 года, когда он окончил академию Лензи в Восточном Данбартоншире и поступил в обучение в бондарню Clyde Cooperage в Глазго. Там он прошёл четырёхлетнюю стажировку, позже стал бригадиром, а затем занял должность управляющего бондарным производством в группе компаний Edrington, владеющей такими брендами, как Macallan, Highland Park, The Glenrothes и The Famous Grouse.

Макферсон описывает свою роль как "основной источник информации о дубовых бочках бренда и их влиянии на виски".

О важности его роли говорит и то, что, пока пандемия не ограничила поездки, он регулярно посещал дубовые леса США и бондарни в Хересе (Испания), чтобы лично контролировать качество и заказывать клёпки и бочки. Macallan отличается от большинства винокурен тем, что Макферсон курирует весь процесс — от лесозаготовки до доставки на винокурню, тогда как большинство дистиллерий просто закупают готовые бочки на рынке.

Macallan также сохраняет верность выдержке в бочках из-под хереса, тогда как многие перешли на более дешёвые бочки из-под бурбона. Ранее практически всё шотландское виски выдерживалось в хересных бочках, поскольку они были легко доступны в Великобритании, учитывая любовь британцев к хересу.

Эта любовь восходит к 1587 году, когда английский мореплаватель и капер сэр Фрэнсис Дрейк отправился в Испанию, чтобы сорвать подготовку испанской Армады к вторжению в Англию. В апреле того года он прибыл в Кадис и обнаружил в гавани множество кораблей и припасов, ожидающих благоприятного ветра. Флот Дрейка нанёс большой урон, задержав испанские планы на целый год. Эта атака вошла в английскую историю как

"опаливание бороды короля Испании" — выражение, впервые использованное самим Дрейком.

Среди трофеев Дрейка было 2 900 бочек хереса, которые он привёз в Англию, породив любовь к этому напитку. Перед возвращением домой Дрейк также захватил достаточно клёпок, чтобы собрать около 30 000 бочек для хранения провизии. С тех пор херес стал любимцем британцев, а избыточные бочки из-под хереса начали использоваться для выдержки шотландского виски, ранее считавшегося по сути подпольным самогоном.

В те времена использованные бочки также были предпочтительны, поскольку большая часть производства виски в Шотландии оставалась нелегальной. Если подпольный производитель заказывал новые бочки, об этом легко могло узнать налоговое ведомство, особенно учитывая награды за доносы. А бывшие в употреблении бочки можно было купить дёшево и без лишних вопросов у портовых рабочих в Абердине и Лите. Те, в свою очередь, зарабатывали на жизнь, "одаживая" бочки, когда никто не видел, и вряд ли стали бы доносить.

Использование хересных бочек сохранялось до 1935 года, когда — спустя два года после отмены Сухого закона в США — было сформулировано юридическое определение бурбона. В соответствии с ним, бурбон должен выдерживаться в новых обожжённых дубовых бочках. Хотя в законе говорится "контейнер", а не "бочка", по сути это означало, что бурбонную бочку можно использовать только один раз. С ростом производства бурбона рынок заполнился бывшими в употреблении бурбонными бочками, которые оказались дешевле хересных. Вкус шотландского виски начал меняться. Почему же Macallan остаётся верен более дорогим хересным бочкам?

"До 80 % характеристик нашего виски и 100 % его натурального цвета мы получаем от наших бочек, — говорит Макферсон. — Именно поэтому мы так серьёзно инвестируем в древесину. Бочки — главный источник выдающегося характера, аромата, вкуса и цвета нашего виски."

Почему необходимо лично ездить в Херес?

"Я курирую закупку и сборку бочек, — объясняет он. — Процесс сборки требует мастерства, и, посещая бондарни и бodeги, я убеждаюсь, что все бочки соответствуют стандарту Macallan.

После того как древесину собирают в наших американских и европейских лесах и доставляют в Херес, начинается ручная сборка бочек — процесс, который мы называем "выставление бочек". После проверки бочки смачивают водой, чтобы древесина стала податливой. Затем бочки обжариваются огнём — это начало процесса их подготовки."

Насколько важна обжарка?

"Обжиг — крайне важный этап, — говорит Макферсон. — Дерево содержит естественные масла — ваниллины. Спирт вытягивает их из бочки в процессе

выдержки, обогащая профиль виски. Наши бочки обжариваются при более низкой температуре, но в течение большего времени. Это позволяет расщеплять определённые химические соединения дуба и извлекать пряные ноты, такие как мускатный орех и гвоздика, а также лёгкий дымный аромат, характерный для дуба."

На этом процесс не заканчивается. После изготовления бочки отправляются в партнёрские хересные бodega, включая Williams & Humbert, где их заполняют хересом и выдерживают от 12 до 18 месяцев. Затем херес сливают, а бочки в собранном виде отправляются по суше и морю в Спейсайд. От заготовки древесины на севере Испании и юге Франции до воздушной сушки, изготовления, выдержки и транспортировки в Шотландию проходит 5–6 лет. Это требует серьёзного планирования.

"Все бочки Macallan изготавливаются и выдерживаются по нашим спецификациям и контролируются нашей командой в Хересе, — подчёркивает Макферсон. — С ростом спроса на Macallan растёт и потребность в новых бочках. Наши бондарни должны планировать задолго вперёд и иметь в наличии достаточно древесины, ведь от сушки до доставки может пройти до шести лет."

До пандемии Макферсон также 2–3 раза в год посещал США, ведь Macallan использует и американский дуб, особенно в серии Double Cask.

"Американский дуб мы заготавливаем в Огайо, Миссури и Кентукки, — рассказывает он. — Ему около 70 лет. Он плотнее европейского, что делает его идеальным для выдержки хересных бочек."

Таким образом, к моменту прибытия на винокурню Macallan, расположенную рядом с деревней Крейгеллахи в шотландских Высокогорьях, древесине в бочке может быть до 80 лет, а путь она проделала в тысячи километров. Но её служба только начинается — ведь бочку только наполняют виски.

"Бочки могут использоваться повторно, — говорит Макферсон. — Тогда это уже refill casks. Они дают более мягкий вкус и цвет, но обеспечивают сложность, особенно при длительной выдержке."

Команда винокурни постоянно проверяет состояние бочек, и если они больше не подходят для Macallan, их передают другим брендам в группе Edrington для других дистиллятов.

"Мы ничего не выбрасываем!" — настаивает Макферсон.

Macallan находится в Спейсайде — одном из пяти регионов Шотландии по производству виски наряду с Хайлендом, Лоулендом, Айлой и Кэмпбелтауном. Последний — наименее известный, с тремя оставшимися винокурнями. Одна из них — Glen Scotia, основанная в 1832 году. Мастер-дистиллятор Иэн Макалистер и его команда активно экспериментируют с различными типами бочек, чтобы понять их влияние на вкус.

Каждый год Glen Scotia выпускает лимитированную серию Festival Edition к фестивалю Campbeltown Malts, используя её как повод попробовать что-то новое. Я спросил Макалистера о релизе 2020 года.

"В 2020 году мы использовали бочки из-под тавни-порта для финальной выдержки, — говорит он. — Разные бочки дают огромные вариации вкусового профиля и демонстрируют универсальность характера дистиллята Glen Scotia. К примеру, финиш в тавни-порте дал насыщенный вкус с лёгкой солоноватостью, характерной маслянистостью и богатой палитрой тёмных ягод и землистых нот. А выпуск 2022 года имел более выраженный торфяной профиль, яркость, свежие белые фрукты и, конечно, классическую бурбонную основу."

Я спросил, что именно придаёт виски выдержка в бочках из-под тавни-порта.

«Ах, тавни!» — с энтузиазмом воскликнул МакАлистер. — «Я считаю, что некоторые из лучших виски, произведённых на дистиллерии Glen Scotia, получаются именно из тавни-портовых бочек. Они добавляют много насыщенности, глубины, и в сочетании с торфом создают яркий фруктовый профиль, который как нельзя лучше воплощает характер региона: Кэмпбелтаун — регион, производящий уникальный прибрежный виски — местами чуть "грязноватый", но полный интересных вкусовых оттенков».

В релизе 2022 года использовались хогсхеды из-под Педро Хименеса. Почему такие разные варианты финиша?

«Финиш подчёркивает качество нашего нового спирта», — сказал МакАлистер, — «и в то же время отражает историческую связь некоторых видов бочек с дистиллерией. За последние несколько лет мы использовали ромовые, тавни и руби-портовые бочки, бочки из-под красного вина, и в этом году — Педро Хименес. Все они имеют прямую ассоциацию и историческую связь с Кэмпбелтауном и его морским, трудовым прошлым, но при этом передают тот самый маслянистый, солоноватый, фруктовый характер с лёгким торфяным акцентом».

В релизе 2021 года использовались бочки из-под первичного бурбона и американского дуба, а затем на протяжении двенадцати месяцев — хогсхеды из-под первичного Олоросо и сильно обожжённые бочки из американского дуба. Я спросил Макалистера о самом процессе: был ли виски разделён между разными бочками, а затем смешан.

«Слово "купаж" — деликатное в контексте односолодового виски», — ответил он. — «Какими бы ни были исходные бочки — а здесь выбор особенно интересный — необходимо финальное "смешивание" или "свадьба" компонентов, позволяющая всем вкусам соединиться и раскрыться наилучшим образом. Это можно делать разными способами. Один из лучших — использовать повторно наполненные бочки, которые не вносят новых вкусовых оттенков. Так что это не купаж, а именно смешение».

Были ли у них неудачные эксперименты с выдержкой в бочках?

«Нет», — сказал он. — «У нас никогда не было чего-то, что вообще не сработало. Некоторые эксперименты оказались успешнее, чем ожидалось, а другим потребовалось чуть больше времени, чтобы раскрыться, но в этом и заключается прелесть, и, наверное, удача — работать с прекрасным спиртом и одними из лучших бочек, доступных мне на Glen Scotia».

А есть ли что-то, что он хотел бы попробовать, но ещё не успел?

«У меня ещё масса планов», — сказал МакАлистер. — «Кэмпбелтаун — удивительный регион, его история даёт мне большой простор и разнообразие для создания виски, которые, надеюсь, всё ближе приближаются к идеалу кэмпбелтаунского виски. Сейчас регион переживает возрождение, спрос на виски из этого маленького городка просто огромен».

Тем временем, примерно в 6900 километрах оттуда, на дистиллерии Westland в Сиэтле, штат Вашингтон, мастер купажирования Шейн Армстронг также посвящает значительную часть своей работы дереву и бочкам, хотя его путь был довольно необычным. До того как он стал работать в Westland на полную ставку, Армстронг руководил герпетологической коллекцией в Музее естественной истории и культуры в Сиэтле, специализируясь на земноводных и рептилиях со всего мира.

«Изначально я совмещал обе работы», — рассказал он, — «сорок часов в музее и десять в Westland. Неустойчивость музейной сферы и растущий интерес к этанолу, помимо его консервирующих свойств, привели меня в Westland на полную ставку. К тому же таксономический подход оказался полезным в управлении запасами виски».

Как и МакФерсон из Macallan, Армстронг и Westland заинтересованы в хересных бочках и в Хересе.

«Для нашего масштаба хересные бочки не так уж трудно достать», — сказал Армстронг. — «Проблема в том, что эти исторические бочки — зачастую продукт сокращения производства в бodegaх. Большинство хогсхедов и батов, попадающих к нам, — это плоды упадка отрасли. Мы начали программу совместно с Casknolia и бodegaми в Хересе и его окрестностях, в рамках которой в новых бочках выдерживают херес в течение двух-трёх лет. Это даёт нам больший контроль над процессом и снабжением, поддерживает производителей, а не просто пожинает плоды упадка».

Как крупные игроки, так и крафтовые дистиллерии понимают, что обязаны своим существованием бочкам и устойчивости их поставок. Westland также развивает экологические инициативы у себя на родине, в частности, проект восстановления дуба Гарри.

Дуб Гарри (*Quercus garryana*), также известный как орегонский дуб, растёт от южной Калифорнии до Британской Колумбии, включая Тихоокеанский Северо-Запад США, где базируется Westland.

«Дуб Гарри придаёт неуловимую пряность», — объяснил Армстронг. — «Он ближе по характеру к французскому дубу, чем к американскому. Танины могут быть весьма суровы, а содержание древесных сахаров ограничено, так что главное — укротить первое и сбалансировать второе».

Пока что дуба Гарри хватает, но его осталось лишь 5% от бывшего количества. Westland стремится остановить этот спад, создав совместно с организацией Forterra природный заповедник Schibig-Lakeview, примерно в 64 километрах к югу от Сиэтла, рядом с Такомой. Там были высажены первые 260 саженцев дуба Гарри, заняв три акра из будущих десяти.

Westland использует дуб Гарри для ограниченных релизов, например, Garryana Edition 6, в котором бочки из этого дуба сочетались с бочками из-под бренди и Педро Хименеса, каждая из которых вносила свои ноты в финальный продукт.

Не все эксперименты бывают удачными. В то время как большинство дистиллерий скрывает неудачи, Westland выпустила свой неудачный релиз Westland Inferno 1 апреля 2016 года, описав его как «очень (слава Богу!) ограниченное издание». Как выразился Армстронг: «Полная выдержка в бочке из-под острейшего перца не вызвала восторга. Мы называем это своим смертным грехом».

Один из дегустаторов назвал этот виски одним из двух худших, что он когда-либо пробовал. Односолодовый виски выдерживался четыре года в бочке из-под одного из самых острых в мире соусов чили. Чтобы усугубить ситуацию, Westland решила разлить его при полной бочковой крепости 58,4% ABV. Учитывая слова МакФерсона о том, что до 80% характеристик виски зависят от бочки, можно лишь представить, каков вкус Inferno — и, возможно, лучше представить, чем пробовать.

Около 270 километров южнее, в Портленде, где продаётся больше крафтового пива, чем где-либо ещё в США, также процветают дистиллерии. Сооснователь и главный дистиллятор Westward Whiskey Кристиан Кругстад имеет иной опыт с бочками из дуба Гарри.

«Я знаю, что Гарри сейчас в моде», — сказал Кругстад, — «но наш опыт оказался разочаровывающим. По нашему мнению, такие бочки придают виски подавляющий запах плесени/грибов и затхлых фруктов, который со временем становится только хуже!»

Я спросил Кругстада о первом эксперименте с необычными бочками для выдержки виски.

«Мой друг Патрик Рейтер владеет винодельней Dominio IV в долине Уилламетт», — рассказал он. — «Он специализируется на Темпранильо и

как-то предложил нам использованную пуншон-бочку, которую не мог больше использовать из-за деформированной крышки. Мы промыли её, просверлили отверстие и стали хранить вертикально.

Первый релиз из этой бочки оказался действительно интересным, отличным и не похожим на наши предыдущие продукты. Мы не слишком активно промывали бочку, поэтому сохранилось много характера Темпранильо: сладкие, насыщенные красные фрукты, вишня и смородина, очень сочный вкус. Также мы получили много цвета — всего за семь месяцев финиша.

Мы решили, что бочка способна дать больше, и заполнили её повторно на более долгий срок — шестнадцать месяцев. В результате было меньше цвета и сладости, но сохранился приятный вкус сушёной вишни и красной смородины, возможно, более гармоничный».

Они продолжили эксперименты с бочкой из-под пино-нуар. Каковы были результаты?

«Темпранильо даёт больше вишни, сушёной вишни, смородины и лёгкую затхлость, которая хорошо сочетается со сладкими фруктами», — пояснил Кругстад. — «Пино же вносит ноты изюма, чернослива и цукатов. Оба типа сладкие и фруктовые».

Винодельни Орегона находятся недалеко, но Портленд — город пива, и вскоре Westward начала выдерживать виски в бочках из-под пива. Я спросил главного блендера Майлза Манро, как это началось.

«Большинство из нас пришло из пивоварения», — сказал он. — «Пивные техники влияют на то, как мы производим солод, и соответственно на характер виски. Мы уже сотрудничали более чем с тридцатью пивоварнями, а начали с друзей и бывших коллег».

Один из релизов — виски Fort George Brewery Cavatica Stout. Я спросил, как долго он выдерживался и как родился проект.

«У нас есть серия, где пивовары воссоздают свои рецепты с нами, а мы дистиллируем получившееся в виски. С Fort George мы просто были друзьями и хотели сделать нечто вместе. Получился отличный новый спирт, и четырёх лет выдержки хватило для его зрелости и выразительности».

Чем ещё занимается Westward в плане бочек?

«В 2022 году мы выпустим виски, выдержанный на 50% в ромовых бочках — он подчёркивает сложные солодовые ноты. Также есть бесконечная серия уникальных релизов для нашего клуба — с разными сортами дуба, зерновыми смесями и штаммами дрожжей. Мы делали виски на бельгийских дрожжах Ardenne farmhouse — вкус буквально пел на языке».

Я спросил, какие бочки они хотели бы попробовать, но ещё не довелось.

«Я давно пытаюсь достать чёрноморский дуб, а недавно получил акациевые бочки из-под Грюнер Вельтлинера. Также меня давно интересуют бочки из-под Barolo Chinato — его травянистость отлично подошла бы нашему профилю».

Наконец, я спросил Кругстада, всё ли уже испробовано в мире выдержки виски.

«Нет!» — решительно ответил он. — «Всегда есть что-то новое. Может, не всё стоит того, но пока не попробуешь — не узнаешь!»

Тем временем в Норфолке, Англия, компания English Whisky Company также экспериментирует с разными видами бочек. После получения разрешения на строительство в деревне Раудхэм, рядом с Нориджем, они построили первую за 120 лет легальную вискокурню в Англии. Они наняли Иэна Хендерсона из Laphroaig, уговорив его отложить пенсию, но в 2008 году он всё же ушёл, обучив преемника — Дэвида Фитта, ранее работавшего на пивоварне Greene King в соседнем графстве Саффолк.

С тех пор компания выдерживает виски в самых разных бочках, как объяснила директор Кэти Нелстроп.

«Мы традиционно используем ASB (бочки американского стандарта), ромовые и хересные бочки. Также у нас есть секция с экспериментальной выдержкой в бочках из-под красного вина, Сотерна, Сассикайи и так далее. Иногда используем и более редкие шерри-баты».

В 2022 году компания выпустила лимитированную серию из 2858 бутылок Sherry Butt, выдержанных в особенно интересной бочке, предложенной испанским поставщиком.

«Эти бочки были предложены нашим основным испанским поставщиком хереса и изначально предназначались для очень долгой — более 30 лет — выдержки», — рассказала Нелстроп. — «Мы решили попробовать, но первая заливка показала отличный результат раньше, чем ожидалось, поэтому вторую зальём уже на долгий сон. Самое сложное в выборе бочки — это сделать шаг в неизвестность и надеяться, что через несколько лет результат оправдает ожидания. Мы и дальше будем изучать, как разные бочки влияют на наш виски со временем».

Что было необычного в этом виски, так это то, что оно выдерживалось в пяти бочках из-под хереса Педро Хименес по системе солера, обычно применяемой при производстве хереса. Единственные требования к односолодовому виски — чтобы он был произведён на одном винокурённом заводе (то есть не был купажем из спиртов с разных дистиллерий) и, как и любой виски, выдерживался не менее трёх лет.

Система солера обычно используется с гораздо большим количеством бочек. Обычно около трети хереса из самой старой бочки отбирается для розлива, после чего она пополняется хересом из следующей по возрасту

бочки, которая в свою очередь пополняется из самой молодой, а та, наконец, заливается свежим хересом. Результатом становится большая стабильность конечного продукта, и, в отличие от вин, у хереса нет хороших или плохих урожаев.

При производстве виски по этой системе есть небольшое отличие: никакая часть виски не отбирается для розлива, а вместо этого жидкость циркулирует между бочками. Это тоже помогает обеспечивать стабильность, поскольку, разумеется, все бочки разные. Однако вскоре Bimber начал экспериментировать с выдержкой своих виски в различных бочках, как объяснил мне директор по маркетингу и коммуникациям Мэтт МакКей. Я начал с вопроса, почему дистиллерия выбрала обожжённые дубовые бочки для выпуска Re-Charred Oak Casks Whisky.

«Поджиг и обжиг бочек по-разному влияют на выдержку, — сказал МакКей. — В случае нашего релиза из обожжённых бочек мы рискнули использовать бочки, которые изначально не соответствовали нашим стандартам. Применив сильный обжиг (уровень четвёртый), мы не только вскрыли поверхность дуба, чтобы высвободить больше сахаров и специй, но и создали толстый слой древесного угля, который дал эффект фильтрации для виски.

Для всех наших бочек мы стремимся к прослеживаемости. Мы хотим знать, где была сделана эта бочка, как давно, для чего она использовалась и когда. Что касается хересных бочек, нас интересуют только аутентичные бочки, использовавшиеся для выдержки бутилированного хереса — нас не интересуют «сезонные» бочки, не соответствующие нашему стилю дистилляции».

А что придаёт виски бочка из-под Педро Хименес?

«Как весьма окисленный и сладкий херес, Педро Хименес добавляет тёмные ноты чернослива и шоколада, а также существенную плотность, — сказал МакКей. — Это может привести к более сиропному, насыщенному, почти десертному стилю виски, особенно при выдержке на протяжении всего срока».

Bimber также выпускает виски Peated Finish, которое выдерживается в бочках из-под бурбона чуть более трёх лет, а затем ещё пять месяцев в сильно торфяных бочках из-под айла-виски. Несколько релизов выдерживаются в бочках из-под хереса олоросо. Где же Bimber берёт эти бочки?

«Мы получаем бочки из разных источников, — сказал МакКей, — таких как Kelvin Cooperage в США, несколько бодег в Испании и наши партнёры, с которыми мы сотрудничаем: они предоставляют нам бочки, в которых ранее выдерживали другие продукты, а мы заливаем в них наш дистиллят».

Но достигли ли мы предела возможностей в использовании необычных бочек для выдержки спиртов? МакКей считает, что нет.

«Здесь по-прежнему огромный потенциал для любой дистиллерии, — сказал он. — Конечно, есть множество типов и стилей бочек, в которых мы ещё не выдерживали наши дистилляты, хотя у нас на складе уже есть много чего, что ещё не было представлено публике. Но есть ещё и новые горизонты — сила заливки, смешанная выдержка, при которой продукты из разных компонентов могут быть объединены и повторно залиты в совершенно новые бочки для дополнительной выдержки. Мы лишь начали исследовать то, что возможно, но Bimber активно экспериментирует во всех своих процессах, так что вы будете регулярно видеть новые идеи и концепции в ближайшие годы».

