

simple wine news

SPIRITS

**ВИСКИ,
КОНЬЯК,
ГРАППА,
РОМ,
ДЖИН
И ДРУГИЕ
КРЕПКИЕ НАПИТКИ**

18+

ПРЕДЫДУЩИЕ КНИГИ СЕРИИ SIMPLE WINE NEWS



ВИНА СТРАН НОВОГО СВЕТА. ДОСТУПНЫЕ И ЛЕГЕНДАРНЫЕ

Увлекательные заокеанские путешествия с Simple Wine News. Всё об истории, главных героях и лучших винах стран «большой шестёрки» винного Нового Света: США, Чили, Аргентина, Австралия, ЮАР и Новая Зеландия. Аналогов этой книги вы не найдёте и на иностранных языках.



ВИНА ФРАНЦИИ. ГЛАВНЫЕ СОРТА, РЕГИОНЫ И АПЕЛЛАСЬОНЫ

В этой книге больше всего страниц занимают статьи о Бордо и Бургундии, потому что, как ни крути, это самые известные и важные регионы Франции. Без них никуда! В Роне, Эльзасе, Луаре, Провансе и Лангедоке тоже есть и свои сокровища, и вина с лучшим соотношением цены и качества.



ШАМПАНЬ И ДРУГИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина, не только шампанское, но и креманы и кавы, франкакорты и тренто, просекко и зекты и многие другие, — это самая быстро растущая, а значит, самая модная категория в мире алкогольных напитков вообще. Вина с пузырьками удивительно созвучны эстетике нашего времени. В их многообразии есть и великие образцы, и вина, вполне приемлемые для будней.

Журнал Simple Wine News был создан в декабре 2005 года и с тех пор завоевал репутацию ведущего эногастрономического издания России.

«Simple Wine News. Просто о лучших винах» — это серия книг, посвящённых всем аспектам винной культуры: сорта и регионы, классификации и рейтинги, производство и дегустации, виноделы и критики, великие вина и вина на каждый день.

Авторский коллектив SWN объединяет лучших российских экспертов в области вина и элитного алкоголя.

simple wine news

SPIRITS

**ВИСКИ,
КОНЬЯК,
ГРАППА,
РОМ,
ДЖИН
И ДРУГИЕ
КРЕПКИЕ НАПИТКИ**



МОСКВА
2018

УДК 663.5
ББК 36.87
С78

Главный редактор серии книг:

Анастасия Прохорова

Тексты:

Василий Расков, Дмитрий Ковалев, Денис Юрченко, Антон Моисеенко, Илья Кирилин, Игорь Сердюк, Анастасия Прохорова, Анна Кукулина, Виталий Задворный, Дмитрий Мережко, Биссо Атанасов, Эркин Тузмухамедов, Ирина Сезина, Анастасия Завозова, Эдуард Шиндяпин, Диляра Булгакова, Антон Обрезчиков, Анастасия Денисова

Оформление и компьютерная верстка:

Дария Кольченко, Ирина Юстус, Юрий Пакуев

Фоторедактор:

Татьяна Платонова

Допечатная подготовка:

Алексей Клак

Корректор:

Наталья Казакова

Фотографии:

Андрей Ковалев, Ваня Березкин, Роман Суслов, Игорь Родин, istockfoto.com, 123rf.com

Иллюстрации:

Александр Котляров, Ярослав Брагин, Руслан Валиханов

Spirits. Виски, коньяк, граппа, ром и другие крепкие напитки. –
С78 Москва : Издательство «Э», 2018. – 232 с. – (Simple Wine News. Просто
о лучших винах).

ISBN 978-5-04-089554-0

В эту подарочную энциклопедию вошли лучшие статьи о крепких напитках самого популярного журнала о вине в России Simple Wine News: о граппе, коньяке и арманьяке, о виски не только из Шотландии, но также японском и кентуккийском, о моднейших джинах и окутанном романтическими легендами кальвадосе, о текиле, мескале и всем разнообразии ликеров и амаро, и, конечно же, о роме, который по популярности у знатоков почти догнал скотч!

Когда мы говорим о диджестиве, предполагается, что напиток должен быть по-настоящему интересным, выражающим какую-то особенную эстетику, создающим атмосферу, с исторической подоплекой, выдающегося качества. Напиткам без культурного содержания, а только что с содержанием алкоголя повыше, мы говорим решительное «нет». Ничего такого в этой книге вы не найдете. Эта книга не является «библией бармена»: в ней описаны даже не все категории крепких напитков, кроме того, в ней нет отдельной главы о водке. Но зато мы собрали здесь все самое любопытное, что захочет узнать каждый взрослый человек о культуре дистиллятов, хотя бы для общего образования и очень редкого, ответственного, но прекрасного употребления. В книге подробно рассказывается о производстве основных категорий напитков, разъясняются термины, которые вы можете встретить на этикетках. Издание изобилует дегустациями, инфографикой, картами и шикарными иллюстрациями.

УДК 663.5
ББК 36.87

Любое употребление интереснее, если знаешь предысторию и читаешь между строк. Удивительно, но рынок премиального крепкого алкоголя очень молод. Или взять, например, профильную журналистику. Первые винные комментаторы появились в XIX веке, и верхушка цивилизованного западного общества благодаря им убедилась, что вино — это нечто возвышенное. А о крепком алкоголе начали писать и говорить всего лет 30 назад. Но зато этот рынок всегда был образцово-показательным с точки зрения маркетингового креатива.

В крепком алкоголе всё давно поделено между крупнейшими брендами, а крафтовым производителям приходится довольствоваться сотыми долями барышей. «Крафт» — это вообще новое направление, крафтовое теперь не только пиво, но и джин, бурбоны, виски, амаро, мескали, кашасы, абсенты. Не говоря уже о «муншайне», как принято загадочно покрывать самогон. Хипстерская эстетика и мода на ретро проникли в мир spirits. Но это лишь одно из течений.

Глобальным же трендом в этой сфере остаётся sophistication — разборчивость, избирательность, любопытство потребителей, которые подталкивают производителей к усложнению своих категорий и инновациям. Коричневые спирты — виски, выдержанные ромы — по-прежнему на пике интереса. В США в 2015 году виски впервые обошёл водку по объёмам продаж. С 2004 года экспорт шотландского виски в целом вырос на 74% по стоимости, сингл-молтов — на 159%. Новая категория NAS — no age statement, виски без указания возраста — возникла в ситуации острого дефицита выдержанных спиртов у крупных игроков, но теперь её превратили по сути в новый премиум-сегмент, где можно встретить весьма дорогие виски, позиционируемые как эдакие замысловатые авторские бленды.

Если вино во многом — чудо природы, дар терруара, то в крепком на первом плане интуиция и мастерство дистиллера и купажиста. Все эти довыдержки в бочках из-под чего угодно, расчётливый перебор струн в «парадизе», копание в поисках новых «ботаник» делают внешние проявления мира-spirits захватывающе интересными.

Он к тому же ужасно динамичный, концепты сменяют друг друга со скоростью улетающих страниц отрывного календаря, не угонишься. Мы и не пытались. В этой книге мы говорим о базовых ценностях и фундаментальных понятиях производства самых важных дистиллятов. Уверены, здесь найдётся много увлекательных сведений, способных разжечь любопытство даже у искушённых читателей.

Редакция Simple Wine News

ВВЕДЕНИЕ

Основы дистилляции для чайников: чему нас не учили в школе	08
Категорийный расклад: разбираем спирты по полочкам	10
Употребить с умным видом: основы дегустации	12
О чём мечтать: самые красивые бутылки и самое дорогое содержимое	14
Указатель экспертов дегустаций книги по инициалам	24

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ИСТОРИЯ	25
Чей это хвост, или Байки с градусом	26
Нынешний расклад: крупнейшие игроки	43
Как они проникли в наши головы: продакт-плейсмент	48

ГЛАВА ВТОРАЯ

ГРАППА И АКВАВИТ	53
Справочная: термины и регламент	54
Производство	56
Аламбики человечности	58
Дегустация культовых брендов	64

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК И АРМАНЬЯК	66
Справочная: термины	67
Производство	68
Карта и обзор по зонам производства	70
Эстетика коньяка	72
Указатель по наименованиям	
крупных домов: у кого что есть	75
Frapin: жонглируя в Парадизе	76
Nine: винтаж и место, Жарнак и Бристоль	80
Палитра XO: дегустация	84
Арманьяк: крафтовые подвижки	91
Маленькая, но информативная авторская дегустация арманьяков	94

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ МИРА	95
Справочная: понятия, регламенты, статистика, колесо ароматов для дегустации	96
Производство на примере скотча	98
Возраст виски и указатель по линейкам известных дистиллерий Шотландии	100
Виски шагает по планете	102
Довыдержка, NASы, бочковая крепость, особый ячмень: виски диктуют тренды для всех	106
Затравка для путешествия по Шотландии	112
Карта и обзор регионов производства скотча	114
The Dalmore: нос престижа	119
Дегустация пресловутых NASов	124
12-летки	128
18-летние и старше	134
Неслабая индустрия виски в Японии	140
Кентукки зажигает звёзды	146
Дегустация: сравниваем виски из разных стран	151



ГЛАВА ПЯТАЯ

РОМ	157
Справочная: карта, цифры, категории	158
Пособие для дегустации: ароматы по сезонам	160
Производство	162
Путешествие по островам	166
Умница Джон Джорджес	171
Дегустация: все лики карибского рома	174

ГЛАВА ШЕСТАЯ

ДЖИН	183
Справочная, производство, стили и категории	184
Пробужка по брендам: чем засветились	188
О роли тоника	194
Gin Mare: благородный пример безудержного джинового креатива	196
Дегустация 12 джинов: как подать	198

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

КАЛЬВАДОС	201
Справочная и производство	202
Любовь и яблоки	204
Авторская дегустация кальвадосов	205

ГЛАВА ВОСЬМАЯ

ЛИКЁРЫ И БИТТЕРЫ	207
Справочная: пытаемся разобраться в запутанной категории	208
Дегустация Crème de Cassis	209
Шартрёз и абсент: что их роднит	212
«Дыры» от амаро	214

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ	217
Справочная и производство	218
Во все тяжкие	220
Мескаль по кактусам	222

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О гастрономичности крепкого и его атмосферных проявлениях	224
--	-----





ВЫ УЖЕ ЗНАТОК?
ПРОВЕРЬТЕ СЕБЯ: СМОЖЕТЕ ЛИ
ВЫ УГАДАТЬ, С ЭТИКЕТОК КАКИХ
ИЗВЕСТНЫХ БРЕНДОВ НАРЕЗАНЫ
ЭТИ БУКВЫ. ОТВЕТ В ДЕГУСТАЦИИ
12-ЛЕТНИХ ВИСКИ.

КАК ДЕЛАЮТ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В ОБЩЕМ И ЦЕЛОМ

Все дистилляты делятся на две группы: «потомки» вина (из плодовых культур и растений) и «потомки» пива (из зерновых культур). Есть ещё, правда, «потомки простокваши», но на них нам в этой книге точно не хватит места.

Можно сказать про дистилляты «потомки» потому, что их предтечи — слабоалкогольные напитки, являющиеся результатом брожения (ферментации) — процесса, возникающего стихийно, природного и естественного, появились гораздо раньше. Вроде бы первые «напитки» такого рода, с лёгкими галлюциногенными и обеззараживающими свойствами, были в ходу у шумеров за три с половиной тысячелетия до нашей эры. Как сконцентрировать и выделить из них самую суть? Этим вопросом в Средние века занимались медицинские школы и алхимики, а подробно история изобретения дистилляции изложена в первой главе этой книги. Первые дистилляты делали из вина, но вместе со стихийным распространением знаний о дистилляции по миру разные народы адаптировали её под те виды бражки, которые у них были в ходу.

1) ПЛОДОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

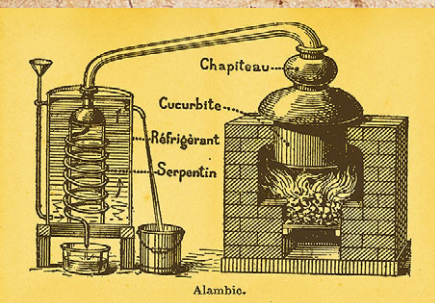
Плодовые культуры так или иначе превращают в сладкий сок (сироп, раствор), который подвергают ферментации (брожению) с добавлением или без добавления дрожжей, получившуюся бражку (сусло, вино), содержащую в растворённом ви-

де алкоголь (обычно около 6–10%) отправляют на дистилляцию.

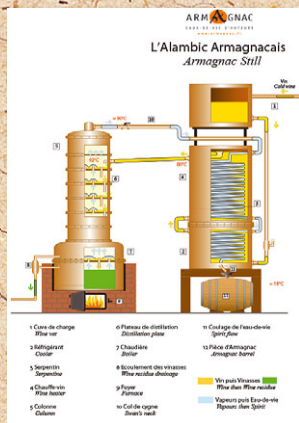
2) ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

В плодовых культурах (фруктах и тростнике) сахар существует в форме, сразу пригодной для брожения, при котором он превращается в алкоголь с выделением углекислого газа. В зерновых культурах, а также в картофеле и агаве, сахара потенциально тоже немало, но он «хранится» в них в форме крахмала или инулина. Превратить их в сахар можно за счёт естественных ферментов (соложение) или добавления искусственных энзимов. При соложении зерна сначала проращивают, вызывая в них процессы образования естественных ферментов и высвобождения сахаров, потом просушивают, измельчают и превращают в раствор, который подвергают ферментации (брожению) с добавлением или без добавления дрожжей, получившуюся бражку (пиво), отправляют на дистилляцию.

Соложение можно производить с разными зерновыми (пшеница, сорго, рожь), но чаще всего это делают с ячменём. Другие культуры (например, кукурузу) не солодят, а просто проваривают и добавляют к ним часть



Шарантский аламбик
и модель любого pot still



Арманьянский аламбик

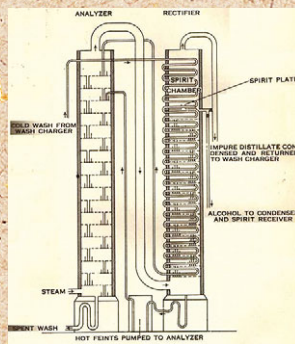


Схема колонны Коффи



Двойная колонна

ВВЕДЕНИЕ

соложеного ячменя (его ферменты воздействуют на весь «маш») или добавляют искусственные ферменты.

Дистилляция (от лат. *distillatio* — стекание каплями) — перегонка, разделение жидких смесей на отличающиеся по составу фракции». (БСЭ) Основана она на том, что разные компоненты исходной жидкости при её нагревании кипят и испаряются при разных температурах.

АППАРАТЫ

Дистилляция происходит в установках двух видов: это или кубы (pot still, например, шарантский аламбик), или колонны непрерывной дистилляции (от одинарной арманьячной колонны, известной как арманьячный аламбик, и двойной «колонны Коффи» до огромных установок из последовательно соединённых ректификационных колонн и очистных сооружений разного рода на крупных спиртзаводах). Дистиллируют один, два, редко три раза.

Куб (pot still) — это фактически котёл, в который подают вино или бражку для дистилляции, так или иначе подогреваемый. Пары этанола собираются в его верхней части, конденсируются и через «шею» аппарата собираются в другой ёмкости. Дистилляция проводится небольшими партиями/порциями (batch distillation), она прерывная. Традиционные кубы медные (потому что медь податлива и из неё можно выпепить аппарат сложной конфигурации, у неё хорошая теплопроводность и к тому же она способна адсорбировать из конденсирующихся паров серу, что очень важно).

ФРАКЦИИ

В растворённой бражке содержатся этанол, метанол и множество других веществ, которые могут образовывать ароматические компоненты и сивушные масла. Температура кипения этанола — 78,3°C, он начинает испаряться раньше, чем вода, так что можно его поймать и собрать, а потом снова превратить в жидкость. Правда, параллельно и другие вещества с более низкими, чем у воды, температурами кипения начинают испаряться и собираться в виде паробраз-

ного облака, готового при небольшом охлаждении вновь излиться дождём. Если поймать и отсечь облако этанола на моменте, когда исходная жидкость нагрета до 78,3°C, то теоретически можно с первого раза получить дистиллят крепостью 90% и даже больше, — но это только в промышленных «колоннах».

В «кубах» результат первой дистилляции обычно представляет собой новую жидкость с 23–55% спирта, зато богатую другими веществами, образующими ароматы и текстуру. Эту жидкость отправляют на перегонку снова. Во время второй перегонки важно разделение конденсата на выходе на фракции: в «головах», как правило, собирается метанол (его температура кипения ниже, чем у этанола — 64,7°C), в «сердце» — наиболее чистый спиртовой раствор, в «хвосте» больше концентрация сивушных масел (они начинают интенсивно выделяться при температуре около 85°C). На дистилляцию одного «батча» уходит несколько часов.

НАРАЩЕНИЯ

Это всё было о получении дистиллята — жидкости с высоким содержанием этилового спирта. На конечные свойства напитка влияет сырьё и особенности процесса, а дальше его можно «улучшать», добавляя, например, сахар или различные ароматические и красящие компоненты), а также выдерживая в бочках из дерева. Во время нахождения в дереве жидкость понемногу испаряется через его поры и всё больше концентрируется. Дерево также привносит в жидкость новые вещества, с течением времени преобразующиеся, распадающиеся и образующие всё более сложный узор фенольных соединений — ароматический профиль напитка. А также цвет. Впрочем, цвет может быть от карамели. Подробнее читайте в главах, посвящённых главным категориям напитков.

! ЧЕМ ВЫШЕ
КРЕПОСТЬ СПИРТА
ПОСЛЕ ДИСТИЛЛЯЦИИ,
ТЕМ МЕНЬШЕ В НЁМ
АРОМАТИЧЕСКИХ
ВЕЩЕСТВ.

ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

● ← ЦВЕТОМ ВЫДЕЛЕНА ТЕ, КОТОРЫМ В ЭТОЙ КНИГЕ ПОСВЯЩЕНЫ ОТДЕЛЬНЫЕ ГЛАВЫ → ●

ПЛОДОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

СЫРЬЁ: ВИНОГРАДНЫЙ ЖМЫХ (РОМАСЕ, VINASSIA) ПОСЛЕ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНАХ

ГРАППА

ИТАЛИЯ, ПОВСЕМЕСТНО
ГЛАВА ВТОРАЯ

- дистилляция мах до 86% abv в любых аппаратах (и кубы, и колонны используются) может вовсе не выдерживаться, но если выдержана больше

- года, то ее можно подкрасить карамелью
- выдержка в бочках из дуба, каштана
- Vecchia или Invecchiata — выдержка в бочках min 12 месяцев
- Riserva или Stravecchia — min 18 месяцев

ПРИМЕРНО ТОТ ЖЕ ПРОДУКТ В ДРУГИХ СТРАНАХ:

- **марк во Франции** (из сортов регионов)
- **палинка в Венгрии** (особенно ценится токайская из фурминта и харшлевелю)
- **ракия в Болгарии** (димят, траминер, ркацители), выдержанная ракия называется «отлежала гроздова»

- **ципура в Греции**, например из сорта ассиритико на острове Санторин
- **зивания на Кипре** (ксинистеры, мавро)
- **чаха в Грузии**
- **арцах в Армении**
- **орухо в Испании**

СЫРЬЁ: ВИНО (ВИНОГРАДНОЕ КОНЕЧНО)

КОНЬЯК

COGNAC AOC ФРАНЦИЯ
ГЛАВА ТРЕТЬЯ

- разрешено 6 сортов винограда, используется в основном юньи блан
- двойная дистилляция в коньячном аламбике
- первая дистилляция — до 27–30% abv в аламбике объемом не более 140 гл
- вторая дистилляция до ≤ 72,4% abv в аламбике объемом не более 30 гл
- обязательная выдержка в дубе не менее двух лет
- бочки используются французские из лесов Алье или Тронсэ
- огромное значение придается условиям в погребе для выдержки (влажность, температура)

АРМАНЬЯК

ARMAGNAC AOC ФРАНЦИЯ
ГЛАВА ТРЕТЬЯ

- разрешено 10 сортов винограда, используются в основном четыре (юньи блан, бако, фоль бланш, коломбар)
- традиционный арманьякский аламбик — одинарная колонна непрерывного типа; разрешено также использование шарантского аламбика
- арманьяк должен быть дистиллирован до 52–72,4% abv, но если в Коньяке действительно дистиллируют до +/- 70, то арманьякцы предпочитают остаться на уровне 60%

БРЕНДИ-ДЕ-ХЕРЕС

BRENDY DE JEREZ ИСПАНИЯ, ЛА-МАНЧА И ХЕРЕС

- 95% используемого сырья — вино из сорта айрен из Ла-Манчи, однако выдержка обязательно производится в провинции Херес в традиционных солерах (системах соединённых рядов бочек), в которых раньше выдерживался херес
- Бочки в солерах нейтральные, потому что очень старые, но то что в них было раньше, влияет на стиль бренди:
- оloroso = ароматы орехов, слив и инжира
- fino = жареные орехи
- Pedro Ximenes = изюм
- по типу дистилляции есть три вида бренди-де-херес:
 - 1) Holandeses — ≤ 70% и только в кубах (pot still)
 - 2) Aguardientes — от 70 до 86%
 - 3) Destilados — больше 86%

СЫРЬЁ: ФРУКТЫ-ЯГОДЫ

КАЛЬВАДОС

CALVADOS AOC ФРАНЦИЯ, НОРМАНДИЯ И БРЕТАНЬ
ГЛАВА СЕДЬМАЯ

- яблоки
- используются десятки сортов яблок, добавлять в яблочный сок дрожжи, чтобы вызвать брожение (ферментацию) не разрешается
- из сока получается сидр крепостью ок. 6%, его дистиллируют в кубах, похожих на шарантский аламбик, или двойных медных колоннах
- первая дистилляция — не более чем до 28–30% abv
- вторая дистилляция — 65–70% abv
- финальный продукт после выдержки не более 72%
- для выдержки традиционно исп. большие нейтральные фудры (1000 — 10 000 л), сейчас порой берут и маленькие, почти что новые баррики

О-ДЕ-ВИ / WASSER ИЛИ GEIST / ШНАПСЫ

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА: ЭЛЬЗАС, ГЕРМАНИЯ, ШВЕЙЦАРИЯ, СЕВЕРНАЯ ИТАЛИЯ, АВСТРИЯ

- ГРУШИ (ВИЛЬЯМС И ДР.), ЯБЛОКИ, АЙВА, СЛИВЫ, ВИШНЯ, МАЛИНА, КЛУБНИКА И ДР. ФРУКТЫ)
- Фрукты измельчают, добавляют дрожжи, получают бражку крепостью около 6%, которую дистиллируют традиционным для региона образом
- Для косточковых фруктов принципиальным моментом является, удаляются ли косточки до ферментации сока или нет. Например, если сырьё для кирша (вишнёвого о-де-ви) подбравало на косточках, это добавляет ему аромат марципана
- Другой вариант производства шнапса, это когда фрукты достаточно долго настаивают на спирту, а потом снова перегоняют этот настой (так получают с более дорогими фруктами, например, с малиной)

ПОХОЖИЕ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

- **Бреннивин в Исландии** — о-де-ви из картофеля с добавлением тмина, двойная дистилляция в pot still
- **Фени на Гоа** — сырьём выступает сок из побегов коносовых пальм или из плодonoжек кешию
- **Мампоэр в ЮАР** — сырьё: марулла, персики, груши, слива и др. Барду (то, что остаётся после дистилляции) жители используют в качестве репеллента

ПИСКО

из Чили и из Перу, — разные напитки, но для обоих характерно использование ароматических сортов винограда, таких как мускат, поэтому от других бренди они отличаются парфюмированной цветочностью

ПИСКО ИЗ ПЕРУ

- дистилляция в кубах (pot still) до 38–48%, выдержка запрещена, ничего добавлять в продукт нельзя, нельзя даже разводить водой

ПИСКО ИЗ ЧИЛИ

- разрешено исп. 11 сортов винограда, дистилляция в кубах до max 73%, выдержка в бочках из местного дерева gauli

СЫРЬЁ: МЕЛАССА (ПОБОЧНЫЙ ПРОДУКТ ПРОИЗВОДСТВА САХАРА ИЗ САХАРНОГО ТРОСТНИКА) ИЛИ СОК САХАРНОГО ТРОСТНИКА

РОМ С ОСТРОВОВ КАРИБСКОГО БАССЕЙНА

ГЛАВА ПЯТАЯ

- мелассу (густой тёмный сахарный сироп) перед ферментацией разводят водой и добавляют дрожжи

- свежий сок сахарного тростника собирают немедленно на собственных дрожжах
- дистилляция любым способом до max 96%
- ромы производятся широкими линейками от невыдержанных до выдержанных очень долго

КАШАСА В БРАЗИЛИИ

- официально в Бразилии определяется как «Aguardente de Cana» (тростниковый бренди)
- технически это Rum Agricole — из сока сахарного тростника
- огромная индустрия для Бразилии также имеет важное культурное значение
- выбор дрожжей (натуральные или

- культивированные) и ёмкостей для ферментации (сталь, дуб) очень важен для производителей
- дистилляция проводится любым способом (хотя маленькие производители гордятся своими медными pot stills) до крепости 38–48%
- кашасу не разводят водой и редко выдерживают, разрешается добавление сахара

СЫРЬЁ: СОК АГАВЫ, СЛОЖНЫМ
ОБРАЗОМ ДОБЫВАЕМЫЙ
ИЗ ОГРОМНЫХ ШИШЕК АГАВЫ,
ДЛЯ ТЕКИЛЫ — ГОЛУБОЙ АГАВЫ ВЕБЕРА
(НЕ МЕНЕЕ 51%)

ТЕКИЛА
И МЕСКАЛЬ
ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

НЕКОТОРЫЕ ТЕРМИНЫ

О-ДЕ-ВИ — дистиллят, предполагающий дальнейшие с ним манипуляции, фр. Он же спирт-сырец

АКВАВИТ — дистиллят из «гроздей винограда», не подпадающий под определение граппы (сырьё не то), но также не могущий называться бренди, так как может быть не выдержанным

БРАГА, МАШ — раствор с сахарами, готовый к дистилляции
ШНАПСАМИ могут называть как фруктовые бренди (дистиллируется сырьё из фруктов), так и то, что фактически является травяным или фруктовым ликёром (нейтральный спирт, настоянный на фруктах)

WHISKY — без «е», пишут про виски из Шотландии, Японии, Канады

WHISKEY из Ирландии и США
MOONSHINE — по сути самогон; «крафтовые» дистиллерии стали вновь невероятно популярны — и не только в США (где в период сухого закона зародилась субкультура «лунного света»)

АГУАРДИЕНТЕ («ОГНЕННАЯ ВОДА») — так в целом называют местные дистилляты в Латинской Америке, и если в Испании это официальная подкатегория бренди-де-херес, то, скажем, в Колумбии и Эквадоре агуардиенте это ром (невывержанный напиток из сахарного тростника 60-градусной крепости), а в Коста-Рике — анисовка. Кашасу и писко тоже могут называть агуардиенте.

% ABV — градус, процент чистого алкоголя в жидкости

PROOF — в США это 50% abv, в Англии 57,1% (отсюда

НАПИТКИ, ОСНОВАННЫЕ
НА ГОТОВОМ СПИРТЕ

ДЖИН — ГЛАВА ШЕСТАЯ

• Множество ароматических компонентов различными способами привносятся в спирт-сырец, дистиллированный из

любого сырья, который затем повторно перегоняется, также возможно добавление настоек/вытяжек из ароматических компонентов в спирт без повторной дистилляции

ЗЕРНОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

ВИСКИ

ВЫХОД ДИСТИЛЛЯТА ПРИ МЕНЕЕ 95 % ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ВЫДЕРЖКА В ДЕРЕВЯННЫХ БОЧКАХ
ВИСКИ ИЗ ШОТЛАНДИИ, ЯПОНИИ, США, А ТАКЖЕ В ДРУГИХ СТРАНАХ
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

В Шотландии

- Для солодовых виски в основном двойная дистилляция в медных pot still до max 94,8%
- Тот же максимум для зерновых виски, которые производятся в основном на больших установках из колонн непрерывного типа
- Важнейшей особенностью скотча является широкое использование торфа во время просушки ячменя после соложения
- Огромное значение придаётся выбору бочек для выдержки и довыдержки, чаще всего это бочки из-под бурбона, хереса (олоросо и педро хименеса), сухих вин

В Ирландии, отличия

- Добавление несоложенного ячменя при приготовлении маша (от 20 до 60%)
- Традиционна тройная дистилляция! в кубах (pot still) (1: 22-50%; 2: 50-78%; 3-я — max 94,8%). После второй и третьей дистилляции отсекаются «головы» и «хвосты», которые возвращаются в тот же котел. В результате дистиллят получается более лёгкий и светлый, чем после двойной дистилляции
- Впрочем, двойная дистилляция также не запрещена
- Для зерновых виски в маше используется высокий процент кукурузы, дистилляция в колоннах непрерывного типа
- Ирландцы более склонны использовать новые бочки из европейского дуба и достаточно свежие из американского. Им нужно такое «подкрепление», так как спирт-сырец у них несколько более нейтральный, чистый и лёгкий

В Японии

- Индустрия сложилась по шотландской модели, японцы до сих пор стараются завозить из Шотландии не только ячмень, но даже торф

В США

- Регламент распространяется на все штаты, хотя производство концентрируется в основном в Кентукки и немного в Теннесси
- Бурбон — зерновой виски, в основном из кукурузы (её в любом случае должно быть не менее 51% маша)
- Выдержка в новых сильно обожжённых бочках

ВРОДЕ ВИСКИ

- **Байцзю в Китае** — Из зерна и семян сорго, есть этап соложения зерна, иногда выдерживается с добавлением грецких орехов, женьшеня и т. п
- **Полугар в России**
Возрождаемая традиция производства водки в pot still: из зерна, соложенного или не соложенного
- **Потин в Ирландии**
Дистиллят из картофеля, зерна, соложенного ячменя крепостью до 90%

ВОДКА

ВЫХОД ДИСТИЛЛЯТА ПРИ 95-96% СПИРТА
В БОЛЬШИНСТВЕ СТРАН МОЖЕТ
ИЗГОТАВЛИВАТЬСЯ ИЗ ЛЮБОГО
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОДУКТА

- Водку не выдерживают, но её можно ароматизировать
- Соложение, как правило, не используется (дорого), в заготовку из проваренного сырья добавляют ферменты для извлечения сахаров
- Если используется картофель, то его чистят от шкурки и варят до состояния очень жидкого пюре
- Выбор сырья ИМЕЕТ значение в производстве премиальных водок, так как оставляет небольшой ароматический след (пшеница — легчайший анисовый след, рожь — чуть специевый, картофельные водки чуть более кремовые и т. п.)
- Важным является выбор дрожжей для начала алкогольной ферментации браги, так как они могут привносить дополнительные ароматы и свойства будущему дистилляту
- Дистилляция только в ректификационных колоннах непрерывного типа, минимум двойные колонны с минимум 42 пластинами и отдельной колонной для удаления метанола, которого образуется больше при использовании картофеля
- На маленьких производствах не исключено применение необычной дистилляции «батчами» в колоннах (чтобы иметь возможность отсечь «головы» и «хвосты»)
- Если производитель утверждает, что производит водку в pot still и она от этого особо мягкая, то стоит помнить, что без использования ректификационной колонны дело всё равно не обходится (pot still может быть только частью процесса)

ПО ТРЕБОВАНИЯМ ЕС
СОДЕРЖАНИЕ МЕТАНОЛА
В СПИРТЕ-РЕКТИФИКАТЕ
(ДО РАЗВЕДЕНИЯ ВОДОЙ)
ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ
10 Г/Л, ХОТЯ В СПИРТЕ-
СЫРЦЕ ИЗ ФРУКТОВОГО
СЫРЬЯ ЕГО МОЖЕТ
БЫТЬ ДО 1000 Г/Л!

- Фильтрация с использованием активированного угля является опциональной, так как спирт-ректификат при соблюдении всех норм производства уже является очень чистым продуктом
- Большое значение имеет качество воды, которой спирт разводят до нужной крепости водки (40–42%)

ВРОДЕ ВОДКИ

- **Соджу в Южной Корее**
По объёмам производства во много раз опережает все остальные категории напитков
Дистиллят на основе риса и батата разводят до 20–45% abv, он сладковатый и приторно-фруктовый

ЛИКЁРЫ И АМАРО — ГЛАВА ВОСЬМАЯ

- Принципы производства похожи на оные джина, но в ликёры добавляют довольно много сахара, а крепость их ниже
- Спектр старинных «монастырских» и изобретённых не так давно, но уже ставших классическими ликёров невероятно широк



Дижестивная телёнка в московском ресторане White Rabbit (2015)

ПОЧУВСТВУЙ ГРАДУС

Дегустация выдержанных дистиллятов: коньяка, виски, кальвадоса и прочих во многом схожа по методологии с дегустацией вин. Но некоторые особенности, связанные с крепостью напитка, технологией перегонки и выдержки, всё же надо учитывать. Для примера возьмём классический случай — дегустацию коньяка.

ПАЛЬЧИКИ И СЛЁЗЫ

Дегустация начинается с анализа внешнего вида напитка: цвета, прозрачности, блеска и вязкости. Цвет правильнее оценивать при падающем свете на белом фоне, прозрачность проверяется при проходящем свете, например от свечи. Удобным маркером для оценки прозрачности может послужить отпечаток пальца, оставленный на внешней стороне противоположной от глаза стенки бокала.

Вязкость напитка проверяется по толщине и текстуре (от водянистой до маслянистой) капель, стекающих по внутренним стенкам после равномерного поворота бокала вокруг своей оси в наклонённом на 30–40 градусов положении.

ДУБ ЗЕЛЁНЫЙ

Цвет коньяка, например, не должен иметь зеленоватых оттенков, которые, якобы, происходят от «хлорофилла дуба», свидетельствующего о «натуральности коньяка». Хлорофилл содержится в листе, а не в древесине. Причина появления зелени в коньяке (или ином выдержанном дистилляте) — либо контакт с железом (если спирт выдерживался в эмалированных цистернах с добавлением дубовой клёпки и эмаль дала трещину), либо выдержка в дубовой таре, где раньше хранилось вино. Фенольные соединения, оставшиеся в порах дубовой древесины, при определённых условиях могут вызывать позеленение дистиллята.

КРЕОЛКА-КАРАМЕЛЬКА

Цвет нельзя считать безусловным индикатором возраста, так как на него может оказать влияние сахарный колер — в мировой практике допускается применение карамельных красителей E150. На аромате и вкусе продукта точно рассчитанная концентрация колера, как правило, почти не сказывается. Тем не менее слишком тёмная окраска у молодого коньяка — признак неоправданного, избыточного добавления карамели.

СЛЕДОПЫТАМ

Свидетельством чрезмерного содержания в коньяке каких бы то ни было добавок (то есть признаком неоднородности его состава) специалисты считают слишком тонкий след «ножки» или «слёзки», кото-



—
СОВЕТЫ ПО ДЕГУСТАЦИИ
 ГРАППЫ, ВИСКИ И РОМОВ ЕСТЬ
 В ГЛАВАХ, ПОСВЯЩЁННЫХ ЭТИМ
 НАПИТКАМ. В ДЕГУСТАЦИЯХ КОНЬЯКОВ
 И ВИСКИ ИСПОЛЗУЮТСЯ «КОЛЁСА
 АРОМАТОВ», ИХ ШАБЛОНЫ ПРИВЕДЁНЫ
 НА СТР. 84 И 97. А В ДЕГУСТАЦИИ
 РОМОВ ИСПОЛЗУЕТСЯ ШКАЛА
 АРОМАТОВ ПО СЕЗОНАМ
 (ШАБЛОН НА СТР. 159)

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ

● БОКАЛЫ: ТОЛЬКО «ТЮЛЬПАН»?

Пузатый бокал на короткой ножке (снифтер) не подходит для дегустации выдержанных напитков с богатым вкусом. Спиртовым ударом он парализует ароматические рецепторы. Вкус напитка в таком бокале кажется грубее и резче. Правильным бокалом для любого ценного крепкого алкоголя принято считать маленький тюльпановидный дигестивный бокал (порция в таком бокале ёмкостью 210–225 мл будет 25–30 мл). Но также можно дегустировать алкоголь из маленьких винных бокалов, например, в коллекциях у Riedel или Spiegelau можно выбрать бокалы для винтажных портвейнов.

● КУБИК ЛЬДА ИЛИ КАПЛЯ ВОДЫ?

Некоторые эксперты советуют добавить несколько капель воды в односолодовый виски, чтобы помочь его вкусу раскрыться, или несколько кубиков льда в бурбон или ром. Если крепкое подают на аперитив, то лёд особенно уместен. Впрочем, вопрос остаётся дискуссионным. И на каждого, кто добавляет в скотч воду, найдётся другой знаток, который скажет «фи» на такую практику и даже overproof употребит как он есть.

● ЕДА? ДА-ДА-ДА

Самые ценные и дорогие напитки лучше употреблять соло дегустационными порциями от 27 до 65 мл. А вот хорошие, но базовые напитки будут выглядеть лучше, чем они есть, если их подать с правильной едой. О гастрономическом сопровождении крепкого алкоголя читайте в конце этой книги.



рый остаётся на внутренней стенке бокала от быстро стекающей вниз капли. В старом коньяке, не содержащем примесей, следы от капель образуют красивую, медленно и равномерно опускающуюся «корону».

ПАЛИТРА ВОЗРАСТА

Оценку аромата принято начинать с «первого носа» — совокупности ароматов, которые дегустатор начинает распознавать, даже не вращая бокал. «Второй нос» — основной источник информации, по которому дегустатор делает главные выводы.

«Третьим носом» обычно называют аромат пустого бокала.

В молодых коньяках ярко проявляются плодовые и цветочные ароматы: тона белых цветов, мякоти виноградной ягоды. После полутора-двух лет выдержки в дубовой бочке в спирте появляется более явственный тон ванили, который со временем усложняется оттенками специй и пряностей: корицы, чёрного и белого перца, гвоздики и проч. Свежие плодовые оттенки в процессе выдержки сменяются тонами сухофруктов: чернослива, кураги, инжира. В старых коньяках (ближе

НА ВОДКЕ

- Cosmopolitan (водка, сок лайма, куантро, клюква)
- Moscow Mule (водка, тоник ginger beer, цедра лайма)
- Bloody Mary (водка, томатный сок, сок лимона, табаско, ворчестер, соль, перец)
- Black/White Russian (водка, кофейный ликёр, кола или сливки)

НА РОМЕ

- Daiquiri (ром, сок лайма, сахарный сироп)
- Mojito (выдержанный ром, мякоть лайма, мята, коричневый сахар, содовая)
- Cuba Libre (ром, кока-кола, лайм, лёд)
- Caipirina (кашаса, лайм, сахар)
- Mai Tai (ямайский ром, лайм, апельсиновый кюрасао, миндальный сироп)
- Piña Colada (белый ром, сок ананаса, кокосовое молочко Coco López, сливки)

НА ТЕКИЛЕ

- Margarita (текила, сок лайма, куантро)
- Tequila Sunrise (текила, сок апельсина, гренадин)
- Paloma (текила, сок лайма, сок красного грейпфрута, содовая)

НА БРЕНДИ

- Sazerac (коньяк, биттер Peychaud's, сахарный сироп, абсент)

НА ДЖИНЕ

- Martini (джин или водка, сухой вермут, для украшения цедра лимона или оливка)
- Negroni (джин, кампари, красный вермут)

НА ВИСКИ

- Whisky Sour (виски, сок лимона, биттер, яичный белок)
- Rusty Nail (скотч, ликёр драмбуи)
- Julep (бурбон, мята, сахарный сироп, содовая)
- Old Fashioned (бурбон, биттер ангостура, сахарная пудра)
- Manhattan (бурбон, биттер ангостура, вермут — сладкий, сухой или extra dry для разных видов коктейля, вишня мараска для украшения)



к 20 годам выдержки) нарастают смолистые, древесные и кожаные тона, а в ещё более старых (30–40-летних) происходит на первый взгляд неожиданное возвращение к цветочным (роза, фиалка) и тропическим плодовым (маракуйя, манго, папайя) оттенкам.

НИЧЕГО ЛИШНЕГО

Улавливаемый во многих образцах «мыльный» тон считается «породистой» для коньяка приметой энантового эфира, поэтому если данный тон органично вписан в ароматическую палитру коньяка, его не следует считать чужеродным.

Как проблемные надо рассматривать «химические» тона ванилина или эссенции (вероятность фальсификата), сивушные тона (ошибка при разделении спирта на фракции), прогорклый карамельный тон (технологическая ошибка при приготовлении колера), тон сырой древесины (плохая бочка или, наряду с терпким привкусом, дубовая клёпка при выдержке в цистернах).

**ДЕЛО ВКУСА**

Хотя вкус — важнейшее потребительское свойство коньяка, для профессионального дегустатора он лишь подтверждает (или не подтверждает) те предположения, которые были сделаны по ходу анализа внешнего вида и аромата.

Ни одно из базовых вкусовых ощущений — сладости, горечи, солоноватости или кислоты — не должно откровенно доминировать в коньяке. Спирт этого обычно 40-градусного (за редкими исключениями) напитка не должен обжигать вкусовые рецепторы, а дубильные вещества не должны горчить. Вкус

коньяка ценится за сбалансированность и округлость, а текстура с возрастом становится более елейной. Впрочем, это ни в коем случае не означает «дряблости» вкуса, напротив, коньяк любят за структурность и мощь. Правда, упоминание об этой мощи в дегустационных комментариях, как правило, соседствует с эпитетами «утонченный», «рафинированный», «изысканный» и «породистый».



*Коллекционировать крепкие напитки
можно по трём причинам:
пить, инвестировать и любоваться.*

ЯНТАРНАЯ КОМНАТА

Да, это Чарльз Маклин говорил: «Настоящий коллекционер покупает всегда три бутылки: одну, чтобы выпить, одну на обмен и одну — поставить в шкаф». С ограниченными и редкими релизами, будь то винтажные коньяки, очень старые виски или выдержанные граппы, это правило работает особенно убедительно: если не купить главные редкости сейчас, следующего шанса может уже и не представиться.

Коньяки определённого года всегда производят в мизерных количествах, граппа долгой бочковой выдержки — до сих пор редкий эксперимент, а виски с выдержкой более 25 лет бутилируют обычно из одной бочки, чудом уцелевшей в эпоху ажиотажного спроса на взрослые скотчи. Внешний вид бутылки для настоящих коллекционеров, сосредоточенных на содержимом, обычно имеет значение только с точки зрения аутентичности, но некоторые редкие релизы разливают в такие красивые ёмкости, что они сами по себе могут быть украшением интерьера.

Алкогольные раритеты, как и любые другие, растут в цене со временем, но рассматривать их только с инвестиционной точки зрения неразумно. В мире не так много крепких напитков, устроенных настолько сложно, и возможность неторопливо продегустировать и оценить десятки обертонов аромата стоит, может, и дороже.

КРАСОТА ДА И ТОЛЬКО

Красивые бутылки — весомый стимул для человека со склонностью к собирательству. С точки зрения инвестиций такая коллекция тоже может иметь перспективы: многие бутылки со временем дорожают. Яркий пример — Macallan Private Eye с эмалированной этикеткой авторства Ральфа Стэдмена. Коллекционные декантеры для коньяка и виски от Lalique, Baccarat, Daum, Sèvres тоже представляют интерес, но подобные инвестиции должны быть рассчитаны на 20–30 лет, тогда как художественные серии, такие как



Courvoisier Collection Erte, оформленные знаменитым французским художником русского происхождения Эрте (Роман Тыртов), особенную ценность имеют в виде полной коллекции.

СИБАРИТЫ-СОБИРАТЕЛИ

В любых других областях жизни эти свойства редко соединяются в одном человеке: видимо, все такого рода уникалы заняты коллекционированием алкоголя. Речь идёт не о запасе в пару десятков бутылок на случай внезапной вечеринки, а о серьёзной коллекции с редкими образцами, предназначенной исключительно для развития вкуса своего владельца. Сибариты часто скупают раритеты, которые с инвестиционной и эстетической точки зрения не котируются: старые ромы, арманьяки, ирландские виски, кальвадосы и т. д. Их почти невозможно потом ещё раз продать, зато их крайне интересно дегустировать.

СТАРЫЕ БУТЫЛКИ

Одно дело, если виски или коньяк, десятилетиями выдержанный в бочках, только что разлили, другое — если вы приобрели раритет, много лет назад заключённый в бутылку, которая долго пылилась в чьей-то коллекции. В отличие от вина, крепкий алкоголь не продолжает своего развития и становления в бутылке. Скорее напротив: свет, кислород и тепло могут его попортить.



! Для перепродажи ограниченных релизов лучше, чтобы на бутылке был номер, и чтобы этот номер был меньше 2000.

! На релизах виски одной бочки должен быть указан номер бочки.

! Полные коллекции всегда стоят дороже, будь то подборка винтажей какого-то коньячного дома или линейка закрытой вискикурни.

! Модно собирать не только напитки, сделанные из старых спиртов в наши дни, а именно винтажные бутылки 1940–60-х годов.

! Если в старой (давно разлитой бутылке) уровень жидкости заметно ниже обычного, это может свидетельствовать о повреждении пробки и испарении «доли ангела».



Члены Scotch Malt Whisky Society имеют доступ к лучшим сингл-молтам 129 дистиллерий. Эти джентльмены утверждают, что старые торфяные бленды (до 1950-х годов), выдержанные в бочках из-под хереса, продолжают меняться и в бутылке. С годами торфяной тон становится более комплексным и многомерным.

!! КИСЛОРОД. Того количества, что остаётся в бутылке после бутылирования, недостаточно, чтобы повлиять на дистиллят, однако если кислород просачивается сквозь пробку, он может вызвать появление у напитка тонов зелёных яблок или даже краски.

! СВЕТ И ТЕПЛО при долгом воздействии делают не самые крепкие и тельные напитки более бледными, в них могут появиться пыльные, картонные и травяные тона. При высокой температуре растёт давление на пробку, что увеличивает риск проникновения кислорода.



АРКТИЧЕСКИЙ ВОДОРАЗДЕЛ

В 2007 году на месте стоянки экспедиции полярного исследователя Эрнеста Шеклтона были обнаружены пять ящиков шотландского виски и бренди. Бесценная находка провела во льдах целый век. Из 35 бутылок, разлитых на дистиллерии Maskinlay's, только одна была с протечкой, а лютый холод никак не повлиял на виски благодаря 47% спирта. Химический анализ показал, что при производстве использовался торф с Оркнейских островов, а выдержка происходила в бочках из-под хереса. Со временем аромат и вкус стали мягче. Мастер-дистиллеру The Dalmore Ричарду Патерсону (*на фото*) удалось провести успешный эксперимент по воссозданию бленда с использованием оставшихся после закрытия вискикурни спиртов. Сходство было достигнуто, и сегодня можно купить «виски Шеклтона» примерно за 100 долларов.

Главный вопрос, который подняли остатки запасов Шеклтона, — изменение стиля виски за последний век. Некоторые знатоки считают, что раньше напитки делали более добросовестно. Качество начало падать повсеместно после Второй мировой войны, причём чем ближе к буму 1980-х, тем хуже напитки (скажем, бурбон 1970-х предпочтительнее, чем произведённый в эпоху рейганомии). Однако, может быть, это из-за дополнительного развития в бутылке старые виски и коньяки кажутся лучше? Ответа пока нет.

Но это касается массовых брендов.

ТЕНИ ПРЕДКОВ

Виски из закрытых дистиллерий с каждым годом растут в цене просто в силу увеличивающейся редкости. Кроме старых релизов есть неограниченные розливы из давно приобретённых стоков, — они часто бывают даже интереснее оригиналов. Для справки приводим список дистиллерий, закрытых в последние 30 лет, и год остановки производства.

Caperdonich, 2002 (уснула)	Hillside, 1985
Coleburn, 1985	Imperial, 2000 (уснула)
Convalmore, 1985	Inverleven, 1991 (уснула)
Dumbarton, 2002 (уснула)	Littlemill, 1994
Garnheath, 1986	Lochside, 1996
Glenesk, 1985	Millburn, 1985
Glen Flagler, 1985	Moffat, 1988
Glen Keith, 2002 (уснула)	Pittyvaich, 1993
Glenury Royal, 1985	Rosebank, 1993



Официально самая большая коллекция крепких напитков находится в баре Canoe (Сиэтл) — барная карта занимает 76 страниц и включает около 3000 позиций. Цены здесь соответствующие: порция кубинского рома Santa Cruz Gold Label 1944 года стоит около \$600, Canoe Club Whiskey 1898 — \$1225, Valley Forge 1906 — \$950, а 48-летний джин Booth's — \$165.

ВЫПИТЬ ИСТОРИЮ

Виски в целом страшно моден в последнее время, а вот старые коньяки недооценены, и нам это только на руку!

Поскольку старый крепкий алкоголь практически не меняется в бутылке (ни в лучшую, ни в худшую сторону), счастливицам иногда удаётся отведать настоящие раритеты. С уверенностью на аукционах можно искать дофиллоксерные коньяки и арманьяки, вкус которых,



КРУПНЕЙШИЕ КОЛЛЕКЦИИ ВИСКИ В МИРЕ

КОЛЛЕКЦИЯ DIA GEO КЛАЙВА ВИДИША | 3384 БУТЫЛКИ
Клайв Видиш, президент Бразильской ассоциации коллекционеров виски, собирал редкие виски более 30 лет. В 2006 году коллекция целиком была приобретена Diageo и перевезена в Эдинбург, где сегодня выставляется для обозрения. Желающие могут арендовать выставочный зал под частный обед или мероприятие. Коллекция официально занесена в Книгу рекордов Гиннеса как крупнейшая в мире.

КОЛЛЕКЦИЯ МАХЕША ПАТЕЛЯ | 5000 БУТЫЛОК
Американский строительный магнат собирает виски около 25 лет, давно обогнал коллекцию Видиша, но регистрировать рекорд в Книге Гиннеса не планирует. Предположительная цена собрания — \$7,5 млн. В 2015 году Патель выпустил собственный виски — 1000 бутылок 26-летнего сингл-молта Prometheus, стоимостью \$950 за бутылку.

КОЛЛЕКЦИЯ ДЗАГАТТИ-КАППЕНА | 3103 БУТЫЛКИ
Валентино Дзагатти ослеп во время Второй мировой войны, но это не помешало ему собрать одну из самых внушительных в мире коллекций. В 2015 году её купил пул инвесторов во главе с голландцем Майклом Каппеном, владельцем компании Scotch Whisky International. Цена сделки не раскрывается, эксперты оценивают её примерно в 4,5 млн евро.



Самый дорогой и одновременно «старый» коктейль в истории был сделан Сальваторе Калабрезе в лондонском The Playboy Club:

- 40 мл коньяка Clos de Griffier Vieux Cognac 1788
- 20 мл ликёра Kummel 1770
- 20 мл Dubb Orange Curaçao 1860
- два дэша битера Angostura 1900-х

по мнению экспертов, значительно отличается от современных. Винтаж 1811, знаменитый «год кометы», считался одним из лучших в XIX веке, и коньяки этого года до сих пор доступны. Зачастую это самые выгодные покупки: если 30 лет назад одна бутылка стоила как ящик бордо Château Lafite, то сейчас её цена приравнивается к стоимости одной бутылки.

Лучшие по соотношению цена/качество коньяки — начала XX века: на аукционах их можно найти по \$600–700 за бутылку. Среди домов эксперты Christie's рекомендуют обратить внимание на A.E.Dor, Hine, Ragnaud Sabourin, Delamain, Croizet, Lheraud, Monnier и Gourmel, особым спросом пользуются коньяки от уже почивших домов, таких как Saulnier Frères (дом прекратил работу в XVIII веке, но бутылки до сих пор есть на рынке), Eschenauer, Pierre Chabanneau, Fromy, Bignon.

СОЛОДОВЫЕ ИЗЛИШЕСТВА

Мода на коллекционный виски возникла в 1980-х годах, и сегодня очень старый виски найти крайне слож-

но, а лимитированные выпуски не всегда правильный выбор — слишком многие производители стали ими злоупотреблять. Новичкам советуют начинать с одной вискикурни: ознакомиться с основным портфелем и уже потом начать покупать раритеты. Самые распространённые варианты коллекционных виски: лимитированные и специальные релизы, виски с закрытых вискикурен (см. список), очень старые, винтажные или снятые с производства виски.

И помните правило: мода всегда стоит дороже. С точки зрения долгосрочных инвестиций разумнее покупать, например, не раскрученный Ardbeg, который сейчас на пике цен, а Rosebank — он не хуже, зато дешевле.

АНГЕЛЬСКИЙ АУКЦИОН

В Коньяке с 2004 года каждый сентябрь проходит благотворительный аукцион La Part des Anges, если не самый крупный, то точно самый известный. Он собирает не только лучшие коньяки, разлитые в эксклюзивные декантеры, часто изготовленные в единственном экземпляре, но и весь цвет мировых коллекционеров. В 2014 году аукцион собрал рекордную сумму, €237 600. Средства пошли на то, чтобы дать детям, живущим в бедных странах мира, образование, а также на столовые для бедных в 17 центрах Шаранты. Самым дорогим лотом стал магнум Rémy Martin 290th Anniversary Coupe (€39 000), Hine представил Grande Champagne 1964 (€12 000), а одним из самых оригинальных стал лот Prince Hubert de Polignac: коньяк в оплетённом демижане ёмкостью 8,4 л со временем наверняка окупит свою аукционную цену — €26 000.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ЛОТОВ АУКЦИОНА LA PART DES ANGES В 2016 ГОДУ



Cognac Frapin
La Cuvée François
Rabelais № 0592,
продан за **9000** евро



100-летний
коньяк Hine,
продан за
14000 евро



Cognac ABK6 Spiritu,
ассамбляж коньяков
начала XX века,
продан за **8000** евро



Cognac J.A. Renault
Hourglass Âge du Temps,
винтаж 1950 года,
продан за **5000** евро



Cognac Hardy
L'été в Lalique,
продан
за **14000** евро

Онлайн-
аукционы виски

—
www.whiskyauctioneer.com
www.thewhiskyexchange.com
www.whiskybase.com
www.artcurial.com



ЗОЛОТО-БРИЛЛИАНТЫ

Самый простой способ для производителя выпустить чрезвычайно дорогую и редкую бутылку — усыпать её бриллиантами. По этому пути обычно идут в случае очень несложных продуктов, единственное исключение — старые коньяки, которые тоже иногда облачают в золото, бриллианты и жемчуга. Коньяки обычно принаряжают для развивающихся рынков, особенно для Азии, где любят всё блестящее и престижное.

Покупать такие бутылки имеет смысл скорее как драгоценность: бриллианты не дешевеют. Среди самых известных образцов такого рода:



- ◆ DivaVodka (\$1 000 000, встроенный в каждую бутылку фильтр с топазами, турмалинами, аметистами, цитринами и перидотами)
- ◆ Tequila Ley.925 LaLey del Diamante (\$1 500 000, 4100 бриллиантов)
- ◆ Henri IV Dudognon Heritage Cognac Grande Champagne (\$2 000 000, около 6500 бриллиантов)
- ◆ Billionaire Vodka (\$3 700 000, 3000 бриллиантов)
- ◆ Isabella's Islay Whisky (\$6 000 000, 8500 бриллиантов, 300 рубинов, сапфиров или изумрудов)
- ◆ D'Amalfi Limoncello Supreme (\$44 000 000, 3 бриллианта общим весом 13 карат и ещё один на 18,5 карата)

НЕОБЫЧНОСТИ В КОЛЛЕКЦИЮ*

1 THE DALMORE DREW SINCLAIR 62-YEAR-OLD | \$174 000

Одно из лимитированных творений Ричарда Патерсона — «подарок» на 62-летие Эндрю Синклера, друга и управляющего дистиллерии The Dalmore, где он проработал 40 лет. Этот виски с 2011 года держит рекорд как самый дорогой в мире. Последняя из 12 бутылок была продана за 125 000 фунтов (примерно \$190 000). Указанная выше цена — это средняя цена всех проданных бутылок.

2 DALMORE OCULUS | \$44 000

В ассамбляже спирты, дистиллированные в 1868, 1878, 1922, 1926, 1939 и 1951 гг. И в качестве специи — немного спирта 1782 года. Релиз — 1 бутылка, продана на аукционе несколько лет назад, но может появиться вновь.