Границы возможного

Выход за рамки стал для них возможностью экспериментировать с ошеломляющим разнообразием бочек. Килганнон говорит, что в данный момент на складах у них около ста-ста пятидесяти различных типов бочек, включая такие экзотические варианты, как бочки из бразильской древесины амбурана, из-под норвежской аквавиты, немецкого биодинамического розе и ананасового рома. Недавно дистиллерия также запустила серию релизов под названием Wonders of Wood («Чудеса дерева»), в которой используются менее распространённые типы древесины; первая серия была выдержана в американском белом дубе чинкапин.

«Чинкапин — это интересный вид древесины, который недополучил заслуженного внимания», — сказал Килганнон. «Мы впервые использовали этот тип дерева в рамках нашей эксклюзивной линейки купажей, доступных только в дистиллерии. Получился великолепный виски, и мы сразу поняли, что хотим поработать с этим деревом снова. Мы залили наш Single Pot Still в бочки из американского белого дуба чинкапин, и оказалось крайне любопытным наблюдать, как односолодовый виски взаимодействует с деревом иначе, чем зерновой или солодовый спирт. Wonders of Wood оказался успешным проектом: мы получили нашу третью награду World's Best на World Whiskies Awards 2022, выиграв в номинации World's Best Single Pot Still. Эта серия виски исследует необычные виды древесины со всего мира, а также помогает сажать местные деревья в Ирландии.»

Проект Wonders of Wood реализуется в партнёрстве с Советом по деревьям Ирландии и приведёт к высадке местных ирландских деревьев на акре земли, принадлежащем дистиллерии в Уиклоу, в часе езды к югу от Дублина. Основой же ассортимента дистиллерии остаются традиционные бочки из-под бурбона. Её Small Batch Whiskey также выдерживается в бочках из-под рома. Я спросил Килганнона, что именно привносят ромовые бочки в виски.

«Наш купаж Small Batch — это флагманский виски, отражающий всё, что мы делаем как компания», — объяснил он. «Это прогрессивный купаж, начинающий свой путь как отдельно выдержанные в бочках из-под бурбона зерновой и солодовый спирты. Бурбон придаёт виски знакомую основу, на которую мы затем наслаиваем другие вкусы. Эти спирты мы аккуратно купажируем, после чего они проходят вторичную выдержку в бочках из-под рома. Мы использовали бочки от рома из разных стран Центральной и Латинской Америки — от пряных ромов до ромов высокой эстерации, agricole и фруктовых. При создании Small Batch мы стремимся получить лёгкий аромат рома с изюмом и фруктовый вкус, который идеально сочетается с ирландским стилем.»

Я спросил Килганнона, почему только сравнительно недавно дистиллерии начали смелее экспериментировать с необычными типами бочек и их сочетаниями.

«Эксперименты всегда были частью алкогольного производства», — сказал он. «Это неотъемлемый элемент поиска новых вкусов. Для производителей виски освоение новых техник и вкусов — это то, что поддерживает интерес. В последние годы необычные методы стали способом для небольших брендов выделиться. Кроме того, современные потребители алкоголя — это очень осведомлённая и вовлечённая аудитория. Многие хотят попробовать что-то новое и захватывающее, а не просто повторение пройденного.»

Teeling также выпускает однозерновой виски, выдержанный не в бурбоне или хересе, а в бочках из-под каберне совиньон из Напа-Вэлли. Этот виски получил награду World's Best Grain Whiskey на World Whiskey Awards 2014.

«Это любимец нашей команды в Teeling», — сказал Килганнон. «Однозерновой виски всегда был недооценённой категорией, и мы хотели показать, что он ничем не уступает купажам или односолодовым виски. Наш Single Grain полностью выдержан в бочках из-под калифорнийского каберне совиньон, и они прекрасно дополняют мягкость зернового спирта. Виски получается с яркими нотами красных ягод и фруктов нового света, привлекательным как для новичков, так и для искущённых ценителей.»

Один из релизов Teeling, кажущийся простым, но на деле весьма сложный, — это их Single Malt, для которого после начальной выдержки в бурбоне применяются пять различных винных бочек: херес, мадера, каберне совиньон, белый бургундский и портвейн. Самый первый релиз дистиллерии, Single Pot Still, выдерживался в американском новом дубе, бочках из-под хереса и бурбона.

«Было важно для нас создать виски в стиле single pot still, так как в Дублине не производили такой виски почти пятьдесят лет», — сказал Килганнон. «При разработке мы залили его в множество разных бочек, чтобы понять, какие лучше всего сочетаются с нашим спиртом. В итоге, после анализа, мы остановились на сочетании примерно 25 % новой дубовой бочки, 25 % —

хересной и 50 % — бурбонной. Спирт полностью выдерживается в этих бочках, после чего аккуратно купажируется — это не просто начальная выдержка с последующим финишем. Трудно сказать, сколько именно времени он проводит в каждой бочке, так как всё у нас делается малыми партиями, и минимальный возраст варьируется.»

Ещё один релиз, Blackpitts, представляет собой торфяной односолодовый виски, прошедший выдержку в бочках из-под сотерна и бурбона.

«Наш Blackpitts — это тройной дистилляции торфяной односолодовый виски», — сказал Килганнон. «Мы хотели вернуть торфяной стиль в Дублин и Ирландию, потому что считаем его недооценённым. Вдохновением послужил наш 24-летний односолодовый виски, выигравший World's Best Single Malt в 2019 году. Это был слегка торфяной виски, сначала выдержанный двадцать один год в бурбоне, а затем ещё три года — в сотерне. Тогда это был риск — поместить такой выдержанный спирт в другую бочку. Мы сильно нервничали, но результат оправдал себя — это стал первый ирландский виски, удостоенный титула World's Best Single Malt.»

С таким количеством наград очевидно, что Teeling делает многое правильно... но случаются ли неудачи?

«Конечно», — признал Килганнон. «Некоторые экспериментальные бочки не развиваются так, как ожидалось. Однако это не значит, что их нельзя использовать вообще — просто они могут раскрыться позже. Такое случилось с некоторыми из первых бочек, в которые мы залили наш Single Pot Still. В одном случае это была французская бочка из-под красного вина, и в момент запуска она не подошла. Но сейчас, спустя годы, она доступна как эксклюзив дистиллерии и быстро становится любимицей сотрудников.»

На этом мы завершаем обзор некоторых экспериментов мира виски. А теперь — о том неповторимом стиле, который для многих остаётся любимым: бурбон.

ГЛАВА 7

БИЗНЕС БУРБОНА

Когда речь заходит о бочках, бизнес бурбона сыграл огромную роль. В 1964 году Конгресс США постановил, что если вы хотите называть свой бурбон «бурбоном», его необходимо изготавливать определённым образом. Одним из требований было то, что он должен выдерживаться в новых обожжённых дубовых ёмкостях.

Эти четыре слова говорят о многом. Слово «ёмкость» поначалу звучит странно, но оно позволяет избежать указания на «бочку» или «кадку» конкретного размера. Так что вы можете хранить свой бурбон в чём угодно — от спичечной коробки до ковчега Ноя, — если это сделано из дуба, это новое и обожжено.

«Дуб» обычно означает американский дуб. Производители могут использовать французский или венгерский дуб, японский дуб, бразильский дуб... дуб с любой точки планеты. На практике использовать американский дуб проще и выгоднее, хотя некоторые производители бурбона экспериментировали с другими видами дуба. Buffalo Trace, например, проводили эксперименты с французским дубом, канадским дубом и даже монгольским дубом. Монголия может не ассоциироваться с дубовыми лесами, учитывая её экстремальный климат, но леса там есть, и вид дуба *Quercus mongolica* приспособился к выживанию в условиях жары и засухи, широко распространён в Дальневосточном регионе, включая Сибирь и Японию. Он развивает сложные танины, и легко понять, почему производители заинтересовались его применением.

Buffalo Trace давно занимаются экспериментами с бочками и методами выдержки. Стоит подробнее рассмотреть их деятельность, ведь они охватывают почти каждую возможную вариацию изменения одного из факторов при выдержке спирта.

Buffalo Trace заявляет, что является самой старой непрерывно действующей винокурней в США. Эту позицию оспаривают другие, и Buffalo Trace действительно работала под разными названиями, но документы свидетельствуют о том, что дистилляция происходила на этом месте ещё в 1775 году, а первая винокурня была построена в 1812 году. Какими бы ни были нюансы, очевидно, что Buffalo Trace имеет впечатляющую историю производства виски и в настоящее время является одной из самых новаторских винокурен в плане экспериментов — и таковой остаётся уже долгое время.

В 2005 году компания взяла один из своих стандартных рецептов бурбона, называемый Buffalo Trace Rye Bourbon Mash Bill #1, и выдерживала бурбон в двух разных типах ёмкостей. Одна была сделана полностью из французского дуба, а другая — с клёпками из американского дуба и донышками из французского дуба. Обе партии выдерживались десять лет

и были выпущены в 2015 году в рамках Experimental Collection под названиями 100% French Oak Barrel Aged Bourbon и French Oak Barrel Head Aged Bourbon. Если вам удастся заполучить обе бутылки, можно сравнить результат. Выпуски ограничены, и хотя они не особенно дорогие, достать их непросто.

Линейка Experimental Collection была запущена в 2006 году бурбоном, который был помещён в бочку из французского дуба в 1996 году, с клёпками, высушенными на воздухе в течение двадцати четырёх месяцев — значит, эксперимент начался ещё в 1994 году. Другим выпуском 2006 года стал бурбон, выдержанный в бочке, нагретой до температуры 39°C в течение поразительных двадцати трёх минут. Это позволило винокурне выяснить, какой вкус будет у бурбона, выдержанного в чрезвычайно высушенной бочке.

Логистика управления Experimental Collection, вероятно, весьма сложна. Следует отметить, что не все эксперименты приводят к бурбонам, достаточно хорошим для розлива и продажи. Неудачные партии тихо утилизируются. Тем не менее, приверженность компании экспериментам безусловна. Она потратила миллион долларов на строительство специального склада — Warehouse X — исключительно для экспериментов. Он состоит из четырёх зон, в каждой из которых можно независимо контролировать свет, тепло, влажность и поток воздуха. Поскольку он вмещает всего сто бочек, и не все из них доходят до розлива, это серьёзное финансовое вложение. Компания также построила экспериментальную микровинокурню.

Выпуски Experimental Collection 2007 года фактически бросили вызов самому определению бурбона. У бурбона нет минимального срока выдержки. Вы можете выдержать его один день, если он находится в новой обожжённой дубовой ёмкости — и, словно по волшебству, ваш сырой спирт превращается в бурбон. Hudson Baby Bourbon от Tuthilltown Spirits выдерживается всего три месяца, хотя используется крошечная бочка объёмом 13,6 литра (3,6 американских галлона / 3 имперских галлона), что значительно увеличивает соотношение дерева к объёму виски и ускоряет процесс выдержки.

Кому-то в Buffalo Trace пришла идея: после того как спирт выдержан и официально стал бурбоном, можно же не сразу его разливать, как принято, а «отдохнуть» в другой бочке. Он уже стал бурбоном — это необратимо. Таким образом, можно получить, например, Chardonnay Aged Bourbon.

Четыре экспериментальных релиза 2007 года вызвали бурю обсуждений: два бурбона, выдержанных в бочках из-под шардоне, и два — из-под зинфанделя. Пуристы возмутились, ведь название якобы подразумевало, что бурбон выдерживался в этих винных бочках, а это уже не бурбон по закону. Однако винокурня утверждала, что описывает именно уже выдержанный

бурбон. С грамматической точки зрения — всё верно. Но добавь дефис в «Chardonnay-Aged Bourbon» — и это уже нарушение.

Эти релизы были не только про игру с определениями. Один из бурбонов из-под шардоне выдерживался сначала шесть лет в американском дубе (то есть официально стал бурбоном), а затем ещё восемь лет — во французском дубе из-под шардоне, в сумме четырнадцать лет. Другой релиз сначала провёл десять с половиной лет в американском дубе, затем восемь лет — во французском из-под шардоне, итого восемнадцать лет. Бурбоны из-под зинфанделя были выдержаны аналогично, но в бочках из американского дуба.

В 2008 году Buffalo Trace выпустили два релиза, выдержанных в бочках из-под каберне фран, с общим сроком выдержки 14 и 16 лет. В 2009 году акцент сделали на структуре древесины: бурбон из одного и того же затора выдерживали либо в бочках из мелкозернистого дуба, либо из крупнозернистого — чтобы увидеть влияние одной только зернистости. Оба варианта выдерживались 14–15 лет.

В 2010 году в центре внимания оказался вид дуба. В один день 1995 года одна и та же партия бурбона была помещена в две разные бочки: одну из нового французского дуба, вторую — из нового американского дуба с добавлением обжаренной дубовой щепы. Обе бочки выдерживались 15 лет и были разлиты с разницей в две недели. Удивительно, но бурбон из американского дуба оказался менее древесным и более лёгким, чем из французского.

В 2011 году тема выпусков — «заново открытые» бочки. Бочки живут своей жизнью, и некоторые могут «затеряться» в складских помещениях на долгие годы. В больших винокурнях, где десятки тысяч бочек и склады разбросаны по всему штату, такое возможно. В 2011 году Buffalo Trace выпустили три бурбона из бочек, найденных за последний год. Известно было лишь, когда они были заполнены: 1989, 1991 и 1993.

Размер имеет значение: в 2012 году были выпущены бурбоны, выдержанные не в стандартных 241-литровых бочках, а в 614-литровых. Однако и другие параметры различались, поэтому прямое сравнение невозможно.

В 2013 году было выпущено сразу восемь экспериментальных бурбонов. Два сравнивали влияние различной длительности обжига бочек. Ещё четыре — одинаковые по составу и сроку выдержки, но залитые в бочки с разной крепостью: 90, 105, 115 и 125 proof. В результате каждый бурбон имел уникальный профиль вкуса.

Последние два релиза 2013 года исследовали то, о чём почти никто не задумывается, — продолжительность сушки клёпок. Использовались два типа бочек: с клёпками, сушившимися стандартные 6 месяцев, и 15 месяцев. Последние дали бурбон с более сладким, ореховым и пряным профилем.

Один из экспериментов 2014 года снова обратился к крепости заливаемого спирта. В тот же день партия Rye Bourbon Mash Bill #1 была залита в бочки с крепостью 90, 105, 115 и 125 proof. Всё выдерживалось 11 лет и 9 месяцев, после чего было разбавлено до 90 proof. Бурбон, который был залит и разлит с одинаковой крепостью 90 proof, оказался более лёгким, сухим и фруктовым. Бурбон 105 — более землистым, 115 — с нотами кожи и пальмового сахара, а 125 — «сбалансированным», с гвоздикой, ванилью, карамелью и ириской.

Ещё один эксперимент в том же году исследовал различия, возникающие при хранении идентичных бочек в разных местах одного и того же склада. Три бочки, содержащие Buffalo Trace Rye Bourbon Mash Bill #1, выдерживались в течение двенадцати лет: одна — на первом этаже, одна — на пятом и одна — на девятом. Первая бочка описывалась как тонко сладкая с лёгким намёком на дуб; вторая — с более выраженными нотами ванили, карамели и древесины; а третья дала наиболее сложный бурбон «с глубоким ароматом и вкусом сладких жареных орехов, сочетающимся с зелёными грушами и инжиром». Аналогичный эксперимент был проведён с использованием зернового рецепта Buffalo Trace's Wheat Bourbon Mash Bill, и снова были получены три очень разных бурбона.

2016 год оказался особенно интересным для тех, кто увлечён бочками. Эксперимент начался ещё в 2009 году в сотрудничестве с крупным производителем бочек Independent Stave Company (ISC), с использованием технологии инфракрасного излучения для эффективного обжига бочек. Эта технология тогда уже применялась в виноделии, но была новинкой в мире спиртных напитков. ISC только в предыдущем году запатентовала мобильную версию этой технологии. Изобретённое устройство вставляется в бочку и поддаёт её обжигу аналогично пламени, с точным контролем температуры, но без дыма. Бондари описывали это как «солнце на палочке».

Buffalo Trace, с её интересом к инновациям и экспериментам, моментально ухватилась за идею. ISC изначально изготовила восемь идентичных бочек для дистиллерии, которые были разделены на две группы по четыре и подвергнуты воздействию инфракрасного излучения. Это была альтернатива полноценному обжигу бочки, хотя после инфракрасной обработки бочки всё же слегка обжигались пламенем. Одна группа подвергалась «пятнадцатиминутному воздействию коротковолнового и средневолнового диапазона при мощности 70%», а другая — «тридцатиминутному воздействию тех же диапазонов при мощности 60%». Бочки были заполнены рецептом Buffalo Trace's Rye Bourbon Mash #1 и выдерживались в течение шести лет и пяти месяцев.

По наблюдениям Buffalo Trace, первая партия бурбона обладала «чёткими и утончёнными вкусами, извлечёнными из древесины. Цветочный аромат сменяется сложным вкусовым профилем, в котором дуб и танины

сочетаются с сухим изюмом и сладкой карамелью». Вторая партия: «Богатые вкусы подчеркнуты в древесине, бурбон имеет выраженные древесные ноты, дополненные вкусом сухофруктов. Долгое послевкусие оставляет намёк на чёрный перец».

Не все были в восторге от экспериментов с инфракрасным излучением: сайт обзоров напитков Drinkhacker с иронией заметил, что результаты были, по словам из «Автостопом по галактике», «в основном безвредны». Однако суть эксперимента не в том, насколько хорошим, плохим или средним получился бурбон, а в том, чтобы сам эксперимент был проведён — и чтобы получить знание.

Эксперименты продолжились в 2017 году с производством бурбона из шести видов зерна, все ингредиенты и процесс были сертифицированы как органические. В 2018 году исследовали, что происходит, если использовать клёпки, выдержанные не стандартные для Buffalo Trace шесть месяцев, а тридцать шесть и сорок восемь месяцев. Судя по комментариям мастера-дистиллера Харлена Уитли, эксперимент вряд ли будет повторён: «Хотя вкусовая разница между двумя экспериментами незначительна, эти виски отличаются от нашего флагманского бурбона Buffalo Trace. Бочки из клёпок с выдержкой в 48 месяцев дали более мягкий вкус и меньше выраженность древесных нот. Бурбон из 36-месячных клёпок был чуть более насыщенным, с дубовыми нотами и карамелью».

2020 год ознаменовался необычным экспериментом. Обычно бурбон разбавляют водой при розливе из бочек, если только это не бурбон крепости «cask strength». Это всегда было нормой, и никто не задавал вопросов, пока команда Buffalo Trace не задала себе очередной вопрос «А что если?». А что, если разбавить бурбон водой не в конце процесса выдержки, а, скажем, через четыре года — и затем выдерживать его ещё восемь лет? Что получится тогда?

Вот что сказал Уитли тогда: «Этот эксперимент помог нам понять, насколько важную роль вода играет в производстве виски. Его результатом стал бурбон, который, на самом деле, стал одним из моих любимых экспериментов. У него сладкий, цветочный аромат с нотами дуба, ванили и немного кожи. Очень гладкое, кремовое ощущение во рту. Вкус — это приятный баланс ириски, мёда и дерева с хрустящим финишем».

То, что делает Buffalo Trace в сфере экспериментального бурбона и бочек, настолько интересно, что я связался напрямую с Уитли, чтобы задать ему несколько вопросов о прошлом, настоящем и будущем программы.

Кто начал программу?

«Это было командное усилие. Изначально Ронни Эддинс, наш многолетний управляющий складами выдержки, координировал эксперименты с выдержкой бочек с нашими поставщиками. Со временем мы расширили программу, включив в неё все аспекты производства спирта. Мы создали

экспериментальную команду, в которую входят представители Sazerac [материнская компания Buffalo Trace] из всех сфер бизнеса — от закупок до продаж и маркетинга».

Насколько легко достать редкие виды древесины, вроде монгольского дуба?

«На разработку и закупку монгольского дуба ушло два года. Такие эксперименты имеют очень долгие сроки реализации и их трудно воплотить. Нам повезло, что у нас есть собственные бондарни и лесопилки, что даёт нам гораздо больше контроля над процессом закупок, но это всё равно сложно».

Сколько стоило построить Warehouse X?

«Около 1,4 миллиона долларов на тот момент».

Есть ли сотрудники, работающие исключительно над Experimental Collection? Сколько их и чем они занимаются?

«Не совсем так, чтобы 100% времени. Но все наши сотрудники в разных отделах вовлечены в программу. Объём времени зависит от того, что происходит в конкретный момент».

Сколько экспериментальных бочек сейчас находится на выдержке? Я встречал разные цифры.

«У нас около четырёх тысяч экспериментальных бочек на складе. Когда мы “выпускаем в тираж” эксперименты как полноценные продукты, число уменьшается. А когда начинаем новые — увеличивается».

Бывали ли моменты, когда вы говорили: “Ого, мы этого точно не ожидали!”?

«У нас были великолепные образцы, и были “провальные” эксперименты. В каждом случае мы что-то узнавали».

Были ли эксперименты настолько успешными, что вы приняли их как стандартную практику?

«Несколько экспериментов стали постоянной частью производства и получили собственные рецепты. Лучший пример — Four Grain bourbon, который мы выпускаем под маркой E. H. Taylor. Мы производим немного каждый год, чтобы поддерживать бренд».

Вы проводили выдержку в винных бочках, но не слишком часто. Это не даёт хороших результатов?

«Это работает довольно хорошо, и у нас есть отдельная программа на нашем дочернем предприятии 1792 Distillery. Каждый год мы закупаем определённые винные бочки и выдерживаем бурбон в рамках линейки Thomas S. Moore».

Вы часто используете технологию инфракрасных волн в своих бочках?

«Мы провели этот эксперимент и выяснили, что он сильно влияет на вкус. Переменных там бесчисленное множество. Возможно, мы вернёмся к нему позже, но пока таких планов нет».

Какие эксперименты не удались, и что вы с ними делаете?

«Есть такие примеры. Мы разлили их по бутылкам и пометили как “провальные” эксперименты. Мы не продаём их, но используем, чтобы обучать журналистов и публику — чего делать не стоит!»

Предположу, что вы неохотно делитесь тем, что планируете, но можно ли что-то раскрыть?

«В точности так. Мы стараемся быть максимально скрытными. Иногда рассказываем о некоторых продуктах, которые планируются, но оставляем и сюрпризы для клиентов».

Останется ли Experimental Collection на неопределённое будущее?

«Безусловно».

Вы когда-нибудь исчерпаете возможные эксперименты?

«Невозможно. Переменных хватит на много жизней».

Эта длинная серия экспериментов показывает, что действительно существует бесконечное множество переменных для пытливых винокуров и виноделов. Также и для пивоваров и сидроделов, о чём мы узнаем в следующей главе.

Глава 8

БОЧКА ПИВА (И СИДРА)

В своей увлекательной и уморительной книге *Hops and Glory* британский писатель и специалист по пиву Пит Браун решает предпринять необычное путешествие. Получив премию в 1000 фунтов стерлингов (1300–1400 долларов США) за свои тексты о пиве с условием, что она должна быть потрачена на путешествие, Браун решает использовать эти деньги на поездку, в ходе которой он доставит бочку India Pale Ale (IPA) из города Бертон-апон-Трент в Англии на её исторический рынок — в Индию.

Это было путешествие, которого не предпринимали с XVIII века, когда британские купцы стремились отправлять пиво и другие припасы многочисленным строителям Британской империи, колонизировавшим Индию. Путь занимал три-четыре месяца: корабль выходил с южного побережья Англии, шёл к Атлантическим островам Мадейра и Тенерифе, пересекал Атлантику до Рио-де-Жанейро, затем снова пересекал Южную Атлантику до Южной Африки, огибал мыс Доброй Надежды и пересекал Индийский океан до одного из крупных индийских портов.

Путешествие сопровождалось трудностями, как выяснил Браун, прибыв на Тенерифе. Там он оставил свою бочку (небольшую и лёгкую — для удобства транспортировки) на несколько дней в арендованной квартире. Погода была жаркой, Браун забыл задернуть шторы на большом окне, чтобы не впускать солнце, и в один из дней вернулся домой, чтобы обнаружить, что бочка взорвалась, а пол квартиры покрыт густой вонючей массой пива.

Такие проблемы были обычным делом при массовой транспортировке пива. Трюм корабля сильно нагревался в тропиках. Хотя бочки делались по строгим спецификациям, чтобы выдерживать тяготы пути, и снабжались пробками из пористого красного дуба, позволяющими выходить газам, от 5 до 10 процентов бочек всё равно взрывались в пути.

Но это было ничто по сравнению с тем, что весь груз пива мог прибыть в Индию после нескольких месяцев плавания и оказаться совершенно непригодным к употреблению. В начале XVIII века пиво не предназначалось для выдержки в бочках. Его варили и быстро продавали на месте. Пиво с севера Англии могли доставить в Лондон по каналам или вдоль побережья, но это были короткие и простые маршруты по сравнению с многотысячным переходом с двойным пересечением экватора.

Если пиво становилось совершенно непригодным, его просто выбрасывали и списывали в убыток. Если оно было просто некачественным, его продавали дёшево, и люди пили, что было. Спиртные напитки без труда выдерживали такое путешествие. Некоторые сорта пива пытались укреплять спиртом, чтобы увеличить их устойчивость, но стало ясно, что нужен другой подход, если планируется получать прибыль от торговли пивом — и этим подходом стал IPA.

Одним из сортов пива, который хорошо переносил морские переходы, был так называемый октябрьский эль — довольно распространённый стиль, насыщенный хмелем, который мог спокойно зреть в бочке до двух лет без потери вкуса. Пивовары начали делать вариации на этот стиль специально для индийского рынка и морских путешествий, называя их India Pale Ale. Именно избыток хмеля — кто-то его обожает, кто-то не переносит — помогал сохранять пиво, хотя, как убедился Браун, даже это не всегда спасало от взрывов бочек.

Пиво всегда хранили в бочках, с момента изобретения самих бочек, но есть разница между хранением и намеренной выдержкой. До недавнего времени — за исключением бельгийских ламбиков, октябрьского эля и IPA — пиво практически не выдерживали. Его просто заливали в бочку, доставляли покупателю, и тот продавал его, пока бочка не опустеет. После этого её возвращали и получали новую. Всё просто!

На улицах городов часто можно было видеть доставку бочек с пивом на повозках, запряжённых лошадьми. Бочка снова доказывала свою гениальность: один человек мог закатить или скатить бочку с повозки. У паба открывались дверцы погреба, вмонтированные в тротуар, доставщик подкатывал бочку к краю наклонной рампы, и погребщик направлял её вниз и укатывал на место. Что может быть проще и дешевле? Один человек, одна повозка и немного овса для лошади.

В Амстердаме пивоварня Heineken располагалась в центре города и осуществляла местные поставки на лошадях до 1965 года. Эту практику прекратили не из-за появления лучшей альтернативы, а из-за роста автомобильного трафика, который делал доставку всё более сложной и медленной. В 1988 году Heineken построила новую пивоварню за пределами города, а старое здание было превращено в музей Heineken Experience — главную туристическую достопримечательность города. В 2019 году, до пандемии, его посетили 1 184 000 человек — больше, чем знаменитый Rijksmuseum (675 000 посетителей). В Heineken Experience до сих пор можно увидеть шотландских тяжеловозов компании, которых берегут как кинозвёзд для промо-выходов.

Вскоре после постройки новой пивоварни Heineken пивовары начали не только хранить пиво в бочках, но и экспериментировать с выдержкой. В начале 1990-х годов американские крафтовые пивоварни начали выдерживать пиво в разных типах бочек. Первой стала пивоварня Goose Island из Чикаго. Вскоре за ней последовали и британские пивовары, в частности шотландская Innis & Gunn.

Первым в истории США выдержанным в бочках пивом стало Bourbon County Stout от Goose Island — стаут, выдержанный в бочках из-под бурбона Jim Beam. Выпущен он был в 1992 году. Началось всё с визита уважаемого дистиллера Jim Beam Букера Ноу, который подарил пивоварне пару бочек.

В то время Goose Island ещё был просто пивным пабом и не имел полноценной пивоварни.

Для бочек это был культурный шок: после жизни в мягком климате Кентукки их перевезли на 300 миль севернее — в Чикаго. Было решено оставить бочки в неотопливаемом складе, где зимой лютые морозы, а летом — жарко и влажно. Это заставляло клёпки расширяться и сжиматься, передавая пиву богатый вкус.

Выпуск Bourbon County Stout стал ежегодной традицией в ноябре, и фанаты выстраиваются в очереди за новой версией. С тех пор эксперимент превратился в целую линейку выдержанных пив, чаще всего на тему бурбона. Есть также версия Proprietor's Bourbon County Stout — например, в версии 2021 года в выдерживаемый стаут добавляли клубнику, ваниль и кокос. Есть и «кола»-версия, имитирующая вкус виски с колой: в ней есть сок и цедра лайма, апельсина, кориандр, кассия, мускатный орех, коричневый сахар и ваниль (по версии 2021 года).

В других выпусках использовались бочки от Blanton's, Elijah Craig и Old Forester. Эти бочки содержали бурбон в среднем восемь лет, после чего в них выдерживали стаут от восьми до двенадцати месяцев. Goose Island предпочитает бочки от более сладких бурбонов и использует каждую только один раз, чтобы избежать снижения вкусовой отдачи. Пивоварня также выпускала пиво, выдержанное в винных бочках, но именно бурбонные версии сделали её известной и любимой среди пивных гурманов.

В Британии первопроходцем в выдержке пива стала Innis & Gunn из Эдинбурга. Основана в 2003 году мастером-пивоваром Дугалом Ганном Шарпом, который начал осваивать ремесло в 14 лет, работая в пивоварне отца за 1 фунт в час. Он признаётся, что саму работу ненавидел, но именно она привила ему страсть к пивоварению — особенно к инновациям как в процессе, так и в бизнесе.

Необычно то, что первым продуктом Innis & Gunn стало пиво, выдержанное в бочке — в то время ни одна британская пивоварня этим не занималась. Всё началось с пытливого ума Шарпа, который определённо из тех, кто любит спрашивать «А что если?».

«Я всю жизнь работал в пивоварении, — рассказал он, — и даже выиграл титул “Лучшее пиво Британии” в 2002 году. Тогда выбор пива на рынке был скучным: ограниченный набор лагерей, элей и стаутов. Я видел огромную возможность и пробел для более оригинального, инновационного и интересного пива.

В 2003 году я экспериментировал и открыл невероятную глубину вкуса, которую могут придать пиву дубовые бочки из-под виски. Так родилась Original — выдержанное в бочках от односолодового шотландского виски пиво, до сих пор не имеющее аналогов на рынке.

Я основал Innis & Gunn именно благодаря появлению Original, и реакция потребителей превзошла все ожидания. Original вывел нас на мировую арену и стал настоящим прорывом. Спустя двадцать лет он всё ещё задаёт тренды, привлекает новых потребителей и продолжает получать престижные награды по всему миру».

Для Original использовались американские дубовые бочки из-под виски, впоследствии использовавшиеся для выдержки односолодового скотча — то есть накопившие множество ароматов. Innis & Gunn прославились не только выдержкой, но и инновациями в самой технологии созревания.

«Спрос на Original был настолько высок, — говорит Шарп, — что нам пришлось искать новые подходы, чтобы успеть за спросом и быстро масштабироваться. Мы разработали собственный метод выдержки, который назвали “cask into beer” — то есть “бочка в пиво”. Это альтернатива традиционному способу “пиво в бочку”, но с таким же эффектом. Он позволяет нам поддерживать высокое качество и продлевать срок службы бочек.

Процесс заключается в том, что мы разбираем целые бочки на тысячи мелких кусочков. Затем помещаем эти кусочки в специальный сосуд и непрерывно пропускаем пиво сквозь него в течение нужного времени. За это время пиво впитывает вкус бочки, и его характеристики меняются. Мы используем этот метод для Original, Caribbean Rum Cask и Irish Whiskey Cask, что обеспечивает стабильное качество».

«Мы по-прежнему покупаем бочки самого высокого качества и используем их только один раз — точно так же, как и при традиционном методе, который мы применяем для варки небольших партий, таких как лимитированные выпуски», — поясняет Sharp.

Innis & Gunn также выпустили стаут, выдержанный в бочках из-под ирландского виски. Я спросил Шарпа, чем такая выдержка отличается от выдержки в бочках из-под американского виски на дубе.

«Innis & Gunn Irish Whiskey Cask был сварен впервые более десяти лет назад, чтобы отметить кельтскую связь между Шотландией и Ирландией. Шотландия известна своим виски, Ирландия — стаутом, и мы как бы поменялись местами, создав в итоге одно из самых популярных наших пив. Оно начиналось как лимитированный ежегодный выпуск, а затем стало постоянной частью нашего ассортимента. Каждая бочка уникальна, она вдохновляет и придаёт индивидуальность. Ирландские виски-бочки придают напитку сладкие, пряные и мягкие ноты, которые прекрасно сочетаются с нашим шотландским стаутом. В целом, мы любим новаторство, любим бросать себе вызов и расширять границы пивоварения, чтобы создавать оригинальное, подлинное и качественное пиво».

Ещё одно творение — Caribbean Rum Cask, красное пиво, появилось благодаря любопытству Шарпа.

«Innis & Gunn Caribbean Rum Cask, — говорит он, — возник примерно так же, как и Original: из врождённого любопытства. Я был в отпуске в Карибском регионе и вдохновился всем вокруг — культурой, красками, невероятным ромом — и снова задал себе вопрос: “А что, если?..” Как и Irish Whiskey Cask, Caribbean Rum Cask начинался как лимитированный выпуск. У него быстро появилось множество поклонников, и вскоре спрос стал настолько высоким, что нам пришлось ввести его в постоянный ассортимент, и с тех пор он стал частью основной линейки».

Однако не все идеи, продиктованные любопытством и инновациями Шарпа, оказываются удачными.

«Однажды мы попытались выдержать пиво в бочках из-под Табаско, — признаётся он, — но оно получилось слишком острым. Однако мы почувствовали потенциал в самой идее. Через несколько лет мы сварили лимитированное пиво под названием *Mika's Choice* — выдержанный в бочке стаут с халапеньо. Оно оказалось очень популярным и обладало более мягкой и тонкой остротой по сравнению с Табаско».

Есть ли предел возможностям бочковой выдержки?

«Возможности и идеи — безграничны, — говорит Шарп. — Наш единственный реальный предел — это воображение других производителей напитков. Появляются новые бочки, новые напитки, новые спирты, и мы всегда открыты к новым возможностям. Последние этапы разработки новых продуктов были вдохновлены всем — от истории до местных шотландских ингредиентов. Наше любопытство и креативность не знают границ, и я с нетерпением жду возможности продолжать раздвигать границы пивоварения ещё много лет».

Признаком успеха компании стало то, что, начиная с контрактного пивоварения, затем открыв собственное производство в Перте, Innis & Gunn теперь открывают новую и более крупную пивоварню в Эдинбурге. Очевидно, впереди у них ещё много нового.

Другим ранним экспериментатором в области выдержки пива в бочках была пивоварня Thornbridge Brewery в Бейквелле, графство Дербшир, прямо в центре живописного национального парка Пик-Дистрикт и всего в сорока милях к северу от исторического центра британского пивоварения — Бертон-апон-Трента. Её называют первой крафтовой пивоварней Великобритании: она начала свою работу в 2004 году с подержанного пивоваренного оборудования на десять баррелей, установленного в хозяйственных постройках при усадьбе Thornbridge Hall. Сейчас её

называют крупнейшей независимой пивоварней в Великобритании; компания также владеет несколькими пабами.

Основателями стали Джим Харрисон, недавно купивший Thornbridge Hall, и его друг Саймон Вебстер, работавший в пищевой и алкогольной индустрии. Однако ни один из них не был пивоваром, поэтому они наняли двух молодых выпускников колледжа: шотландца Мартина Дики и итальянца Стефано Коссии. Спустя год Дики покинул компанию, чтобы объединиться со своим другом Джеймсом Уоттом и основать небольшую пивоварню под Абердином под названием BrewDog.

Дики и Коссии предоставили полную свободу в выборе рецептов, и до ухода Дики они вместе разработали рецепт, ставший визитной карточкой Thornbridge — IPA под названием Jaipur. Джайпур — город в Индии, где Харрисон сыграл свадьбу, и этот IPA с тех пор получил более 150 наград и медалей и стал самым титулованным британским пивом. Он продаётся в 35 странах и является бестселлером Thornbridge во всех из них.

Пивоварня быстро расширилась и в 2009 году открыла новую пивоварню на 30 баррелей в самом Бейквелле, где и начались эксперименты с выдержкой в бочках. А их у Thornbridge не отнять. В одном из рождественских календарей ожидания они выпустили мятный стаут, навеянный вкусом шоколадных конфет After Eight. Они также сотрудничали с шоколадом из Шеффилда, чтобы создать пиво *Cocoa Wonderland*, которое, по слухам, особенно хорошо продаётся в России.

Эксперименты с бочковой выдержкой стали важной частью их работы. Главный пивовар Роб Ловатт, присоединившийся к компании в 2010 году, запустил программу выдержки кислых сортов пива в 2012 году.

«В 2016 году мы получили золото и серебро за два кислых сорта — *Love Among the Ruins* и *Days of Creation*. Я решил их сварить после поездки в США, где вдохновился кислыми сортами от *Russian River*», — рассказывает Ловатт.

Love Among the Ruins был признан лучшим кислым пивом с выдержкой в бочке на World Beer Cup 2016 года. В его основе — бельгийский коричневый эль, но его выдерживают не менее 18 месяцев в бочках из-под французского вина Бургундии, с добавлением свежей вишни. Thornbridge также использует специальные дрожжи — *Brettanomyces*, медленно действующие дрожжи, придающие пиву характерный вкус. А что придают винные бочки?

«Они придают древесные и винные нотки, — говорит Ловатт, — и обеспечивают микроокисление пива».

Ещё один «руин» от Thornbridge — *Mother's Ruin*, интересное пиво с джиновыми нотами. Это золотистое кислое пиво, в процессе брожения которого добавляют кардамон, кумин, гвоздику и бадьян — специи, часто

используемые при производстве джина. Затем его выдерживают 12 недель в джиновых бочках из французской Аквитании, которые придают напитку оттенки можжевельника. Но выдержка пива в джиновых бочках — шаг нетривиальный. Как пришла эта идея?

«Это была моя идея, — рассказывает Ловатт, — после поездки в Бордо с представителем Firestone Walker. Мы были у поставщика бочек, когда они выгружали джиновые бочки с грузовика — и нас поразило их качество».

Mind Games — пиво в стиле сэзон, которое выдерживают 8 месяцев в тех же джиновых бочках из Бордо. Они придают напитку ещё больше можжевеловых и лимонных нот.

Thornbridge также использует винные бочки в нескольких своих выдержанных сортах. *The Heart Desires* — кислое пиво с крыжовником, выдержанное в бочках из-под бургундского вина. *Days of Creation* — кислый красный эль, также выдержанный в бургундских бочках, но с малиной. Но не всё проходит идеально.

«Да, у нас бывали и неудачи, — признаётся Ловатт. — Это часто происходит с кислыми сортами: никогда не знаешь, в каком направлении поведёт себя пиво, когда в дело вступают дикие дрожжи и бактерии».

Неудивительно, что Thornbridge захотели поэкспериментировать с бочками из-под бурбона, и приобрели партию бывших в употреблении бочек от некоей всемирно известной дистиллерии в Кентукки. В некоторых из них они выдерживали стаут, который спустя 8 месяцев в бочке стал *Necessary Evil*. Это крепкое пиво — 13% ABV (26 proof), вобравшее ароматы ванили, дуба и бурбона из бочки, а само пиво добавляло ноты шоколада, карамели и жжёного солода.

«Necessary Evil стал настоящим хитом, — говорит Ловатт, — на него огромный спрос. Мы будем выпускать новые партии и дальше».

С таким потенциалом успеха неудивительно, что и крупные, и мелкие пивовары экспериментируют с выдержкой. Один из крупнейших пивоваров Британии — Fuller's, купленный в 2019 году японским гигантом Asahi за 250 миллионов фунтов (около 340 миллионов долларов), — также выпустил ряд выдержанных сортов в линейке *Brewers' Reserve*.

Brewer's Reserve No. 5 выдерживался 18 месяцев в 30-летних виски-бочках. *No. 4* — не менее года в бочках из-под арманьяка *Comte de Lauvia* (VSOP, Эо, сердце региона Бас-Арманьяк, Франция). *No. 3* — более 800 дней в бочках от виски *Auchentoshan* из Глазго, ранее использованных для бурбона. Первый выпуск линейки выдерживался 500 дней в бочках из-под односолодового виски, но сейчас он снят с производства. Другие сорта могут формально «просрочиться», но задумываются как продолжительно вызревающие в бутылке, развивая всё более сложный вкусовой профиль.

От одного из крупнейших пивоваров Британии — к небольшому производителю сидра в Вирджинии: выдержка в бочках действительно повсеместна.

Buskey Cider в Ричмонде провёл несколько экспериментов по выдержке сидра из вирджинских яблок. Один сидр выдерживался 11 месяцев в джиновых бочках с добавлением можжевеловых ягод, корки горького апельсина, бергамота, чая эрл-грей, кардамона, перца и зелёного чая. Набор ботаникалов был подобран так, чтобы представлять четыре времени года — концепт, вдохновлённый японскими джинами, стремящимися к балансу.

Другой эксперимент с выдержкой оказался более предсказуемым. Соу-владелица Элли Коррелл жила в Хересе-де-ла-Фронтера — столице хереса в Испании — в качестве студента по обмену. Там она влюбилась в херес и с момента основания Buskey стремилась к тому, чтобы попробовать выдержку сидра в хересных бочках. В декабре 2019 года компании удалось заполучить несколько бочек от Pedro Domecq oloroso — хереса, известного своим ореховым и фруктовым вкусом. Смесь сортов яблок Ashmead's Kernel, Black Twig и Winesap выдерживалась в этих бочках 9 месяцев, а затем ещё год — в бутылке.

Почти в трёх тысячах миль оттуда, в Портленде, штат Орегон, Нэт Вест — один из крупнейших энтузиастов выдержанного сидра и сидроделия в США. Его компания Reverend Nat's Hard Cider на протяжении многих лет производила необычные и удивительные сидры с выдержкой в бочках — с тех пор, как Вест впервые связал яблоки с сидром в 2004 году. У его друга во дворе росло яблоневоe дерево, и оно дало столько плодов, что даже после приготовления яблочного пирога, пюре, сушёных яблок и яблочного масла, оставалась целая куча. Тогда Вест внезапно подумал: «А почему бы не сделать сидр?» — хотя раньше ни разу об этом не задумывался и не пробовал.

Вест — практичный человек, как, впрочем, и большинство сидроделов, пивоваров, винокуров и виноделов. Уже через полдня он соорудил действующий пресс для сока из двадцатитонного домкрата и старых досок из своего гаража.

«Я отчётливо помню вкус сока из того самого первого яблока, — пишет Вест на своём сайте. — Сладкий, насыщенный, немного терпкий, с лёгкими ореховыми нотками; я сразу подсел. В тот год я сделал 5 галлонов сидра. В следующем — 15. Потом — 40. Через шесть лет у меня в подвале стояло 500 галлонов чрезвычайно сухого пойла, и я становился всё более искусным сидроделом. (Не говоря уже о том, что становился всё более популярным соседом. Друзья заглядывали в любое время за пинтой на веранде или банкой на вынос.)»

Вест стал настоящим «сидровым гиком» и начал экспериментировать с пивными дрожжами, дикими ферментациями, специями бельгийского эля, ароматным хмелем с Западного побережья, местными фруктовыми соками... и бочками. И чтобы прояснить: он действительно священник. До того как заняться сидром, пару его друзей почему-то попросили его поженить их. Он заполнил форму онлайн в Universal Life Church, и через несколько дней получил свидетельство о рукоположении. Он больше не пользовался этим статусом — пока не увлёкся сидром настолько, что жена стала говорить, будто он его проповедует. Так и родилась компания Reverend Nat's Hard Cider.

Первым делом я захотел узнать у Веста, почему он так увлечён сидром.

«Меня в первую очередь увлёл сам процесс, — говорит он. — Было невероятно увлекательно взять простое яблоко — детский фрукт — и, практически без вмешательства, превратить его в одно из самых великих человеческих искушений. Именно это превращение меня изначально зацепило и продолжает вдохновлять до сих пор. Хотя с тех пор моя философия изменилась. Сначала я стремился просто превратить яблоки в сидр. Но любовь к кулинарии очень быстро начала влиять на мой подход, и сейчас меня больше всего вдохновляет идея соединения необычных ингредиентов, чтобы создать удивительный напиток — не только из яблок».