3 DALMORE CANDELA 50 Y.O. | \$26 500

77 бутылок 50-летнего виски с добавлением более старых спиртов (с 1868 по 1951 год). С момента релиза в 2009 году цена выросла почти в пять раз.

4 THE MICHAEL JACKSON SPECIAL BLEND | \$140

Этот виски-бленд сделан из 2000 початых бутылок из коллекции покойного виски-эксперта Майкла Джексона. Выпущено 1000 бутылок.

5 THE MACALLAN "M" DECANTER BY LALIQUE | \$628 000

6-литровый хрустальный декантер Lalique. Самые старые спирты вискикурни. Продан с аукциона в 2012-м.

6 MACALLAN SOLAR ECLIPSE | \$NA

Релиз из 16 бутылок. Спирты, заложенные на выдержку между 1979 и 1999 годом.



*У аукционных позиций даны цены последних аукционов, у виски, имеющихся в обычной продаже, — средняя рыночная.

7 GLENFIDDICH JANET SHEED ROBERTS 55 Y.O. | \$94 000

Glenfiddich вошла в число дистиллерий, интересующих коллекционеров. Релиз из 11 бутылок 55-летнего виски.

8 BOWMORE 1957 54 Y.O. | \$160 000

Выпущено 12 бутылок, цена указана за бутылку №1 (в хрустальном декантере ручной работы с платиновыми накладками), купленную в 2014 году на аукционе. Покупатель из США пожелал остаться инкогнито.

9 BOWMORE 1964 TRIO | \$10 000–14 000

1964 Trio — три виски, выгнанных в 1964 году и выдержанных по-разному. Black провёл 40 лет в бочках из-под олоросо (827 бутылок), White — в бочках из-под бурбона (732 бутылки), Gold — и тех, и других, а потом был смешан (701 бутылка). Формально в трилогию не входит Bowmore 1964 Fino, который считается лучшим, выпущен самым ограниченным релизом (77 бутылок) и поэтому самый дорогой (\$16 000).

10 BUNNAHBHAIN 40 Y.O. | \$3500

В первом релизе (2012) всего 750 бутылок, доступных в том числе и в России. История появления виски удивительна — мастер-дистиллер Иэн Макмиллан нашёл «потерянные» бочки, в которых был заключен великолепный 40-летний виски.

11 BRUICHLADDICH 40 Y.O. | \$5700

Старейший виски известной дистиллерии был выпущен впервые в 2004 году. Серия в 500 бутылок и тот факт, что его пил Харрисон Форд в фильме «Доброе утро», вскорости могут вывести образец в ряды культовых.

12 TOBERMORY AGED 20 YEARS SPECIAL RELEASE TO CELEBRATE 20-YEAR ANNIVERSARY OF SIMPLE GROUP | \$600

Бутиковая вискикурня с острова Мал впервые разлила ограниченную партию виски 20-летней выдержки, приурочив ее к 20-летию юбилею своего российского импортёра компании Simple. Разлит 1200 бутылок, доступны в России.

13 MORTLACH 70 Y.O. | \$25 000 | 54 бутылки

Официально самый старый односолодовый виски в мире был дистиллирован в 1938 году. Выпущено всего 54 декантера, и за ними надо погоняться, но дело того стоит.

14 GLENLIVET 1940

Второй заход Gordon & MacPhail после Mortlach 70 Y.O., ещё один 70-летний виски, на сей раз выгнанный в 1940 году. Всего 100 декантеров.

15 HIGHLAND PARK 50 Y.O. | \$27 500

Старейший виски одной из самых прославленных дистиллерий выгнан в 1960 году. Бленд из пяти бочек разлит в 275 бутылок.

16 SPRINGBANK 1919 50 Y.O. | \$80 000

Винтаж 1919 года. 24 бутылки были выпущены в 1970 году, до наших дней закрытыми дожили считанные единицы.

17 MIDLETON 25 Y.O. PURE POT STILL WHISKEY | \$3000

Последний розлив от закрытой ирландской вискикурни. Менее известные, но очень интересные для собирателей дистиллерии — Balblair (особенно 20-летние релизы 60-х и 70-х и винтажи), Old Pulteney любого возраста, винтажный Auchentoshan, Springbank и многие другие.

1 KARUIZAVA 1960 | \$40 000

Самый старый японский виски, да ещё с закрытой вискикурни, разлили из единственной сохранившейся бочки и получили 41 бутылку. На запуске релиза в 2012 году они стоили около \$20 000, но уже подорожали минимум вдвое.

2 HANYU ICHIRO'S MALT ACE OF SPADES | \$11 000

Ичио Акуто сделал всего 122 бутылки из спиртов 1985 года с закрытой вискикурни Hanyu, принадлежащей его деду. Из японских молтов также ценятся Karuizawa 1964 48 Y.O. и любые другие винтажи Karuizawa 70-х — 80-х годов.



3 SUNTORY HIBIKI 1981 30 Y.O. | \$2900

Один из самых изысканных виски Suntory, этикетка выполнена на японской бумаге ручной выделки, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

4 NIKKA 40 Y.O. | \$9000

Релиз в честь 80-летия компании, в blend входят спирты 1940-х и 1960-х годов с дистиллерий Yoichi и 1960. Выпущено 700 бутылок.

1 BLANTON'S STRAIGHT FROM THE BARREL | \$130

Разлитый при бочковой крепости бурбон — радость любого коллекционера. В серии Blanton's в названии всегда указывается номер бочки, из которой он был разлит (например, 389 или 330), крепость колеблется от 62 до 66%.

2 PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 23 Y.O. | \$2400

Собирать бурбоны гораздо менее разорительно, чем скотчи, — это видно по цене одного из лучших образцов в категории. 20-летний и 23-летний VanWinkle в США имеют культовый статус, поэтому на вторичном рынке сразу после релиза обычно удваивают свою цену.

3 OLD RIP VAN WINKLE 23 Y.O. DECANTER | \$3000

Набор включает кожаную коробку, два бокала и стеклянный декантер ручной работы с 23-летним бурбоном, залитым в бочки в 1986 году. Выпущено 1200 декантеров.

1 FRAPIN PLUME | \$4400

Blend 20 спиртов только из юни блан, только премье крЮ Гранд Шампани, и всё это выдержано около 60 лет в старых бочках и разлито в 500 бутылок. Коньяк был представлен впервые в 2013 году.

2 FRAPIN 1888 | \$8000

В ассамбляж входят очень старые спирты, включая дофиллоксерные, выгнанные в 1888 году Пьером Фрапеном, в том числе и редкие спирты из винограда сорта фоль бланш. Коньяк разлит в хрустальные бутылки с золотыми пробками.

3 HINE 250TH ANNIVERSARY | \$30 000

Цена выросла вдвое за два года после релиза. Венец творения великого Дома за его 250-летнюю историю. В ассамбляж входят шесть урожаев, самый старый спирт датирован 1765 годом. Декантер от Vassarat, короб из ценных пород дерева. Выпущено 250 бутылок.

4 HINE 1975 | \$1200

Первый винтажный коньяк Hine — '1957' — найти в продаже почти невозможно, а вот третий винтажный релиз вполне продаётся и недорого.

5 HINE TRIOMPHE TALENT DE THOMAS HINE | \$10 000

Talent de Thomas Hine придумали в 1991 году, он посвящён основателю дома Томасу Хайну. Для ассамбляжа отобрали лучшие спирты, результат разлили по хрустальным декантерам.

6 HENNESSY ELLIPSE | \$8300

Коньяк собран из очень старых спиртов (старший датируется 1830 годом). С момента запуска в 2009 году цена выросла в полтора раза.

7 HENNESSY TIMELESS | \$12 000

Ассамбляж исторических спиртов, на сей раз представляющих весь XX век, с 1900 по 1990 год. 2000 бутылок.

8 A.E.DOR №10 | \$2300

Редкий коньяк не из лимитированной серии, который купит любой коллекционер. Дом выдерживает старые спирты в стеклянных демижанах, в №10 входят, в частности, спирты с 1965 года. Дом маленький, поэтому все релизы поневоле «ограниченные». Под номерами 1–5 выпускались винтажи 1848, 1858, 1889, 1875, 1893 годов. И были ещё винтажи-посвящения, например, Soleil d'Austerlitz (1805), Prince Albert (1834) и другие.



9 CAMUS COGNAC CUVÉE 3.128 | \$3800

В названии скрыт математический расчёт содержимого хрустального декантера: 3 спирта в возрасте 41, 43 и 44 лет (в сумме 128). 3068 бутылок. Этот коньяк запустил новую серию лимитированных релизов дома.

10 CAMUS CUVÉE 2105 | \$5500

Ещё один представитель серии — ассамбляж 65-летнего и 40-летнего спиртов из Гранд Шампани. 1228 бутылок.

11 COURVOISIER L'ESPRIT | \$6000

В ассамбляж входят спирты, заложенные в «Парадиз» ещё при Наполеоне. Самому молодому — 70 лет. Декантеров Lalique всего 2000 (их сделали в 2000 году), и ценятся они так высоко, что даже пустые уходят на eBay за внушительные суммы.

12 DELAMAIN LE VOYAGE | \$8000

500 хрустальных декантеров ручной выдувки удобно устроились в кожаных веерообразных футлярах на магнитах. Ассамбляж старых спиртов, выдержанных в стеклянных демижанах (редкость для Коньяка).

13 HARDY LE PRINTEMPS | \$16000

Ещё один коньяк во флаконе, который будет продаваться и пустым — Lalique сделала один из самых запоминающихся декантеров в количестве всего 400 штук. В ассамбляже — спирты из Гранд Шампани с 1920-х годов. Релиз почти весь раскуплен, все с нетерпением ожидают появления «лета», «зимы» и «осени».

14 HARDY CARYOTA PRIVILEGE LALIQUE | \$13 000

И снова удивительный декантер Lalique, с ещё более старыми спиртами: вплоть до 1914 года.

15 JENSSEN ARCANIA | \$5500

Ассамбляж очень старых, в том числе столетних, спиртов из Гранд Шампани, выпущено в 2003 году 600 бутылок.

16 MEUKOW NEC PLUS ULTRA | \$4500

Название намекает, что «дальше некуда» — в ассамбляже уже использованы самые старые спирты из «Парадиза», некоторые старше 80 лет.

17 L'ART DE MARTELL | \$5500

Коньяк создан в 1997 году по случаю возвращения Гонконга в лоно Китая из самых старых спиртов Дома — от 80 до 100 лет. 1997 бутылок давно распроданы, но некоторые иногда мелькают на аукционах.

18 RÉMY MARTIN LOUIS XIII RARE CASK 42,6 | \$27 000

Вариация и без того недешёвого Louis XIII из серии Rare Cask. 738 хрустальных декантеров содержат очень старый коньяк бочковой крепости 42,6° — откуда и название.

19 RÉMY MARTIN 1965 | \$1000

Редкий выход Дома на территорию винтажных коньяков произошёл с очень удачным 1965-м.

20 LOUIS XIII BLACK PEARL COGNAC | \$30 000

Релиз Louis XIII в чёрной бутылке с жемчужинами дико популярен на азиатском рынке, который и разогревает цену. В ассамбляже — 1200 спиртов от 40 до 100 лет. 786 бутылок.

1 SAMALENS MILLESIMÉ | \$100-3000

Одну из самых полных коллекций винтажных арманьяков XX века представляет почтенный дом Samalens. Совсем старые винтажи (вроде 1900 или 1904) можно подстеречь только на аукционах, но начиная с 1940-х они доступны в продаже. Полная коллекция, разумеется, стоит гораздо дороже.

2 DOMAINE DE JOY ARMAGNAC 1897 | \$5000

Один из самых старых винтажных арманьяков, представленных на рынке, идеальный объект для коллекций: и дегустировать интересно, и подержать выгодно.



3 COMTE DE LAUVIA VINTAGE | \$300-1200

Дом выпускает довольно широкую линейку миллезимов, от 1888 до 1990. Для коллекционеров тот факт, что арманьяк вечно в тени коньяка, только на руку — винтажи того же возраста здесь стоят по коньячным понятиям совсем дёшево.

4 LABERDOLIVE 1923 | \$2000

Очень старый арманьяк из фоль бланша.



1 ANGOSTURA LEGACY | \$25 000

Всего 20 бутылок удивительного рома выпустила дистиллерия Angostura из выдержанных спиртов старше 17 лет, отобранных мастером-блендерам из 80 000 (!) бочек. Хрустальный декантер в стиле ар деко для рома не очень привычен, но в данном случае ничто другое не подошло бы.

2 BLACK TOT LAST CONSIGNMENT BRITISH ROYAL NAVAL RUM | \$1000

Самый дорогой ром в мире (из базовых версий) выпускают с 1970 года по мотивам тех тёмных крепких ромов, которыми веками снабжали английский королевский флот. Довольно сладкий и крепкий ром теоретически должен улучшиться от выдержки.

3 APPLETON ESTATE 50 Y.O. JAMAICA INDEPENDENCE RESERVE | \$6000

Один из старейших ямайских ромов (старше только почти недоступный 58-летний Longpond Distillery, разлитый Gordon and Macphail). Бутилирован, как несложно догадаться, по случаю 50-летия независимости Ямайки. 800 бутылок.

4 RON ABUELO CENTURIA | \$200

Панамские ромы и так не слишком распространены, а уж такие тем более: 30 лет выдержки в бочках из-под бурбона по системе солера. 3000 бутылок, первый релиз прибавил в цене около 70% за пару лет.

5 PYRAT CASK 1623 | \$400

Ассамбляж 9 карибских ромов в возрасте до 40 лет из разных стран. Patrón, которому принадлежит марка, не имеет ни одной дистиллерии, зато может позволить себе выбирать лучшие ромы для бленда.

6 CLÉMENT 1952 | \$1,200

Он производился на территории старой креольской плантации сахарного тростника в Ле Франсуа, на Мартинике. В 1996 году завод был объявлен объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО.

7 BACARDI DE MAESTROS DE RON MMXII | \$2000

Лучший ром Bacardi выпущен в честь 150-летия дома в количестве 400 бутылок. Ассамбляж составлен восемью членами семьи Бакарди, носящими титул Maestros de Ron и выдержан 20 лет в бочках из-под 60-летнего коньяка. К номерным хрустальным графинам приложен буклет с подробным описанием того, как октет ромовых маэстро создавал этот шедевр.



1 ROGER GROULT RÉSERVE ANCESTRALE 50 Y.O. | \$500

Кальвадос ещё дешевле арманьяка, хотя среди них тоже можно найти интересные старые образцы. Этот — один из старейших на рынке. В ассамбляж входят спирты существенно старше 50 лет. Кальвадос высшего класса почти всегда разливают при бочковой крепости — у этого, в частности, 70°.



1 NONINO COLLECTION UÈ® CRU MONOVITIGNO® PICOLIT | ОТ \$2000

Хозяйство Nonino едва ли не первым додумалось до лимитированных релизов в дизайнерских декантерах. С 1984 года Nonino выпускает раз в год ограниченную серию граппы Cru Monovitigno Picolit в коллекционных бутылках ручной выдувки от венецианской мастерской Venini, французской Baccarat или австрийской Riedel. Цену коллекции бутылок за 30 лет сегодня сложно представить.



2 GRAN RISERVA NONINO 26 ANNI | \$500

Винтажная граппа урожая 1986 года из мерло, пино, ськопеттино и траминера выдержана в лимузенском баррике №641
26 лет. Природная крепость — 45°.

ТАКЖЕ ИНТЕРЕСНО:

ANTICA CUVÉE® RISERVA GRAPPA NONINO AGED IN BARRIQUES (ассамбляж спиртов, выдержанных от 3 до 20 лет в бочках из лимузенского дуба и хересных)
NONINO VENDEMMIA RISERVA DI ANNATA® AGED IN BARRIQUES VINTAGE (редкий образец винтажной граппы, да ещё выдержанной в барриках полтора года)
BERTA TRE SOLI TRE-RISERVA DEL FONDATORE PAOLO BERTA
CASALOTTO ACQUAVITE DI VINO INVECCHIATA
ВИНТАЖНЫЕ CANTINA PRIVATA

**1 GRAN PATRÓN PIEDRA | \$400**

Очень выдержанная текила из 100%-й агавы из Халиско, которую производят самым древним способом: выжимая сок при помощи огромных кусков вулканического туфа (piedra по-испански «камень»). 3 года выдержки в новом французском и американском дубе.

2 GRAN PATRÓN BURDEOS | \$750

Уникальная текила, выдержанная 12 месяцев в новых французских и американских бочках. После выдержки её дистиллируют ещё раз и выдерживают дополнительно в бочках из-под бордо.

3 HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA TEQUILA | \$250

Текила, выдержанная в течение 4 лет, объём производства довольно ограничен, но бутылки не пронумерованы.

4 DEL MAGUEY PICHUGA MEZCAL | \$200

Pichuga в переводе с испанского означает «грудка», чаще всего куриная. Суть в том, что мескаль действительно перегоняют с куриным мясом. Del Maguey далеко не единственная компания, использующая старинный метод, просто у них получается лучше всего. Чтобы куриный вкус был не так очевиден, мескали категории пичуга перегоняют также с фруктами и ягодами.

5 1800 COLECCIÓN | \$1800

1800 — это не только год, когда текила якобы впервые была залита в бочки на выдержку, но и настоятельно рекомендованная цена для этой текилы из дистиллерии, которая принадлежит тем же людям, что и Jose Cuervo. Она выпускается аж с 1975 года, выдерживается во французских бочках и постоянно меняет обличья, — всякий раз это произведение мексиканских художников.

6 CLASE AZUL ULTRA EXTRA AÑEJO | \$1600

Текила из белой агавы Вебера выдержана более трёх лет в бочках из-под хереса. Первый релиз — 100 бутылок.

**1 GORDON'S ORANGE GIN | \$500**

Уникальный джин на старых спиртах и с ощутимым добавлением апельсиновой цедры. Производство прекращено в 1988 году, но поскольку объём производства был довольно велик, бутылки можно найти до сих пор. Использованные спирты в последних релизах датируются сороковыми годами.

2 NOLET'S RESERVE | \$800

Джин перегнан с шафраном и вербеной, поэтому такой дорогой.

3 WATENSHI | \$3400

А вот и самый дорогой в мире джин — Watenshi («Японский ангел») от Cambridge Distillery. Он не раз признавался «самым инновативным алкогольным напитком мира», так как производится методом холодной перегонки (50-кратной при низком давлении и температуре ниже -50°C). «Японским» джин назван из-за специфических ингредиентов и ароматических специй.



ЭКСПЕРТЫ ДЕГУСТАЦИЙ

В книге вы найдёте результаты дюжины дегустаций по разным категориям крепких напитков, которые редакция SWN провела за последнее время, приглашая известных экспертов, бренд-амбассадоров крутых крепкоалкогольных брендов, профильных журналистов, сомелье, а также ценителей и знатоков. В текстах про дегустации авторские комментарии приводятся с инициалами, а все наши дегустаторы перед вами.



Эркин Тузмухамедов,
эксперт по КА, журналист, писатель — **ЭТ**



Игорь Сердюк,
эксперт, журналист — **ИС**



Александр Купцов,
эксперт — **АК**



Вианея Соловьёва,
бренд-амбассадор — **ВС**



Виктория Побединская,
бренд-амбассадор — **ВП**



Алексей Голиков,
легендарный креативный директор, гринписовец, любитель виски — **АГ**



Юрий «Кайман» Сигаилов,
рок-музыкант, любитель виски — **ЮС**



Андрей Удовица,
виски-энтузиаст, кол-лекционер раритетных молтов — **АУ**



Олег Чечилов,
главный редактор изданий о сигарах — **ОЧ**



Денис Тёмный,
бармен, бренд-амбассадор — **ДТ**



Илья Бубашвили,
бармен, бренд-амбассадор — **ИБ**



Анастасия Чернова,
бармен — **АЧ**



Ольга Ляшук,
сомелье — **ОЛ**



Виталий Лысенко,
сомелье — **ВЛ**



Антон Обрезчиков,
журналист — **АО**



Артём Савкин,
бренд-амбассадор — **АС**



Дмитрий Соколов,
бармен — **ДС**



Филипп Бездушный,
бармен — **ФБ**



Георгий Асатиани,
эксперт — **ГС**



Влад Михно,
сомелье — **ВМ**



Елена Назаренко,
эксперт — **ЕН**



Антон Моисеенко,
журналист — **АМ**



Сандро Хаташвили,
эксперт — **СХ**



Эдуард Шиндяпин,
эксперт — **ЭШ**



Илья Гостяев,
сомелье — **ИГ**



Ольга Зырянова,
бренд-амбассадор — **ОЗ**



Наталья Курносова,
сомелье — **НК**



Ольга Красногор,
журналист — **ОК**



Ольга Устинова,
эксперт — **ОУ**



Антон Родин,
бренд-амбассадор — **АР**



Анна Кукулина,
SWN — **АКу**



Василий Расков,
SWN — **ВР**



Дмитрий Мережко,
SWN — **ДМ**



Анастасия Прохорова,
SWN — **АП**



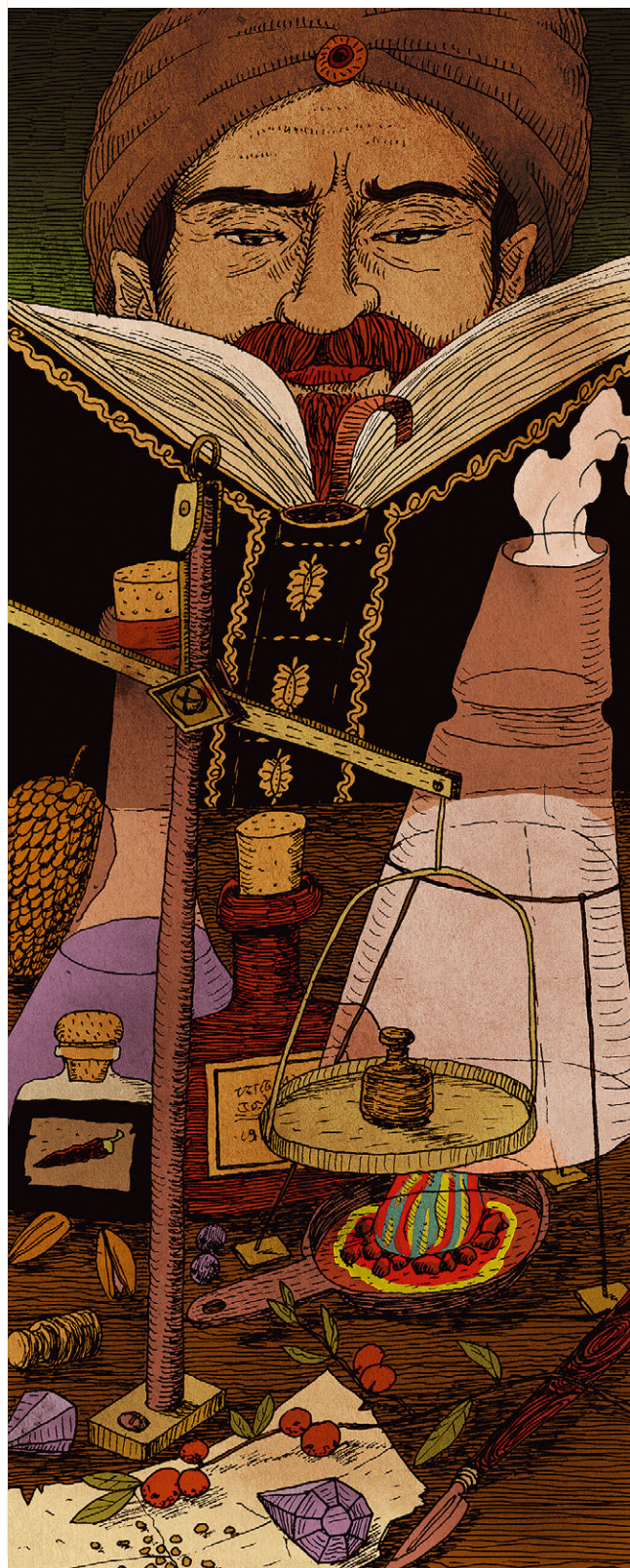
ГЛАВА ПЕРВАЯ

ЧЕЙ ЭТО ХВОСТ, ИЛИ БАЙКИ С ГРАДУСОМ

Поскольку терруара у крепкого алкоголя, как правило, нет, история остаётся ему важнейшей из традиционных ценностей. Изучать её и возрождать древние рецепты сегодня кинулись производители, бармены и миксологи. Ретро в моде.

Пятый элемент

Древние люди не знали крепких напитков, довольствуясь вином, пивом и перебродившим мёдом. Дистилляцию, а затем и спирт, изобрели средневековые алхимики, и поначалу использовали эту «воду жизни» в медицинских целях.



Дистиллировать вино пытались мусульманские учёные с IX века. Но впервые спирт был получен европейскими алхимиками Средневековья. Точных данных, когда и кем был открыт процесс получения спирта, не существует, но описали его первыми итальянец Таддео Альдероти из Флоренции и испанец Арнольд из Виллановы. Начало дистилляции в Европе, по-видимому, связано с крупнейшей в средневековой Европе медицинской школой в Салерно, расцвет которой пришёлся на X–XIII вв., когда библиотека школы активно пополнялась захваченными в крестовых походах книгами.

В поисках «философского камня» алхимики сделали много важных открытий, положив начало современной химии. Средневековые алхимики, изучив достижения арабских мудрецов в дистилляции, в винах пытались обнаружить и выделить *spiritus vini* — «дух вина», то есть субстанцию, опьяняющую человека. Путём дистилляции (*distillare* — букв. «стекать по капле») получилась неизвестная прежде прозрачная, легковоспламеняющаяся жидкость со жгучим вкусом, которая обладала способностью растворять различные вещества и не замерзала при сильных морозах. Жидкость эта поначалу вначале использовалась в медицине как *aqua vitae* («вода жизни»).

Алхимики обнаружили антисептические свойства спирта, что в эпоху бесконечных войн, антисанитарии и эпидемий, было очень актуально. Помимо способности дезинфицировать раны, *aqua vitae* оказалась неплохим наркотиком. Вскоре были обнаружены терапевтические, общеукрепляющие и стимулирующие качества «воды жизни». В небольших дозах она действовала как сосудорасширяющее, слабительное, мочегонное, желчегонное и т. п.

Арнольд из Виллановы, будучи лекарем, описал практическое применение *aqua vitae*: «*Aqua vitae* или *ardens*, полученная из вина, в которой размягчены вышеуказанные травы, исцеляет язвы и раны, которые иным способом исцелены быть не могут». (*aqua ardens* — лат. «горящая вода» — ещё одно название спирта).

Опыты с *aqua vitae* в конце XIII — начале XIV века проводят профессора университетов, монахи и даже иерархи церкви. В среде алхимиков *aqua vitae* получила и третье название — «квинтэссенция» (от латинского термина *quinta essentia* — пятая сущность). Этот термин фигурирует в названии трактата францисканца Жана из Роктайяды (XIV в.), и в книге Иоанна де Рупесцисса, оказавшей решающее влияние на великого алхимика эпохи Возрождения — Парацельса. Францисканец искренне считал, что только *aqua vitae* является единственным универсальным средством, способным победить все козни демонов!

Алхимией занимался и Микеле Савонарола (дед проповедника и обличителя астрологии и алхимии — Джироламо Савонаролы), который в трактате «Об изготовлении воды жизни простой и сложной» описывает процесс дистилляции, упоминая змеевик, как часть дистилляционного аппарата. Он считал, что *aqua vitae* становится чистой после 10 дистилляций. Под «сложной водой жизни» Микеле Савонарола понимал спирт с различными добавками.

Парацельс в своём «Словаре», изданном во Франкфурте в 1584 году, использует термин *alcohol vini* («алкоголь винный») — это многократно дистиллированная *aqua ardens*. Однако широкое распространение термин «алкоголь» получил благодаря работам его последователя Вильяма Джонсона. В изданном в Лондоне в 1657 году «Химическом лексиконе» Джонсон пишет: «Алкоголь винный — это, когда всякий избыток вина от вина отделяется, так что, будучи подожжён, горит, пока весь не сгорит без остатка и никакого осадка или жидкости на дне не останется».