А что его привлекает в выдержке в бочках?

«Для меня выдержка в бочке — это как ещё один ингредиент в сидре. Когда я разрабатываю новый рецепт, я стараюсь не добавлять всё сразу. Добавляю один компонент, пробую, затем корректирую. Что касается выдержки, я оставляю сидр в бочке на несколько месяцев или даже лет, периодически пробуя. Когда вкус доходит до нужного уровня, я вынимаю сидр и добавляю остальные ингредиенты. Я бы с удовольствием использовал больше бочек, но они очень дорогие, а потребители не всегда готовы платить за это дополнительно».

Каким был его первый опыт выдержки?

«Первым был сидр Raspberry Newtown Pippin, выдержанный в бочке из-под виски — это было около 2013 года. Бочку мне отдала местная дистиллерия, а малина росла у меня в округе. Я ничего не планировал — просто использовал то, что было под рукой. Через пару месяцев сидр получился потрясающим, и с тех пор я продолжаю выдерживать сидры».

Соответствует ли он как-то типы сидра определённым видам бочек?

«Конечно, — говорит Вест. — Обычно я делаю два основных типа выдержки: кислые сидры и фруктовые — в винных бочках, а более крепкие и насыщенные сидры — в бочках из-под виски или бурбона. У меня стабильный источник винных бочек, заражённых *Brettanomyces* —

они отлично подходят для смешанных культур. Бочки из-под виски поступают от местных производителей, а бурбон — из Кентукки».

Что придают разные бочки, например бурбон, рожь, вино или пиво, его сидрам?

«Кроме этих, мне иногда удаётся достать действительно редкие бочки: из-под аквавита, джина, ликёров, с остатками фруктового пюре, рома, текилы и т.д., — говорит Вест. — Для таких необычных бочек я подбираю сидр или набор вкусов, которые, на мой взгляд, хорошо подойдут к ароматике. Но в основном это эксперимент. Иногда получается, а иногда — нет!»

Какое сочетание оказалось самым удачным?

«Я делаю очень необычный сидр под названием *Wooden Hellfire*. Начинается он с свежего яблочного сока, который я варю более тридцати часов, пока его объём не уменьшится в три раза. Этот суперконцентрированный сок почти чёрный из-за карамелизации. Затем я его сбрасываю и выдерживаю минимум восемнадцать месяцев в бочках из-под бурбона. Процесс выдержки всегда увлекательный, потому что я стараюсь брать бочки от разных дистиллерий. У меня даже есть пятилетний *Wooden Hellfire* — вкус у него совершенно уникальный!»

Были ли неудачи?

«С бочками из-под рома и текилы работать особенно сложно, — говорит Вест. — Их хранят вертикально и часто на открытом воздухе. К тому времени, как они попадают ко мне, они зачастую уже не держат сидр — всё течёт. Иногда мы заливаем щели горячим воском. Иногда просто подливаем жидкость, пока бочка не разбухнет и не начнёт держать. А иногда приходится разбирать бочку, закидывать клёпки и сидр в синий пластиковый бак и выдерживать так».

Что самое трудное в выдержке сидра?

«Самая большая сложность — это непредсказуемость, — говорит Вест. — Но это и есть самая интересная часть. Я люблю, когда есть постоянный поставщик бочек, тогда можно хоть что-то планировать. Но нужно быть открытым и готовым сливать сидры, которые не получились».

Что у него сейчас в работе?

«*Wooden Hellfire* всегда в процессе выдержки в бурбоновых бочках. Ещё у меня есть *Terache* — ферментированный ананас, выдерживается в разных бочках из-под виски и рома. И у меня сейчас куча очень кислых сидров в винных бочках — возможно, они когда-нибудь и выйдут в свет».

А что он мечтает сделать, но ещё не сделал?

«Я всегда хотел достать бочку из-под Табаско и бочку из-под Laphroaig, но пока это не удалось!»

Глава 9

ВИНО И ДРЕВЕСИНА

Повторяя немного истории: вино изначально хранили и перевозили в глиняных амфорах. Эти примерно бочкообразные сосуды имели две ручки и узкое горлышко, которое закупоривали воском или смолой; в них также хранили оливковое масло и воду. Амфоры обеспечивали относительно герметичную ёмкость, хотя были громоздкими, тяжёлыми в транспортировке и подверженными повреждению. Основными виноделами были римляне, хотя винодельческие традиции процветали также в Египте и Месопотамии. Там уже умели делать бочки из пальмовой древесины, хотя это было непросто: пальма трудно гнётся, а такие бочки были дороже амфор.

Когда Римская империя расширилась до Галлии — огромного региона, включавшего современную Францию, Люксембург, Бельгию, Нидерланды, Германию, части Швейцарии и Северной Италии — римляне столкнулись с народами, уже овладевшими техникой изготовления бочек из дуба, в основном для хранения и транспортировки пива. Дубовые леса покрывали обширные территории Галлии, древесина дуба была легче в обработке, чем пальма, и герметично удерживала жидкость. Со временем выяснилось, что дуб также улучшает вкус вина. Бочки слегка обжигали, и это придавало вину мягкие нотки ванили и карамели, которых в нём изначально не было. Так зачем использовать что-то кроме дуба?

Сегодня некоторые виноделы предпочитают использовать резервуары из нержавеющей стали — особенно для белых вин, поскольку хотят сохранить их свежими, яркими, с чистым вкусом винограда, без дубовых или ванильных оттенков. Некоторые используют дубовые бочки для ферментации, а не хранения — чтобы ароматы бочки начали взаимодействовать с вином с самого начала.

Размер бочки — ещё один важный фактор. Если винодел хочет максимального влияния древесины, он использует небольшие бочки, чтобы большая площадь вина контактировала с дубом. Если требуется минимальное влияние — например, лёгкий намёк на пряность, — тогда применяют бочки больше стандартных 225 литров (59,4 американских галлона / 49,5 имперских). Например, панчоны — минимум 500 литров (132 US галлона / 110 имперских). На винодельне Long Shadows в Вашингтоне ферментируют мерло в дубовых чанах объёмом 5 500 литров (1 453 американских галлона / 1 210 имперских) — это именно то, что работает у них.

В последние годы круг замкнулся: некоторые виноделы вновь хранят вино в глиняных амфорах. Теоретически они герметичны, но при этом «дышат», как и бочки, однако не придают вину бочковых ароматов — только лёгкую минеральность. В заключительной главе мы подробнее рассмотрим

альтернативы деревянным бочкам, включая бетонные ёмкости, которые всё активнее используют в виноделии.

Тем не менее, традиционным способом выдержки вина остаются либо новые дубовые бочки, либо бочки, в которых уже хранилось такое же вино. Однако сегодня традиции часто отходят на второй план. Например, Роберт Янг, основатель винодельни Bending Branch в Техасе, провёл эксперимент с бочками из-под бурбона, чтобы решить одну проблему.

Янг родом из Кентукки и хотел провести на своей винодельне праздник в честь Kentucky Derby. К сожалению, законодательство Техаса не позволяло винодельням продавать крепкий алкоголь, а значит, коктейль *Mint Julep* был под запретом. Однако Янг, по образованию врач, не представлял себе этот праздник без фирменного напитка. Что делать? Он связался с одной из ведущих дистиллерий Кентукки (название он не называет) и получил использованную бурбоновую бочку. Он поместил в неё одно из своих крепких белых вин — *Picpoul Blanc* — и пробовал его каждый день. На одиннадцатый день он остановился. Вино получилось таким, каким он хотел — напоминающим *mint julep*, и его можно было легально подавать. С тех пор он делает это вино постоянно.

Вино оказалось настолько популярным, что когда Янг заметил, что некоторые винодельни Калифорнии начали выдерживать красные вина в бурбоновых бочках, он решил попробовать и это — но только после дегустации таких вин. Он снова выбрал крепкое вино из необычного сорта *Tannat* и выдержал его сначала в обычной дубовой бочке, а затем в бурбоне. Через четыре месяца вкус достиг нужной точки. Так родилось вино *Double Barrel Tannat*.

Винодельня *Precision Wine Company* из Калифорнии пошла ещё дальше: она не только выдерживает вино в бурбоновых бочках, но и бурбон — в винных. Их вино *Barrel Bomb Proprietary Red* урожая 2017 года — это смесь *Tempranillo* и *Zinfandel* в пропорции 50/50, выдержанная 90 дней в бочках из-под бурбона. Их бурбон *Barrel Bomb Bourbon* сначала выдерживается три года в новых бочках из американского дуба, как и полагается бурбону, но затем его переливают в французские бочки из-под *Cabernet Sauvignon* и других красных купажей, а затем возвращают обратно в бочку из-под бурбона.

Другой калифорнийский винодел — Дебби Юргенсон из бренда *Apothic* (E. & J. Gallo) — также раздвигает границы. По образованию она геолог — как и многие другие виноделы, пивовары и дистиллеры, пришла из науки. Знания о почвах и рельефах оказались полезны в её первой должности — винного аналитика в Gallo. Впоследствии она стала директором по виноделию и отвечает за линейку *Apothic*, создаваемую с прицелом на эксперименты. Например, *Apothic Inferno* — красные купажи, выдержанные сначала 2–4 месяца в дубе, а затем ещё 60 дней — в виски-бочках. *Apothic Brew* — это

эксперимент другого рода: красное вино с холодным настоем кофе, без участия бочек.

Использование бурбоновых бочек — не новость, но, как показывают эти примеры, их популярность растёт. Одним из первых, кто начал экспериментировать с ними, был Огаст Себастьяни, выкупивший винодельню и виноградники Sebastiani после смерти своего отца в 1944 году. Он начал выдерживать вина в бочках из-под бурбона несколько десятилетий назад. Сегодня его внук, также Огаст, продолжил семейное дело, основав компанию *3 Badge Beverage Corporation*, специализирующуюся не только на вине, но и на спиртных напитках.

Кроме выбора типа бочки, виноделы решают, как долго её использовать. Существует множество мнений. Многие винодельни считают, что бочку нужно менять через 3–5 лет: после 4–5 использований она больше не придаёт вкуса. Если вы знамениты своими «дубовыми шардоне», это проблема. Каждый год приходится обновлять часть запасов. А хорошие новые бочки стоят сотни долларов и выше — вложения даже в 100 бочек становятся значительными.

Но не все с этим согласны. Эд Моррис из винодельни Ron Rubin в Сономе считает, что всё дело в стабильных условиях хранения: они не должны допускать усушки и разбухания, иначе древесина повреждается. Моррис раньше был бондарем, так что знает, о чём говорит.

Ещё один вопрос — гигиена. Чем дольше используется бочка, тем выше риск развития бактерий. Но Моррис утверждает, что при хорошей системе очистки это не проблема. Некоторые считают, что проще всего всегда держать бочку заполненной вином — алкоголь убивает бактерии. Так и поступают при производстве креплёных вин, например хереса и портвейна, где используется система солера (подробнее в следующей главе). Хотя бочки там никогда не заполняются полностью, они используются десятилетиями, а то и веками.

Другие методы стерилизации включают заполнение бочек солёной водой, регулярную паровую очистку или сжигание серных свечей перед повторным использованием. Некоторые винодельни проводят эксперименты: выживают ли бочки лучше, если их заполнять горячей или холодной водой, или хранить пустыми. То, что работает в одной винодельне, может не подойти другой. Однако любая бочка, оставшаяся пустой надолго, теряет влагу и требует повторного увлажнения перед использованием, чтобы снова стать герметичной.

Что же такого в дубе, что он стал фаворитом у виноделов со времён римлян? Как и с крепкими напитками, дуб придаёт вину вкусовые оттенки. Хотя виноделы стремятся к большей деликатности, чем дистиллеры, они ценят те же свойства. Один из вкусов — ваниль. И нет, речь не о настоящей

ванили: ванильный аромат даёт ванилин — соединение, присутствующее в дубе, также применяемое для создания ароматизаторов.

Улавливаете аромат гвоздики в вине или виски? Это — эвгенол, соединение, встречающееся как в гвоздике, так и в дубе. Эвгенол — вещество крайне универсальное: в больших дозах токсичен, может вызвать судороги (хотя это требует запредельного потребления). Используется в анестетиках — как хирургических, так и стоматологических. В виде гвоздичного масла применяется для усыпления рыб (если вдруг понадобится). Входит в состав парфюмерии, привлекает не только любителей вина, но и самцов орхидейных пчёл и самок огуречных жуков. Так что, если вы садовод — держите гвоздику подальше от огурцов.

Гваякол — ещё одно соединение, содержащееся в дубе и древесном дыме, придающее винам и спиртным дымные и пряные ноты. Он участвует в формировании аромата жареного кофе, также используется как антисептик и анестетик, и образуется в желудках саранчи при переваривании растительной пищи. Именно запах гваякола вызывает у саранчи инстинкт сбиваться в стаи. Если хочется подробностей — ищите их в книге о саранче, не о бочках.

Кумарины — соединения, также дающие сладковато-ванильные ароматы и вкусы при контакте жидкости с дубом. Они содержатся в коре, некоторых цветущих деревьях, растениях и бобах тонка. Применяются в парфюмерии, запрещены в качестве пищевой добавки в ряде стран, входят в состав антикоагулянтов и крысиного яда — но не дайте этому омрачить ваш бокал пино нуар.

Есть ещё фурфурол — соединение, придающее винам и крепким напиткам нотки карамели, ириски и миндаля. Это повсеместно встречающееся вещество содержится во всём — от овсянки Quaker и кормов для животных до древесной стружки и кофе, а также входит в состав косметики и многочисленных переработанных пищевых продуктов. С менее приятной стороны: фурфурол является канцерогеном для лабораторных животных, а при вдыхании может вызывать раздражение носа и горла. Однако его содержание в винах и спиртных напитках столь незначительно, что даже лишней бокал бурбона никак не скажется в этом плане.

Ранее упоминалось, что бочки, используемые при производстве таких напитков, как херес и портвейн, служат дольше, чем те, что применяются в обычном виноделии. Пришло время поговорить о креплёных винах. Они развивались с применением различных традиционных методов в разных странах, и некоторые из этих методов были заимствованы современными виноделами, пивоварами и дистиллерами. Это показывает, что мир напитков способен развиваться не только вперёд, но и оглядываясь назад — и по сторонам.

Глава 10

КРЕПЛЁНЫЕ ВИНА

Для начала — что такое креплёное вино? Проще говоря, это обычное вино, которое было укреплено, то есть усилено каким-либо спиртом. Обычно это бренди, но также может быть и нейтральный спирт. Креплёные вина особенно популярны в Средиземноморье: Испания, Португалия, Франция и Италия производят свои собственные разновидности. В частности, Португалия делает сразу три известных креплёных вина: портвейн и *Moscatel de Setúbal* на материковой части, а также мадеру — на острове Мадейра.

Все эти вина, как и другие типы креплёных вин, имеют свою уникальную связь с бочками. У мадеры, например, связь с бочками очень давняя и необычная. Мадеру производят на архипелаге Мадейра, который территориально относится к Португалии, но расположен далеко в Атлантическом океане — примерно в 520 километрах к западу от побережья Марокко. Такое расположение делало остров удобной остановкой для кораблей, направлявшихся в Новый Свет или, до строительства Суэцкого канала, в обход мыса Доброй Надежды — в Индию и на Острова специй, как тогда называли Восточную Индию.

Корабли загружались бочками мадеры, как для потребления на борту, так и для торговли. Изначально это было просто обычное неукреплённое вино. Считалось, что движения корабля улучшают вкус вина — особенно это ценили в Индии. Однако во время долгих путешествий (из Британии в Индию путь мог занимать 3–4 месяца) часть вина портилась, и производители на Мадейре начали укреплять вино бренди, чтобы оно дольше сохранялось. Это изменило вкус и, конечно же, сделало вино крепче.

Для транспортировки мадеру заливали в бочки больше обычных, объёмом 112 галлонов (423 литра). Их называли *pipes* (пайпы), хотя происхождение названия неясно. Сегодня бочки для портвейна также называют *pipes*, а для мадеры — *drums* (барабаны), хотя некоторые производители мадеры по-прежнему придерживаются старого термина.

Считалось также, что жаркий климат Индии способствует формированию того вкуса мадеры, который там так ценили. Поэтому виноделы на Мадейре придумали систему, имитирующую жару и качку во время морского путешествия. Они стали подвешивать бочки к потолку и регулярно их вращать — этот процесс называли *estufagem* (что переводится как «пропаривание» — термин, часто используемый в кулинарии). Во время этого процесса вино нагревается до температуры от 35 до 60 °C, приобретая характерный слегка поджаренный вкус.

Хотя технология производства мадеры изначально развивалась под вкусы индийского рынка, любовь к этому вину распространилась и в другие места. Британцы завезли её в американские колонии, где она тоже стала популярной. На самом деле *Boston Tea Party* вполне могла бы стать *Boston*

Madeira Party, ведь перед Войной за независимость был конфискован груз мадеры за попытку уклонения от налогов.

Говорят, Джордж Вашингтон ежедневно выпивал по пинте мадеры. Отцы-основатели США отмечали подписания Декларации независимости именно мадерой. Ею же поднимали тосты во время инаугурации Вашингтона в качестве президента, и вновь — в 1792 году, когда столицу США перенесли в Вашингтон. В 2009 году Барак Обама также поднимал тост за свою инаугурацию мадерой.

Портвейн традиционно выдерживают в дубовых бочках стандартного размера, хотя портвейны категории Late Bottled Vintage (LBV) выдерживаются в более крупных бочках, называемых *tonnels*. Слово *tonnel* происходит от старофранцузского «бочка» и является также корнем английского *tunnel* — «туннель», который, по сути, представляет собой «бочку в земле». Портвейны категории *tawny*, как и мадера, выдерживаются в больших дубовых бочках, известных как *port pipes*, вместимостью около 550 литров (145 американских галлонов / 121 имперский галлон).

Самым известным итальянским креплёным вином является вермут, хотя он сильно отличается от испанских и португальских аналогов. В нём используется не бренди, а нейтральный виноградный спирт. Вкус вермута изменяется за счёт добавления различных ботаникалов, также допускается использование красителей. У каждого производителя — свой секретный рецепт.

Использование бочек при производстве вермута тоже отличается: во многих случаях бочка вообще не имеет значения, так как вино создаётся в резервуарах и не получает от них никакого вкуса. Итальянцы действуют просто: смешивают все ингредиенты в одной ёмкости и время от времени перемешивают. Когда ботаникалы отдадут свои ароматы — напиток разливают по бутылкам.

Немного больше стараний и, соответственно, работы для бондарей требуется на острове Сицилия, где производят вино марсала. Оно может называться *Marsala* только в том случае, если изготовлено в окрестностях одноимённого города. Его делают по модифицированной системе солера (подробнее ниже), в которой используется пять рядов бочек, уложенных друг на друга, причём применяются обычные дубовые бочки, многократно перерабатываемые. Эта система на Сицилии называется *in perpetuum* — «в вечность». Иначе говоря, вино как бы никогда не заканчивается.

Сами разновидности марсалы тоже, кажется, не имеют конца. Сначала — три варианта по цвету: янтарное, золотое и рубиновое. Затем — три варианта по сладости: сухое, полусухое и сладкое. А также — пять уровней по выдержке и крепости: начиная от *Fine*, выдержанного минимум один год и имеющего крепость не менее 17% ABV (34 proof), до *Vergine Stravecchio*

или *Vergine Riserva*, выдержанных минимум десять лет и имеющих крепость не менее 18% ABV (36 proof).

Наиболее узнаваемым и, пожалуй, известнейшим из всех креплёных вин является херес, производимый исключительно в Хересном треугольнике — районе недалеко от Кадиса в Андалусии, на юге Испании. Треугольник образуют три города: Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария. Только в этом регионе может быть произведён настоящий херес. Это первое в Испании защищённое наименование по происхождению (DOP), присвоенное ещё в 1933 году. Слово *sherry* — англизированная форма *Jerez*.

Херес — это вино, укреплённое виноградным спиртом, и существует несколько стилей хереса, из которых только некоторые подходят для выдержки в бочках. Система выдержки называется солера, и используется также при производстве портвейна, мадеры, бренди, уксуса из хереса, а также некоторых сортов пива и крепких напитков. Её происхождение — Пиренейский полуостров. Слово *solera* происходит от *suelo* — «земля» — и обозначает нижний, самый важный ряд, в котором содержится самое старое вино, откуда и берут вино для розлива.

Обычно система солера включает три ряда бочек, стоящих друг над другом, хотя количество рядов и сама укладка могут варьироваться — главное, чтобы бочки были правильно промаркированы. Три ряда — логичный выбор, ведь херес, произведённый по системе солера, должен быть не моложе трёх лет. Каждый год из нижнего ряда берут от одной трети до половины содержимого для розлива — хотя это не строгое правило. Из среднего ряда доливают в нижний, из верхнего — в средний, а сам верхний ряд пополняется молодым вином. Именно так система обеспечивает непрерывность и согласованность.

Вина, произведённые по системе солера, обычно не имеют указания возраста, но при тщательном учёте можно определить возраст самого молодого вина в бочке. Самое старое вино может быть старше пятидесяти лет, хотя с каждым циклом его доля уменьшается до микроскопических количеств. Поэтому хересы, произведённые по системе солера, не могут иметь винтажной даты. Но законодательных запретов на маркировку бутылок нет: некоторые указывают возраст самого молодого компонента, другие — год основания конкретной системы солера. Поэтому будьте внимательны: всё зависит от производителя.

Системы солера используются и в других странах, но под другими названиями. В южной Франции — это *sostrera*, в регионе Шампань — *perpétuelle*, а на Сицилии, как уже упоминалось, — *in perpetuum*.

Это, безусловно, трудоёмкая система, но она обеспечивает стабильность — естественное смешение старых и новых вин, выравнивая удачные и неурожайные годы. Она требует не только труда, но и значительно

большого количества бочек: почти втрое больше, чем при классической выдержке. Тем не менее, затраты частично окупаются — бочки из-под хереса чрезвычайно ценятся при выдержке виски и других напитков.

Существенное различие между методами производства креплёных вин — в том, **когда именно** добавляют спирт. В хересе спирт добавляют в конце ферментации, перед заливкой в бочки. К этому моменту весь сахар из винограда уже превращён в алкоголь, поэтому херес часто получается сухим и свежим. В портвейне спирт добавляется в середине ферментации — это останавливает процесс, сохраняя часть сахаров, и делает портвейн слаще хереса.

Разумеется, Испания производит не только херес. Риоха — один из самых известных винодельческих регионов мира, а на большинстве винных карт обязательно присутствуют испанские вина, включая игристое кава. Считается, что виноград в Испании культивируется с 4000–3000 гг. до н.э., и испанцы привезли это тысячелетнее винодельческое наследие в Америку. Именно они посадили первые виноградники в Мексике и Калифорнии — хотя в Мексике всегда предпочитали (и до сих пор предпочитают) крепкие спиртные напитки и свои уникальные варианты, о которых мы поговорим далее.

Глава 11

МЕКСИКАНСКИЕ НАПИТКИ

Мексиканские спиртные напитки заслуживают отдельной главы. Некоторые из них, такие как текила, производятся по строго регулируемым стандартам, в то время как другие, например сото́ль, не имеют такой защиты. Сото́ль производят из растения *desert spoon* (буквально «пустынная ложка») — члена семейства спаржевых, широко распространённого в пустыне Чиуауа. Это растение также растёт в Техасе, и там работают как минимум две дистиллерии — Desert Door и Marfa Spirits — которые делают *Texas sotol*.

В отличие от текилы и мескаля, сото́ль не имеет защищённого наименования за пределами Мексики, поэтому его можно производить где угодно и по любой технологии. Однако в самой Мексике сото́ль может производиться только в штатах Чиуауа, Коауила и Дуранго. Сото́ль официально признан национальным напитком штата Чиуауа. Несмотря на свободу для экспериментов, большинство производителей пока не пробуют выдержку сото́ля в бочках. Обычно он сразу разливается по бутылкам. Хотя в Техасе Desert Door в настоящее время выдерживает часть своего сото́ля в американских дубовых бочках со средней обжаркой.

Второй по известности мексиканский напиток — мескаль. В последние годы международный интерес к нему резко возрос: всё больше людей открывают для себя этот мягкий и часто дымный родственник текилы. На самом деле, многие сорта мескаля больше напоминают дымный виски, чем текилу. Международный статус защищённого наименования происхождения у мескаля появился в 1994 году. Чтобы называться мескалем, напиток должен быть произведён в мексиканских штатах Оахака, Герреро, Дуранго, Сан-Луис-Потоси, Пуэбла или Сакатекас.

Традиционно мескаль производился в основном небольшими семейными дистиллериями, объёмы которых хватало лишь на продажу в нескольких ближайших деревнях. Это одна из причин, почему мескаль долгое время оставался малоизвестным за пределами страны. По той же причине мескаль обычно не выдерживается в бочках. Его чаще всего сразу разливают по бутылкам для быстрой продажи и местного потребления.

Тем не менее, некоторые дистиллерии выдерживают мескаль для производства категорий *reposado* (отдохнувший) — такой мескаль хранится в деревянных бочках от двух до девяти месяцев. *Añejo* (выдержанный) — выдерживается минимум двенадцать месяцев, но может — до четырёх лет. Чаще всего используются обычные дубовые бочки, особенно из-под бурбона — их проще и дешевле достать в Мексике, чем, скажем, бочки из-под коньяка или хереса. Кроме того, значительная часть мескалей выдерживается в стеклянной таре не менее года, чтобы сохранить прозрачность — такой стиль называется *madurado* (созревший). Эта

категория стала официальной только в 2016 году, когда были приняты новые нормативы.

Неудивительно, что именно Рон Купер, энтузиаст мескаля и основатель Del Maguey (первой компании, начавшей поставки мескаля в США), стал пионером в выдержке мескалей в нестандартных бочках. Всё началось с того, что винодел-друг подарил ему бочку из-под каберне совиньона. Купер поместил в неё немного своего *Chichicapa Single Village Mezcal*, который уже провёл некоторое время в стеклянной ёмкости. После регулярных дегустаций было решено, что 12 месяцев выдержки — оптимальный срок. Мескаль вышел в лимитированной серии и имел успех.

Затем Купер получил бочки из-под бурбона и ржаного виски от дистиллерии Tuthilltown, и так началась линейка Del Maguey *Cask Finish*. Следующим стал мескаль, выдержанный в бочках из-под хереса мансанилья, а затем последовал настоящий эксперимент. Купер дружил с Джулианом Ван Винклом, производителем легендарного бурбона *Pappy Van Winkle*. Купер уговорил его отдать четыре бочки, в которых бурбон выдерживался 20 лет и приобрёл особый вкус. Он выбрал четыре разных мескаля из своей линейки *Single Village* — *Santo Domingo*, *San Luis del Rio*, *Minero* и *Chichicapa* — и использовал их для эксперимента. Разные мескали выдерживались от двух до четырёх месяцев, в некоторые бочки периодически подливали мескаль, чтобы сохранить нужный баланс. Так получились четыре слегка отличающихся мескаля. Это было интересно не только с точки зрения эксперимента: в Del Maguey решили, что таким образом смогут заинтересовать поклонников виски попробовать мескаль — благодаря упоминанию имени Pappy Van Winkle.

Один из самых интересных экспериментов с выдержкой мексиканских спиртов происходит не в Мексике, а в Санта-Фе, штат Нью-Мексико. Здесь Скотт Эндрюс, ранее винодел в Сономе, управляет закрытым клубом выдержанных мексиканских спиртов *Doña Tules Single Barrel Club*. Он назван в честь *Doña Tules*, содержавшей салун и игорный зал в Санта-Фе в 1800-х годах. Она считалась лучшим шулером в «три карты» на Диком Западе и одной из первых, кто начал привозить агавовые напитки из Мексики в свой салун на древнем торговом пути *Turquoise Trail*.

Эндрюс сотрудничает с несколькими небольшими семейными производителями мескаля, а также менее известными мексиканскими агавовыми напитками — *raicilla* и *basanora*, производимыми традиционным способом. Их затем перевозят в Санта-Фе и выдерживают в бочках нестандартным образом. Я попросил Эндрюса рассказать подробнее о его увлекательной работе.

****«Я путешествую по отдалённым районам Мексики в поисках небольших традиционных производителей, — рассказывает он, — честных людей, у которых хорошее производство и достойный напиток, способный хорошо развиваться в бочке. Я покупаю от одной до четырёх пластиковых пищевых**

ёмкостей по 220 литров (58,1 американских галлонов / 48,4 имперских) смеси 48% ABV (для *raicilla* — 43%) — по их установленной цене или по цене в 2–3 раза выше, если продукт очень хорош, а цена — занижена. Я снимаю короткий документальный фильм о каждом производителе, его деревне и процессе, чтобы продвигать их и их напитки.

Когда через сложную и постоянно меняющуюся процедуру логистики и таможи напитков, наконец, прибывает в Санта-Фе, я немедленно переливаю его в качественные бочки. До переезда я был виноделом в Сономе и часто выдерживал вина в разных бочках, а потом купажировал — ради большей сложности. С этим опытом я решил применить тот же подход к спиртным напиткам.

На то, чтобы получить все нужные лицензии и связи и начать выдержку мескаля у себя в гараже, у меня ушло четыре года. За это время я нарезал одиннадцать разных бочек на палочки размером 15 × 1 × 1 см и использовал их для дозирования бутылок текилы и мескаля — по одной палочке на бутылку объёмом 750 мл. Соотношение древесины к жидкости при этом приближалось к тому, что в бочке объёмом 60 галлонов (227 литров).

Раз в три месяца я устраивал слепую дегустацию с друзьями — любителями выдержанных спиртов — чтобы понять, какие палочки делают напиток лучше, а какие нет. Идея была в том, чтобы к моменту, когда я получу первую бочку мескаля, уже знать, в какую бочку его залить для идеальной выдержки. Вот палочки, которые я использовал: французский дуб (средний, *medium plus*, сильный обжиг), французские бочки из-под шардоне, каберне, хереса и порта; американский дуб (сильный обжиг), из-под зинфанделя, бурбона и бренди». **

Какие спирты лучше всего сочетаются с какими видами древесины?

**«Великолепие мескаля — в его разнообразии, — говорит Эндрюс. — Множество сортов агавы, различные методы перегонки, перегонные аппараты и в основном дикие дрожжи. В результате — широчайший спектр вкусов и степеней дымности. Каждый напиток индивидуален и требует тщательного подбора дуба, чтобы подчеркнуть аромат, вкус и послевкусие, не заглушив при этом сам мескаль.

Я считаю себя мастером выдержки в малых масштабах. Это в значительной степени экспериментальный процесс, и его преимущество в том, что моя «винодельня» — у меня во дворе, а не в Мексике. Я хочу, чтобы каждый новый релиз из одной бочки отличался от предыдущего — даже если базовый мескаль тот же самый. Поэтому я постоянно пробую, а иногда даже переливаю мескаль из одной бочки в другую для большей сложности. Так что короткий ответ: всё очень сложно!» **

Я спросил Эндрюса, сколько длится выдержка и влияет ли высота Санта-Фе (2194 м над уровнем моря) на процесс.

«Сложно сказать, — признался он. — Я не выдерживал мескаль на другой высоте. Но могу сказать, что у нас относительно прохладный и сухой климат. Я не использую обогрев или кондиционирование. Чтобы минимизировать «долю ангелов», я сильно утеплил помещение и летом использую ночное охлаждение: вытяжной вентилятор включается в полночь, когда температура опускается до 50°F (10°C), и выключается в 6 утра. В результате годовой температурный диапазон — от 40°F (4,4°C) зимой до 70°F (21°C) летом. Я верю, что именно благодаря этому процесс выдержки у меня мягче и медленнее, чем, например, в бурбоновых складах. Я также поддерживаю влажность в помещении на уровне 40% круглый год».

На сегодняшний день Эндрюс сотрудничал с пятью мексиканскими производителями. Планы были ограничены пандемией COVID-19, однако уже сейчас его работа приносит реальные плоды — как для производителей, так и для их сообществ. Помимо справедливой оплаты и предоставления профессионального видеоролика, который производители могут использовать по своему усмотрению, он также передаёт **50% прибыли** от каждой партии спирта на социокультурный проект в соответствующем сообществе.

Один из таких проектов — покупка музыкальных инструментов для детского духового оркестра в сапотекской деревне Сан-Кристобаль Лачириоаг (штат Оахака), в четырёх часах езды от одноимённого города. Там мескальеро Эдгар Гонсалес возродил дистилляцию в родной деревне, чтобы создать рабочие места и остановить отток населения, а также вдохновить других последовать его примеру. Теперь Doña Tules помогает ещё и другим способом.

«Мы делаем это, — объясняет Эндрюс, — чтобы они могли сохранить свою богатую культуру духовых оркестров. Большинство трудоспособных жителей уехали на заработки в США — это 1400 человек из общего населения в 2200. Среди уехавших — почти все музыканты деревни, теперь они живут в Лос-Анджелесе и Сан-Хосе. Культура умирает медленно. Сейчас два старших музыканта организуют новый деревенский оркестр из 30 детей в возрасте от 7 до 14 лет, но им не хватает медных духовых инструментов».

Doña Tules также частично финансирует создание *vivero* — питомника, где выращиваются местные сорта агавы из семян недалеко от города Бавиакора в штате Сонора. Это делается для того, чтобы обеспечить стабильное снабжение растительным сырьём для развивающейся местной индустрии производства баканоры. *Bacanora* — это агавовый спирт, который производят исключительно в штате Сонора. До 1992 года его производство было вне закона — хотя, вероятно, это вряд ли остановило бы саму Doña Tules, если бы она решила провезти его по Бирюзовому Пути в Санта-Фе в XIX веке.

Когда речь заходит о текиле, её производство регулируется как территориально, так и технологически. Текила не обязана выдерживаться: в этом случае она классифицируется как *blanco* или *silver*. Но если она всё же проходит выдержку, то это обязательно должна быть **дубовая бочка**. При этом использовать **новую** бочку необязательно — поэтому, хотя дистиллерии не могут экспериментировать с разными породами дерева, они могут варьировать типы дубовых бочек. Текила остаётся одним из самых традиционных напитков, и в Мексике производители обычно достаточно консервативны в вопросах экспериментов.

Традиционно применяют бочки из французского или американского дуба, но также и бывшие в употреблении бочки из-под хереса — таким образом, часть текилы выдерживается в хересных бочках. Это вполне сравнимо с виски, выдержанным в бочках из-под хереса или бурбона. Но есть и новшества — например, *Rosa Reposado* от Inspiro Tequila. Как следует из названия, эта текила выдерживалась сначала в бочках из-под розового вина, а затем — в бочках, где ранее хранился *pinot noir*, чтобы усилить не только вкус, но и цвет.

История Inspiro примечательна ещё и тем, что компанию основала Мара Смит — бывший адвокат из Чикаго — с намерением создать женскую компанию в мире напитков. Сама Смит и её подруги любили розе, но не нравилось обилие сахара и его влияние на организм. Смит также нравилась текила, но она не могла найти ту, которая бы одновременно соответствовала её вкусам и была без добавок. Как и полагается хорошему предпринимателю, она решила создать свою собственную текилу.

Смит наняла *maestra tequilera* Ана Марию Ромеро Мену, чтобы та помогла разработать желаемый продукт. Мена известна как выдающийся новатор: в частности, именно она разработала ароматическое колесо для текилы, ставшее промышленным стандартом. Она идентифицировала более 600 ароматов, которые можно уловить в текиле — что говорит о её поразительном «носе» для мексиканских спиртов. Смит знала, что некоторые текилы выдерживаются в винных бочках, но ни одна — в розовых. Она попросила Мену попробовать. Результат: текила, в которой сохранились земляные агавовые ноты, дополненные ароматами красных ягод и других оттенков из розе и *pinot noir*.

Ещё один бренд, который экспериментирует с бочками — *Tequila Ocho*. Он привлёк мастера купажирования Александра Габриэля из французской компании *Maison Ferrand* (производителя *Citadelle Gin*, о нём пойдёт речь в главе о джине). Габриэль разработал линейку из трёх текил под названием *Maison Ferrand Tequila Ocho Añejo Barrel Select*, которая на момент написания книги продавалась только в США.

Первый релиз из этой серии называется *Tropical* — он выдерживался в бочках из-под рома, причём не только из Карибского региона, но и из

Южной части Тихого океана, что довольно необычно. Габриэль проявил творческий подход и во втором релизе — *Transatlantic*, где текила выдерживалась в комбинации бочек из-под карибского рома и французского коньяка. Третий релиз — *Continental* — выдерживался исключительно в бочках из-под коньяка.

Использование бочек из-под коньяка для текилы — не новшество, хотя и не очень распространённая практика. Бренд *Tapatío Tequila* первым попробовал такой подход ещё в 1995 году, выпустив текилу *Paradiso* в сотрудничестве с Аленом Руайе из коньячного дома *Louis Royer* в Жарнаке, Франция. Позднее аналогичные эксперименты провели и другие бренды: *Corazón* выдерживал свою текилу до 19 месяцев в бочках из-под бурбона *Buffalo Trace*, а *Dulce Vida Extra Añejo* — в бочках из-под *cabernet* и *merlot*.

Несмотря на относительно поздний старт, становится ясно: у мексиканских спиртных напитков ещё огромный потенциал в сфере выдержки. А как покажет следующая глава — ром тоже стремительно наверстывает упущенное.

Глава 12

РУМ

Когда Тоби А. Тайлеру было шестнадцать лет, он жил в родном Сиднее, Австралия, и сказал матери, что хочет бросить школу и играть в рок-группе. Мы знаем, что ответила бы на это большинство матерей, но миссис Тайлер была исключением и согласилась, с одним условием: Тоби должен был устроиться на работу. Так он и сделал — начал мыть посуду в местном ресторане. Сейчас он владеет рестораном на Багамах, где общался с такими личностями, как Джек Николсон и Rolling Stones, а также является главным купажистом One Drop Rum и одним из первых, кто начал эксперименты с выдержкой рома в текильных бочках.

Его путь включал в себя путешествия по миру, совмещение работы в ресторанах с музыкальной карьерой, в том числе работу штатным автором песен на Warner Brothers, а заодно и всё больший интерес к винам и крепким напиткам. В 1996 году в Сиднее он познакомился со своей будущей (а ныне бывшей) женой, родом с Багам. Через год они поехали туда с намерением продать обветшалую собственность на острове Харбор-Айленд. Однако Тайлер убедил её не продавать: участок включал в себя небольшой ресторан и отель на семь номеров.

Со временем Тайлер превратил это место в ресторан высокого класса с одной из лучших винных карт в Карибском регионе. Именно тогда к нему и начали заглаживать знаменитости вроде Николсона и Мика Джаггера.

«Мик приезжал на Харбор-Айленд три-четыре раза за эти годы, — вспоминает Тайлер. — Он большой поклонник бордо, не особо интересуется тёмными крепкими напитками, поэтому каждый раз я набирал для него бордо из своего погреба. Мы никогда не говорили о музыке, но всегда подшучивали друг над другом по поводу крикета, регби и прочих соревнований, в которых англичане могли нас победить! Но в винах он разбирается прекрасно и действительно любит бордо».

Когда Тайлер только взялся за ресторан, за баром стояла большая коллекция виски, но почти не было рома. Он начал формировать собственную коллекцию рома и постепенно сокращал долю виски, осознав, что ром куда лучше подходит к карибскому климату. Его знания о роме настолько углубились, что некоторые начали предлагать ему создать собственный бренд.

Сначала он колебался, поскольку ничего не знал о дистилляции, но вспомнил, что говорила ему мать: «Сынок, ты можешь добиться всего, если будешь следовать своей страсти». Он обратился к вышедшему на пенсию мастеру купажирования и начал работать с действующей дистиллерией, чтобы создать ром, который он себе представлял. Так появился пятнадцатилетний Afrohead XO.

Затем Тайлер начал экспериментировать самостоятельно и привёз из Ямайки ром, с которым хотел «поиграть». Он встретился с другом, у которого был бренд, но не было рома, тогда как у Тайлера был ром, но не было бренда. Они объединились с несколькими людьми и создали One Drop Rum, который быстро получил признание по всему Карибскому региону.

Тайлер обратил внимание на растущую популярность текилы и задался вопросом: а можно ли создать ром, который бы стал мостом между любителями рома и ценителями тонких reposado и añejo текил? Он не нашёл почти никого, кто пробовал бы выдерживать ром в бочках из-под текилы, кроме одной дистиллерии, так и не выпустившей продукт. Несмотря на это, он купил бочку из-под текилы. В процессе он начал сомневаться в успехе, позже описав это как «головную боль». Почему?

«Достичь правильного баланса между вкусами текилы и рома оказалось не так просто, — объяснил он. — Когда текильные ноты слишком яркие, получается напиток, который скорее напоминает текилу, выдержанную в роме, а не наоборот. Мы пробовали использовать ромы с разными уровнями конгенеров и варьировали длительность выдержки, пока не получили именно то, что я представлял себе с самого начала.

«Разные сроки выдержки — вот что оказалось настоящей головной болью. А ещё — то, что при крепости 40 % ABV (80 proof) ни ром, ни текила не проявляли себя как следует. Я хотел, чтобы начало ощущалось как ром, а финиш — как añejo! В итоге мы повысили крепость до 50 % ABV (100 proof), и вот там всё стало на свои места».

Я спросил, стоило ли оно того — ведь в итоге появился *Cactus & Cane*.

«Безусловно. Возможно, мы повторим это снова!» — сказал Тайлер. — «Это смесь, о которой нужно подумать. Сначала ты ощущаешь ром, а затем текильный финиш немного сбивает с толку. Но в итоге и ром, и текила звучат ярко».

Сколько он произвёл?

«Хватило, чтобы протестировать идею на багамском рынке, а также остался ром и бочки на случай повторения. В следующий раз будет уже не так больно», — пошутил он.

Планирует ли он дальнейшие эксперименты с бочками?

«Мы всегда что-то исследуем и пробуем, так что следите за новостями. Я ещё и поклонник скотча и коньяка, так что достать бочки из Шотландии или Франции было бы очень интересно».

Можно с уверенностью сказать, что решение матери отпустить сына из школы дало плоды. К тому же он до сих пор играет в группе — когда не занят выдержкой и купажированием рома или консультациями по

ресторанному бизнесу. Он даже сыграл джем с Ронни Вудом из Rolling Stones — тому рассказал о ресторане Джаггер.

«Когда я впервые встретил Ронни в начале 2000-х, мы отлично провели время. Сидели на балконе, пили ром, который я тогда делал — пятнадцатилетний купаж с Тринидада под названием *Afrohead Rum*, — и болтали до самого утра. Сейчас он, кажется, уже лет шесть-семь как ведёт трезвый образ жизни — и до сих пор держится молодцом. Отличный человек».

Однажды группа Тайлера давала концерт, когда Вуд оказался на Харбор-Айленде. Он пришёл на концерт, и не потребовалось больших усилий, чтобы вытащить его на сцену и дать ему гитару.

«Да, мы сыграли вместе, и он рассказал несколько отличных историй о своих первых днях: как начинал басистом, использовал лондонскую монетку как медиатор, чтобы получить больше звука, а потом разрезал динамик, чтобы добиться дисторшна — и так далее. Мы говорили о гитарах и о том, что, будучи невысокими, мы оба предпочитаем лёгкие корпуса *Stratocaster* и *Telecaster*. Он часто меняет гитары на сцене, а тяжёлые *Gibson* использует лишь на одну-две песни. Он очень гордится теми песнями, что написал с Родом Стюартом и в составе *Faces*, и другими. Но память у меня под лёгким ромовым туманом, так что на этом останавлиюсь», — рассмеялся Тайлер.

Помогло экспериментам Тайлера то, что на Багамах отсутствуют какие-либо строгие нормы или общепринятые требования ни к выдержке рома, ни вообще к его производству. Регламенты есть в некоторых регионах — например, на острове Мартиника. Поскольку Мартиника является частью Франции, она имеет право использовать французскую систему сертификации происхождения — *appellation d'origine contrôlée* (AOC).

Appellation распространяется на такие продукты, как сыр рокфор (который должен производиться только определённым образом и в строго ограниченном регионе), чечевица из Пюи, более трёхсот вин (включая Божоле и шампанское), а также на такие напитки, как арманьяк, кальвадос, коньяк и мартиникский *rhum agricole*.

На Мартинике, чтобы напиток можно было назвать *rhum agricole*, он должен выдерживаться минимум три года в дубовых бочках объёмом не более 650 литров. Так что единственное, с чем можно экспериментировать, — это размер бочки и происхождение дуба. Подобные правила действуют и на Гваделупе — ещё одном заморском французском острове. Конечно, если производителю не принципиален знак AOC, то он может делать что угодно.