С открытием процесса дистилляции у вина и пива появился могущественный соперник. Различные эссенции и настойки на основе дистиллированного спирта начали завоевывать Европу. Продавали их аптекари. Например, в городских статутах Нюрнберга в качестве товаров аптекарей перечисляются названия «горящего вина»: *gebranter wein*, *bernewin*, *brandwin*. От последнего, голландского названия «горящего вина» — *brandwin*, берёт своё начало современное слово *brandy* — «бренди».

Крепкие алкогольные напитки, появившиеся в результате дистилляции, использовали тот же исходный материал, что и привычные вино и пиво. Традицию вина, то есть использование винограда (а также других фруктов), продолжили коньяк, арманьяк, граппа, марк. Традицию пива — использование ячменя и пшеницы (кукурузы, риса и прочих зерновых) — продолжили виски, джин, водка.

Таддео Альдеротти и змеевик



Древнейшие из дошедших до нас трактатов, в которых описано получение спирта, принадлежат перу итальянского учёного Таддео Альдеротти (Thaddeo Alderotti), он же Таддео Флорентийский (1223–1295/1303). Альдеротти упомянут в «Пире» Данте (I, X, 10) и в «Божественной комедии» (Рай, XII, 83). Альдеротти жил в Болонье, практиковал и преподавал

медицину в Болонском университете, комментировал сочинения других медиков (в частности, Авиценны) и писал собственные. Путём двойной дистилляции Альдеротти смог получить 90% спирт. Также он описал *canale serpentium*, то есть змеевик с охладителем. В трактате «О свойствах воды жизни» (*De virtutibus aquae vitae*) он пишет о её ценности в медицине:

«Некоторая *aqua vitae* простая, некоторая — сложная. Простая — та, что производится из одного лишь вина без добавления чего-либо ещё и называется *spiritus vini*; её следует принимать не разбавленной водой или вином, потому что она приготовлена из чистого вина. Её слава неоценима: она родитель и господин всех лекарств, и её эффекты удивительны.

Фурно и древность арманьяка



Кардинал Виталий де Фурно (1247–1327) в трактате «О сохранении здоровья» (*Pro conservanda sanitate*) рекомендует делать *aqua ardens* из хорошего красного вина. Кардинал был родом из Арманьяка, на этом основании местная традиция подчёркивает «бесспорную» древность арманьяка по сравнению с коньяком, появившимся в XVII веке. Кардинал пишет:

«Возьми вино доброе и крепкое, чистое и красное, и помести в аламбик, и дистиллируй на медленном огне. Так получишь «розовую воду» <...> Чем большее число раз дистиллировать, тем она будет тоньше и полезнее. Эта вода, если будет в умеренных дозах приниматься, многоцелебна. Варёное или сырое мясо, погруженное в неё, предохраняется от порчи. Она экстрагирует целебную силу всех трав, погруженных в неё. Она помогает страдающим печенью и селезёнкой, если умеренно её пить. Она обостряет ум, если умеренно принимать её внутрь, восстанавливает память, а главное, делает человека весёлым, сохраняет молодость и отдаляет старость.

Арнольд и дижестив



Арнольд из Виллановы (Arnaldus de Villa Nova) (ок. 1235–1311) преподавал в Монпелье, где с 1220 года образовалась сильная медицинская школа, не уступавшая по влиятельности Салернской. В XVI веке там обучались Мишель Нострадамус и Франсуа Рабле. Арнольд возглавлял медицинскую школу в Монпелье с 1291 по 1299 год.

Из-за репутации астролога и алхимика Арнольда не раз арестовывали, некоторые его труды были осуждены Парижским университетом в 1299 году как еретические. От инквизиции Арнольда уберёг его весьма влиятельный папи-

ент — папа Климент V, чьим личным врачом он был. (Климент V — он же Бертран де Го, бывший епископ Бордо и известный винодел, которому мы обязаны появлением на свет бордоского шато Pape Clément).

У Арнольда намечается и другое направление использования этого напитка. Он предлагает рецепт приготовления на основе *aqua vitae* ликёра или дижестива:

«Это вещь в высшей степени любопытная для собрания и застолий господ и королей... В *aqua vitae* или *aqua ardens* кладётся трава, или какое-либо ароматическое вещество, на сутки, и сила этого вещества переходит в саму *aqua ardens*, и будет в ней вкус и аромат этого вещества. Эту *aqua ardens* добавляют в вино, и будет вино иметь вкус и запах этого вещества».

Содержание алкоголя

В отличие от вина, крепкий алкоголь — история уже новейшего времени. Со всеми её войнами, революциями, пожарами и грабежами. «Живой воде» всегда есть, что поведать. Что касается коктейлей, то их история и вовсе не похожа на историю. Специфика предмета делает её, скорее, сборником легенд о происхождении и самого термина, и многочисленных рецептов смешанных напитков, которые не выходят из моды уже много столетий.



1000 г. до н.э.

Ацтекская легенда

Бог Грома расколол надвое агаву, которую ацтеки называли metl, и открыл им рецепт производства напитка из ферментированного сока этого растения, который они называли pulque.

IV век до н.э.

Аристотель упоминает об опытах с испарением воды при нагревании и конденсации паров при охлаждении («Метеорологика», II, 3, 358b), — про-
дистилляция.

Значками обозначены события из истории главных напитков:

- граппа
- коньяк/арманьяк
- виски
- ром
- текила
- джин

также отмечены:

классические коктейли — знание истории происхождения всегда возвышает

главные книги, которые могут стать настольными в утопическом «Баре мечты»

IV век

Виднейший представитель Александрийской алхимической школы Зосима Панополитанский в трактате «Об аппаратах и печах» описывает множество сосудов для дистилляции.

432

Ирландская легенда

Когда будущему святому Патрику было около шестнадцати лет, мальчика похитили из дома и «со многими тысячами» увезли в Ирландию. За годы рабства он обратился к богу и основал на Изумрудном острове 600 церквей (по другим источникам — 300) Ирландцы по сей день считают, что виски изобрёл святой Патрик.

500–600 г.

Ирландские монахи завозят со Среднего Востока протоаламбик и начинают производство aqua vitae.



511

Первые письменные свидетельства о производстве граппы во фриулийском городе Чивидале.

IX век

Арабский учёный Аль-Кинди в книге «Китаб аль-Тараффук» (О химии благовоний и дистилляций) описывает процесс дистилляции розовой воды.



Конец IX — начало X века

Персидский учёный Абу Бакр Мухаммед ибн Закария Ар-Рази, в средневековой Европе известный как Разес описывает аппараты для дистилляции, в частности, аламбик и кукурбит. Однако он не использует технику дистилляции для получения спирта.

Конец X — начало XI века

Арабский учёный Абуль-Касим Халаф ибн Аббас аз-Захрави, или Альбукасис, в своей медицинской энциклопедии «Китаб аль-Тасриф» («Метод медицины») описывает дистилляцию и говорит, что таким методом можно дистиллировать вино. Но сам Абуль-Касис вино не дистиллировал.

2000 г. до н.э. Первые предположительные свидетельства о дистилляции в Междуречье



Начало XI века

Арабский учёный Ибн Сина, на латинском Западе называемый Авиценной, использовал термин «алкоголь» в его первоначальном значении: арабское «алкоголь» произошло от артикля «аль» и слова «кооль», т.е. порошок сурьмы.

1095

Начало крестовых походов, благодаря которым в Европу привозят много медицинских и алхимических манускриптов на арабском, еврейском и греческом языке. Кроме философских и естественнонаучных трактатов от арабов в Европу попали усовершенствованный процесс дистилляции, перегонный куб и реторта.

XII век

Герард Кремонский переводит на латынь труды Авиценны и других арабских учёных. В частности, «Метод медицины» Абулькасиса переведён как «Книга служителя» (Liber servitoris).



1174

Русская легенда

В хрониках вятичей упоминается о производстве «воды». По одной из версий современных учёных, это дата рождения водки (другие версии апеллируют к XV веку)

Конец XII века

Шотландская легенда

Кельтские монахи, которые боялись нечто вроде виски примерно с V века, завезли рецепт в Шотландию. Но если в Ирландии зелье использовали в медицинских целях (туда добавляли вереск, коренья, травы, мёд), то скотты нашли в нём новый, увеселительный смысл.



XIII век

Анонимный автор в сочинении De aqua vitae идеализирует новоизобретённый напиток: «Aqua vitae возвращает молодость, улучшает память и делает людей, пьющих её, счастливыми».

Конец XIII века

Каталонский учёный Арнольд из Вилановы пишет первую книгу про алкоголь с добавками, которую переводят на английский как The Boke of Wine. В ней говорится о перегонке алкоголя вместе с травами и специями.



1405 Первое упоминание о водке в Польше

1440

Аппарат Исидора

Монах Исидор Грек оказался на Руси после Вселенского собора во Флоренции, но попал в заточение в Чудовом монастыре в Кремле за смелые высказывания. Якобы там он и смастерил первый перегонный аппарат и научил монахов делать водку из зерна.



1487

Шарантский расцвет

Карл Орлеанский, герцог Ангулемский, женится на Луизе Савойской и они превращают Коньяк в интеллектуальный и художественный центр Франции. Позже их сын, Франсуа I, став королём Франции, ещё более возвысил Коньяк, освободив его от налогов и приказав высадить там лучшие сорта винограда.

1493

Колумб привёз сахарный тростник из Европы на Испаньолу (современные Гаити и Доминикану). «Тростник прижился», — рапортует он в письме к королеве Анне.

1494

Официальный год рождения скотча

Шотландский виски получает свидетельство о рождении. «Брату Джону Кору продано восемь мер солода для производства aquavitae», — записано в отчётах казначейства.

1498

Лицензия №1

Шведы придумали лицензировать продажу аквавита, который сначала делали из зерна и настаивали на травах, а потом (в связи с дороговизной зерна на Севере) — из картофеля.

XVI век

Голландцы закупают в портах Шаранты (Коньяк) вина Champagne и Borderies, чтобы делать из них brandewijn в своих новых «винокурнях». «Жжёное вино» — предвестник бренди.



1505

Первое свидетельство об экспорте водки из России в Швецию. Шведы называют водку «жжёным вином».

1510

Бенедиктинский монах Бернардо Винчелли в нормандском монастыре создаёт ликёр бенедиктин.



1525

Легенда гласит, что моделью для образа Мадонны художнику Бернардино Луини, ученику Леонардо да Винчи, в Саронно послужила красивая хозяйка гостиницы, где он остановился. В день расставания «мадонна» вручила возлюбленному в подарок пару ящиков собственного ликёра с ароматом горького миндаля, который сегодня нам известен как Amaretto Disaronno.

1530

Испанские конкистадоры завозят в Мексику процесс дистилляции алкоголя и начинают экспериментировать с местным легкоалкогольным напитком, продуктом брожения кактусового сока pulque.

1533

В России открывается первый каба́к — легальное место для продажи и потребления водки.

1534

Виски в народ

Реформация в Англии и Ирландии приводит к тому, что протестанты жгут по всей Ирландии католические монастыри, которые для местных жителей являлись главными источниками алкоголя. Тогда крестьяне начинают сами делать aqua vitae, название которой переводят на гэльский как uisge beatha — «вода жизни». Англичане сначала называют напиток fwisge, потом whiskey.

1553

Первое упоминание о производстве кальвадоса путём дистилляции сидра: об eau-de-vie de sydre в своём дневнике пишет Жиль де Губервилль, фермер и дистиллер из Нормандии. Сидр в Нормандии делали с XI века.



1556

В Ирландии вводится лицензирование на производство виски.

1588

У берегов Нормандии разбился корабль Великой армады El Salvador (по другим источникам — El Calvador). Название сначала стало ассоциироваться с местностью, а потом и с яблочным дистиллятом, который там массово производили. В 1600 году была создана торговая гильдия кальвадоса.

Начало XVII века

В регионе Коньяк начинают использовать двойную дистилляцию, продукт которой (коньячный спирт) при перевозке не меняет своих свойств. Благодаря задержкам при погрузке на суда, выясняется, что коньячный спирт улучшает свои свойства, старея в дубовых бочках из Лимузена, и что его можно употреблять в неразбавленном виде.



1530 Парацельс вводит термин «алкоголь».

1600

В мексиканском городке Tequila, неподалёку от Гвадалахары в Новой Галисии, дон Педро Санчес де Тагле, маркиз де Альтамира, начинает выращивать кактус мецкаль и дистиллировать ферментированный сок.

1605

Монахи-картезианцы изобрели ликёр Elixir De Chartreuse, который считается самым сложным по составу. В него входят 130 трав, цветов, корней и пряностей. Рецепт знают только три посвящённых монаха. В наши дни большей популярностью пользуется его разновидность Green Chartreuse с очень насыщенным букетом.



1621

Первое упоминание о производстве «виски» Вирджинии (США)



1643

Основана первая коньячная фирма Augier.

1650-е гг.

Джиновая легенда

Голландский врач и учёный Франциск Сильвий создаёт джин. Доктор Сильвий читал лекции в Лейденском университете и мечтал найти лекарство от болезней почек и желудка. Он обнаруживает, что можжевельник обладает сильным мочегонным свойством и действительно «очищает тело от скверны». Но тоник из него



получается резким и неприятным. Тогда доктор смешивает масло из ягод можжевельника с дистиллированным спиртом, и вскоре почти вся Голландия начинает жаловаться на болезни почек и желудка, лишь бы попробовать это лекарство. Доктор назвал тоник genever — от фр. genévre, можжевельник. По другой версии, можжевельник начали добавлять в первые низкокачественные дистилляты в Нидерландах в XIII веке, чтобы как-то заглушить неприятный вкус.

1651

Ромовая легенда

Первое упоминание о производстве рома на Барбадосе, который считается родиной этого напитка. В записках английского путешественника есть упоминание о «горячем, адском и ужасном напитке», который он называет rumbullion.

1655

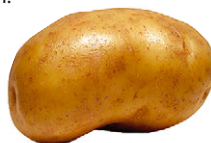
Британский флот захватывает Ямайку и переходит к употреблению рома вместо французского бренди. Ром становится традиционным напитком британских моряков на 300 лет.

1657

Указ Генерального суда Мас-сачусетса запрещает торговлю крепкими спиртными напитками. В перечне напитков есть и rum.

1669

Иоганн Иоаким Бехер изобрёл способ производства спирта из картофеля.



ИСТОРИЯ

1694

Французы открывают заводы по производству рома на Мартинике.

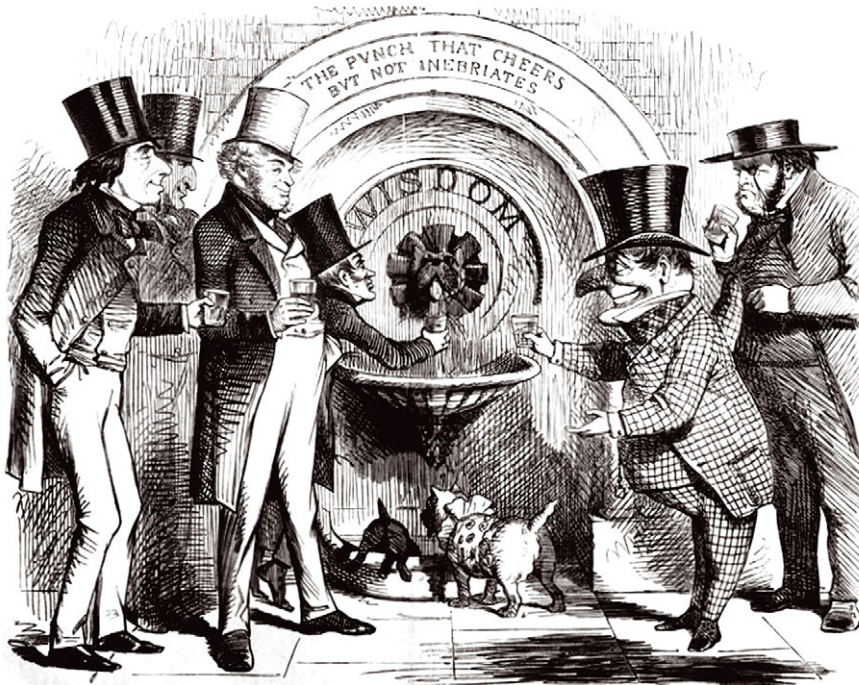
1689

Джиновая лихорадка

Принц Уильям Оранский издаёт декрет, поощряющий население Англии заниматься производством крепких напитков во избежание их контрабанды из Франции. Тем временем из Голландии в Англию попал genever. Англичане думают, что название происходит от города Geneva. Вскоре оно сокращается до gen, а потом и gin. К концу века каждая четвертая лавка в Англии торгует джином, были устроены даже специальные краны, подававшие его на улицу прямо в рот страждущим. Успех джина связан с тем, что эль и пиво облагаются высоким налогом, а пить воду опасно для жизни.



В XVI веке появляется много книг по дистилляции и получению aqua vitae, особой популярностью пользовалось иллюстрированное издание немецкого врача Иеронима Бруншвига, в котором приведены замечательные рисунки используемых в этом процессе аппаратов и приспособлений.



1694

Пуншемания

Адмирал Эдвард Рассел устроил в своём доме вечеринку и заполнил садовый фонтан пуншем. На пунш ушло 250 галлонов бренди, 125 галлонов малаги, 1400 фунтов сахара, 2500 лимонов, 20 галлонов сока лайма, 5 фунтов мускатного ореха. Разливая напиток, слуги перемещались вокруг фонтана на лодках и работали посменно по 15 минут, чтобы не надыхаться парами и не свалиться за борт. Вечеринка длилась неделю, пока фонтан не осушили полностью. Рецепт пунша моряки привезли в Англию из Индии, и он стал невероятно популярен.

1697

Петр Первый наказывает учёным мужам узнать всё о происхождении водки.



1718

Опубликовано первое практическое руководство для виски-дистиллеров, автор Джордж Смит.

1737

Забытые бочки

Во время войны за испанское наследство во Франции задержан груз бочек с шаранским бренди, который должны были доставить в Англию. Груз простоял 12 лет и когда бочки вскрыли, оказалось, что долгая выдержка смягчила вкус бренди и окрасила его в золотой цвет.

1740

Ром превращается в грог

Адмирал Эдвард Вернон по прозвищу Старый Грог (он носил плащ из грогома — толстого материала, представляющего собой комбинацию шелка, мохера и шерсти, зачастую пропитанного смолой) решает проблему пьянства на Ямайке. Там морякам в день выдают по полпинты рома, а идея отменить эту традицию приводит к бунту. Тогда Вернон приказывает

разбавлять ром водой: «кварта воды на полпинты рома» с добавлением лимонного сока, сахар же — по желанию, дабы смягчить вкус рома». В честь адмирала напиток назвали грогом. Традиция выдачи рома в Британском флоте прекратится только 31 июля 1970 года.



1751

Вашингтонский выбор

Юный Джордж Вашингтон едет на Барбадос с больным братом, которому врачи посоветовали перемену климата. Там он пробует ром и он нравится ему настолько, что позднее Вашингтон начнёт импортировать ром в Америку. В 1789-м он просит, чтобы на его инаугурацию подали бочку барбадосского рома.



1759

Артур Гиннесс подписал договор об аренде знаменитой дублинской пивоварни St. James Gate на 9000 лет.

1763

Семья Хайн из Дорсета обосновалась в Шаранте — начало истории коньячного дома Hine.

1765

Екатерина Великая разрешает производство водки только аристократам.

1767

Английский химик Джозеф Пристли изобрёл содовую — лекарство от изжоги.



1775

В Париже Мари Бризар и её племянник Жан-Батист Роже создают первый в мире анисовый ликёр — anisette. Рецепт им даёт индианка, которую Бризар выходила во время тяжёлой болезни.



1780

Три раза лучше

Основан Jameson в Дублине. Шотландец Джон Джеймсон, перебравшийся в Ирландию и быстро заделавшийся ирландцем, впервые производит виски с тройной дистилляцией, что в будущем становится основным отличием ирландского виски от шотландского.



1783

Немец Якоб Швепп, швейцарский часовщик и учёный-любитель, разработал промышленный метод производства газированной воды и изобрёл тоник — газированный напиток с хинином, ставший основой коктейля джин-тоник. Компания Швеппа — Schweppes — впервые использовала слово «Содовая» в своей рекламе.



1790

Джон Коллинз, метрдотель отеля Limmer's в Лондоне, создаёт коктейль Collins: голландский джин (genever), содовая Швеппа, лимоны, сахар.

ИСТОРИЯ



1792

Швейцарский врач Пьер Ординар изобретает абсент — полынный ликёр, настоящий на ромашке, мелиссе и анисе.

Версии происхождения слова «коктейль».

- В Шаранте (Коньяк) в XV веке вино смешивали с дистиллятами в яйцеобразных кубках-coquetelle.
- В XVIII веке посетители петушиных боев смешивали в бокале столько напитков, сколько перьев осталось в хвосте петуха-победителя. Самих петухов поили напитком «cock ale».
- Лошадям смешанных кровей коротко подрезали хвосты, отчего те становились похожими на петушиные — cock-tailed. Якобы смешанные напитки стали называть по аналогии.
- Генерал Лафайет в 1777 году привёз в Америку французский рецепт напитка, состоявшего из нескольких сортов вина (coquetel).
- Аптекарь из Нового Орлеана наливал клиентам смесь бренди с горькой настойкой в чашечках-coquetiers («подставка под яйцо»).
- Некий бармен сливал недопитое посетителями в бутылку в форме петуха, а потом наливал «микс» бедным пьяницам.
- Героиня романа Купера, вдова американского солдата Бэтти Флэнаган, владелица таверны, ненавидела соседа-немца и на спор украла у него несколько петухов, сварила их, а перьями украсила бокалы со смесью, которую её гости-французы пили, восклицая: Vive le cock-tail! (Да здравствует петушиный хвост!)
- Есть ещё история про петуха по кличке Юпитер, пойманному которого в качестве приза досталась богатая невеста, но эта версия и вовсе сказочная.





Тюремное братство

В южноанглийском графстве Дорсет всегда знали толк в коньяке: в XVII веке сюда, в Портленд, стали прибывать корабли с драгоценным бренди из Рошфора, что в устье Шаранты. Появились здесь и негоциантские династии, работающие с нарождающимися коньячными домами.

Негоциант Томас Хайн одним из первых в британской индустрии понял, что дело надо контролировать на месте. Из своих одиннадцати детей он выбрал самого младшего, любимчика Томаса и отправил в Шаранту обучаться ремеслу торговца и укреплять представительство дома. Правда, для подобных решений Хайн-старший выбрал не лучший момент. На дворе стоял 1791 год, был арестован король Людовик XVI, в стране бушевала революция. Но в провинциальном Жарнаке, куда отправился Томас, пока было спокойно, и он принялся выполнять свою миссию. Но в 1793 году в Париже был казнён король, и по стране покатилась волна террора, а вслед за ней начались восстания роялистов. Самое крупное случилось к северу от Коньяка, в Вандее. Поскольку Британия открыто помогала восставшим и мечтала истребить Французскую республику, англичане-коньячники были арестованы по обвинению в шпионаже и свезены в замок Жарнака. 18-летний Томас Хайн попал в одну камеру с пожилым капитаном Ричардом Хеннесси, ирландцем, служившим французскому королю. Уже не чая увидеть родной Дорсет, Томас успел прихватить с собой только изображение белого оленя, символ родных краёв, приносящий счастье. А вот Хеннесси было, что терять: его коньячный дом с 28-летней историей был конфискован.

Для Ричарда и Томаса всё закончилось хорошо — через несколько месяцев их оправдали, а чуть позже вернули собственность. Ричард Хеннесси спокойно умер в Коньяке в возрасте 76 лет, а Томас Хайн женился на Франсуаз Элизабет, дочери коньячного негоцианта, и создал собственный коньячный дом.

1795

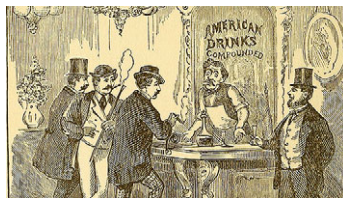
Текилегаллизация

Дон Хозе Мария Гваделупе де Куэрво получает первую в Мексике лицензию на производство крепкого алкогольного напитка из агавы, он выращивает агаву в провинции Халиско, недалеко от городка Текила.



13 мая 1806

Самое раннее печатное упоминание о коктейлях. Нью-Йоркская газета The Balance пишет: «Коктейль — это стимулирующее спиртное, составленное из всякого рода крепких напитков, сахара, воды и горечей; в просторечии его называют «горьким слингом» и он считается отличным питьём предвыборных кампаний».



1821

В романе Фенимора Купера «Шпион», описывающем быт и нравы Северной Америки начала XIX века, порядочный кусок посвящён полумифической барменше Бэтти Флэнаган. Согласно Куперу, именно Бэтти, «обладавшая изрядными знаниями по части выпивки» ответственна за смешивание первого в истории коктейля. Бойкая рыжая ирландка была «падка на спиртное и отличалась изумительным бесстыдством по части лексики».



XIX век

Рабам мохито

Первое подобие коктейля мохито — напиток африканских рабов на кубинских плантациях. Для подкрепления сил рабам выдают воду с тростниковым сахаром, которую иногда разбавляют aquardiente — жёстким пойлом, очень грубой разновидностью рома. Для его смягчения добавляют мяту, а сам «коктейль» называли mojito, от слова mojo — смесь, мешанина.

1821



Компания Luxardo выпускает первый вишнёвый ликёр Maraschino (мараскино). Рецепт привезён из Хорватии.



1824

Правильный Джордж

В Шотландии открывается первая легальная вискикурня, the Glenlivet. Её основатель Джордж Смит вспоминал: «Соседи обещали, что сожгут мою вискикурню и меня заодно». До этого шотландцы делали виски подпольно и считали делом чести бороться с правительством, которое вечно пыталось обложить его производство каким-нибудь налогом.

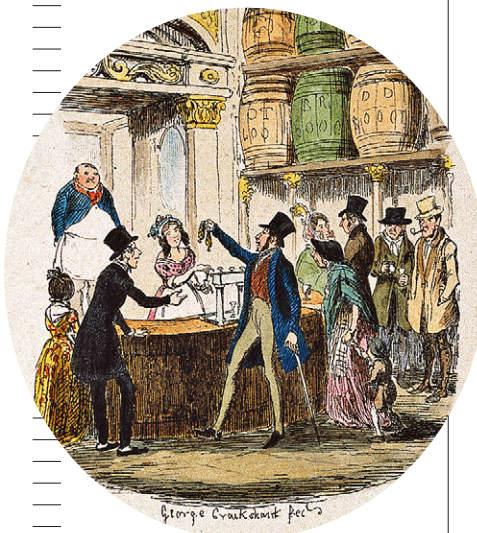


1824

В венесуэльском городе Ангостура прусский доктор Иоганн Беньямин Зигерт готовит лечебную пряную настойку — биттер для моряков, которые плохо переносят жаркий климат и жалуются на дурной аппетит. Так появляется биттер ангостура — важный ингредиент многих коктейлей.

1830

Инженеры Роберт Стейн и Энеас Коффи изобретают ректификационную колонну (перегонную колонну непрерывного цикла), позволяющую производить дистиллят в больших количествах и обеспечивающую высокую степень очистки. Дистиллировать теперь можно сырье из практически чего угодно. Благодаря этому изобретению, в частности, появляется зерновой виски.



1850

В Лондоне насчитывается до 5000 так называемых gin palaces — богато украшенных трактиров, где подают джин и устраивают развлечения. Производители джина всеми силами пытаются удержать публику, в то время как пиво наконец стало дешевле джина.

1851

В Чивитавеккье стали производить анисовый ликёр самбука. Поджигать его при подаче придумает век спустя Анджело Молилари.

6 мая 1851

Джон Горри, врач из Флориды, получили патент № 8080 на машину для производства льда. Джон изобрел этот аппарат для госпиталя, где в жару мучились больные жёлтой лихорадкой. Дешёвый лёд позволил барменам экспериментировать и предлагать посетителям баров новые «модные» коктейли.

1860

Дистилляционный куб братьев Беннет — качественный скачок в производстве джина. Травы в нём не вываривались, а «купались» в парах джина. Напиток стал суше на вкус, а стандарты букета — тоньше и чётче.