Хотя ром традиционно ассоциируется с Карибами и частью Южной Америки (особенно Гайаной), производить его можно где угодно. Есть отличные румы из США, Уэльса, Шотландии, Дании, Японии и Канады.

Как правило, ром выдерживается в бывших бочках из-под бурбона, но это не является обязательным требованием. Можно использовать любую древесину (за исключением ограничений вроде мартиникских), а можно и вовсе — стальные ёмкости или даже пластиковые вёдра. Это всё равно будет считаться ромом. В некоторых странах дистиллерии обязаны выдерживать ром минимум год, но это не везде закреплено законом — иногда это просто традиция. Поэтому стоит внимательно читать этикетки.

Перед тем как перейти к вопросу бочек, стоит отметить: вы можете купить *rum*, *ron* или *rhum*. *Ron* — это просто слово «ром» на испанском и используется в испаноговорящих странах Латинской Америки. *Rhum* — это особый стиль рома, производимый в определённой манере на франкоязычных Карибских островах. По сути, это вариации одного и того же напитка.

Дуб снова является древесиной по умолчанию для бочек. Обычно это новые бочки из американского дуба для светлого рома или обугленные бочки из-под бурбона — для более тёмного. Поскольку дуб на Карибах не растёт, все бочки приходится импортировать. На островах есть бондарни, но они лишь ремонтируют бочки, а не изготавливают их. Бочки нужно содержать в хорошем состоянии, чтобы избежать протечек и уменьшить потери из-за «доли ангелов» в жарком и влажном климате.

Когда бочка использована один раз, особенно если она была новой, её с удовольствием покупают производители других напитков по всему миру. Но не менее интересно то, что происходит с бочкой до и после её попадания в ромовую дистиллерию, а также какие ещё бочки используются — например, из-под портвейна, хереса или виски.

На Мартинике одной из самых креативных дистиллерий считается HSE, которая использует бочки из-под хереса оlorосо и Pedro Ximénez, портвейна, дымного солодового виски с Айлы, а также бочки из-под французского виски и вина. Она также экспериментировала с дубом разного происхождения: часть бочек изготовлена из дуба с гор Озарк в США, другие — из лесов Лимузен и Вогезов во Франции. На самом деле, дистиллерия больше не использует самый распространённый тип — бочки из-под бурбона — и с 2009 года работает исключительно с новыми бочками, за исключением некоторых экспериментов. Хотя история HSE уходит в конец XIX века, дистиллерия явно не собирается почивать на лаврах.

Причём дело не ограничивается тем, чтобы выбрать бочку и выдерживать в ней ром определённое количество лет. Некоторые релизы HSE значительно сложнее. Например, *Marquis de Terme 1* сначала выдерживается от четырёх до шести лет в американском дубе, затем перемещается в бочки из французского дуба, где проводит ещё четыре-шесть лет. После этого ром отдыхает в винных бочках из Chateau Marquis de Terme в течение восемнадцати месяцев и, наконец, проводит от шести до восьми месяцев

в стальных резервуарах. В этих ёмкостях ром медленно циркулирует с помощью насоса на дне, что способствует испарению более жёстких и летучих спиртов и делает напиток ещё более мягким и утончённым.

Мартиника — редкий пример страны-производителя рома, где действует собственная система АОС, регулирующая, как именно ром должен производиться и определяться. Что касается бочек, единственное требование — они должны быть сделаны из дуба. Можно использовать как новые, так и бывшие в употреблении бочки, в которых ранее выдерживалось вино или виски — главное, чтобы они были дубовыми. Это даёт дистиллерам, таким как HSE, широкие возможности для экспериментов.

На расстоянии более 4 800 километров оттуда, в Энглвуде, штат Колорадо, ром производится и выдерживается в совершенно других климатических условиях. Энглвуд расположен южнее Денвера, на окраине Скалистых гор, на высоте 1 637 метров над уровнем моря. Здесь, в *Downslope Distilling*, среди прочего выпускается серия ромов, выдержанных в винных бочках, каждая из которых использовалась один раз: например, из-под венгерского токая или калифорнийского каберне совиньон из долины Сонома.

Я задал вопрос главному дистиллеру и сооснователю *Downslope*, Митчу Абэйту, какое влияние оказывает высота на выдержку в бочках.

«Высота, низкая влажность и колебания температуры способствуют более быстрой выдержке спиртов», — сказал он, подтвердив, что дистиллер в Кентукки работает в совершенно иных условиях, чем дистиллер в шотландском нагорье. Универсального подхода не существует.

Как же *Downslope* начал выдерживать ром в винных бочках?

«Это был просто эксперимент», — сказал Абэйт. Начали с бочки из-под токая из Венгрии — и всё получилось удачно, после чего продолжили в том же духе.

«Мы использовали разные бочки — из-под хереса, портвейна, мадеры, — объясняет он. — Также мы финишируем свои виски в бывших винных бочках. Всё сработало отлично».

А что именно винные бочки придают рому?

«Они дают отличный винный вкус за короткий срок. Если бы мы использовали бочки из-под бурбона — новые или уже использованные — мы бы не получили те вкусы, которые искали».

Так, например, в обзоре одного из ромов *Downslope* в журнале *Wine Enthusiast* сказано: «Этот ром год выдерживался в бочках из-под каберне из долины Напа. Он имеет кирпично-янтарный оттенок, насыщенную текстуру и глубокие ноты ириски и сушёного абрикоса».

И доказательством успешности экспериментов служит то, что Абэйт намерен продолжать выдержку рома в винных бочках и в будущем.

Downslope — относительно молодая дистиллерия, основанная в 2009 году, тогда как старейшая действующая ромовая дистиллерия в мире также занимается экспериментами с бочками. Это *Mount Gay Rum* на Барбадосе, которая ведёт свою историю с 1703 года, но на деле существует ещё дольше. 20 февраля 1703 года Джон Собр унаследовал небольшую дистиллерию на вершине горы Гильбоа в приходе Сент-Люси, на самом севере Барбадоса. Однако сотрудники *Mount Gay* нашли документ от 1654 года, указывающий на то, что дистилляция велась здесь ещё тогда — почти 370 лет назад.

Вода для рома до сих пор берётся из того же колодца глубиной 91 метр, что использовался в те времена. Барбадос отличается от других островов Карибского региона тем, что он преимущественно состоит из кораллового известняка, в то время как большинство остальных — вулканического происхождения.

Почему же ром называется *Mount Gay*, а не *Mount Gilboa*? Позже семья Собр пригласила на помощь своего друга, сэра Джона Гэя Аллейна, чьи инновации были столь значительны, что после его смерти в 1801 году дистиллерию переименовали в его честь. Поскольку на острове уже была гора Аллейн, использовали его второе имя — Гэй.

Mount Gay также приписывает себе заслугу в том, что ром стал ассоциироваться с Британским флотом. В начале 1600-х годов британцы начали заселять Барбадос и построили первое поселение в 1627 году. Корабли привозили на остров строительные кирпичи, а обратно, в качестве балласта, везли бочки с ромом. Это положило начало не только связям рома с британским флотом, но и его давнему присутствию в морской культуре в целом.

Многие компании довольствуются тем, что продвигают своё историческое наследие, но *Mount Gay* не из таких. В 2019 году на должность главного купажиста была назначена Трудьенн Бранкер — первая женщина на этом посту. Она продолжила традиции своего наставника Аллена Смита, который начал эксперименты с выдержкой рома в различных бочках.

Бранкер родом с Барбадоса, с юности интересовалась химией и хотела работать в пивной или алкогольной промышленности. Получив степень бакалавра в области биологии и химии в Университете Ховарда в Вашингтоне, она поступила в Институт Зибеля в Чикаго — учебное заведение, специализирующееся на науке о пивоварении и дистилляции.

В 2014 году она присоединилась к *Mount Gay*, занявшись контролем качества. Там она и встретила Смита, который взял её под своё крыло благодаря её знаниям в химии и дистилляции. Смит в то время уже работал с бочками из андского дуба, из-под портвейна, из-под виски с Айлы и другими. Бранкер пять лет работала с ним бок о бок, перенимая опыт, и в 2019 году, когда Смит ушёл на пенсию, заняла его место.

Ещё одна совершенно неожиданная страна, где в последние годы сформировалась крепкая ромовая культура, — это Шотландия. Конечно, ром там не производят с нуля, поскольку климат Шотландии не подходит для выращивания сахарного тростника. Но в Великобритании широко доступна патока, используемая в пищевой и кондитерской промышленности, так что проблем с сырьём нет.

Пример тому — *Glasgow Distillery*, прежде всего известная своими виски. После успешных экспериментов с выдержкой джинов, дистиллерия выпустила ром, выдержанный в бочке. Их продукт *Banditti Club Port Cask Finish* сначала выдерживается в новой дубовой бочке, а затем — в бочке из-под портвейна *tawny*. Я попросил менеджера по маркетингу Себастьяна Банфорд-Джонса рассказать подробнее.

«*Banditti Club Port Cask Finish* — это первая позиция в нашей линейке экспериментальных ромов малого тиража. Этот выпуск представляет собой бленд из двух бочек. Сначала ром около трёх лет проводит в новой дубовой бочке, а затем около восьми месяцев — в первичной бочке из-под портвейна *tawny*, насыщенной характером.

Сочетание вкусов от обеих бочек — ключ к этому релизу. Три года в новом дубе дают ноты ванили и древесных специй, а бочка из-под портвейна поднимает напиток на новый уровень, добавляя слои спелых фруктов, клубники, ежевики и тёмного шоколада. Вкупе со свежими и травянистыми нотами исходного *rhum agricole* мы получаем по-настоящему интересный ром с естественным вкусом, который отлично пьётся как сам по себе, так и со льдом».

Кажется естественным выдерживать ром в бочках из-под других напитков и использовать ромовые бочки для выдержки других тёмных спиртных напитков. Но бочки придают напиткам не только вкус, но и цвет — так что возникает вопрос: а как обстоит дело с прозрачными напитками, такими как джин и водка?

Глава 13

ДЖИН И ВОДКА

На первый взгляд может показаться, что водка, как нейтральный спирт, идеально подходит для выдержки в бочке. Джин же — с его тонким ароматом трав и доминирующей нотой можжевельника — скорее всего, наименее подходящий кандидат для выдержки в бывших бочках из-под рома, текилы, вина или виски. Однако всё не так однозначно.

Согласно законодательству США, водка изначально должна была «не иметь ярко выраженного характера, аромата, вкуса или цвета». То есть она представляла собой чистый, неароматизированный дистиллят. Однако в 2020 году закон изменился, и теперь это требование не применяется. Но в новых правилах — *Code of Federal Regulations* (27 CFR 5.22, если захотите найти) — по-прежнему указано, что водка **не может выдерживаться в деревянной бочке**, что и создаёт затруднения.

Вот почему дистиллеры часто сетуют на регулирующие органы. В США водку можно ароматизировать чем угодно — беконом, табаком, ирисками, копчёным лососем, тестом для печенья, даже арахисовым маслом с вареньем — и всё равно продавать её под названием «водка». Но стоит поместить её в бывшую бурбонную бочку хоть на 12 месяцев, хоть на 12 минут — и вы уже **не имеете права называть её водкой**.

Таких ограничений нет, например, в Канаде — там просто указано, как должна производиться водка. В Европейском союзе же больше внимания уделяется тому, из чего водка производится. Если она сделана не из зерна или картофеля, необходимо указывать, из чего именно. Так, если дистиллят изготовлен из винограда или молока (и такое бывает), это обязательно указывается на этикетке. Однако ни в Канаде, ни в ЕС ничего не запрещает выдерживать водку в деревянных бочках. В других странах действуют свои правила.

Но даже если правила что-то запрещают, это не значит, что люди этого не делают. В Колумбусе, штат Огайо, компания *Middle West Spirits* уже несколько лет выпускает водку *OYO Barrel-Finished Honey Vanilla Bean Vodka*. И это звучит аппетитно даже до того, как узнаешь, что для её выдержки использовались бочки из-под их собственного бурбона *Michelone Reserve*, удостоенного наград. Водка проводит в этих бочках 12 месяцев, впитывая вкус и аромат. Неудивительно, что журнал *Men's Journal* описал её как «водку для любителей виски». Эта же дистиллерия использует бурбонные и виски-бочки для производства пшеничного бурбона и выдержанного кленового сиропа.

В Ирландии, которая не считается классической водочной страной, *Hughes Craft Distillery* в Мойре (графство Даун) производит водку из одного из самых распространённых ирландских сельхозпродуктов — картофеля. Удивительно, но это была первая картофельная водка, дистиллированная в

Ирландии, где картофель традиционно используют для *potteen* — местного аналога самогонки. Однако *RubyBlue Potato Vodka* далеко не грубый самогон — она получила золотую медаль на конкурсе *Global Vodka Masters* и серебро на *New York World Wine & Spirits Competition*.

Но дистиллерия не остановилась на этом: они решили подняться на новую ступень и выдержать свою водку в бочках, проделавших путь от *Jack Daniel's* в Теннесси. Кстати, Джек Дэниел частично происходил из ирландской семьи (хотя также имел шотландские и валлийские корни). Эти бочки были сначала проданы дистиллерии *Old Bushmills* в графстве Антрим для выдержки виски, а затем попали в руки *Hughes*, где и использовались для выдержки водки в течение четырёх месяцев. Так родилась первая в Ирландии водка, выдержанная в бочке. Её фильтруют не через алмазы, золото или даже древесный уголь, а... через ирландский лён! Это, как утверждается, традиционный способ фильтрации ирландских спиртов и пива. Смешанная с артезианской водой из родного источника дистиллерии в Антриме, эта водка приобретает золотистый цвет от древесины и аромат с нотами ванили и виски.

В маленьком городке Даун в двух часах к западу от Франкфурта (Германия), дистиллерия *Windspiel* также успешно выдерживает водку и джин в бочках. В 2016 году первой была выпущена *Barrel-Aged Potato Vodka* — идея сооснователя Дениса Леннендонкера, большого поклонника водки, который захотел сделать что-то необычное с картофелем, хорошо растущим в минерализованных почвах Вулканайфельского района.

Интересно, что в *Windspiel* используют бочки **из ясеня**, а не из дуба. Я спросил менеджера по продажам и экспорту Себастьяна Штайнбаха, почему.

«Мы выбрали ясень, — сказал он, — потому что он даёт гораздо меньше цвета, чем дуб. Кроме того, ясень меньше передаёт древесный аромат. Это особенно важно при длительном хранении, чтобы ванилин выделялся сильнее, чем древесные ноты. Для водки это критически важно!»

Дистиллерия использует и другие бочки, и другие напитки. Например, *Windspiel Premium Dry Reserve Gin* выдерживается в бочках из немецкого дуба, как и ром, который должен был выйти в 2022 году. В 2023 году планировался выпуск виски, выдержанного более пяти лет в бочках из-под красного вина. Я спросил Штайнбаха, что из этого получится.

«Посмотрим, когда откроем бочки!» — ответил он.

В Финляндии дистиллерия *Kyrö* проводит весьма необычные эксперименты с выдержкой в бочках — что вполне логично, учитывая столь же необычное, но очень финское происхождение компании. Всё началось с того, что группа друзей наслаждалась сауной и ржаным виски. Они задались вопросом: почему в Финляндии никто не делает ржаной виски, если страна

изобилует рожью и другими зерновыми, пригодными для производства водки? Решили: а почему бы не начать самим?

И даже на трезвую голову на следующее утро идея не показалась глупой. Они нашли старую молочную ферму в Исокюрё, которую использовали как гараж. Пока шло обустройство, будущий главный дистиллер Калле Вальконен воспользовался отъездом родителей и превратил часть их дома в ферментационный цех. У них ещё не было собственного перегонного куба, и ближайший был в Пори, в 200 км от них. Однако дистиллерия в Пори разрешила использовать его, если друзья сами доставят туда своё первое сусло.

Первая партия чистого спирта больше напоминала самогон, и никто не знал, сможет ли несколько лет выдержки превратить её в полноценный ржаной виски. Один из партнёров, Миика Липпайнен, тайком пронёс образец на лондонскую *Whisky Show*, разливал его в туалете и раздавал дегустаторам, чтобы получить мнение экспертов. Отзывы были хорошими.

В 2014 году они впервые запустили свой собственный перегонный аппарат. Пока виски выдерживался, они решили делать джин, чтобы заработать немного денег. Уже в следующем году их первый джин получил награду. Было бы красиво сказать, что *Kyrö Dark Gin*, выдержанный в бочке, был задуман с самого начала, но это было не так. Вальконен рассказал:

«Мы просто оставили джин в дубовой бочке и забыли о нём на какое-то время. Когда взяли пробу, поняли, что он может превратиться в отличный джин для питья в чистом виде».

Dark Gin выдерживается в американском дубе от 3 до 12 месяцев. Я спросил, что означает этот диапазон.

«Каждая бочка индивидуальна, — пояснил Вальконен. — Мы пробуем определённое количество бочек и формируем из них финальный купаж. Мы используем бочки дважды: при первом использовании срок выдержки короче, при втором — может доходить до 12 месяцев и даже больше».

Следующий выдержанный джин *Kyrö* был уже не случайностью. Это был совместный проект с ирландской дистиллерией *Teeling*, открывшейся в Дублине в 2015 году. *Teeling* услышала о проекте *Kyrö* и предложила сотрудничество.

«Мы поехали в Ирландию, — рассказал Вальконен, — чтобы узнать лучше команду *Teeling* и понять суть их философии. На тот момент у нас ещё не было ржаного солодового виски на рынке, и идея сделать выдержанный джин в бочках из-под виски показалась нам интересной и необычной».

Необычной она действительно была. Для проекта использовали ирландские виски-бочки и финский джин, а в качестве ботаникала добавили... Guinness.

«Мы хотели использовать по-настоящему ирландские ноты, — говорит Вальконен, — поэтому выбрали ежевику и Guinness. Мы даже привезли немного Guinness с собой из Ирландии, но он был выпит по старинке! Пришлось купить ещё и использовать Guinness как ботаникал — он придаёт солодовый и кремовый характер».

С *Teeling* это было уже второе сотрудничество. Ранее Kyrö работали с японской *Kyoto Distillery* и её джином *Ki NO BI Kyoto Dry Gin*. Смесь ботаникалов из Японии и Финляндии дала джин Kyrö x Ki No Bi, хотя в этом случае выдержки в бочке не было.

Были ли неудачные эксперименты у Kyrö?

«И немало! — признал Вальконен. — Но мы обычно находим способ использовать спирт, даже если изначальная идея не сработала. Например, в самом начале мы выдержали джин в якобы хересной бочке, а потом выяснилось, что в ней никогда не было хереса, а только красное вино — вроде *pinot noir*».

Kyrö также выдерживали виски в бочках из-под олоросо, бурбона и свежего американского дуба. Эксперименты продолжаются, включая выдержку джина в разных типах хересных бочек — и на этот раз действительно из-под хереса: олоросо, Pedro Ximénez и амонтильядо. Всего в хранилищах Kyrö сейчас зреют около шести тысяч бочек с джином и виски. Неплохо для компании, возникшей после случайного разговора о ржаном виски в сауне.

Также в Финляндии компания *Nordic Spirits* черпает вдохновение из традиций финской сауны. Она провела множество экспериментов с выдержкой в бочках, одним из которых стало создание водки с очень скандинавским звучанием — *Koskenkorva Sauna Barrel Vodka*. Глобальный амбассадор бренда, Микаэль Карттунен, рассказал немало интересного о том, как она создаётся и откуда взялась сама идея.

«*Sauna Barrel* выдерживается в бывших бурбонных бочках и в новых обугленных шведских дубовых бочках, — объяснил Карттунен. — Мы делим водку крепостью 70% ABV между двумя типами бочек и оставляем её на шесть месяцев, после чего объединяем выдержанные партии в готовый продукт.

Как всё началось? Когда мы занимались ребрендингом *Koskenkorva* в 2015 году, решили пересмотреть всю категорию ароматизированной водки под новым углом. Мы поняли, что в этой категории почти нет правил, ограничивающих фантазию, и заметили, что существующие линейки ароматизированной водки этим почти не пользуются. Поэтому мы решили исследовать возможности максимально полно.

Довольно быстро стало ясно, что наибольшую пользу принесёт создание ароматизированных водок, которые будут тянуть категорию водки в сторону

других категорий — например, джина и виски. Это позволило бы использовать водку в коктейлях, в которых она раньше не применялась, и тем самым расширить спектр ситуаций её употребления. Мы перебрали множество вариантов и выбрали лучшие идеи для запуска.

Когда я впервые попробовал прототип *Sauna Barrel*, я вслух сказал, что он напоминает мне традиционную дымовую сауну, только что вымытую традиционным сосновым мылом, как это принято в Финляндии. В ней остаётся смесь дыма/дёгтя и очень свежий, чистый сосновый аромат. Всем понравилось это описание — и тот факт, что мы создали водку, воплощающую суть самой традиционной финской сауны, но при этом слегка движущуюся в сторону виски. Это дало возможность использовать водку в коктейлях по типу виски. Так название *Sauna* закрепилось ещё с того разговора, а слово *Barrel* стало логичным указанием на выдержку».

Nordic Spirits также выпускает ром, выдержанный в финских дубовых бочках... которые, как выясняется, на самом деле не существуют. Карттунен объяснил:

«Насколько нам известно, мы единственные, у кого есть финские дубовые бочки. В Финляндии нет дубовых лесов, культивируемых таким образом, чтобы древесина подходила для изготовления бочек. Соответственно, финские дубовые бочки — редкость. Нам повезло найти немного финского дуба, уже распиленного для производства мебели, и среди него оказалось достаточно материала, подходящего для изготовления бочек — специально для нас. Финский дуб похож на шведский — он плотный и очень танинный. Его обязательно нужно обжигать, чтобы извлечь из него более мягкие вкусы, кроме танинов. Это также придаёт напитку лёгкий дымчатый оттенок».

Для своего рома они сначала выдерживают спирт в бурбонных бочках, получая ароматы ванили и сухофруктов, а затем — в редких финских дубовых бочках. Эти бочки также используют для уникального финского напитка *Larsen Aqua Ignis*, содержащего коньяк, но не имеющего права называться таковым, так как он не производится в регионе Коньяк. Я спросил Карттунена, что это за продукт.

«Это напиток, вдохновлённый практикой разбавления коньяка нейтральным спиртом в тяжёлые годы становления Финляндии и в эпоху сухого закона. Он и не должен был быть настоящим коньяком. Это ароматизированный спирт, содержащий коньяк. В случае с *Jaloviina Tammi* коньяк поступает во Финляндию, смешивается с нейтральным спиртом и затем выдерживается в финских дубовых бочках».