1861

В лондонском клубе «Брукс» создан коктейль Black Velvet. В этот момент вся Англия оплакивала кончину принца Альберта, и неизвестный, но гениальный бармен решил, что шампанское должно «носить траур» из тёмного пива «Гин-несс». Большим любителем этого коктейля был Отто фон Бисмарк.



1862

Вышла в свет первая книга о коктейлях «Спутник бонвивана, или Как смешивать напитки», которую написал легендарный бармен Джерри Томас по прозвищу Профессор, прославившийся в нью-йоркском отеле Metropolitan.

1872

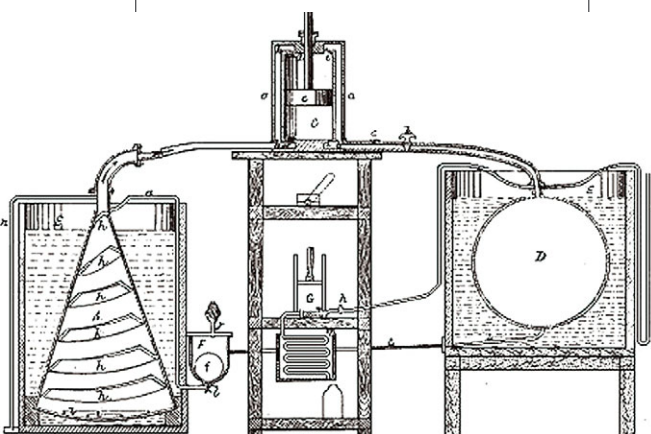
В США запатентован «усовершенствованный аппарат для смешивания жидкостей» — два бокала, ободок одного из которых плотно входит внутрь другого. Так появился шейкер.

1874

Рождение коктейля «Манхэттен» в одноимённом клубе Нью-Йорка. Он был приготовлен из сладкого вермута и горьких настоек для Дженни Черчилль (матери Уинстона Черчилля).

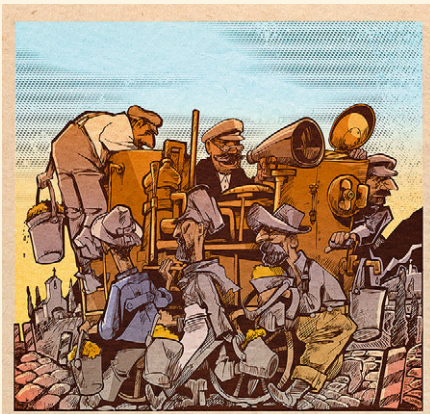
1875

Филлоксера уничтожила большую часть виноградников Коньяка, пригодных земель остаётся всего 40 000 га.



1832

Джон Мэтьюс изобрёл «фонтан с содовой» (сатуратор): углекислый газ от смешения карбоната кальция и серной кислоты пропусклся через бак с холодной водой, откуда газировку можно было разливать из крана. Через четыре года в аптеках Нью-Йорка стояло уже 670 стационарных сатураторов.



Странствующие дистилляторы

В конце XIX века во Франции появились alambics ambulants — «странствующие аламбики», которые позволили даже маленьким крестьянам сдавать виноградный жмых от вина на перегонку. Медный аламбик, обложенный деревом и поставленный на четыре колеса, мог продолжать дистиллировать даже по дороге от одного крестьянского хозяйства к другому. Из выжимок стали готовить крепкий напиток мар. Крестьяне охотно сдавали перегонщикам жмых, а порой и вино неважного качества — либо просто так, либо в обмен на часть полученного мара.

Подлинным хитом нововведение стало в Нормандии, где оно помогло становлению яблочного дистиллята — кальвадоса. Перегонять сидр самостоятельно для крестьян было дорогим удовольствием, и они с радостью несли его «кочевникам».

Нормандский писатель Жан-Лу Трассар так вспоминает о своём детстве:

«Вот аламбик заезжает к нам во двор и застывает в углу, там, где открыта дверь в погреб... В этой машине нет ничего знакомого, сельского, мы не понимаем её. По длинной трубе в неё поднимается сидр, она дышит, свистит, невидимая работа идёт в её медном чреве. И вот дистиллятор выносит кальвадос, необычную, ещё прозрачную жидкость: в ней, за кажущейся прозрачностью, таится живой огонь...

Практика «коллективных» дистиллярий, куда небольшие виноделы деревни сдают жмых на дистилляцию, и сегодня существует во многих винодельческих регионах Европы. Так на свет появляются итальянские граппы и французский марк, венгерская палинка, грузинская чача и так далее.

1875

Эдуард Куантро изобрёл ликёр, для которого использовали только апельсины с Антильских островов.



1880

Луи-Александр Марнье Лапостоль создал ликёр на основе коньяка и апельсинов. В то время такие ликёры были в моде и называли их «Блю кюрасао». Чтобы выделить своё изобретение, Луи-Александр по совету своего друга Цезаря Ритца, основателя сети отелей, назвал ликёр Grand Marnier в пику привычке всё подряд называть petit (маленьким).

1881

На Айле основана вискикурня Bunnahabhain, к тому моменту девятая на острове. Ровно девять их и оставалось вплоть до 2005 года, когда в компании появился скромный новичок Kilchoman.



1886

В Атланте (шт. Джорджия, США) фармацевт Джон Стит Пембертон, бывший офицер Армии конфедерации, выдумал кока-колу. Логотип создал его бухгалтер Фрэнк Робинсон, каллиграфическим почерком написавший название Coca-Cola, которое сам и придумал.



1894

Александр III в борьбе с повсеместным пьянством и низким качеством местного алкоголя запускает программу по улучшению качества водки. Российское правительство запатентовало 40-градусную водку «Московская».

1895

Согласно трудовой переписи населения в США в стране насчитывается 55 660 барменов-мужчин и 147 — женщин.

1895 Количество производимых в Кентукки брендов бурбона достигает 1000.



1896

Случайное дайкири

Дженнингс Кокс, американский инженер, работавший на шахте «Дайкири» на востоке Кубы, решил как-то вечером выпить с коллегой. Дома у Кокса нашлись лаймы, сахар и ром.



1900

«Por Cuba Libre!» — «За свободную Кубу!». С этими словами американские солдаты, незадолго до этого освободившие Кубу от испанцев, пили ром с колой. Август 1900 года считается моментом рождения коктейля «Куба-либре».



1901

Публике представлена картина Пикассо «Любительница абсента».



1911

Первый сухой martini был смешан в баре нью-йоркского отеля Knickerbocker. Старший

бармен отеля Martini di-Arma ди-Таджа соединил лондонский джин с вермутом Noilly Pratt и апельсиновой горькой настойкой, перемешал все ингредиенты со льдом и процедил смесь в охлаждённый бокал. Оливку, ставшую впоследствии неотъемлемой частью коктейля, случайно уронил в бокал кто-то из завсегдатаев бара.



1915

Бармен сингапурского отеля Raffles Нгиам Тонг Бун впервые приготовил коктейль «Сингапурский слинг» (джин, ананасовый сок, вишнёвый бренди). Он на многие годы стал символом британского колониализма. Фанатами этого коктейля были писатели Сомерсет Моэм и Джозеф Конрад.

1917

Когда русские фабриканты и владельцы водочных предприятий бежали от Советов, миру открылась возможность близко познакомиться с русской водкой.

1920–1933

Введение сухого закона в Америке способствует распространению джина. Бутлегеры не могли провезти столько алкоголя, сколько нужно Штатам, а джин, как оказалось, проще всего произвести в домашних условиях. Контрабандный джин течёт рекой на закрытых ве-

ИСТОРИЯ

черинках. Для маскировки его называют «martini». Насчитывается не менее 120 рецептов этого коктейля.

Богатые американцы толпами устремляются в Европу, чтобы спокойно выпить любимые коктейли, перевоза с собой и рецепты. «Нью-Йоркский бар Гарри» в Париже и «Американский бар» в лондонском отеле «Савой» становятся известны всему миру. Последний в шутку называли 49-м штатом Америки.

1921

Роковая Мэри

В баре Harry's New Y.O.rk в Париже Фернан Петито хочет избрести средство от похмелья, а получается коктейль Bloody Mary. Своим названием он якобы обязан бойкой официантке Мэри из чикагского клуба Bucket of Blood — один из посетителей Harry's как-то очень хорошо её запомнил.

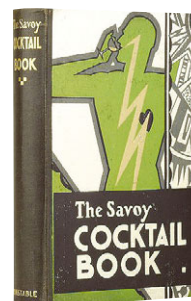


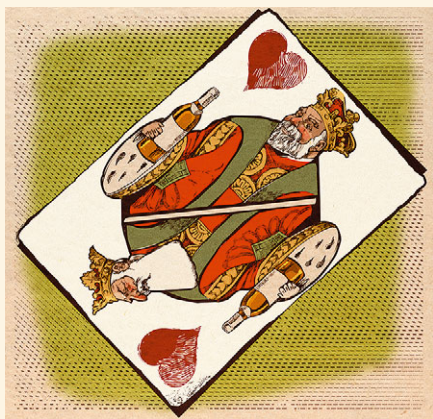
1926

Датчанин Стинструп сконструировал первый бытовой холодильник. Стоил он вдвое дороже автомобиля «Форд».

1927

Восковая фигура Гарри Крэддока, бармена лондонского «Савой», появилась в Музее мадам Тюссо. В 1930-м этот легендарный персонаж выпустил книгу The Savoy Cocktail Book, ставшую образцовым пособием для приготовления классических коктейлей.





Коньячная Антанта

Пьер Фрапен был потомком и тезкой аптекаря Людовика XIV, что и было отражено на семейном гербе. Получив в наследство шато Фонпино с дистиллерией и виноградниками, он стал изо всех сил пытаться вывести его на новый уровень. В Европе полным ходом шла индустриальная революция. К модернизации хозяйства Пьер подошёл всерьёз: были закуплены медные аламбики Panhard et Levasseur, в те годы последнее слово техники. В погребах были проведены рельсы, а друг Пьера Густав Эйфель спроектировал своды нового погреба. Фирменные арочные конструкции стали сенсацией в патриархальном Сегонзаке. В 1885 году коньяк Frapin получил призы в Орлеане, а затем на парижских Всемирных выставках 1889 и 1900 года. В 1904 году произошло нечто, ставшее одним из звеньев в цепочке событий, подтолкнувшей мир к Первой мировой. Прибывший в Париж английский король Эдуард VIII заключил с французским президентом Эмилем Лубе союзнический договор, завершивший формирование Антанты. Пьер Фрапен не мог не откликнуться на такое событие: главный для Коньяка рынок стал ещё ближе! Пьер распорядился изготовить рекламный плакат «Короли и коньяк» в виде игровой карты, где король и президент скрепляют свой союз коньяком Frapin! На Фрапена за такой «продукт плейсмент» никто не обиделся, тем более что и король и президент его коньяка любили.

1914 год принёс Коньяку мало веселья: мужчины ушли воевать за Францию, урожай пришлось собирать жёнам и дочерям. Но прошло время, война забылась, а о былом напоминает рекламный постер в виде большой игровой карты в шато Фонпино.

1930

Дефицит агавы в Мексике приводит к появлению текилы mixto — содержание сока из голубой агавы в ней снижено до 51% вместо положенных ста.

1930

Изобретение электрического блендера и начало «дайкири-бума».

1933

Впервые в Италии принят закон о бутилировании граппы. До этого напиток считался дешёвым пойлом, которое давали чернорабочим. Писатель Итало Кальвино отзывался о граппе как о «напитке монахов-расстриг, безработных бухгалтеров и мужей-рогоносцев».

1934

На западных рынках появляется водка Smirnoff, которую для большей рекламной привлекательности называют «Белым виски».



1934

С отменой «сухого закона» американские бары из душных забегаловок начинают превращаться во дворцы с большими оркестрами.

Дон Бич, урождённый Эрнест Раймонд Бомон-Гант, родоначальник культуры тики и изобретатель «Зомби» и 63 тропических коктейлей, открыл в Лос-Анджелесе свой первый ресторан с полинезийской тематикой Don the Beachcomber, положивший начало тики-буму, длившемуся несколько поколений.

Шорт-дринки уступают место хайболам.

1937

Виктор Бержерон по прозвищу Треjder Вик превратил свой бар Hinky Dinks в Окленде (Калифорния) в ставший мгновенно популярным «тропический» Trader Vic's. Бержерон является автором нескольких книг о тики-коктейлях, а также создателем коктейля май-тай. Позже по франшизе было открыто более 20 тики-баров Trader Vic's по всему миру.



28 сентября 1937 года

Риелтор Джозеф Фридман запатентовал «трубочку для питья». Соломинки существовали и до него, но он придумал «гармошку» на сгибе.

1940-е

Маргарет Сэймс, одна из лидеров американского социалистического движения, в своём доме в Акапулько угощает гостей коктейлем из текилы, куантро и сока лайма. Такова легенда появления «Маргариты».

1940

В книге *The Official Mixer's Manual* Патрик Гэвин Даффи, 40 лет проработавший барменом в нью-йоркском баре *Ashland House*, рассказывает, чем он угощал своих завсегдатаев Марка Твена и Оскара Уайльда.

Конец 1940-х

Тики-бары распространяются по Америке, а потом и по миру. На Западном побережье, в Лас-Вегасе и на Гавайях появляются настоящие тики-дворцы: обильный гавайско-китайский декор, китайская кухня, множество тики-коктейлей и часто — бассейн посередине зала, где плавала лодка с музыкантами.



1942

В фильме «Касабланка» герои показанного пира во время чумы постоянно пьют «French 75» (джин, шампанское, лимонный сок). Эффект от коктейля, появившегося во время Первой мировой войны, сравнивают с эффектом от выстрела 75-миллиметровой французской гаубицы.



1943

В Тегеране на встрече глав стран-союзниц Рузвельт дал обед в честь премьер-министра и маршала и их штабов. Американский президент собственноручно приготовил коктейли, смешав их, как он обычно делал, когда находился дома. Угостив приглашённых классическим мартини (много вермута, и сладкого, и сухого, чуть меньше джина, всё заливается в кувшин со льдом и перемешивается), Рузвельт спросил Сталина, понравился ли ему этот коктейль. Сталин ответил: «Все хорошо, только он холодит живот».

1943

Джузеппе Киприани из *Harry's Bar* в Венеции делает коктейль из шампанского и персикового сока, на который его вдохновила выставка работ художника Беллини. Эрнест Хемингуэй и Нозль Коуард пили «Беллини» всякий раз, когда оказывались в Безмятежнейшей (*La Serenissima*).

1950

Джон Мартин, ответственный за продажи водки *Smirnoff* в США и Джеки Морган, ресторатор из Голливуда, у которого скопился большой stok имбирного пива, придумывают «Московский мул». Продажи водки утроились за три года.



1953

Мартини + Джеймс Бонд в первой книге Яна Флеминга.

Зарытый скотч

В прошлом часть древнего кельтского мира, виски стал одним из национальных символов Шотландии и Ирландии. Название происходит от кельтского *uisge* — «вода». Ирландцы склонны возводить виски чуть ли не к святому Патрику, хотя он вряд ли появился раньше XII века. В Шотландии аламбики были достоянием монастырей, потом они появились у крестьян. В XVI веке шотландский парламент ввёл на него акциз.

Покорив в следующем веке Шотландию, англичане взялись за виски серьёзно. Поняв, какие деньги уходят у них из рук, они разрешили производство лишь нескольким крупным дистиллериям, а прочих обложили неподъёмным налогом. То, что прощало шотландцами своим родным королям, они никак не могли простить английским, в итоге борьба с самогонварением переросла в военные действия. Война, длившаяся весь XVIII век, виски пошла только на пользу. Производство сместилось выше в горы и на острова, к чистым ручьям и спелому ячменю, и шотландцы поняли, что сырьё играет важную роль во вкусе скотча. Зарывая бочки с перегнанным в землю, подальше от глаз английских сборщиков налогов, они открыли искусство выдержки. Одним из таких «заповедников» виски стал остров Айла. Здесь ячмень сушили на торфе, а у воды был йодистый морской тон. Вынужденные условия породили знаменитый виски с торфяным и немного солёным вкусом.





Судьбоносный пожар

Ром шёл по миру вслед за сахарным тростником: как только европейцы стали осваивать американские колонии, они завезли сюда тростник. Колонисты быстро заметили, что сладкая патока легко сбраживается: и вот первые результаты перегонки в XVII веке дали миру ром. Затем появились ромовые негодянты и семейные ромовые дома. Не все приходили к рому сразу. В 1824 году врач Симона Боливара немец Иоганн Зигерт начал производить на острове Тринидад биттер Angostura, которым лечил болящих креолов. Через 50 лет его наследники стали делать ромы. Лучший из них родился случайно. В 1939 году в Порто-Спейн случился сильный пожар, едва не уничтоживший правительственные запасы рома. Извлечённые из пылающих складов бочки настолько обгорели, что Джозеф Фернандес, мастер купажа и владелец дистиллерии, скупил их у отчаявшихся властей за бесценок. Он не прогадал: прокоптившийся ром замечательно вызрел и был разлит под маркой Angostura 1919.

В начавшейся в том же году войне в составе британской армии сражались и тринидадцы. Чтобы подбодрить их, солдатам высылали по бутылке «того самого» рома в месяц: они делились с товарищами по оружию и вскоре о нем знала вся антигитлеровская коалиция. Так необычный армейский сетевой маркетинг помог славе этого выдержанного рома, производство которого продолжается и сейчас.

1957

Год стал первым в коллекции миллезимных коньяков дома Hine, который и придумал первым делать коньяк одного урожая.

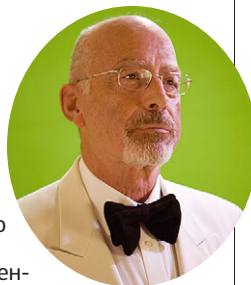


1961

В фильме «Завтрак у Тиффани» героиня Холли Голлайтли потягивает на богемных вечеринках коктейль «Зомби», который, как и она сама, совмещает в себе взрывной характер и внешнюю мягкость. Сперва нужно смешать все ингредиенты, кроме крепкого рома, в шейкере с колотым льдом. Затем перелить в бокал, добавить кусочки ананаса, сверху аккуратно долить крепкий ром, добавить соломинку, зонтик, дольку апельсина и вспомнить об Одри Хэпберн.

1963

Питер Дорелли принят в American Bar в «Са-вое». С этого началась карьера легендарного бармена, которого называют «официальным барменом королевской семьи». Строго говоря, официально такого статуса Питер не имеет, но вот уже полвека он имеет честь поить всех особ королевской крови Великобритании, да и многих других известных персон.



1968

После Олимпийских игр в Мехико весь мир узнает о текиле.



1970-е

Появление дискотек. Коктейли стали менее крепкими, на первый план выходила способность утолять жажду после динамичных танцев несколько часов кряду.

1973

Создана первая в мире моносортная граппа — на дистиллерии Nonino делают граппу из жмыха только одного сорта винограда, пиколита.



1974

На рынок выходит ликёр Bailey's, первый ирландский «крем» (сливочный ликёр).

1975

В результате слияния французских производителей анисовки Pernod (основан в 1805) и Ricard (1932) появляется компания Pernod-Ricard.



1980

Водка Absolut и её реклама, ориентированная на молодое поколение.

1984

На дистиллерии Nonino создают аквавит UE® — по сути это граппа, но не из жмыха, а из целых ягод. По уставу называть такой дистиллят положено aquavita d'uva.

1984

Blanton придумывает разливать бурбон одной бочки. Первый премиальный бренд бурбона.



1987

Дейл де Грофф, бармен в Rainbow Room (Нью-Йорк), вводит первую «коктейльную карту». Де Грофф получил прозвище «Король коктейлей».

2000 Ликёр Bailey's спонсирует показы сериала «Секс в большом городе».



1988

Вышел фильм «Коктейль» с Томом Крузом в роли бармена, мастерски жонглирующего бутылками. Эта лента много сделала для популярности барного фристайла или, как он иначе называется, флейринга.



1989

В Глазго провели первый аукцион редких шотландских виски McTear's.

1997

Компания Diageo оформилась в её нынешнем виде. Старейший бренд группы — J&B Whisky ведет историю с 1749 года.

1997

Один из самых известных барменов мира, «Маэстро», как его называют коллеги, Сальваторе Калабрезе выпустил книгу, ставшую легендарной. Classic Cocktails издана тиражом более 900000 экземпляров и переведена на множество языков мира, в том числе и на русский.

1999

Первый органический джин Juniper Green.



Агава с немецким именем

Мексиканцы возводят историю текилы к ацтекам и конкистадорам. Ацтеки делали из агавы напиток пульке, продукт брожения её сока. Появившиеся испанцы покорили и почти уничтожили ацтеков. К 1521 году, завоевав Теночтитлан, конкистадоры Кортеса выпили на радостях весь привезённый из Европы бренди. Наладить его поставки было невозможно, а на Карибах о роме слыхом не слыхивали. Тогда конкистадоры решили переждать противный им пульке, ибо ничего другого, что в принципе можно переждать, у индейцев они не нашли. Так на свет появился мескаль, по вкусу не похожий ни на какой другой алкоголь той поры.

В XVI–XVII веках мескаль делали уже по всей Новой Галисии, которая в будущем станет мексиканским штатом Халиско, да так активно, что здешний губернатор в 1608 году обложил его производство налогами. В XVIII веке колонизаторы дозрели до выращивания агавы на плантациях. Производство кустарного мескаля в производство промышленной текилы превратил прибывший в Мексику в 1864 году естествоиспытатель из Страсбурга Фридрих Вебер. Этот эльзасец просто горел желанием открыть какой-нибудь новый вид растений. Вместе со своими провожатыми-мексиканцами он облазил все плоскогорья штата Халиско, пока не нашёл подвид агавы, отличающийся сочностью и гигантскими размерами: она была наречена агавой Вебера. Уже через несколько лет её уже вовсю высаживали на плантациях.



2000

Diageo продаёт сеть быстрого питания Burger King, чтобы полностью сконцентрироваться на рынке алкоголя.

2000

В моду входят overproofs — алкогольные напитки с очень высоким содержанием алкоголя, крепостью до 75 градусов.

Начало 2000-х

Нью-йоркский бармен Ибен Фриман начинает использовать для приготовления коктейлей техники молекулярной кухни: окуриватели, копчение жидкостей (в том числе кока-колы), сферификацию, желе и т.д. В 2004-м Фриман стал барменом в новом ресторане wd-50 молодого повара-новатора Вилли Дюфрена.

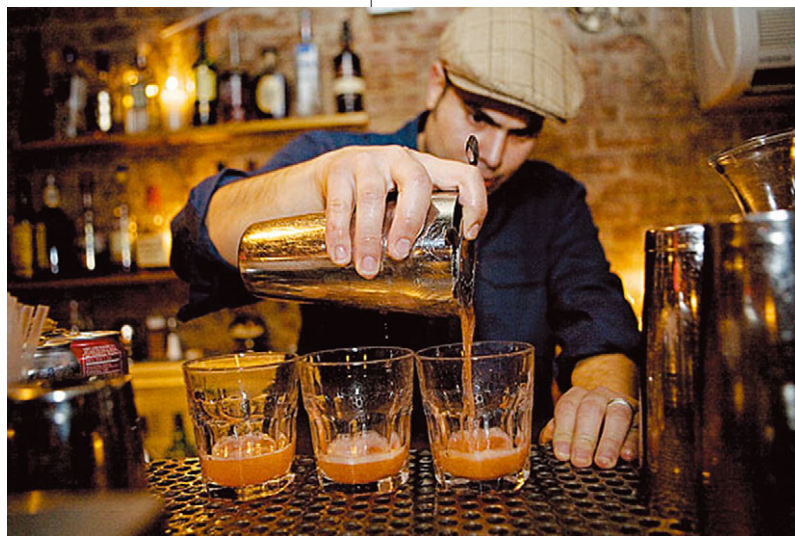
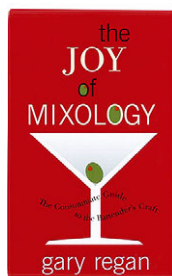


2002

Brixtonian Havana Club в Лондоне, один из яростных популяризаторов рома, доводит свою коллекцию ромов до 400 наименований. Сельскохозяйственные ромы с Барбадоса, Тринидада, Пуэрто-Рики, Гаити, Ямайки, Мартиники, Гайаны потихоньку находят ценителей в Европе.

2003

Выходит книга Гэри Ригана The Joy of Mixology с самой корректной сегодня классификацией коктейлей по категориям (новоорлеанские сауэры, франко-итальянские и т.д.)



2003

В Нью-Йорке открывается филиал лондонского клубного бара Milk and Honey, который считается первым в современной волне спик'изи-баров.

2004

На маленькой шотландской вискикурне Bruichladdich случайно делают розовый виски — дистиллят выдерживался пять недель в бочках из-под красного вина.

2005

Pernod-Ricard в партнёрстве с Fortune Brands приобретает Allied Domecq.

2005

Тони Конильяро открывает лабораторию Drink Lab и начинает там эксперименты: с выдержкой коктейлей (манхеттен, негрони и т.д.) в бочках и бутылках, с собственной дистилляцией и настойками всеми способами, включая аппарат для готовки в вакууме. В 2009-м он открывает «безымянный бар» в Лондоне на улице Коулбрук, 69, где в карте всего 12 коктейлей, 3 вина, одно шампанское и одно пиво.

2009

Коктейль «Бриллианты навсегда» (мартини, в который опущено бриллиантовое обручальное кольцо) за 10000

долларов в токийском Ritz-Carlton запускает гонку «самых дорогих коктейлей в мире». На данный момент лидирует австралийский Club 23 с коктейлем «Уинстон» за \$12 040 (Grand Marnier Quintessence, Chartreuse Vieillessement Exceptionnellement Prolongé и Angostura Bitters, а также коньяк Croizet 1858).



2010

На аукционе Sotheby's в Нью-Йорке установлен рекорд по продаже крепкого алкоголя: бутылка 64-летнего виски Macallan в декантере Lalique ушла с молотка за \$460 000.

19 сентября 2010

Премьера сериала НВО «Подпольная империя» о зарождении крупного игорного центра «Атлантик-Сити» в 1920-е годы во время сухого закона.

2008 Pernod-Ricard приобретает производителя Absolut.



LOCK, STOCK AND TWO VODKA BARRELS

Мировой рынок крепкого алкоголя контролируют около десятка крупнейших компаний. Принадлежащие им бренды в десятки и сотни раз обгоняют по объемам продаж всех своих конкурентов, хотя сами продукты не всегда так уж замечательны по качеству и при этом точно не дешевле арктических напитков.

15–20 лет назад лидерами на этом поле были совсем другие транснациональные компании, воспоминания о которых остались сегодня разве что в названиях брендов. А ещё в сюжетах историй, достойных книг или сериалов.

Проклятье третьего поколения

Патриарх семейства Бронфманов бежал от черносотенных погромов из Бессарабии, где выращивал табак, в Канаду. Климат в новой стране не позволял продолжить семейное дело, его сыновья, Гарри и Сэм, занялись гостиничным бизнесом. А к началу 1920-х стало понятно, что хотя в Канаде, как и в США, введён сухой закон, соблюдается он формально. Поэтому приграничные области Канады превратились в бутлегерский плацдарм. Бронфманы использовали весь арсенал контрабанды для сбыта: от ночных перевозок на шухах до производства «медпрепаратов», вроде средства «Бодрость», «для здоровья печени и почек», состоявшего из сахара, молотых, красителя, табака и 36% спирта. Несмотря на все риски бизнес приносил до 500% прибыли.

Деньги, как известно, не пахнут, но растущему бизнесу нужен был более солидный статус. За 50% акций своей компании Бронфманы получили от британской Distillers Company (запомните это название!) права на продажу в Канаде марок скотча Dewar's, VAT 69, Black & White. В 1928 году произошло два знаковых события: Бронфманы купили канадскую дистиллерию Seagram, а Сэм, предвидя отмену сухого закона, начал отправлять избытки спиртов с дистиллерий на выдержку в бочках.

И в 1933 году родилась звезда. Компания оказалась единственным на тот момент владельцем запаса выдержанных североамериканских спиртов. Успех позволил Бронфманам выкупить свои акции у Distillers и инкорпорироваться под новым именем: Seagram's Limited. Омрачало успех только расследование бутлегерской деятельности братьев, в ходе которого они на год были арестованы. Все запреты уже были неактуальны, и братьев освободили в зале суда.

Дальнейшее расширение и коммерческие успехи позволили компании

диверсифицироваться, и к концу 60-х, находившийся уже под управлением Эдгара, сына Сэма Seagram's, помимо огромной алкогольной империи, владел нефтяными активами, а также солидным пакетом акций кинокомпании MGM. Одна из богатейших семей Америки оказалась под пристальным вниманием прессы, и старший сын Эдгара, Сэм II, стал героем громкого скандала. Однако империя казалась незыблемой, пока Эдгар не назначил преемником младшего сына, Эдгара II. Под его руководством компания продала нефтяные акции и часть второстепенных марок, зато приобрела огромные медийные активы, включая то, что мы знаем сегодня как Universal Pictures, кабельные сети USA Networks и т. п.

Падение рынка, активность конкурентов и рискованные инвестиции привели к тому, что в 1997 году Seagram's потерял статус крупнейшей алкогольной компании, а в 2000-м был поглощён холдингом Vivendi, заинтересованным в его медиаактивах.

Остатки огромного бизнеса, который выстраивался со времён Аль Капоне, были проданы по частям двум ближайшим конкурентам — Diageo и Pernod Ricard. Даже через 13 лет Чарльз Бронфман, сын Сэма-старшего, в интервью канадской Globe and Mail признавался: «Для семьи это было катастрофой, это остаётся катастрофой и всегда будет катастрофой».

За что судят победителей

Вернёмся к Distillers Corporation, которая к середине 80-х являлась крупнейшим в мире держателем марок скотча. Помимо основателей её шести дистиллерий, к ней присоединились John Walker & Son и Buchanan-Dewar. Distillers стала предметом самой яростной на тот момент корпоративной битвы в Великобритании, итогом которой вошёл в историю биржевой торговли как «фондовая махинация Guinness».

Первую попытку поглотить Distillers Company предприняла в конце 1985 года шотландская сеть супермаркетов Argill, к тому моменту уже владевшая

пакетом акций в 14,4%. Однако руководство Distillers сочло эту попытку враждебной, и призвало на помощь «белого рыцаря», в роли которого выступила компания Guinness.

Следующие четыре месяца прошли в борьбе растущих ставок за обладание контрольным пакетом. В качестве денежного эквивалента выступали акции компаний-соперников. Наконец, Argill сдалась, и Guinness получил контроль над 50,74% Distillers.

Однако через год вскрылась огромная махинация, которую руководство Guinness использовало для поддержания курса своих акций, скупая их через подставные фирмы по всему миру. Гендиректор компании Эрнест Сондерс отправился за решётку на пять лет, три посредника получили сроки поменьше, несколько процессов было возбуждено против банков и трейдерских компаний. Но в итоге Guinness присоединил Distillers к своей Arthur Bell & Sons, создав United Distillers, а после слияния с Grand Metropolitan образовавшаяся Diageo унаследовала самый впечатляющий портфель односолодовых и смешанных скотчей.

Bang! Bang!

Вернёмся в середину 2000-х. Только что произошёл раздел Seagram's, а на кону появился новый заманчивый лот. Allied Domecq, компания до невозможности диверсифицированная, имевшая в портфеле и марки чая Tetleys, и печенья Walkers, и сеть Dunkin' Donuts и, наконец, 3500 (!) павов по всей Великобритании, оставаясь ещё и вторым по величине в мире игроком на рынке алкоголя. Но с конца 90-х компания вынуждена была распродавать активы, явно не блистая финансовыми результатами. В 2005 году её акционеры согласились на щедрое предложение консорциума Pernod Ricard и Fortune Brands, предложивших 14 млрд долларов за весь бизнес, часть которого впоследствии была перепродана.

Pernod Ricard занял бесспорное второе место на рынке, а Beam, подразделение Fortune Brands, в составе Beam Suntory также претендует на место в первой тройке.



DIAGEO

Seagram's

Pernod Ricard

Beam Suntory

Allied Domecq

BACARDÍ

1700
1749
Образование
Объединённого
Королевства

Повышены налоги на шотландский виски. «Джиновое безумие» в Лондоне. Грог входит в рацион флота Её Величества

1750
1799

В Шотландии расцветает нелегальное вискикурение. Производство джина лицензируется. Бунты в Пенсильвании против акцизов подавляются армией. Население мигрирует в штаты Кентукки и Теннесси

Артур Гиннесс арендует на 9000 лет пивоварню Сент-Джеймс Гейт в Дублине



Джейкоб Бим продаёт первую бочку своего бурбона

1800
1849

Коффи патентует ректификационную колонну для непрерывной дистилляции



В Савойе появляется компания Pernod, производящая абсент

1850
1899

Разрешено смешивать солодовые и зерновые виски

Джозеф Эмм Сигрэм становится единоличным владельцем дистиллерии в Ватерлоо, Онтарио

Синдзиро Тории открывает винный магазин в Осаке

1850
1899

Виноградник Кольяка поражает филлоксеру. В моду входит скотч



Первая мировая война и революция в России

В Мексике к власти приходит генерал Порфирио Диас, наступает политическая стабильность и бум производства текилы

Дон Сенобио Сауза привозит первую партию текилы в Техас



1900
1919

В 1915 году абсент запрещён из-за якобы галлюциногенных свойств

Братья Бронфман начинают алкогольный бизнес

Абсент Pernod вынужден изменить состав напитка

1920
1933

Сухой закон в США

Bronfman's Distillers делают капитал на сомнительной продаже алкоголя в США. В 1928 они приобретают компанию и дистиллерию Seagram's

Поль Рикар начинает производство анисовой настойки пастис

1933
1941

Отмена сухого закона

Скупая вискикурни в Северной Америке, Seagram's становится корифеем выдержки и ассамбляжа

Синдзиро Тории строит вискикурню Ямадзакки. Масатака Такецуру возвращается из Шотландии и становится первым японским дистиллером. Выпущен первый японский виски Suntory Whisky Shirofuda

1941
1950

Вторая мировая война и первые послевоенные годы

Seagram's приобретает Paul Masson и доли в нескольких вест-индийских компаниях, которые начинают производить ромы Captain Morgan, Myers's, Woods. Также куплены шампанские дома Mumm и Perrier-Jouët



1950
1970

Революция на Кубе

Компания растёт, несмотря на падение спроса на виски

John Power & Son, John Jameson & Son и The Cork Distillery Company объединяются в Irish Distillers Group

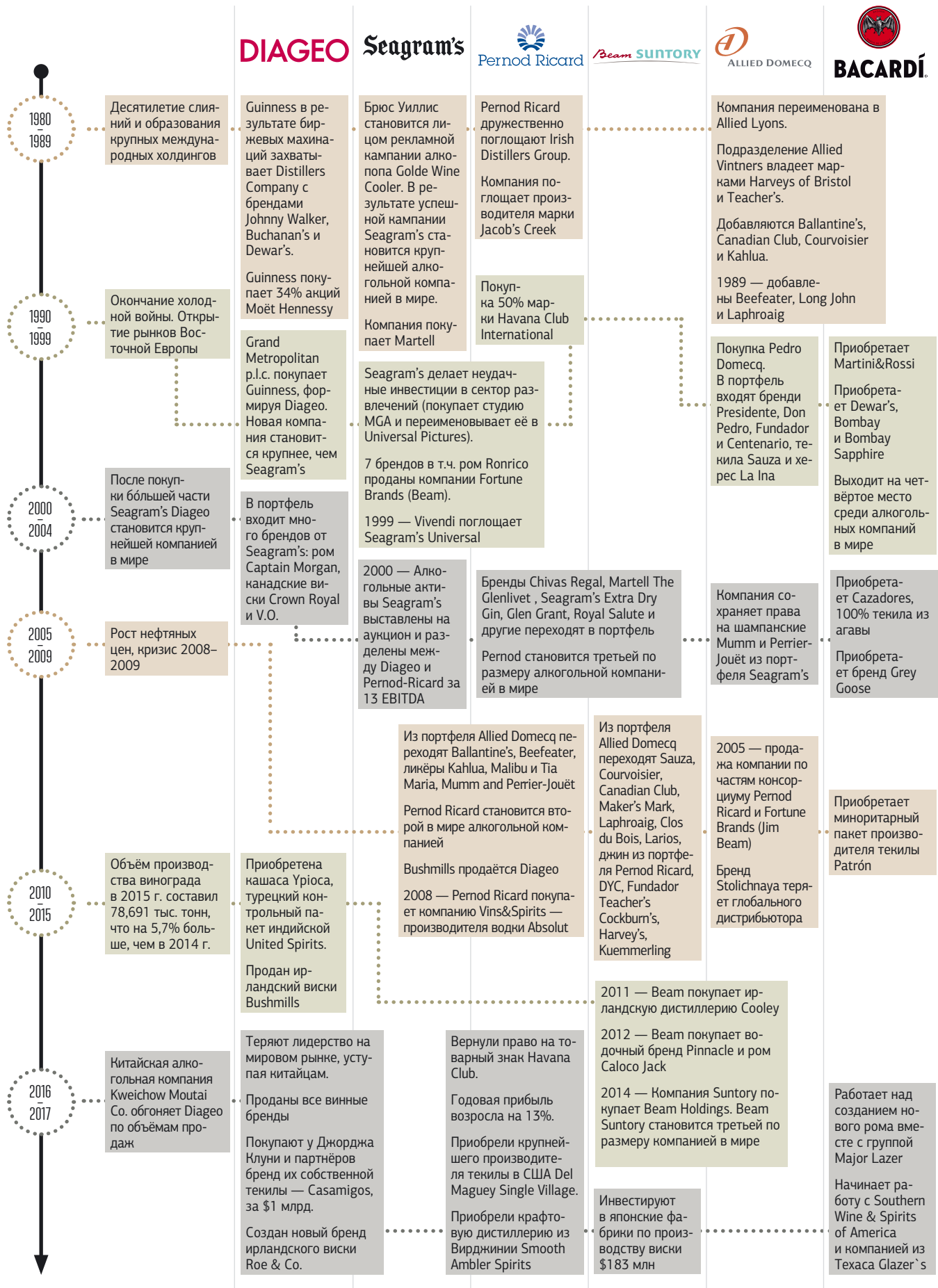
Британские компании Ind Coore, Tetley Walker и Ansells сливаются, образуя Allied Breweries

Бакарди переносят производство сначала на Багамы, а потом на Бермудские острова

1970
1979

Grand Metropolitan Hotels входит в алкогольный бизнес

Pernod и Ricard сливаются в Pernod Ricard



АЛКОСИТИ

15 641

11 200

10780

Johnnie Walker (5/10)
J&B Rare Scotch Whisky (19/56)
Bell's (30/89)
Buchanan's Scotch Whisky (39/107)
White Horse (46/127)
VAT 69, Old Parr

Caol Ila, Cardhu, Clynelish, Cragganmore, Dalwhinnie,
Glen Elgin, Glenkinchie, Grand Old Parr, Lagavulin,
Mortlach, Oban, Royal Lochnagar,
The Singleton, Talisker

Haig Club
Crown Royal Canadian Whisky (12/30)
Bulleit Bourbon

Smirnoff (1/5)
Ketel One (22/84)
Ciroc (21/83)

Captain Morgan (4/19)
CaciQue
Ypioca
Zacapa, Bundaberg,
Pampero

Tanqueray (4/70)
Gordon's (24/41)
Don Julio, Casamigos
Bailey's (1/33)
Sheridan's

Yeni Raki
Shui Jing Fang
Yeni Raki

DIAGEO

Крупнейшая в мире компания, плод
слияния «Гиннеса» и «Гранд Метрополи-
тен», получившая долю брендов
компании Seagram's. Владелец самой
крупной коллекции сингл-молтов.
В 2015-м продала все свои винные
активы, заявив, что вино — слишком
маленький рынок. В 2017-м купила бренд
тенилы Casamigos у Джордана Клуни
за один миллиард долларов.

Источники данных: по итогам 2016 года
The Millionaires' Club, The Drinks International
The Power 100, The World's Most Powerful
Spirits and Wine Brands.
Отчеты публичных компаний для
акционеров. Публичные отчеты компаний.

1359 — Объем продаж (млрд евро)

Courvoisier (3/124) — Бренд, входящий в рейтинг The Millionaire's Club
журнала The Drink's International: бренды с продажами
от миллиона 9-литровых кейсов (рейтинг бренда
в портфеле компании / место в The Millionaire's Club)

3,8 — Объем продаж в млн литрах

Chivas Regal (19/45)
Ballantine's (13/31)
100 Pipers (45/100)
Passport
Royal Salute

The Glenlivet (75/176)
J.P. Wiser's, Imperial
Jameson (15/35)
Absolut (2/16)
Wyborowa (78/117)

ARARAT
Martell (2/90)

Havana Club (5/47)
Beefeater (5/74)
Seagram's Gin (6/79)
Monkey 47 (-/-)
Olmeca, Avion,
Del Maguey
Malibu (12/53)
Kahlua (76/117)
Ricard Pastis (27/40)
Pastis 51, Ramazotti

G.H. Mumm (-/-)
Perrier-Jouët
Jules Mumm

Jacob's Creek (-/-)
Brancott Estate
Campo Viejo,
Kenwood

PERNOD RICARD

Портфель компании давно вышел за пределы Франции,
не в последнюю очередь благодаря ее участию в двух
«разделах имущества» — Seagram's, а впоследствии —
Allied Domecq. За последнее время обзавелась
несколькими крупными брендами индийского виски:
Imperial Blue, Blender's Pride, Royal Stag.

Teacher's (66/106)
Laphroaig, Bowmore

Jim Beam Bourbon (10/23)
Suntory Kakubin (21/65)
Maker's Mark (37/105)
другие японские:
Yamazaki, Hakusho, Hibiki
канадские:
Canadian Club (31/91)
Tangle Ridge, Windsor
ирландский The Cooley's
бурбоны: Knob Creek, Little
Book, Kessler, Ri и др.

Pinnacle (20/81)

Courvoisier (3/124)

Cruzan
Sipsmith

Sauza (1/50)

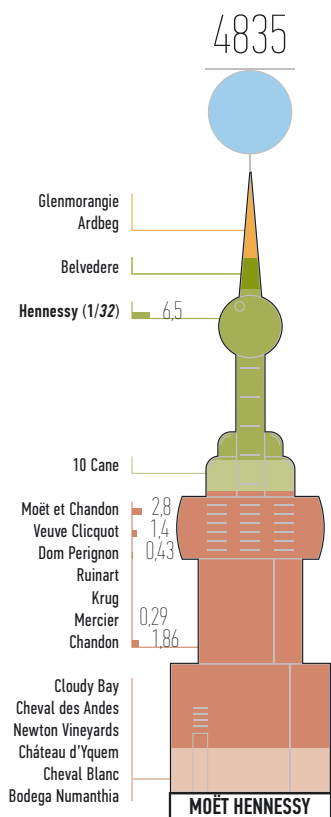
Midori

BEAM SUNTORY

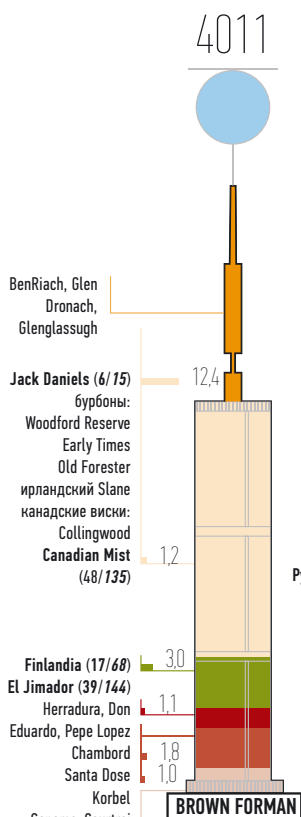
Самая крупная сделка последних лет
привлекла к формированию третьей по
величине алкогольной компании
в мире, обладающей очень широким
портфелем «других виски» (японских,
ирландских, бурбонов, канадских
и даже испанского)

Виски

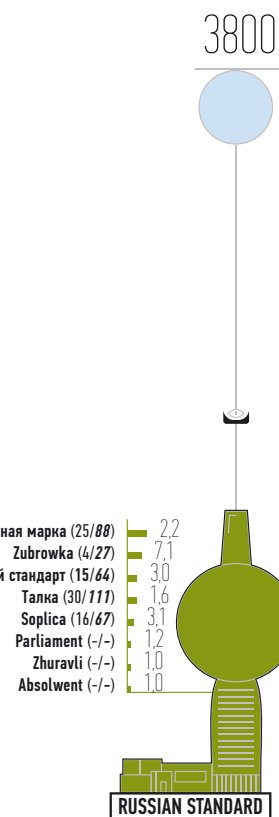
Смешанный Сингл-молты Зерновые Другие виски



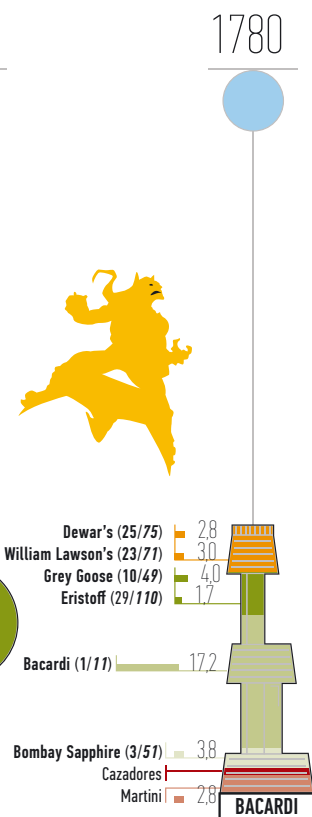
«Алкогольное» подразделение LVMH знаменито «шампанским» портфелем. Но коньяк №1 в мире и рейтинговые молты Ардбег и Гленморангии вполне под стать люксовому сегменту, в котором обитает компания. 34% ее акций принадлежит Diageo, что позволяет последней не заниматься собственным развитием в части шампанских и коньячных.



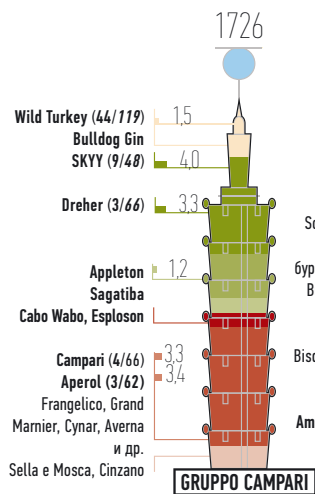
У компании-производителя Jack Daniels целый ряд важных бурбонов и канадских виски в коллекции. BF намерены вернуть бурбон на рынок в достатке. В последние годы компания, вслед за североамериканской модой, наращивает текилы.



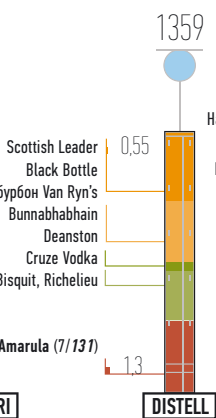
Компания работает в нескольких отраслях бизнеса, в ее алкогольное подразделение Roust является для ряда брендов владельцем, для ряда — дистрибутором. Ее портфель пока имеет выраженную региональную специфику, в нем уже порядка 20-ти русских и польских водок.



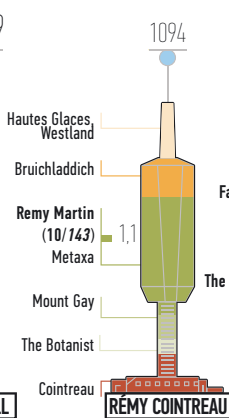
Доли управления компанией и по сей день разделены между 600 потомками основателя, Факундо Бакарди. Поглощение Мартини резко увеличило размер компании, в портфеле которой, помимо рома, яркие бренды джина, водок и виски. Природные короли вечеринок и клубов сотрудничают с Glazer's, и выпускают новую серию коктейлей



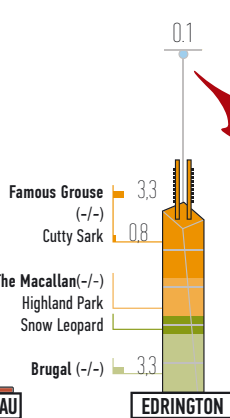
На локальных рынках бренды Dreher и ром Appleton реальные лидеры. Группе также принадлежит множество знаменитых брендов ликёров, от популярного в США American Honey до сардинского мирто Zidda Piras.



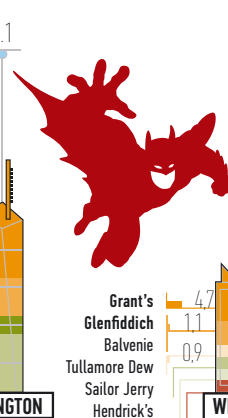
Южноафриканская компания — лидер на своем континенте с обширным региональным портфелем и знаменитым ликёром Amarula, а после поглощения Burt Stewart, в портфеле Distell оказалась отличная подборка молтов и смешанных виски.



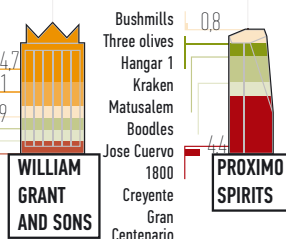
Драйверы компании вполне понятны, но обратите внимание на дистиллерию Bruichladdich с одноимённым молтом и джином The Botanist, настоящими хитами с Айлы.



Безусловно, знамениты своим снейсайдным молтом Macallan, но присмотритесь к Highland Park и ромовой марке Brugal — это будущие звезды.



Семейная компания помимо знаменитого бленда и сингл молтов Glenfiddich и Balvenie владеет весьма передовым джином Hendrick's и быстро набирающим обороты ромом Sailor Jerry.



Молодая компания с инновационными подходами к развитию брендов имеет в портфеле пару «хитов» — ирландский Bushmills и текилу Jose Cuervo.

Водка Бренди Ром и кашаса Джин Текила Ликеры и амаро Шампанское и игристые вина Вина Азиатские бренды

ИГРА С БУТЫЛОЧКОЙ

Антураж кинофильмов отсчитывает смены эпох потребительских предпочтений, — для крепких напитков появление на экране всегда было важно. В кино герои пьют с тоски или на радостях, и им не всегда всё равно, что пить. Если герой — не просто брутальный альфа-самец, а тонкая натура с чувством прекрасного или хотя бы состоятельный человек, ему положено разбираться в алкоголе.



В некоторых фильмах, которые повлияли на образ жизни целых поколений, напиткам отведена отдельная роль. В советском кино импортный алкоголь был сакрален. Домашник Жорж Милославский (Леонид Куравлёв), который «удачно зашёл» в чужую квартиру в фильме **«Иван Васильевич меняет профессию»** (1973), неожиданно для себя открывает роскошный по тем временам домашний бар. Почётное место в нём занимает Johnnie Walker Red Label. Штирлиц в восьмой серии **«Семнадцать мгновений весны»** (1973) оглушает оберштурмбанфюрера СС Холтоффа бутылкой Courvoisier. В картинах прибалтийских киностудий виски, ром и коньяк были неотъемлемым атрибутом поучительных сценариев о том, на что приходится идти бедным, чтобы разбогатеть за железным занавесом.

Между тем за железным занавесом из выпивки священную корову никогда не делали, тем более в Голливуде. Хороший алкоголь в той же Америке всегда был в свободном доступе (сухой закон не в счёт), продавался по божеской цене и постепенно перешёл в категорию товаров импульсного спроса, стал частью ежедневной продуктовой корзины. Очевидно, однако, что герои боевиков и драм абы что вливать в себя не станут. Так, Сэм Рэйми, чья карьера началась с незабвенной трилогии о зловещих мертвецах, считает, что в изысканных жилищах некоторых персонажей **«Человека-паука»** (2002-2007) просто обязана найтись бутылка — другая отменного бурбона Maker's Mark, который сам режиссёр глубоко уважал, а потому продакт-плейсментом занимался добровольно и на безвозмездной основе. Поклонником марки и личным другом семьи Сэмюэлсов из Кентукки, производителей этого кукурузного виски, является и Джордж Клуни. Но тот идёт ещё дальше: в **«Охотниках за сокровищами»** (2014) свои люди у него патриотично пьют культовый бурбон Four Roses, в то время как нацисты, в качестве сопровождения к шедеврам Лувра, предпочитают шампанское Dom Perignon. Скотча герои Клуни тоже выпили немало: в фильме **«Безумный спецназ»** (2009) он употребляет Glenfiddich 12 Y.O. в компании с Эваном Макгрегором. В комедии со спортивным уклоном **«Любовь вне правил»** (2008) всё тот же Клуни, выяснив отношения с Джоном Красински, по-джентльменски делит с ним 12-летний Balvenie. А вот слепой подполковник Фрэнк Слейд из **«Запах женщины»** (1992) гурмана из себя не корчит и прекрасно обходится старым добрым Jack Daniel's, который у него всегда под рукой. Глубоко несчастный и одинокий человек, он регулярно устраивает себе маленькие торжества, которые не обходятся без бутылки с узнаваемой чёрно-белой этикеткой.

НЕКОТОРЫЕ ОТЪЯВЛЕННЫЕ ПРИМЕРЫ ПРОДАКТ-ПЛЕЙСМЕНТА



«Мистер и миссис Смит»

Миссис Смит предпочитает опрокидывать виски шотами, то есть как водку. Невзирая на призывы аккуратистов использовать бокалы типа old-fashioned — широкие, приземистые, с толстым дном



«Девушка моих кошмаров»

Медовый месяц на мексиканском курорте оборачивается для героя Бена Стиллера кошмаром, который ему приходится усиленно запивать всем, что попадётся под руку, в том числе превосходной текилой



«Побег из Вегаса»

Рок-звезда, перепробовавшая, кажется, все известные стимуляторы, любит выхлебать бутылку-другую голландской водки на сон грядущий — вместо молока с печеньем

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ИСТОРИЯ

НАПИТЬСЯ И ЗАБЫТЬСЯ

Героям ленты **«Пьянь»** (1987) всё равно, какого цвета этикетка и порой их не слишком-то волнует, что они пьют. При этом несчастными они себя не ощущают и даже аргументируют свою, что ли, исключительность («Любой человек может быть непьюнцей. Быть пьяницей — особый талант. Это требует упорства»). Выпивка и социальный нигилизм, возведённые в принцип земного существования, были романтизированы Барбе Шрёдером по сценарию Чарльза Буковски, для которого образ Генри Чинаски в исполнении Микки Рурка стал во многом автобиографичным. Есть мнение, что Брюс Робинсон, режиссёр и сценарист обаятельнейшего алкотрипа **«Уитнэйл и я»** (1987), в котором два богемных маргинала с дурными привычками решают поправить здоровье, совершив героический дауншифтинг подальше от столицы Туманного Альбиона, тоже писал сюжет про себя и своё пагубное пристрастие. Помимо скотча и водки в ежедневное меню актёров-неудачников входит вино, пиво, сидр, джин и бесконечные прогулки по восхитительно промозглой сельской местности. Женатые пары из шестичасового шедевра Ингмара Бергмана **«Сцены из супружеской жизни»** (1973) разгульный образ жизни не ведут, но любят сделать пару глотков превосходного коньяка Nipe, чтобы привести в порядок растрёпанные чувства и поднять настроение. В мини-сериале **«Настоящий детектив»** (2014) уровень харизмы Мэттью Макконахи и Вуди Харрельсона на экране зашкаливает. Неразговорчивые копы на фоне загадочных пейзажей Луизианы от-

дают предпочтение суровым, но банальным виски Jameson и Johnnie Walker Black Label и рому Captain Morgan. А появившийся на несколько экранных секунд The Macallan 12 у.о. не был выпит, а использовался в качестве взятки.

Легендарный Джефффри Лебовски из **«Большого Лебовски»** (1998) братьев Кознов тот ещё эстет — он всерьёз переживает за испорченный коврик и миксует водку с молоком. Куда менее привередлив, но деструктивно тщеславен алкоголик Эдди, который на почве нерушимой любви к скотчу сходится с тихой девушкой Сарой в **«Бильярдисте»** (1961). Увы, любовь отступает перед натиском виски и хронической тяги к успеху. Но хватит о грустном. Чтобы не было мучительно больно за бесцельно выпитые литры, стоит запомнить всего один принцип, которым делится с нами героиня Риз Уизерспун в фильме **«Как знать»** (2010): *“Don’t drink to feel better. Drink to feel even better”*. Что можно перевести как «Вредно пить в минуты горести. Надо пить в минуты радости».