Так что это — финская выдержка в бочках, которые, по сути, не должны существовать, с использованием французского коньяка. Мир выдержки — международен и новаторски смел. Причём движение идёт в обе стороны.

Обратно во Франции, в самом Коньяке, бывший мастер погребов с 30-летним стажем Александр Габриэль сегодня производит сенсацию уже в

мире джина. Он стал мастером купажа в *Maison Ferrand*, производителе *Citadelle Gin*, и именно ему принадлежит идея инновационного подхода к производству джина.

Оригинальный *Citadelle Gin* появился в 1996 году, а к 25-летию юбилею марки и открытию новой дистиллерии в 2021 году Габриэль выпустил джин с чудесным названием *Juniper Décadence*. Большинство используемых можжевельников выращиваются возле города Арс, в 15 минутах от Коньяка.

Габриэль захотел выдержать джин в бочках из можжевельника, которые пришлось изготавливать на заказ. Поскольку можжевельники — сравнительно небольшие деревья, из них невозможно сделать длинные гнутые клёпки. Поэтому *Citadelle* заказала небольшие можжевельниковые бочки с прямыми стенками. Их обжигали, чтобы усилить землистые, мятные и слегка дымные нотки древесины, а сам джин содержал 19 ботаникалов, подчёркивающих эти особенности.

Если 19 ботаникалов и специальные бочки из можжевельника звучат сложно, то это ничто по сравнению с *Citadelle Réserve*, который выдерживается в течение пяти месяцев сразу в пяти видах древесины: акации, шелковицы, вишни, каштана и французского дуба.

Затем джины объединяются в уникальной ёмкости — деревянном «яйце» высотой 2,45 метра, изготовленном местной бондарней. Рецепт со временем менялся, и золотистый цвет продукта напоминает: выдержка джина в деревянной бочке — не новое изобретение, а давняя практика. В прошлом джины, отправлявшиеся на экспорт, перевозили в деревянных бочках, и они естественным образом выдерживались в пути. В *Citadelle* считают, что форма яйца позволяет джинам лучше интегрироваться, чем в обычной бочке.

Citadelle использовала и другие виды древесины. Не все эксперименты дали ожидаемые результаты, но там предпочитают считать их «не завершёнными» проектами, а не неудачами. Недостатки одного вида дерева всегда можно сбалансировать — нужно только найти способ. Неудивительно, что экспериментальную зону дистиллерии называют *Chamber of Secrets* — «Комната тайн».

На другом конце света дистиллерия *Four Pillars Gin* в Австралии уже была признана лучшей в мире. Попробовав несколько их джинов, включая потрясающий *Bloody Shiraz Gin*, трудно с этим спорить. Основная площадка компании находится в Хилсвилле (штат Виктория), а недавно открылся и лабораторный филиал в Сиднее.

Первый эксперимент с выдержкой джина был в 2013 году, когда *Four Pillars* залили свой фирменный *Rare Dry Gin* в бочки из-под шардоне. Я спросил главного дистиллера Кэмерона Макинзи, почему выбрали именно этот джин и именно такие бочки.

«Если честно, тогда *Rare Dry Gin* был единственным джином, который мы делали! — сказал он. — За год до этого мы путешествовали по США, посещая дистиллерии и изучая ремесленную дистилляцию. Прилетели в Портленд, штат Орегон, и сразу пошли в *Irving Street Kitchen*. Попросили бармена удивить нас каким-нибудь джином, которого мы не видели раньше. Он налил нам *Ransom Old Tom*. Он нас поразил — сложный, интересный, сбалансированный. На той поездке мы попробовали кучу выдержанных джинов — некоторые были хороши, некоторые слишком дубовые.

Когда мы начали работать над рецептурой *Rare Dry Gin*, я отложил немного джина и решил залить его в выдержанные французские бочки из-под шардоне. Мы поняли, что американский дуб — особенно новый — нам не подходит. Мы его пробовали, но мне не понравилось. Получается как будто засовываешь голову в точилку для карандашей!»

Однако их первый выдержанный джин не стал мгновенным успехом.

«Нет!» — признаёт Макинзи. «Один журналист описал его вкус как "плохая ретсина". С тех пор я бросаю ему вызов: найди мне хорошую ретсину! Сейчас понимаю, что мы, вероятно, выпустили его слишком рано — ботаникалы не успели раскрыться. Мы выпустили немного бутылок, отзывы были хорошие, но решили, что в будущем релизы будут развиваться дольше, по системе "мастер-стока" — что-то вроде солеры, но в более простой версии.

Тот первый релиз провёл в бочках меньше года. Сейчас уже точно понятно, что все последующие партии стали куда лучше. Добавление свежего джина в каждую бочку помогает сбалансировать окисленные масла выдержанного спирта. Кажется, мы просто нашли систему, которая нам подошла».

Система солеры используется при производстве хереса — но не джина, пока *Four Pillars* не попробовали.

«Нам удалось купить пятьдесят старых хересных и аперных бочек у *McWilliam's Wines*, — рассказал Макинзи. — Большинство из них содержали сладкий херес или аперу на протяжении около тридцати лет. Остаточный характер был намного ярче, чем в бочках из-под шардоне, поэтому мы выстроили полноценную трёхуровневую солеру. Устроить это было непросто, но когда всё стало на свои места, поддерживать систему стало довольно легко. Мне нравится стабильность из года в год, а сложность вкуса лишь растёт».

Апера — австралийский аналог хереса. Она не может называться *sherry*, так как не производится в испанском регионе *Sherry Triangle*, хотя делается по тем же технологиям. Позже термин *апера* был принят и в Канаде для описания креплёных вин в стиле хереса.

Когда я спросил Макинзи о его личном фаворите среди выдержанных джинов *Four Pillars*, он сразу указал на бочки из-под хереса:

«По какой-то причине шесть бочек хереса выдерживали спирт совсем иначе, чем остальные. Я исключил их из солеры. Мы выпускаем по одной каждый год. Последняя — S36 — имеет крепость 56,8% и это просто потрясающий джин для сита. Один кубик льда, и он раскрывается в прекрасный, сладкий и невероятно сложный напиток. Он провёл в бочке пять с половиной лет, что весьма необычно для Австралии. В следующем году выпустим следующую бочку — она будет на год старше».

Также дистиллерия выдерживает джин в бочках из-под муската для создания своего ежегодного *Christmas Gin*. Откуда эти бочки?

«Это интересная история, — говорит Макинзи. — Мы обменяли немало джина на бочки у виноделов из Рутерглена, на северо-востоке штата Виктория — знаменитого региона креплёных вин. Всем этим бочкам более ста лет, и около восьмидесяти из них они содержали мускат. Это невероятные сосуды — и урок по истории австралийского виноделия! Увы, они редкость, так что *Christmas Gin* всегда лимитирован».

Макинзи подчёркивает, что выдержанные джины *Four Pillars* — это напитки для сита, а не для смешивания с тоником. Максимум — кубик льда или капля воды, чтобы усилить аромат. Хотя они великолепно работают и в коктейлях — таких как *Negroni* или *Gin Old Fashioned*. *Four Pillars* даже выпустила готовый *Negroni*, в рецептуре которого два выдержанных джина.

«Безусловно!» — говорит Макинзи. «История выдержанных джинов сама по себе интересна, но бармены — это главные актёры. Мне нравится наблюдать, как они играют с этими вкусами. Я не ревную, если кто-то не пьёт их в чистом виде. Джимми Ирвин — наш директор по напиткам — настоящий гений. Он умеет сочетать сложные джины с яркими компонентами, например, с поджаренными семенами акации — это гениально!» (*Wattleseeds* — съедобные семена австралийской акации с вкусом, напоминающим шоколад, кофе и фундук.)

А чем ещё занимается *Four Pillars* в рамках экспериментов с выдержанными джинами?

«Мы всё время что-то пробуем, — говорит Макинзи. — В этом году я играю с кумкватом и бергамотом, так что следите за новостями! Также хочу попробовать некоторые прибрежные ботаникалы. Есть водоросли, которые, я думаю, могут дать потрясающий результат».

Джин, выдержанный с морскими водорослями? Это было бы интересно — и типично для современного подхода *Four Pillars* к производству джина.

Тем временем в *Blackwater Distillery* в Уотерфорде (Ирландия) возникла идея, одновременно очевидная и странная — выдерживать джин в бочках из

можжевельника. Для СЕО дистиллерии Питера Малрайана это было просто логично:

«Это казалось естественным продолжением — можжевельник в джине, можжевельник в выдержке».

Но достать такие бочки оказалось непросто.

«Это была настоящая проблема, — рассказывает Малраян, — сейчас можжевелевая древесина крайне дефицитна. Ушло много времени и сил, и даже малейший перебор с обжигом превращал джин во вкус жидкого ополаскивателя».

Пришлось искать древесину в Восточной Европе и заказывать бочки индивидуально. Из-за малого размера деревьев объём бочек ограничили 50 литрами. Они дороги в производстве, имеют ограниченный срок службы, а выдержка длится всего 30 дней — так что процесс затратный. Но джин разошёлся. При этом *Blackwater* не планирует проводить подобные эксперименты с другими своими напитками — виски и водкой. «Мы не делаем того, что делают все», — резко заявляет Малраян.

К слову, первой дистиллерией в мире, выдержавшей джин в можжевелевых бочках, была финская *Hernö*, выпустившая *Hernö Juniper Cask Gin*.

Интересно, что и она сочла 30 дней достаточным сроком, чтобы усилить можжевелевый характер и не подавить остальные нотки.

Избежать доминирования дерева — это то, что также важно для доктора Сонат Бирнекер Харт, президента и соосновательницы чикагской *KOVAL Distillery* вместе с мужем Робертом. *KOVAL* выпускает *Barreled Gin*, выдержанный в собственных бочках из-под ржаного виски.

«Мы выдерживаем наш джин не очень долго, — говорит Бирнекер Харт, — потому что не хотим, чтобы дерево перебило вкус ботаникалов. Обычно хватает шести месяцев. Мы используем бочки из-под нашего ржаного виски. Пряности ржи идеально работают в этом джине — получается мост между джином и виски, который подходит для множества вариаций коктейлей. Мне нравится *Barrel-Aged Gin & Tonic*, а ещё больше — *Barrel-Aged Gin Negroni!*»

За последние десять лет Шотландия стала домом для множества ремесленных джинов, получивших международные награды, — наряду с традиционными виски. Названия вроде *Caorunn*, *Arbikie*, *Crossbill*, *The Botanist* от *Bruichladdich* добавились к классике вроде *Hendrick's*, *Gordon's* и *Tanqueray* — всё это также производится в Шотландии, несмотря на английские корни.

Некоторые дистиллерии делают джин прямо в сердце страны виски, как, например, *Glenrinnes Distillery* в городке Кит в регионе Спейсайд. В самом Кит находятся три винокурни, и ещё больше — поблизости. Здесь начинается *Шотландская тропа солодового виски*. Однако новая винокурня

*Glenrinn*es, основанная в 2018 году, выбрала иной путь и выпустила бренд *Eight Lands Organic Spirits* с органическим джином и водкой. Я спросил Мигэн Мёрдок, руководителя по дистилляции и операциям, почему.

«Наши основатели были вдохновлены виски-наследием и знаменитыми брендами Спейсайда, — рассказала Мёрдок, — но хотели привнести в регион что-то новое. Идея всегда была в том, чтобы использовать нашу родниковую воду и местные ресурсы, например, производителей перегонных аппаратов, чтобы создавать белые спирты мирового уровня».

До перехода в сферу спиртного Мёрдок работала виноделом, что пробудило особый интерес к выдержке.

«Это началось ещё в Лондоне, когда я была байером по винам, пиву и спиртному, — вспоминает она. — Затем развилось во время моей работы виноделом с 2011 года. Я использовала бочки и в пивоварении — этот интерес со мной уже давно».

Хотя ни *Eight Lands Organic Vodka*, ни *Gin* не выдерживаются в бочках, Мёрдок реализовала свою страсть к экспериментам в лимитированной серии *Producers' Series*. В рамках проекта она сделала мускатную водку — органическую водку дистиллерии выдержали в бочках, где ранее были бренди, а затем мускат. В результате получился напиток с нотками вина, дуба и ванили всего после двух месяцев выдержки. В будущем планируются и другие эксперименты.

Особняком стоит джин *Makar*, производимый *Glasgow Distillery*, которая активно занимается экспериментами с выдержкой виски и располагает специально построенной лабораторией. Я спросил менеджера по маркетингу Себастьяна Бэнфорд-Джонса об их подходе к выдержке джинов.

«Мы постоянно экспериментируем и ищем новые способы создать насыщенные природные вкусы, — говорит он. — Выдержка в интересных бочках — один из таких способов, так что для нас это было логичным шагом и для джинов, и для других напитков».

Для джина мы протестировали множество видов дерева, чтобы увидеть, как он будет взаимодействовать с разной древесиной. Из примерно десяти проб мы остановились на двух: *Makar Oak Aged* и *Makar Mulberry Aged*. Изначально мы хотели выпустить только один из них как лимитированный, но оба оказались настолько удачными, что мы включили их в основную линейку».

«Оба джина выдерживались примерно десять–двенадцать недель в небольших свежих бочках объёмом 50 литров [13,2 американских галлона / 11 имперских галлонов]. Размер бочки играет важную роль. Небольшой объём позволяет провести интенсивную выдержку: спирт насыщается множеством интересных древесных оттенков за короткое время. Срок

выдержки небольшой (по сравнению с виски) и зависит от времени года. Летом, в тёплую погоду, выдержка идёт быстрее, а зимой взаимодействие со древесиной происходит медленнее.

Бочка из свежего европейского дуба даёт прекрасные ноты древесных специй с дымным подтоном. Свежая шелковичная древесина придаёт более сладкий древесный профиль с оттенками лимонной цедры и ванили. Оптимальное время выдержки позволяет получить действительно интересный и приятный вкус, который дополняет джин, а не подавляет его. Натуральный яркий золотистый цвет, приобретённый в процессе выдержки, тоже замечателен — он делает продукт заметным рядом с другими видами джина».

Один из продуктов, который сразу же поразил меня ароматом и вкусом, — выдержанный джин от новой лондонской дистиллерии с великолепным названием *Bone Idyll*. Её основали предприимчивые супруги Сэм и Алекс Берри, которые шесть лет назад открыли свой первый ресторан, а теперь владеют уже несколькими, а также дистиллерией, где Сэм выступает в роли дистиллера.

Сэм по профессии бармен, и в своём первом ресторане *No 97* в Сурбитоне он три года назад установил в подвале небольшой перегонный аппарат и самостоятельно научился делать спирты. «То, что начиналось как хобби и подработка, — рассказывает он, — теперь стало полноценным бизнесом!»

Изначально они хотели производить линейку спиртов для использования в собственных коктейлях, но идея быстро выросла в полноценную дистиллерию. Сэм всегда интересовался выдержкой, и одним из первых выпущенных ими напитков стал джин, выдержанный три месяца в бочке из под шотландского виски.

«Мы хотели создать нечто отличающееся, — говорит Сэм. — Мы стремились, чтобы джин вобрал в себя тонкие висковые нотки от бочки, но не был ими перегружен. Поэтому выбрали выдержку в течение трёх месяцев. Это всё ещё джин, но в долгом послевкусии проявляются древесные и ванильные оттенки. Настоящая уникальность. Мы экспериментировали с двух- и шестимесячной выдержкой. Два месяца — недостаточно, а шесть — хоть и хорошо, но уже многовато. Мы также хотели добиться стабильности и доступности — особенно важно для использования в коктейлях, и напиток разошёлся очень быстро. Мы также используем выдержанный джин в готовом коктейле *Barrel-Aged Negroni RTD*, который благодаря этому получает четвёртое измерение вкуса».

Сэм также экспериментировал с базовым джином. Изначально он использовал *London Bone Dry Gin*, но нашёл его слишком можжевеловым. Он затем переработал рецепт, значительно сократив количество можжевельника и заменив цедру грейпфрута на свежую апельсиновую. В

результате получился напиток, который всё ещё остаётся джином, но с изысканным балансом можжевельника и виски.

Несмотря на успех, Сэм пока не планирует новые релизы с выдержкой, хотя и намерен продолжить эксперименты. Но без дела он точно не останется: осенью 2022 года он открыл *Gin School*, а на зиму запланировал строительство лодки, чтобы с 2023 года проводить джин-круизы.

С тех пор как бочки использовались для перевозки таких будничных товаров, как гвозди и сельдь, они прочно ассоциируются с хранением, транспортировкой и выдержкой пива, вина и крепких спиртов. Однако это далеко не всё, для чего бочки служат удобной тарой и источником вкусовых изменений. Давайте теперь посмотрим на мир острых соусов и бальзамических уксусов.

Глава 14

СЛАДКОЕ И ОСТРОЕ

Использование бочек не ограничивается только крепкими спиртными напитками, вином и пивом; они также играют важную роль в производстве приправ — в том числе вустерширского соуса, традиционного бальзамического уксуса и соуса табаско. Как объяснялось в предыдущих главах, использование бочек из-под острых соусов для выдержки пива и крепких напитков стало настоящей головной болью для некоторых пивоваров и дистиллеров. Результаты получаются не всегда удачными. Но в обратном направлении всё иначе.

Компания McIlhenny, производящая соус Tabasco на острове Эйвери в Луизиане, закупает использованные бочки из-под бурбона из разных уголков США, чтобы добавить вкус в свой соус, в состав которого входят всего три ингредиента: красный перец, соль и уксус. В её хранилище находится около 73 000 бочек.

Когда бочки поступают на склад, их крышки снимаются, внутренний слой обугливания удаляется, устанавливаются стальные обручи, и бочки тщательно промываются, чтобы устранить все следы алкоголя. Только древесина участвует в ароматизации перечной массы, в которую уже добавлена соль. Деревянные крышки заменяются, потому что верх бочек герметизируют солью. Это позволяет выходить природным газам во время медленного процесса ферментации соуса. Примерно через три года перечная масса извлекается, смешивается с дистиллированным уксусом в резервуарах в течение 28 дней, а затем разливается по бутылкам.

После использования бочки осматриваются на предмет повреждений, и если всё в порядке, используются повторно. Обычно одна бочка используется от пятнадцати до двадцати раз, что может означать срок службы до шестидесяти лет. Компания до сих пор использует бочки, которым, по оценкам, от восьмидесяти до девяноста лет. Откуда они это знают? С 1900 года они перешли на дубовые бочки, отказавшись от каменной посуды, и некоторые из первых бочек сохранились до сих пор.

Даже если бочку больше нельзя использовать для производства соуса Tabasco, компания всё равно получает от неё пользу. Стальные обручи применяются на новых бочках, а древесина перерабатывается в щепу *Tabasco Wood Chips*, которую продают для использования на домашних барбекю.

Tabasco — не единственный острый соус, в производстве которого участвуют бочки. Оригинальный вустерширский соус *Lea & Perrins*, действительно происходящий из английского графства Вустершир, также использует бочки для выдержки некоторых ингредиентов, хотя сам соус в них больше не выдерживается.

История соуса уходит в 1835 год, когда мистеры Ли и Перринс, владевшие аптекой в городе Вустер — столице графства Вустершир, получили просьбу воссоздать рецепт острого соуса, который один из местных джентльменов попробовал во время путешествия по Индии. Это было непросто, ведь ингредиенты нужно было собирать по всему миру. В те времена, скажем, тамаринд не был распространён в Вустере. В итоге результат получился несъедобным. Бочку с соусом оставили в подвале, размышляя, что с ней делать. А затем... забыли о ней. И только через восемнадцать месяцев обнаружили, что соус не просто стал съедобным, но и вкусным.

Среди ингредиентов — красный лук и чеснок, оба выдерживаются в бочках с солодовым уксусом. Лук, неочищенный от кожуры, остаётся в бочках от девяти до десяти месяцев и превращается в мягкую, но вкусную массу. Целые зубчики чеснока выдерживаются до восемнадцати месяцев. Ещё один компонент — анчоусы, выловленные в Испании и отправленные в Вустер для выдержки в бочках в течение двух лет в соли... будто им и так не хватает соли!

Также в составе: спиртовой уксус, патока, тамаринд и фирменная смесь секретных специй. После соединения все компоненты выдерживаются ещё раз. Ранее это происходило в бочках, но теперь для этого используются стальные чаны. Учитывая, что сейчас в более чем 130 странах продаётся эквивалент 43 миллионов обычных бутылок в год (включая Индию), отказ от бочек не стал большой проблемой.

Бочки также играют ключевую роль в сложном процессе производства традиционного бальзамического уксуса — и это одна из причин, по которой качественный продукт стоит так дорого. Процесс настолько сложен, что делает солеру (метод выдержки хереса) похожей на детскую игру.

В бальзамическом уксусе нет бальзама. Название происходит от слова «бальзам» в значении «целебное средство». В Италии, где уксус появился более тысячи лет назад, его иногда пьют как аперитив или дижестив, а также между блюдами для очищения вкусовых рецепторов. Такой уксус можно производить где угодно, но уксусы, произведённые в определённых районах Италии, имеют защищённое географическое указание согласно законам ЕС. Правила производства таких уксусов столь же строгие, как и у бурбона в США.

Бальзамический уксус изготавливают из виноградного сусла — остатков виноделия: кожицы, стеблей, косточек и немного сока. Иногда в смесь добавляют простейший винный уксус. После ферментации сусло поступает в бочковую систему.

Традиционный уксус выдерживается не в одной бочке, а в наборе бочек (*batteria*), в котором не менее пяти бочек (а может быть и больше), причём

всегда нечётное число. Все бочки разного объёма. Сначала уксус заливают в самую большую бочку, затем переливают в следующую по размеру, и так до самой маленькой. Влага испаряется сквозь клёпки, а вкус концентрируется. Розлив происходит только из самой маленькой бочки, после чего содержимое остальных бочек также передвигается «вниз», а самая большая снова наполняется свежим суслом. За счёт разницы объёмов происходит естественное смешение, хотя и менее строгое, чем в системе солера.

Результат зависит от множества факторов: сорта винограда, используемых дрожжей, длительности выдержки. Минимальный срок — 12 лет, но может быть и гораздо больше. Точный возраст указать невозможно, так как скорость прохождения по бочкам зависит от множества переменных.