СЧАСТЬЕ ПИТЬ

Счастливыми выпивающими можно считать Тельму и Луизу из фильма Ридли Скотта (1991). Сбросив ярмо ненавистных семейных ценностей, они отрываются в первом попавшемся придорожном заведении, с ходу заказывая Wild Turkey и колу. В таких местах принято запивать текилу Jose Cuervo «маргаритой» (что тоже было записано на их счёт) и, судя по довольным лицам подруг, именно такая гастрономическая комбинация устраивала их на тот момент больше всего. Их празд-



«Безумцы» (ТВ-сериал)

Мягчайший канадский виски — один из немногих спиртных напитков, которые оказываются на столе Дональда Дрейпера, ключевой фигуры важнейшего из сериалов последних лет и профессионального алкоголика



«Монстро»

Открывающая ленту вечеринка, в которой непосредственное участие принимает батарея отменного «горючего», оборачивается настоящим Армагеддоном в исполнении гигантской твари то ли из космоса, то ли из ада



«Трудности перевода»

Американский актёр прибывает в дождливый Токио, чтобы сняться в рекламном ролике самого известного японского виски, венчаемом нехитрым тэглайном 'For relaxing times make it Suntory time'. Бил Мюррей говорит это скептическим и отрешённым тоном. Страна восходящего солнца ему явно не по вкусу



ник непослушания продолжался долго и закончился левитацией похлеще той, которую иногда практикуют очень и очень нетрезвые люди. Захотел полетать, возомнив себя «золотым богом», и фронтмен рок-формации из ленты Кэмерона Кроу **«Почти знаменит»** (2000). В каком пиве размешали ему «кислоту» очарованные фэны, нам знать необязательно, но за несколько минут до решающего глотка Расселл Хэммонд прихлёбывал из бутылки всё тот же Jack Daniel's, и это многое объясняет.

КРАСИВО ПИТЬ НЕ ЗАПРЕТИШЬ

Персонажи гангстерского кино редко топят в алкоголе душевные истерики, у них они просто не случаются. Да и праздновать им нечего, страх за свою шкуру сковывает любые проявления чувств. Образцовым теневином выступает Том Рейган из **«Перекрёстка Миллера»** (1990) тех

же Кознов, который на работе почти не пьёт, но вечера коротает за бутылкой сорокаградусного «успокоительного», прокручивая в голове схемы выживания в волчьей стае. Попадает в недюжинный переплёт и безымянный герой британского фильма **«Слоёный торт»** (2004) в исполнении Дэниела Крэйга, педантичный наркодилер, жизнь которого летит под откос аккуратно перед тем, как он решает завязать. Он и другие импозантные представители лондонской мафии обсуждают дела за «ноль-седьмой» скотча благородного соломенного окраса и не брезгают порцией другой джина с тоником. Наки Томпсон из костюмного сериала **«Подпольная империя»** (2010) спокоен как удав и предпочитает пару глотков зрелого зернового дистиллята на аперитив. В контексте периода сухого закона рыжий виски в хрустальном стакане выглядит особенно дразняще — даже в ладонях актёра Стива Бушеми. Чего не скажешь о неотёсанном кубинском иммигранте Тони Монтане из **«Лица со шрамом»** (1983), в руках которого что бокал с хорошим ромом, что Мишель Пфайфер смотрятся предельно вульгарно. Как, собственно, и пафосный слоган «The World Is Yours», который рифмуется с русской поговоркой «Море по колено». Такие Тони отбивают всякую охоту приобщаться к прекрасному. Однако есть люди, которые эту самую охоту умело прививают.

АНГЕЛЫ БАХУСА

Этот ночной народ владеет одной из сексуальнейших профессий — бармена. Ловкость рук и никакого обмана — вот залог достойного микса, компоновка которого, если повезёт, совпадёт с небольшим цирковым шоу под названием «флей-



«Области тьмы»

Откушав волшебных таблеток успеха, герой Брэдли Купера оказывается в мире, который обязывает к ношению красивой одежды, вождению дорогих авто и неспешному смакованию напитков с именем.



«Железный человек 2»

Микки Рурк, чья обязанность заключалась в вольной портретизации русского Ивана, так жадно прикладывался к бутылке водки, будто ему были недоступны коньяк, виски или джин.



«Начало»

Последнее, что хотят супергеройские персонажи захваленного «Начала», это припасть к бутылочке. Но без включения в программу должного сорокаградусного напитка расширения сознания им не видать.

ринг». Том Круз, готовясь к роли Брайана Флэнэгана, озаряющего своей улыбкой фильм **«Коктейль»** (1988), освоил несколько полезных приёмов, позволивших ему заручиться доверием зрителя, а заодно получить номинацию на «Золотую малину» за худшую роль. Как бы то ни было, бутылки герой Круза подбрасывает так изящно, что мы без труда замечаем логотипы Bacardi, Jim Beam и Cutty Sark — в отдельном отчёте для спонсоров необходимости явно не было. А себя любимого Брайан потчует Rémy Martin Louis XIII, разливая драгоценное содержимое по гигантским «снифтерам», которые в наши дни ни одно уважающее себя заведение в практических целях не использует. Девчонки из **«Бара «Гадкий койот»** (2000) — не столько барменши, сколько go-go girls: они добела раскаляют уже подогретую публику и, завалив на стойку понравившуюся жертву, под всеобщее улюлюканье заливают ей в пупок несколько напёрстков Jameson. Бандитской наружности хозяева мексиканской распивочной из **«Отчаянного»** (1995) Роберта Родригеса на такие выкрутасы не готовы — они если и не пристрелят клиента, то отравят его выдохшимся пивом. А Jameson у них отродясь не водился.

СЕКРЕТНЫЕ АГЕНТЫ ПРОДАКТ-ПЛЕЙСМЕНТА

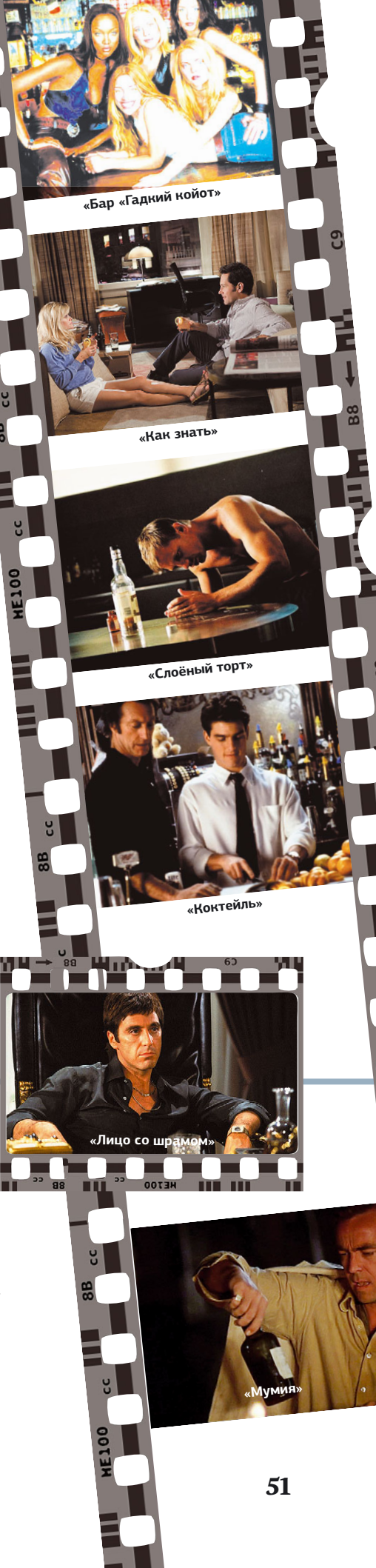
Что сегодня пьёт шпион на экране, то завтра станет если не безумно популярным, то по крайней мере дороже. Ведь все хотят себя почувствовать красавцем и в смокинге. Ну хотя бы глубоко в душе. Что будет носить на руке, на чём будет ездить и что будет пить Агент 007 в последнем на данный момент фильме бондианы **«Спектр»** (2015), было известно зара-

нее. О появлении в арсенале Бонда нового алкогольного напитка — водки Belvedere также объявили до премьеры. Раньше, кроме мартини с водкой, который для него должен быть сделан с джином Gordon, Бонд пил также виски The Macallan 1962. В первом **«Kingsman: Секретная служба»** (2015) шпионы безупречно одеты и изъясняются как выпускники Оксфорда. С алкоголем здесь тоже всё на высоком уровне, в самом начале фильма фигурирует бокал с 62-летним Dalmore The Drew Sinclair. «Даже каплю пролить — смертный грех», по выражению одного из пригубивших в Kingsman. Dalmore 62 — ассамбляж из пяти бочек, старейшая из которых — 1862 года.

ЗУМ НА СИНГЛ-МОЛТ

Раритетные виски — это вообще некий яркий тренд в последние годы в кино. Безымянным напитком в тумблере с парой кубиков льда уже никого не удивишь. Нынешние экранные джентльмены пьют что покруче. Снимаясь в **«Добром утре»** (2010), Харрисон Форд не пожелал держать в руках ничего, кроме своего любимого Bruichladdich. Герой Форда, журналист Майк Помрой, открывает в кадре Bruichladdich 40 Y.O. в исключительных случаях, когда ему категорически не нравится то, чем его заставляют заниматься.

Раньше, к слову, тот же Форд не был так принципиален. В фильме **«Голливудские копы»** (2003) его герой, ветеран лос-анджелесской полиции, придя домой после трудного дня, выбирает сингл-молт, с которым проведёт этот одинокий вечер: 16-летний Lagavulin или 12-летний Balvenie. Победил



«Мальчишник в Вегасе»

А ведь всё так культурно начиналось, всего-то пара шотов крепкого немецкого ликёра для разогрева на крыше отеля. В общем, всё хорошо, что хорошо кончается.



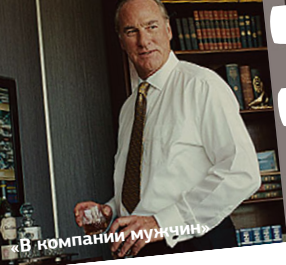
«Секс в большом городе»

Кажется, не проходит ни дня, чтобы подружки Кэрри Брэдшоу не украсили свой день парой-тройкой мудрёных коктейлей. Впрочем, сгодится и банальная «отвёртка» на престижной водке.



«Ромовый дневник»

Если Джонни Депп в кадре вдруг появляется без стакана рома, то только затем, чтобы попробовать что-то совсем экзотическое: стакан, выжатый из украденных с завода Bacardi фильтров, или воду из аквариума с одиноко плавающей рыбкой.



Lagavulin, — пожалуй, сам Форд предпочитает Айлу. Но кто же не любит лагавулин? Супердымный виски появляется даже в ужастике **«Пятница 13»** (2009). *«Он даже пахнет деньгами»*, — так описывает его аромат один из героев, не подозревающий, что его экранное время подходит к концу.

Соседи вискикурни Lagavulin также проложили себе дорогу в кинематограф. Ardbeg 10 Y.O. предстал во всей красе в фильме **«Константин: Повелитель тьмы»** (2005). Герой Киану Ривза, в свободное от борьбы с нечистой силой время, отдавал предпочтение сигаретам и этому самому дыму, по мнению его создатель, айловскому виски.

Третий популярный бренд с Айлы, Laphroaig появляется больше в психологических драмах. Этот мощный виски в кино пьют в основном женщины. Возможно, создатели фильма **«Хлоя»** (2009) с Джулианной Мур вспомнили один из рекламных слоганов этого виски — *«Люби или ненавидь»*, который так точно отражает сложные взаимоотношения героев. Режиссёр фильма **«Скандальный дневник»** (2006) лечит душевные раны героинь Джуди Денч и Кейт Бланшетт бутылкой Laphroaig 10 Y.O.

Джуди Денч, как оказалось, — любительница островных виски. Бутылка Talisker с острова Скай в фильме **«Умри, но не сейчас»** (2002) подтверждает эту догадку. А в фильме **«Сокровища нации: Книга тайн»** можно разглядеть виски Isle of Jura с одноимённого острова. Николас Кейдж употребляет мерзавчик, чтобы отвлечь охрану музея.

Производители из Спейсайда готовы пойти на многое, чтобы их продукт получил свою долю экранного времени.

В фильме **«В компании мужчин»** (2010) появляется Glenfiddich, который ничуть не моложе, чем «любимец» Харрисона Форда. Финансовые магнаты обсуждают свои многомиллиардные дела и распивают Glenfiddich 40 Y.O. В картине **«Линкольн для адвоката»** (2011) Мэттью Макконахи появляются несколько виски компании William Grant & Sons: адвокат снимает стресс с помощью Balvenie. А буквально несколькими минутами экранного времени позже он застаёт у себя дома непрошеного гостя, который уже успел покуситься на бутылку Glenfiddich 18 Y.O.

Перечень фильмов, в которых можно увидеть Glenlivet, особо широк. 12-летка появляется и в приключенческом ужастике **«Мумия»** (1999), и в фэнтези-комедии **«Семьянин»** (2000). Николас Кейдж волею волшебного случая поменял холостяцкие будни на семейную жизнь. Вот так просыпается человек, а у него жена и дети. И это не какие-то знакомые ему люди, а... В общем, смотрите сами, но не забудьте обратить внимание на сцену, в которой герой Кейджа находит в ящике стола бутылку из «новой жизни», The Glenlivet 12 Y.O. В его взгляде читается осознание того факта, что без бутылки он теперь не обойдётся.

Но главным whisky-movie был и остаётся фильм **«Доля ангелов»** (The Angels' Share, 2012) британского режиссера Кена Лоуча, в котором виски появляется не просто в эпизодах, а играет одну из главных ролей. В нём вас ждёт всё вышеперечисленное и гораздо больше, плюс посещение вискикурен, и дегустации, и самый настоящий виски-критик Чарльз Маклин. Хотя что-то подсказывает, что шотландцы одним виски-фильмом не ограничатся, национальное достояние всё-таки.



«Артист»

Распрощавшись с последними надеждами, герой Жана Дюжардена выпивает лошадиную дозу дешёвого виски и поджигает свою фильмотеку: плёнки, в отличие от рукописей, хорошо горят. Меняются эпохи, и только старый добрый скотч остаётся прежним.



«Другая женщина»

Обманутая жена (Кэмерон Диаз) и обманутая любовница (Лесли Манн) сближены общей яростью, но ещё больше их роднит дикое количество выпитого совместно алкоголя. *«Чтобы это понять, мне нужно выпить»* — вот она, ключевая формула, озвученная главной героиней.



ГЛАВА ВТОРАЯ

ГРАППА И АКВАВИТ

В начале 1970-х граппа была сугубо местным крестьянским напитком — максимально дешёвым, грубым и эффективным средством «согреться». Сегодня это целый мир, способный предложить альтернативу лучшим коньякам и виски — дистиллятам, которые значительно раньше встали на путь совершенствования. Элитная граппа — это тренд, и в него каждый год включаются всё новые производители.

ГРАППОЙ В НАШИ ДНИ МОЖЕТ НАЗЫВАТЬСЯ ТОЛЬКО КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК, ПРОИЗВЕДЁННЫЙ ПУТЁМ ДИСТИЛЛЯЦИИ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ВИНОГРАДНОГО ЖМЫХА* НА ТЕРРИТОРИИ ИТАЛИИ, САН-МАРИНО И ИТАЛОЯЗЫЧНЫХ КАНТОНОВ ШВЕЙЦАРИИ. В ГРАППУ НЕЛЬЗЯ ДОБАВЛЯТЬ СПИРТ ИНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. ГРАДУС АЛКОГОЛЯ СОСТАВЛЯЕТ БОЛЬШЕ 37,5%, КАРАМЕЛЬ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ЦВЕТА ГРАППЫ, КОТОРАЯ ВЫДЕРЖИВАЛАСЬ МЕНЕЕ 12 МЕСЯЦЕВ.

*РЕГЛАМЕНТ ЕВРОКОМИССИИ 110/2008 ОТ 15/01/2008

БРЕНДИ
ИЗ ЦЕЛЬНОГО
ВИНОГРАДА
НАЗЫВАЮТ НЕ ГРАППОЙ,
А ВИНОГРАДНЫМ
АКВАВИТОМ (AQUAVITA
D'UVA).

Жмых — то, что остаётся после прессования винограда/мезги: масса из отпрессованных кожиц, косточек, кистей.

Мезга — вся масса из кожиц/косточек/кистей винограда, которая получается в процессе производства красного вина.

Сусло — жидкая часть, собственно само вино в процессе своего производства — винификации (когда оно ещё не готово).

Аламбик — любой аппарат для дистиляции

Аламбики бывают: кубы* и колонны (подробнее см. стр. 09)

Для граппы не регламентируется тип аламбика, её можно делать и в кубах, и в колоннах.

*«Куб» в данном случае — это закрытый котёл с отводной трубкой. — Прим. ред.



КАРМИНЕ МАННОККЬО

«Ни один дистиллят в мире не бывает столь богатым и сложным сразу после дистиляции, как граппа. Граппа не нуждается в дальнейшей выдержке, как виски, коньяк или арманьяк. Только что дистиллированная граппа — это уже гармоничный, совершенный продукт».

«Если в вашем распоряжении прекрасный первичный материал, есть шанс, что у вас получится хорошая граппа. Но если первичный материал далёк от совершенства, хорошей граппы у вас точно не получится».



Barolo Chinato («кинато») —

единственное в мире вино с ароматизаторами, которое может называться вином, и происходит из вина категории DOCG. Это подслащённое вино, креплённое граппой, предварительно настоянной на всевозможных комбинациях трав, корней и цветков, главная из которых цинхона или хинное дерево (China — отсюда и название). Вообще-то «кинатизировать» можно все вина Пьемонта, хоть барберу, хоть пелавергу, но мало кто это делает.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ГРАППА

ТИПЫ ГРАППЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫДЕРЖКИ, СОРТА (-ОВ) ВИНОГРАДА И ВОЗМОЖНЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ

giovane [джóване] — молодая граппа, которая до бутилирования хранилась только в нержавеющей или стекле

aromatica [аромáтика] — произведённая из ароматных или полуароматных сортов винограда (мускат, гевюрцтраминер, мальвазия и т.д.)

affinata [аффи́ната] — выдержанная минимум 12 месяцев в деревянных ёмкостях

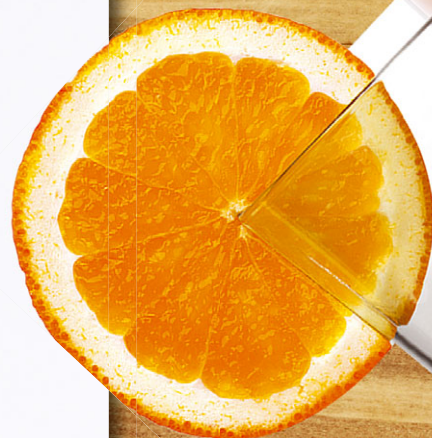
invecchiata или vecchia [вёкья] — выдержанная более 12 и менее 18 месяцев в деревянных ёмкостях

stravecchia или riserva [ризёрва] — выдержанная более 18 месяцев в деревянных ёмкостях

monovarietale [моновариетáле] — только из одного сорта винограда (указывается на этикетке)

polivitigno [поливити́ньо] — ассамблированная из нескольких моносортных грапп, сделанных из сортов винограда, принадлежащих к одной семье сортов или из разных клонов одного сорта

aromatizzata [ароматидза́та] — к которой были добавлены один или несколько натуральных ароматизаторов растительного происхождения



Существуют региональные стили грапп. Граппы из Фриули более сухие, они всегда более угловатые. Тосканские — более тельные, к тому же в них обычно выше содержание алкоголя. В Альто-Адидже тоже высокий спирт, а ароматические сорта винограда дают себя знать. Граппы из Венето более округлые, мягкие. В Пьемонте чаще используют дубовые бочки для выдержки



14.45. Ммм, обожаю
вкуснейшую граппу!
15.00. Граппа и впрямь
оч. хор. напиток,
высшего класса.

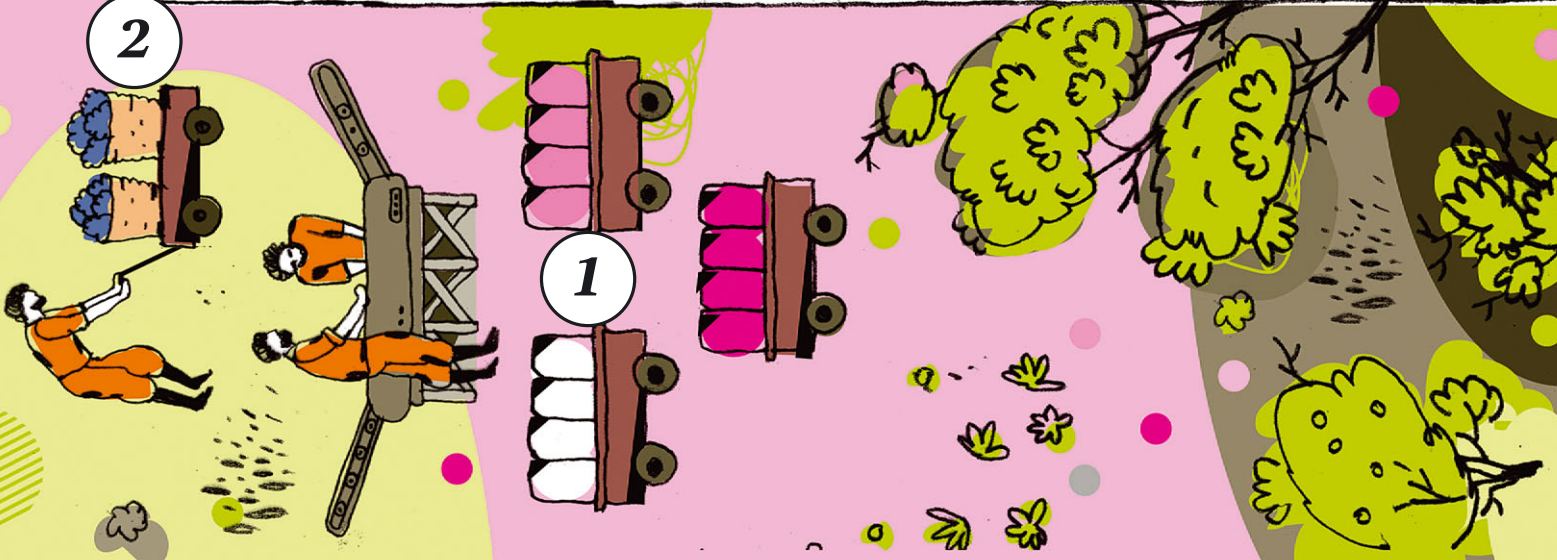
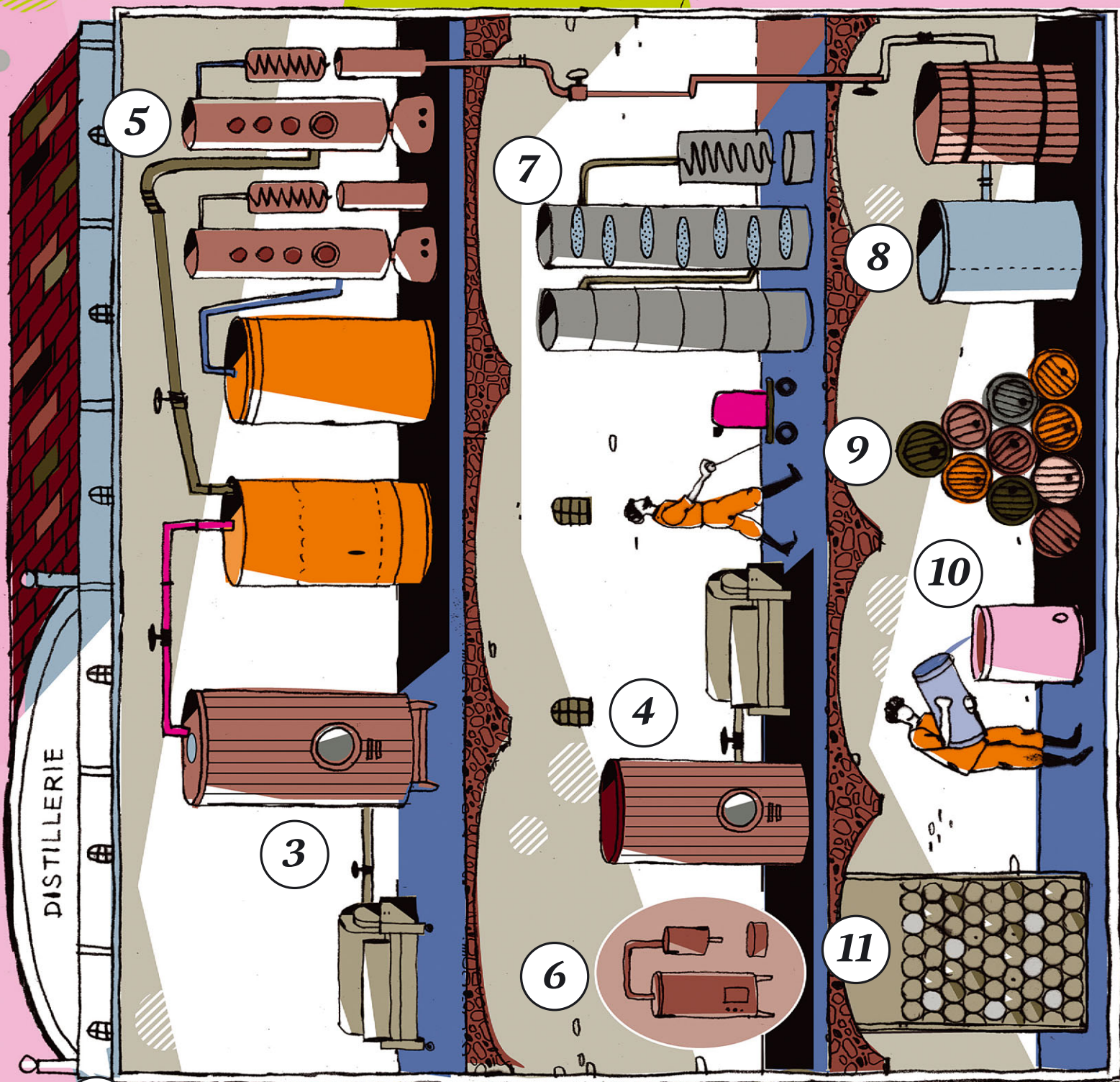
ХЕЛЕН ФИЛДИНГ,
«БРИДЖИТ ДЖОНС: ГРАНИ РАЗУМНОГО»

ТИПЫ ГРАППЫ ПО ГЕОГРАФИЧЕСКОМУ ПРОИСХОЖДЕНИЮ

(РЕГЛАМЕНТ ЕВРОКОМИССИИ 110/2008
ОТ 15/01/2008)

- **Grappa friulana** / Grappa del Friuli (из Фриули)
- **Grappa veneta** / Grappa del Veneto (из Венето)
- **Grappa trentina** / Grappa del Trentino (из Тренто)
- **Südtiroler Grappa** / Grappa dell'Alto Adige (из Альто-Адидже)
- **Grappa lombarda** / Grappa di Lombardia (из Ломбардии)
- **Grappa piemontese** / Grappa del Piemonte (из Пьемонта)
- + **Grappa di Barolo** (из жмыха неббиоло от вин, классифицируемых как бароло, из Пьемонта)
- **Grappa siciliana** / Grappa di Sicilia (с Сицилии)
- + **Grappa di Marsala** (из жмыха сортов, из которых производится вино марсала, с Сицилии)

Граппу также разрешено производить в италиянских провинциях Швейцарии (Cantone Ticino, Val Calanca, Val Bregaglia, Val Mesolcina и Valle di Poschiavo) и в Республике Сан-Марино.



● СЫРЬЁ

1.

Жмых поступает в дистиллерию. Главная задача — довести его свежим и не дать ему контактировать с воздухом, поэтому обычно его возят в пластиковых герметично закрытых бочках по 200–250 л.