В Эмилия-Романье, где производят три типа защищённого бальзамического уксуса, существует несколько категорий продукта, хотя возраст прямо не указывается на этикетке. *Affinato* («выдержанный») имеет красную крышку и соответствует примерно 12 годам. *Vecchio* («старый») — серебряную и 15–20 лет, а *Extra Vecchio* («очень старый») — золотую и 20–25 лет.

Хотя бочки идут от большей к меньшей, точных стандартов размеров нет. Самые маленькие обычно вмещают от 15 до 25 литров, самые большие — до 70 литров. Бочки могут быть не только дубовыми, но и из ясеня, можжевельника, вишни, груши, шелковицы, акации. При таком разнообразии материалов традиционный бальзамический уксус по сравнению с обычным — это симфония рядом с поп-песней. Поп-песни могут быть хорошими, но они всё равно поп.

Такое разнообразие древесины создаёт сложности для бондарей, производящих бочки — например, для компании *Wine Oak Barrels* из Сербии. Она существует уже двенадцать лет, и хотя основная продукция — дубовые бочки для вина и крепких напитков, около 30% бизнеса приходится на более сложное изготовление бочек для бальзамического уксуса.

Они работают с акацией, ясенем, шелковицей, вишней, можжевельником, грушей и каштаном — всё это древесина местного происхождения, а около 29% территории Сербии покрыто лесами. Самым трудным материалом является можжевельник, как объяснил владелец компании Деян Гороньич.

«У нас шесть бондарей в штате. Они должны разбираться во всех породах древесины и уметь их отличать. Есть и специальные инструменты, например, для вырезания квадратного отверстия в крышке бочки под бальзамик. Остальное похоже на обычные бочки.

Из можжевельника делать намного сложнее, чем из дуба. Бревно тонкое — 15–25 сантиметров в диаметре, кривое, с большим количеством сучков. Оно не даёт длинных клёпок, а пригодного материала — очень мало. Но у можжевельника есть смола: при обжиге она плавится и заполняет

трещины. Вишня тоже может быть проблемной: мягкая, не очень плотная, и жидкость может просачиваться сквозь древесину».

Эти особые навыки объясняют, почему компания *Wine Oak Barrels* поставяет бочки более чем в сорок стран. Возможно, однажды бочки станут пережитком прошлого. Виски без бочки? Вино, выдержанное в бетоне? Это уже реальность — и о ней пойдёт речь дальше.

Глава 15

Бочка вперёд — будущее бочки

Легко предположить, что, раз уж бочки существуют уже несколько тысяч лет, они останутся с нами навсегда. Однако мы уже видели, как объёмы производства бочек со временем то росли, то падали — до четырёх миллионов в год, затем обратно до одного миллиона, а в последние годы снова начали расти, отчасти благодаря буму крафтового пивоварения и дистилляции. Последний скачок спроса привёл к дефициту бочек, так что неудивительно, что предприятия начали искать альтернативы. Стоит рассмотреть эти варианты, чтобы понять, не придёт ли в будущем время, когда бочка исчезнет — или, по крайней мере, её использование значительно сократится.

Одной из неожиданных альтернатив, учитывая, что она существует даже дольше, чем бочка, стал бетон. Бетон использовался такими древними цивилизациями, как майя и набатеи, а сегодня он востребован виноделами из Напы, Сономы и других винодельческих регионов. Одна компания, *Sonoma Cast Stone*, расположена в самом сердце главного винодельческого региона Калифорнии и продаёт свои бетонные ёмкости *NuBarrel* всё большему числу виноделов.

Но зачем кому-то захочется выдерживать вино в бетонной ёмкости, название которой звучит куда менее романтично, чем «американская дубовая бочка»? Ответ прост: стоимость. Один *NuBarrel* вмещает столько же вина, сколько четыре дубовые бочки, и хотя он стоит немного дороже, срок службы у него в несколько раз выше. Его также проще очищать (что экономит трудозатраты), его не нужно перемещать (снова экономия), и он может штабелироваться до четырёх штук в высоту. Аренда складов дорого стоит, так что если забыть о романтике и сосредоточиться на экономике, с бетонными сосудами прибыль с квадратного метра получается выше.

Но что насчёт качества? Что насчёт дубовых ноток в шардоне? «Нотки бетона» звучат не очень аппетитно в дегустационных описаниях, хотя под именем «минеральность» воспринимаются гораздо лучше. Трэвис Симмонс, директор по коммуникациям *Sonoma Cast Stone*, объяснил различия:

«Виноделы любят дуб, — говорит он, — потому что дуб "дышит". Крошечное количество кислорода, проникающее в вино сквозь древесину, придаёт вину глубину и сложность. Минус в том, что дуб также придаёт вину вкус самого дуба; даже так называемый "нейтральный" дуб делает это, и даже если вам нравится лёгкий дубовый привкус, он всё равно маскирует вкус самого фрукта. Винодельни также широко используют нержавеющей сталь. Она инертна и не придаёт вкуса, но и не пропускает кислород, а значит, вы теряете эффект микроокисления.

Бетон даёт обе выгоды без недостатков. Он позволяет кислороду проникать в вино, но при этом не искажает вкус. Единственное, что он добавляет, — это лёгкая минеральность, которая усиливает текстуру вина во рту. В остальном бетон позволяет вину выразить истинный *терруар*, то есть вкус места, где оно было произведено, потому что вы ощущаете чистый фрукт. В ходе многочисленных слепых дегустаций вина, выдержанные в бетоне, регулярно становились победителями, и современные виноделы всё чаще обращаются к этому методу».

Не вдаваясь в излишние технические детали: *NuBarrel* состоит из трёх слоёв бетона. Внешний может быть окрашен, так что сосуды доступны в различных цветах. Средний слой армирован и достаточно прочен, чтобы выдержать землетрясение в Калифорнии. Внутренний слой — это литой бетон без добавок; по желанию туда могут быть встроены трубки для контроля температуры и дополнительная стальная арматура.

Контейнеры можно также изготавливать в различных формах для получения разных эффектов. Некоторые лучше подходят для ферментации, другие — для выдержки. *Sonoma Cast Stone* недавно изготовила крупнейший в мире резервуар в форме яйца — его объём составляет 3785 литров (1000 американских галлонов / 833 британских галлона).

«Органические формы, такие как яйцо и амфора, — объясняет Симмонс, — идеально подходят для ферментации, и их можно реализовать только в бетоне. У яйца нет углов, где вино могло бы застаиваться. Ферментация в яйце создаёт естественный вихрь. Вы можете открыть верх и увидеть, как жидкость движется».

Оригинальный *NuBarrel* был изобретён в 2009 году, и сегодня компания поставляет их виноделам в Австралию, Новую Зеландию, Европу, Южную Америку, Мексику и, конечно, по всей территории США. Однако с пивоварами и дистиллериями пока особого прогресса не наблюдается. В случае с дистиллериями это объяснимо: именно бочка создаёт спирт. А вот некоторые пивоварни проявляют интерес, как поясняет Симмонс:

«Химия у пива совсем другая, — говорит он. — Мы всё ещё экспериментируем, как и некоторые крупные крафтовые бренды, включая *Russian River Brewing* и *Lagunitas*, которые находятся совсем рядом с нашим штабом. У них есть наши резервуары, и они с ними работают. Также наши ёмкости используются для производства медовухи, сидра и некоторых спиртных напитков, но всё это гораздо менее масштабно, чем в виноделии».

Ещё одно преимущество бетонных сосудов — они исключают «долю ангелов». Дуб испаряется, и виноделы теряют процент вина каждый год. С бетоном испарения нет — значит, больше прибыли. А если хочется придать напитку дубовые или другие древесные ноты — существуют разные способы.

В сосуд *NuBarrel* можно вставлять дубовые щепки или целые клёпки, чтобы получить тот же эффект, что от выдержки в бочке. Можно также использовать другие породы дерева, из которых трудно делать бочки — например, гикори, чёрную вишню, клен-сахарник или яблоню, как это делает компания *Cleveland Whiskey* из Огайо.

Cleveland Whiskey выдерживает свои бурбоны в бочках всего шесть месяцев, после чего переходит к нестандартной методике. Спирт переливают в герметичные стальные резервуары, способные выдерживать давление. Бочку разбирают, клёпки режут и отбирают по формуле, чтобы получить нужную площадь соприкосновения, уровень кислорода и влажности. Затем древесина помещается в резервуары, в которых контролируются давление и температура, имитируя условия выдержки, но ускоряя процесс. Можно использовать даже другие породы древесины — например, вишню — которые нельзя применять в виде бочек (они бы протекали), но в таких резервуарах это возможно.

Так *Cleveland* создала линейку *Underground* — бурбоны, финишированные на древесине чёрной вишни, яблони или клена. Некоторые виски выдерживаются в стеклянных банках и никогда не видят внутренности бочки. Компания также использует гикори, а когда клёпки выполняют свою задачу, их перерабатывают в топливо для барбекю — так мясо приобретает вкус и гикори, и бурбона. Ещё один пример того, как бочка служит до последнего!

А в Лас-Вегасе владелец дистиллерии *Lost Spirits* Брайан Дэвис, возможно, забивает последний гвоздь в крышку бочонка. Он потратил годы на изучение химии выдержки, чтобы понять, какие соединения формируют нужные ароматы. В 2008 году он начал работать с биохимиком, стремясь «взломать код», и спустя несколько лет представил устройство под названием «реактор быстрой выдержки». Это химический реактор, способный воспроизвести двадцать лет выдержки за шесть дней.

«Когда реактор заряжается дубовыми блоками и свежим спиртом, — писал он в 2016 году, — энергия в различных формах запускает те же химические реакции, что происходят в бочке во время выдержки».

Любопытство проснулось у него ещё в шестнадцать лет, когда его кузены, владевшие винодельней, вдохновили его узнать, как делают спирт. Он увидел примитивный самогонный аппарат в эпизоде *Симпсонов* — и понял, как всё работает. Позже, учась в *San Francisco Art Institute*, он заинтересовался абсентом. Затем, переехав с девушкой в Испанию, нашёл рецепты абсента и начал его производить. Вернувшись в Калифорнию, они вместе основали дистиллерию *Lost Spirits*.

Неудивительно, что Дэвиса сравнивают с безумным учёным, а экскурсия по его дистиллерии больше напоминает сюрреалистическую версию тематического парка для взрослых. Он ещё и настоящий шоумен, из-за

чего его легко принять за современного Барнума или торговца зельями. Однако наука, лежащая в основе его работы, вполне серьёзна.

Например, вкус ванильного мороженого создаёт соединение ванилин (формула $C_8H_8O_3$). Воссоздав эту молекулу, можно получить ароматизатор. Ванилин содержится и в дубе. Обугливание бочки способствует его выделению, и, взаимодействуя со спиртом, он придаёт один из множества вкусов, формирующих профиль хорошего виски. Некоторые соединения приходят из дерева, другие — из дрожжей, третьи — из сырья, поэтому ром так отличается от ржаного виски.

Дэвис хочет показать, что имея химический профиль напитка, можно его воссоздать. Пусть это ром, выдержанный 20 лет на Карибах, или скотч, пролежавший 15 лет в шотландском складе — получив формулу, вы можете создать его копию без ожидания. В теории можно даже клонировать редкий напиток стоимостью \$10 000 и выпускать бесконечные партии, что определённо расстроит коллекционеров.

Хотя технология Дэвиса пока не даёт таких результатов, он уже произвёл впечатляющие напитки. Его *Abomination Peated Malt* получил 94 балла в *Whisky Bible 2018* Джима Мюррея — это входит в 5% лучших из 4600 протестированных виски. Отрасль пока не внедрила технологию повсеместно, но Дэвис получил патенты, построил и сдал в аренду реакторы нескольким крупным международным компаниям.

И всё же, возможно, лучший пример того, что бочка не умирает, а развивается — это история компании *West Virginia Great Barrel Company*, рождённой из катастрофы. В июне 2016 года на город Уайт-Салфур-Спрингс в округе Гринбрайер обрушилось тысячелетнее наводнение. Погибли 15 человек, сотни домов были разрушены

Группа людей объединилась, чтобы организовать помощь пострадавшим: они собрали средства, помогли обменять участки, пострадавшие от наводнения, на новые, расположенные выше. Однако стало ясно, что этого недостаточно. Вместе с домами были уничтожены и предприятия. Району остро требовались рабочие места. Так появилась компания *WV Great Barrel Company*. Но её основатели не хотели просто создать бондарню — они поставили перед собой амбициозную цель: построить самую передовую в мире бондарню по производству бочек для виски, и именно так они теперь с гордостью себя описывают.

Эта инициатива объединила предпринимателей со всей страны, но всех их что-то связывало с Уайт-Салфур-Спрингс. Один из основателей, как-то за ужином с представителем винокурни *Smooth Ambler* (расположенной всего в нескольких милях от города), пришёл к мысли: построить бондарню, которая обеспечит рабочие места и поможет восстановить экономику региона. Учитывая, что этот район окружён лесами с устойчивыми

посадками дуба с плотной структурой — *Appalachian white oak* — идея оказалась удачной.

Средства были собраны за счёт прямых инвестиций, банковского финансирования и грантов на экономическое развитие. Сегодня компания обеспечивает работой около 150 человек, большинство из которых трудится непосредственно в бондарном производстве.

«Много лет назад бочки почти полностью изготавливались вручную одним мастером — бондарем, — рассказал мне генеральный директор Бретт Вулфингтон. — Сегодня почти все бочки производятся с применением механизации, и на каждом этапе сборки работают разные специалисты.

В определённом смысле все они выполняют работу, которую когда-то выполнял один бондарь, и могут по праву носить это звание. Однако в современной индустрии под бондарем мы чаще понимаем специалиста, который работает с бочками на завершающем этапе: проверяет их и, при необходимости, ремонтирует перед отправкой заказчику. Это высококвалифицированная работа, которую выполняет лишь малая часть наших сотрудников. И даже в нашей современной бондарне они используют многие инструменты и техники, которые применялись веками».

Компания широко внедрила механизацию, но благодаря необходимости в квалифицированных специалистах по-прежнему создаёт рабочие места для местных жителей. Одним из новшеств стала первая в мире полностью автоматизированная установка *windlass and truss hoop puller*. Я попросил Вулфингтона объяснить этот процесс.

«*Windlass* — это машина, которая сгибает клёпки, придавая им форму бочки. *Truss hoop press* надевает временное кольцо (*truss hoop*) на верхнюю часть бочки, чтобы зафиксировать форму до установки постоянного обруча. Обычно на других производствах это два разных устройства: сначала клёпки сжимают конусом или тросом, затем оператор вручную устанавливает обруч и забивает его тяжёлым молотком. После этого бочка перемещается на отдельную машину, которая окончательно фиксирует кольцо.

Однако целый день забивать обручи — утомительно, и если кольцо соскальзывает, оно может вылететь с силой и травмировать оператора. Наша система объединяет оба этапа и автоматизирует процесс, убирая оператора на безопасное расстояние за защитный экран. Это повышает безопасность и качество: при постоянном ручном забивании кольца могут деформироваться, что влияет на форму бочки».

Я спросил Вулфингтона и о другой инновации — инфракрасной системе обжига бочек.

«Мы страстно относимся к обжигу и особенно гордимся нашей инфракрасной установкой. По закону бочки для виски должны проходить

обугливание, но всё больше производителей осознают преимущества предварительного обжаривания перед обугливанием. При более длительном и мягком нагреве карамелизуются сахара, находящиеся глубже в древесине, и это усиливает вкус и цвет при выдержке. Наша система создаёт чистое, интенсивное тепло, проникающее вглубь клёпок, и благодаря автоматическому контролю температуры достигается стабильное качество от бочки к бочке».

Продукция бондарни отправляется в девять стран и почти во все штаты США, включая округ Колумбия. Первым клиентом, конечно же, стала *Smooth Ambler*, а вскоре к ней присоединилась и *Bardstown Bourbon Company* — одна из ведущих компаний в сердце бурбонного региона Кентукки. Также бочки поставляются пивоварам, виноделам и производителям сидра.

Говорят, что если построить лучшую мышеловку, весь мир протянет к вам руку. А можно ли построить лучшую бочку?

«О качестве бочки судят по трём критериям: не течёт ли она, хорошо ли выглядит и делает ли вкус виски лучше, — говорит Вулфингтон. — Всё начинается с качества древесины. Мы используем плотный белый дуб из Аппалачей. Далее мы применяем передовые технологии, которыми управляют опытные специалисты, чтобы придать клёпкам форму и собрать бочки с высокой точностью. Это снижает протечки и облегчает дистилляторам перемещение бочек на склады.

Наконец, мы используем инновации, такие как инфракрасная система обжига, чтобы усилить аромат древесины. Всё это помогает нам обеспечить производителей тем, что им нужно для создания выдающихся напитков. Мы охотно собираем их отзывы — и они подтверждают, что мы движемся в правильном направлении. Но мы никогда не перестанем стремиться к улучшению».

WV Great Barrel Company действительно утверждает, что у неё один из лучших в отрасли показателей по отсутствию протечек, а также улучшенные кольца, днища, клёпки, обжиг и система проверки. Я спросил Вулфингтона, есть ли процессы, которые невозможно автоматизировать.

«Мы рассматриваем автоматизацию как инструмент, который дополняет, а не заменяет мастерство наших сотрудников, — ответил он. — Наша компания была создана с чёткой целью: создавать рабочие места. И мы хотим, чтобы они были достойными, безопасными и доступными для людей с разным опытом. Современные технологии позволяют нам сделать производство безопаснее и эффективнее, а бочки — качественнее. Но люди по-прежнему участвуют практически в каждом этапе.

Автоматизация будет и дальше развиваться в области повторяющихся, трудоёмких и точных операций. Но пока технологии далеки от того, чтобы заменить изобретательность и ловкость человека, особенно при работе с природным материалом — деревом.

Процессы, требующие сложных решений и ручной работы с древесиной, автоматизировать крайне трудно. Например, ремонт бочек: машина должна уметь определять огромное количество возможных дефектов и путей их устранения, обладать высокой точностью и большим набором инструментов».

На сегодняшний день бондарня производит около 100 000 бочек в год, при этом её мощность позволяет выпускать до 300 000. Это примерно половина объёмов старейшей бондарни *Brown-Forman Cooperage* в Луисвилле — впечатляющее достижение для предприятия, которого не существовало ещё в 2016 году.

Так что, раз моё путешествие по миру бочек началось с одной бондарни, уместно, что оно завершается в новейшей бондарне США — с её передовыми технологиями. После пяти тысяч лет своего существования бочка может и изменилась с помощью технологий XXI века, но она всё так же требует человеческого мастерства. Бочка развивается, но замены этому гениальному изобретению пока не видно.

БЛАГОДАРНОСТИ

Моя благодарность Крэйгу Эмбри из бондарни *Brown-Forman* в Луисвилле, штат Кентукки, чья познавательная экскурсия для группы журналистов невольно посеяла семена этой книги. А также всей команде Совета по дистиллированным спиртам США (DISCUS), пригласившей меня присоединиться к их поездке по маршруту *Kentucky Bourbon Trail*.

Я признателен всем, кто уделил мне время и ответил на мои вопросы, включая: Костаса Раптиса, мастера *Metaxa*; Стюарта Макферсона, мастера по дереву *Macallan*; Шейна Армстронга, главного купажиста винокурни *Westland*; Харлена Уитли, главного дистиллятора *Buffalo Trace*; Митча Абейта, главного дистиллятора и сооснователя *Downslope Distilling*; Тоби Тайлера, главного купажиста *One Drop Rum*; Дугала Ганна Шарпа, основателя и главного пивовара *Innis & Gunn*; Роба Ловатта, главного пивовара и производственного директора *Thornbridge Brewery*; Кэти Нелстроп, директора *The English Whisky Company*; Ната Веста, основателя *Reverend Nat's Hard Cider*; Скайлера Э. Уикса, президента *Rocky Mountain Barrel Company*; Дэна Сзора, основателя *Cotswolds Distillery*; Кристиана Кругстада, сооснователя и главного дистиллятора, и Майлза Монро, ведущего дистиллятора и купажиста *Westward Whiskey*; Кэмерона Макинзи, главного дистиллятора *Four Pillars Gin*; Скотта Эндрюса, основателя *Doña Tules*; Питера Малрайана, генерального директора *Blackwater Distillery*; Себастьяна Банфорд-Джонса, менеджера по маркетингу *Glasgow Distillery*; Калле Вальконена, главного дистиллятора *Kyrö Distillery Company*; Деяна Горонжича, владельца *Wine Oak Barrels*; Трэвиса Симмонса, директора по коммуникациям *Sonoma Cast Stone*; Джеймса Килганнона, координатора по дистилляции и бренду *Teeling Whiskey Distillery*; Себастьяна Штайнбаха, менеджера по продажам и экспорту *Windspiel Distillery*; Мела Нокса, брокера по бочкам; Бена Лосеке, основателя *Midwest Barrel Company*; Анью Гетто из бондарни *Wilhelm Eder*; команду *Maison Ferrand/Citadelle Gin*; Йена Макалистера, главного дистиллятора, и команду дистилляции *Glen Scotia*; доктора Сонат Бирнекер Харт, президента *KOVAL Distillery*; Миган Мердок, главу дистилляции и операций *Glenrinnes Distillery*; и Бретта Вулфингтона, генерального директора *West Virginia Great Barrel Company*.

Особая благодарность моему агенту Линде Коннер, которая увидела потенциал книги и значительно улучшила предложение.

Также Риду Митенбулеру за бесценную помощь.

И Мэтту Холту и всей команде *BenBella Books*, которые также поверили в эту книгу и на протяжении всей работы были невероятно профессиональны и приятны в общении.

И наконец, я бесконечно благодарен своей жене Донне Дейли за поддержку с самого начала, множество прекрасных предложений по улучшению и неизменную опору в трудные времена.

БИБЛИОГРАФИЯ

Brown, Pete. *Hops and Glory: One Man's Search for the Beer That Built the British Empire*. Нью-Йорк: Macmillan, 2009.

Bruning, Ted. *The Craft Distillers' Handbook: A Practical Guide to Starting and Running Your Own Distillery in the UK*. 3-е изд. Оркней, Великобритания: Posthouse Publishing, 2021.

Crowgey, Henry G. *Kentucky Bourbon: The Early Years of Whiskey-making*. Лексингтон, Кентукки: University Press of Kentucky, 2008.

Kilby, Kenneth. *The Cooper and His Trade*. Фресно, Калифорния: Linden Publishing, 1989.

McHarry, Samuel. *The Practical Distiller*. Гаррисберг, Пенсильвания: John Wyeth, 1809