Артизанальные грапперии следят за характером и стилем своих грапп. Свежий жмых отбирается, как только вино сливают, чтобы он не успел окислиться и потерять фруктовость. Жмых бывает трёх видов: от белого вина, от розового и от красного. При производстве белого вина под пресс попадает свежий виноград, сок отправляется на ферментацию, а жмых на дистиллерию. Жмых от белого вина называется *vinaccia vergine*. Розовые вина несколько часов настаиваются на мезге, жмых от них называется *vinaccia semifementata* (ферментированный наполовину). Для большинства красных вин брожение проходит вместе с мезгой, на ней же вино потом настаивают несколько недель, и вот уже отпрессованную мезгу, идущую на дистилляцию, называют *vinaccia fermentata*.

2.

Некоторые традиционные производители граппы делают то же самое из цельного винограда. Это очень круто, но называется официально не граппой, а *aquavita d'uva* — аккавит виноградный.

● ФЕРМЕНТАЦИЯ

3.

Для виноградного аккавита сначала делают вино: он проходит (в идеале) сортировочный стол, гребнеотдeltель и дробилку, затем дроблёный виноград отжимают в пневматическом прессе. Отжатое сусло отправляют на ферментацию.

4.

Свежий жмых от красного вина (*vinaccia fermentata*) не нуждается в ферментации — его отправляют сразу в пресс и на дистилляцию.

Неферментированный и полуферментированный жмых отправляют в дубовые или стальные чаны для ферментации, добавив дрожжи, потом отжимают прессом, жидкость отправляют на дистилляцию.

● ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Граппу перегоняют в промышленных колоннах или в традиционных медных кубах.

5.

ДИСТИЛЛЯЦИЯ В КУБАХ

Перегонка в медных кубах, в том числе старинных, на паровых котлах, — предмет гордости немногих производителей премиальных марок граппы. Их эксплуатация очень затратна, и они требуют особо качественного сырья. В толстые медные цилиндры, подогреваемые с помощью пара или водяной бани, ферментированный жмых загружается порционно. У Nonino 66 таких кубов. Тонкость в том, что

наиболее богатое ароматами «сердце» отсекается сразу, а «головы» и «хвосты» перегоняются повторно. Но продукция кустарей-одиночек, взрывающих спрос на граппу, составляет не более 20%.

6.

«СТАРЫЙ СПОСОБ»

Старинный домашний аламбик представлял собой просто чан над огнём с отводной трубкой. Из-за того что сброженный жмых содержит большое количество твёрдой взвеси, он пригорает при нагреве прямым огнём. Поэтому продукт там получался невысокого качества, хотя производство было простым донельзя. Сейчас этот метод не используется.

7.

НЕПРЕРЫВНАЯ ПЕРЕГОНКА

Для дистилляции граппы в колоннах также используется экстракция летучих компонентов из непрерывно подаваемого жмыха. Современные производства, основанные на принципе непрерывной перегонки, включают модули для отделения метанола и сивушных масел, которых при дистилляции жмыха образуется особенно много. Продукт получается очень чистый, но, как вам скажут в семейных маленьких дистиллерирах, «лишённый души». «Такого рода очистка радикально меняет органолептические характеристики, поскольку вместе с метанолом удаляются некоторые сложные эфиры и другие микрокомпоненты, которые создают индивидуальный характер граппы» — такой точки зрения придерживается семья Нонино, использующая только кубы.

● ВЫДЕРЖКА

8.

БАЗОВАЯ ВЫДЕРЖКА

После дистилляции готовый продукт собирают в стальной или нейтральный дубовый чан. Граппа более известна как невыдержанный дистиллят, выдержка её не регламентируется. Но даже самые базовые линейки выдерживают в стали как минимум полгода, иначе граппа будет слишком резкой.

9.

ВЫДЕРЖКА В БАРИКАХ

Часть граппы выдерживают в бочках из дуба, а также из каштана, ясеня или белой вишни.

● ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ

10.

Перед бутелированием граппу нормализуют, как правило, до крепости в 40%.

● ВЫДЕРЖКА В БУТЫЛКАХ

11.

После бутелирования граппу выдерживают на складе ещё полгода, и лишь после этого она поступает в продажу.

ГРАППОЙ ЕДИНОЙ

Попробуйте-ка найти в Италии что-то более престижное, чем хорошая граппа! Сегодня это одна из самых модных категорий напитков, к тому же граппа остаётся традиционным дижестивом, полезным для пищеварения.

МОДНОЕ ТОПЛИВО

Если вам скажут, что граппу впервые перегнали чуть ли не римские легионеры на привезённом с Ближнего Востока «трофейном оборудовании», не верьте, итальянцы расскажут и не такое. Первая граппа появилась в Средние века то ли на базе знаменитой медицинской школы Салерно, то ли в одном из бесчисленных итальянских монастырей. В народ технология шагнула во время промышленной революции XIX века — через мелкие дистиллерии и «бродячие аламбики». «Карманным топливом крестьян» называли итальянцы граппу большую часть её истории, не видя в ней ничего дурного — но и ничего возвышенного тоже. В Первую мировую войну граппу полюбили солдаты в окопах, офицеры же предпочитали добавлять её в кофе. Такой бы граппе и оставаться, если бы не семейство Нонино, занимавшееся с конца XIX века дистилляцией во Фриули. В 1973 году Бенито Нонино и его жена Джаннолла начинают

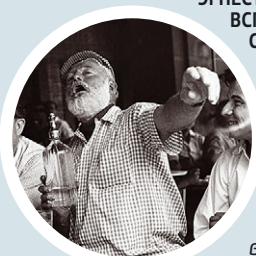


амбициозный проект по созданию качественной граппы из отдельных сортов винограда, за этим появляется дистиллят из цельных ягод — ъе, роскошные флаконы, настоящие произведения искусства.

ИСТОКИ И НАСТОЯЩЕЕ

Легенда о происхождении граппы, которая в ходу у итальянцев, важна тем, что детерминирует её родину. Якобы первое устройство для дистилляции жмыха завёз некий римский легионер из Египта после очередного набега в I веке до н.э. У легионера был виноградник на территории нынешнего Фриули, где располагался второй по значимости город Империи — Аквилея, вот там он и тренировался в дистилляции. Письменные исторические сведения датированы 511 годом, когда фриулийский город Чивидале (самая северо-западная точка нынешней Италии) ненадолго попал под австрийское господство и «оккупанты» завезли туда свою технику для дистилляции сидра, приспособив её для работы с виноградным жмыхом.

**ЭРНЕСТ ХЕМИНГУЭЙ В РОМАНЕ «ПРОЩАЙ, ОРУЖИЕ!»
ВСПОМИНАЕТ О СВОЁМ ЗНАКОМСТВЕ
С МУЖЕСТВЕННЫМ НАПИТКОМ
НА ИТАЛЬЯНСКОМ ФРОНТЕ:**



« Мы долго стояли на запасном пути, не доезжая Местре, и ребятишки подходили и заглядывали в окна. Я уговорил одного мальчика сходить за бутылкой коньяку, но он вернулся и сказал, что есть только граппа. Я велел ему взять граппу, и когда он принёс бутылку, я сказал, чтобы сдачу он оставил себе, и мой сосед и я напились пьяными и проспали до самой Виченцы, где я проснулся и меня вырвало прямо на пол.

Фриули до сих пор остаётся форпостом граппного дела, ведь деревня Перкотто, откуда родом семья Нонино и где находится её огромная дистиллерия, расположена как раз между Чивидале и Аквилеей.

Забавен ещё такой факт: на территории Вене-то, который когда-то вместе с нынешними Трентино, Альто-Адидже, Венецией-Джулией и Фриули входил в состав «трёх Венеций» или Тривенето, есть вершина предальпийских гор, которая называется Граппа, а неподалёку, на реке Брента, расположен город Бассано-дель-Граппа. Но к названию напитка они не имеют отношения — оно происходит от слова *graspo* вене-тийского диалекта, означающего «черенок», «виноградный гребень» (возможно, потому что «старорежимная» граппа пахнет именно что гребнями). Но по исторической случайности первая дистиллерия «нового поколения», начавшая для подогрева аламбиков использовать водный пар, появилась в Бассано-дель-Граппа в 1779 году (Distilleria Nardini). Правда, в те времена Италии как таковой ещё не было, а само Тривенето вошло в состав нового государства лишь после Первой мировой войны.

Вплоть до середины прошлого века в Трентино, одной из основных провинций Италии, производящих

граппу, выгоняли дистиллят нагревая ёмкости со жмы-хом на открытом огне с последующей конденсацией этиловых паров («старый способ»). Революция «на водном пару» случилась несколько позже.

ВСЁ В КУЧУ

Технология отбора сырья для граппы долгие годы оставалась неизменной (она и до сих пор применяется неприязнательными производителями) — в сентябреноябре виноделы делали своё дело, отработанный жмых сдавали (или продавали) в дистиллерии, точнее наваливали его в одну кучу, чаще всего под открытым небом. Далее с ноября по март следующего года дистиллерии неспешно черпали из этой кучи и перегоняли на граппу. Не в последнюю очередь из-за такой неразборчивости при приёме сырья (жмых, как и вино, бывает совершенно разного качества), а также из-за отсутствия гигиены при хранении старые граппы получались такие грубые и ядрёные.

Одной из первых «особенных» грапп стала в 1890-х годах *Vocchino*. Дистиллерия располагается в Пьемонте недалеко от Асти, в городке Канелли, а это самый эпицентр мускатного производства планеты. Другого жмыха в округе просто не было,

Название города Бассано-дель-Граппа в Венето не связано с названием граппы, но там находится цех перегонки семьи Нardini, рядом с которым к 225-летию фирмы было возведено необычное сооружение — два больших шара из зелёного стекла нависают над Бассано, как космические корабли. Возможно, они символизируют капли конденсата граппы, только что вытекшие из дистиллятора. В одном из шаров находится лаборатория.





Джаннолла Нонино — неиссякаемый фонтан энергии, с карточной речью, заразительным смехом и возгласами «Evviva!» каждые три минуты, которые сопровождает звон бокалов с граппой. Глядя на эту бабушку семи внуков, начинаешь понимать, что делает с людьми чудотворная граппа. А её дочери-красавицы, Антонелла, Кристина и Элизабетта, которые сообща рулят семейной дистиллерией, — очередное тому доказательство. Будете во Фриули, обязательно заезжайте к ним в гости.



так что Vocchino работали только с мускатным. Этот сорт характерен тем, что часть его ароматики после дистилляции сохраняется. Граппа из муската гораздо приятней, чем базовый напиток «из кучи».

В 1960-х Боккино запустили скабрёзную массивную рекламу своей продукции, в том числе по телевидению, обыгрывая фамильное имя, которое на непарламентском итальянском означает не что иное, как оральная половая акт. Тексты к рекламе были очень смешные и на грани фола, из-за чего про граппу Боккино в Италии не знали только глухие, а приглашённая на телевидение тогдашняя представительница семьи, управляющая предприятием, на вопрос, как так получилось, что Боккино это ещё и граппа, не покраснев, отвечала, что, мол, по жизни если граппа, то рядом где-то и «боккино» (во втором значении).

ЗОЛОТЫЕ САЖЕНЦЫ

Джаннолла Нонино любит вспоминать, как на аристократических вечеринках, когда её подружки потягивали коктейли, она демонстративно просила налить рюмку граппы. На изысканно одетую богатую даму смотрели как на ненормальную. Учитывая предыдущие «достижения» Боккино — неудивительно.

Джаннолла Булфони Нонино — жена Бенито Нонино, фриулийского дистиллера в четвёртом по-

колении. О его прадеде Орацио Нонино известно, что он ставил аламбик на телегу и объезжал крестьян, которым за всю их работу на винограднике доставался только жмых.

Дочь Джанноллы и Бенито — Антонелла Нонино рассказывает: «Когда мои родители поженились, они решили сделать лучшую граппу на свете и всему миру показать, что это один из лучших крепких напитков. После долгих экспериментов они создали моносортовую граппу из сорта пиколит. Это была потрясающая вещь, сомелье достаточно было один раз попробовать его, чтобы тут же поставить в карту. Его сразу высоко оценил Луиджи Веронелли. Родители, вдохновлённые первым успехом, решили выступить с целой палитрой фриулийских вкусов. И тут выяснилось, что эти вкусы находятся на грани исчезновения».

Пиколит — один из самых благородных сортов Фриули. В XVIII веке пассито из него ценились по всей Европе, есть свидетельства, что папа римский высылал фриулийский пиколит в подарок русскому царю. К 1973 году посадок пиколита почти не осталось, так как сорт низкоурожайный, а это качество у итальянских вилланов было не в чести. Само собой разумеется, что честолюбивые супруги выбрали его для премьеры своей моносортовой линейки грапп.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ГРАППА



Выдержанные в дубовых бочках разного объёма граппы ризерва соперничают по выразительности с французскими бренди. В погребе Nonino с 1952 года накоплено 1930 бочек из дуба (Невер, Лимузен, Грезинь), из-под хереса, из акации и черёмухи.



Сладкое пассито из пиколита — нектар Фриули, тягучее, натуральное сладкое вино с богатым вкусом и ароматом. Nonino Cru Monovitigno Picolit — квинтэссенция этого нектара. Это единственная граппа, которая вошла в «Зал славы» американского журнала Spirit Journal. Нонино делают её с 50% алкоголя, потому что она несёт невероятное ароматическое богатство — акациевый мёд, спелый инжир, абрикосы, персики, корочка свежее испечённого хлеба. Это «граппа для медитации», а в сочетании с выдержанным прошутто ди Сан-Даниэле и конфитюром из инжира она просто волшебна.

«В следующем году родители решили сделать граппу на основе риболлы. Но выяснилось, что найти жмых риболлы почти невозможно. Они обнаружили, что большая часть автохтонных фриулийских сортов вот-вот исчезнет. Риболла, ськопеттино, таццеленге, пиньоло — они даже не входили в число разрешённых сортов региона. Тогда-то они и решили учредить премию Risit d'Aur, что на фриулийском означает «золотой саженец». Они хотели привлечь внимание к этой проблеме, поощрить виноделов высаживать забытые сорта, дать им вторую жизнь».

Риболла джалла в коллекции Monovitigno® (граппы из одного сорта) вышла в 1974 году. Далее Нонино, благодаря программе поддержки отчаянных виноделов, которые работают с исчезающими сортами, запускают в производство граппы из таццеленге, ськопеттино и пиньоло. Затем последовало изобретение дистиллята из цельных ягод (ÛE), медовый дис-

тиллят, развитие моносортовой линейки (граппа из просекко сразила знатоков своей неподражаемой свежестью и ментольностью) и т. д. и т. п.

АЛАМБИКИ ЧЕЛОВЕЧНОСТИ

Не только граппа, но и виноделие Фриули без Нонино было бы не тем. Премия в миллион лир за новые посадки автохтонов, стипендия в полмиллиона лир на исследовательские проекты по автохтонам, учреждённые Нонино, — так в 1975 году было положено начало фриулийскому возрождению. В 1977 году к номинации «Золотой черенок» добавилась номинация премии Нонино по литературе — за поддержку культурных традиций итальянского крестьянства. Со временем премия стала международной, а потом и вовсе вышла за рамки литературы. В 1990-м Нонино учредили номинацию «Маэстро наших дней» — для философов, мыслителей, учёных. Это очень важная премия, по крайней мере пятеро её лауреатов впоследствии получили Нобелевскую премию, среди них китайский писатель Мо Янь, которому принадлежат слова: «Алкоголь — это не напиток, а культурный код».

ЦЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ÛE®

«Такой же по характеру, как граппа, но элегантный, как лучшие вина», — такой была идея аквавита, дистиллята из цельного винограда, которая родилась в 1984 году.

Целые виноградины дробятся, масса подвергается ферментации, затем в дистилляторе производится перегонка как вина, так и жмыха. В результате получается напиток намного менее агрессивный, чем граппа (производимая путем перегонки одного только жмыха), но гораздо более ароматный, чем бренди или коньяк (продукты перегонки одного только вина, требующие длительного периода выдержки в дереве для приобретения требуемой остроты вкуса). И этот напиток завоевал сонмы утончённых и рафинированных знатоков.

Торговую марку ÛE Нонино запатентовали. Сегодня в коллекции ÛE чёртова дюжина аквавитов, и не просто моносортовые (мюллер тургау, мускат, траминер, каберне фран, вердучцо и др.), а «крюшные» — виноград определённого сорта из конкретных



коммун. С 1987 года UE начали закладывать на выдержку в баррики из неверского и лимузенского дуба. Так что в «ризервной» коллекции уже доступны 5-, 14-, 18- и 26-летний аквавиты.

Кроме грапп и аквавитов Нонино выпускают несколько фруктовых дистиллятов (малина, вишня, абрикос, груша вильямс, слива) и линейку медовых (из разных сортов мёда), амаро и ликёры.



ХРУСТАЛЬ И ЗОЛОТО

Когда стало ясно, что аквавит ознаменовал собой начало новой эпохи в производстве спиртных напитков, семья решила, что разливать его следует в уникальные бутылки. Ограниченные релизы в хрустале или муранском стекле, отлитом Venini, Baccarat, Riedel теперь продаются на аукционах за нешуточные деньги и служат предметом вождения коллекционеров.

Это начинание обрело последователей, которые довели идею до абсурда: сегодня в Северной Италии идёт гонка производителей за самой дорогой и необычной упаковкой, многим, увы, изменяет не только вкус, но и чувство меры (иначе как объяснить бутылки в виде крестов, шокирующие большую часть покупателей католической Италии).



СИБОНА

Второй по важности регион производства граппы — Пьемонт. Тут виноградников гораздо меньше, чем в Венето или Фриули, но традиции производства крепкого напитка из жмыха давние и не менее крепкие.

В зоне Роэро находится дистиллерия, получившая лицензию №1 на производство граппы от UTF (финансовый орган, контролирующий производство и оборот граппы) — Sibona. В Роэро обосновался и другой известный производитель топовых грапп — Maschio. В мускатной зоне, недалеко от Боккино обосновался ещё один гранд — Berta. Злые языки поговаривают, что они используют неразрешённые ароматизаторы для своих грапп (поскольку граппа из винограда персиками, простите, пахнуть не может) и перебарщивают с карамелью (допустимый ингредиент для смягчения вкуса и придания цвета граппе не может превышать 2 %).

Собственная дистиллерия в своё время была и у семьи Черетто, одного из известнейших производителей зон Бароло/Барбареско, но когда государственная удавка на шее грапподелов затянулась слишком туго (тут даже в погреб, где хранится граппа, нельзя зайти без представителей таможни, которые опечатывают помещения и держат руку на счётчиках алабиков), Черетто свернули это производство.

На территории Пьемонта около двух десятков действующих дистиллерий. Одна из них — Montanaro — была восстановлена Оскаром Фаринетти (Fontanafredda, Eataly) с семьёй партнёрами несколько лет назад. В заброшенной дистиллерии обнаружилось оборудование 1930-х годов, его восстановили и пустили в дело. Теперь это одновременно и музей граппы, и производство, к результатам которого могут приобщиться посетители многочисленных эногастробутиков Eataly по всему миру (Eataly недавно открылся и в Москве).



РЕЗЕНТИН

Ведь ничего более бодрящего и тонизирующего после ужина наука не придумала! Когда вы выпили эспрессо после плотного ужина, в чашку из-под него нужно налить пару капель (ну ладно, 10–15!) граппы, чашку покрутить несколько раз, чтоб граппа «смыла» пенку со стенок, и употребить залпом. И, о чудо! Вы ожили и готовы к новым подвигам! Граппа с кофеином творит чудеса, проверено не просто на кроликах! В Пьемонте эта процедура называется «скарпётта», но это общее слово, обозначающее, к примеру, собирание остатков соуса с тарелки при помощи куса хлеба. Так что от греха подальше требуйте резентин: ни один ресторатор вам не откажет, а скорее

зауважает за знание и сохранение традиций.

КОСМОПОЛИТ

Ароматы и вкусы граппы отлично подходят для коктейлей, о чём Джаннолла Нонино твердила ещё в 60-х годах. На их сайте можно найти рецепты нескольких десятков коктейлей на граппе, многие из них подаются в самых крутых барах планеты. Выращенные сортовые особенности интересно использовать в сочетании с едой. Например, Monovitigno® Sauvignon blanc с нотами ванили, цветов и зелёного перца хороша с рыбой. Выдержанную в барриках Monovitigno II Prosecco рекомендуют добавлять в ризотто при пассеровании риса (пару ложек) для усиления аромата или

при жарке мяса влить в него немного на стадии полуготовности.

ГРАППА-ПАПА

Граппа также используется в кондитерском деле — в «Тривенето» есть пасхальный пирог под названием gubana (губана). Он пропитан граппой, примерно как ром-баба ромом, то есть обильно. Люди, попробовавшие это гурманское блюдо, называют его «дубаной» (за эффект) или граппа-папа (за созвучие с ром-бабой). Это пасхальный кулич для настоящих мужиков, которыми славится «Тривенето». На севере Италии граппа используется для спиртования разных фруктов и ягод, потребление которых тоже не рекомендовано неподготовленному организму.



КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ

Традиционно граппа — это дижестив, то есть принимается в небольшом количестве после трапезы для улучшения пищеварения. И действительно помогает, если знать меру. Но плох тот италофил, который не знает, что такое резентин.

КАЖДОМУ СВОЯ

SWN устроил слепую дегустацию базовых и выдержанных грапп, чтобы продемонстрировать читателям, насколько разными они могут быть*.

СОВЕТЫ ПО ДЕГУСТАЦИИ ГРАППЫ ОТ ЭКСПОРТ-ДИРЕКТОРА NONINO КАРМИНЕ МАННОККО

- У дегустации граппы много общего с дегустацией вина. Для оценки используют одну и ту же систему — COS (лат. color, odor, sapor — цвет, запах, вкус).
- Аромат — самый важный параметр граппы. Вкус менее важен.
- Бокал существенно влияет на восприятие граппы.
- Лучше дегустировать при естественном освещении.
- Как только вы наливаете граппу в бокал, самые летучие ароматы начинают испаряться, их можно поймать на расстоянии 20–30 см над бокалом.
- Граппа очень активно развивается в бокале, поэтому правильно оценивать её аромат в несколько подходов с промежутками.
- Лучший способ освежить вкусовые ощущения перед следующим образцом граппы — выпить немного молока. На дегустации не должно быть ни гриссини, ни винограда, ни-че-го!
- О граппе уместно говорить в винных терминах, например, о более или менее выраженных дубовых тонах во вкусе и аромате выдержанной граппы
- Найти в моносортовой граппе ароматы, свойственные для вина из этого сорта, — задача, которая под силу очень немногим. Даже профессиональные дегустаторы должны учиться десятилетиями, чтобы достичь этого уровня мастерства.
- Возможность наших рецепторов воспринимать алкоголь ограничена. На дегустации крепкого алкоголя стоит выставлять не более 6–8 образцов. Попробовать 20 образцов вина за раз не составляет проблем, попробовать 20 дистиллятов — та ещё задача.
- Дегустация крепкого алкоголя вообще и граппы в частности требует большого опыта — речь идёт и о вашей сенсорике, и о культурном бэкграунде.

*Дегустация 2009 года.

ПО
ТРАДИЦИИ
SWN МЫ ПЫТАЕМСЯ
ОХАРАКТЕРИЗОВАТЬ ХАРАКТЕР
НАПИТКА С ПОМОЩЬЮ КАКИХ-
ТО ВСЕМ ПОЯТНЫХ АССОЦИАЦИЙ.
В ДАННОМ СЛУЧАЕ — ИТАЛЬЯНСКИЕ
АКТРИСЫ И АРХИТЕКТУРНЫЕ СТИЛИ.
ТАКЖЕ К КАЖДОЙ ГРАППЕ
ВЫБРАЛИ НАИБОЛЕЕ
ПОДХОДЯЩИЙ
ДИЖЕСТИВНЫЙ
БОКАЛ.

GRAPPA NONINO TRADIZIONE

Spiegelau
Grand Palais

Тип граппы: традиционная из жмыха

Сорта винограда: смесь белых и красных сортов

Крепость: 41°

Бокал: Spiegelau Grand Palais
Ноты в букете: подвяленный виноград, оттенок сена, спелые фрукты, изюм, белая смородина, мёд

Ключевое слово: спокойствие
Реплики:

Цвет кристалльный с лёгким оттенком белого. Кажущееся высоким содержание сахара маскирует вкус. Букет «фруктового стиля» (в нём меньше хлебных, дрожжевых нот). Присутствует лёгкая нота благородной плесени. Добротная, прямолинейная, несложная граппа. Очень традиционный стиль.

Образ: Джульетта Мазина

Архитектурный стиль: арена в Вероне, поздняя античность

GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO FRAGOLINO

Spiegelau VinoVino

Тип граппы: моносортовая категории «крю». Виноградники на склонах Восточного Фриули

Сорт винограда: фраголино

Крепость: 45°

Бокал: Spiegelau VinoVino

Ноты в букете: мимоза, фиалка, липа, флёрдоранж, красные ягоды, чёрная смородина, специи, мёд

Ключевое слово: щедрость

Реплики:

У этой граппы очень запоминающийся стиль: если вы её хоть раз попробуете, потом будете узнавать сразу. Богатый слоистый аромат, осязаемая «сухость» и строгость, обусловленные низким содержанием сахара. Граппа не для новичков.

Образ: Моника Витти

Архитектурный стиль: неоклассицизм, храм в Поссано (Антонио Канова)

GRAPPA TORCOLATO DI POLI

Spiegelau
Willsberger

Willsberger дижестивный

Ноты в букете: белые цветы, розовое масло, миндаль

Ключевое слово: рафинированность
Реплики:

Очень гармоничная и приятная граппа. Завершённый аромат, сладость есть, но не чрезмерная, тонкое округлое послевкусие. Стиль даже слишком ровный, очень современная по духу граппа.

Образ: Азия Ардженто

Архитектурный стиль: вила Ротонда Андреа Палладио под Виченцей

Тип граппы: молодая граппа из жмыха от вина Torcolato (десертное вино производителя Masulan, Фриули)

Сорт винограда: веспайоло

Крепость: 40°

Бокал: Spiegelau

GRAPPA ALEXANDER

Тип граппы: традиционная из жмыха

Сорта винограда: пино, токай, просекко

Крепость: 38°

Бокал: Spiegelau Grand Palais

Ноты в букете: цитрусовые, цветы, лепестки роз, крапива, лёгкий аромат жжёной резины

Ключевое слово: оптимизм

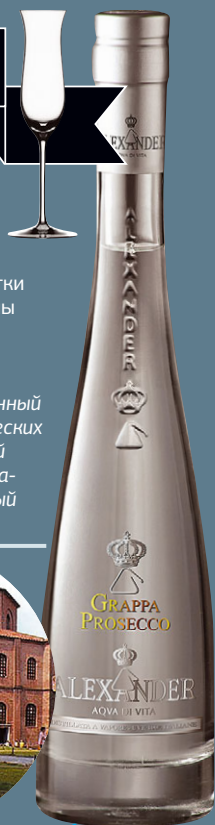
Реплики:

☞ Новичкам стоит начинать знакомство с граппой как раз с этого образца. Выраженный аромат говорит о присутствии ароматических сортов винограда (например, мускат). В ней высоко содержание сахара: сладость обволакивает полость рта. Букет очень душистый и цветочный.

Образ: Анна Маньяни

Архитектурный стиль:

собор Сан-Витале в Равенне (V век)



GRAPPA SASSICAIA (DISTILLERIA POLI)

Тип граппы: из выжимок вина Sassicaia (San Guido, Тоскана), выдержанная 4 года в дубе

Сорта винограда: каберне совиньон, каберне фран

Крепость: 40°

Бокал: Spiegelau Grand Palais

Ноты в букете: дыня, банан, экзотические фрукты, карамель

Ключевое слово: изыск

Реплики:

☞ Нетипичный для граппы стиль, скорее ликёрный, очень парфюмированный. Это точно граппа не из Фриули и скорее всего из ароматического белого сорта. Отчётливый аромат банана.

Образ: Моника Белуччи

Архитектурный стиль:

сицилийское барокко



GRAPPA DI AMARONE ALLEGRI

Тип граппы: из выжимок вина амароне, выдержка 12 месяцев в дубе

Сорта винограда: корвина, веронезе

Крепость: 43°

Бокал: Spiegelau VinoVino

Ноты в букете: шоколад, цукаты, жареный миндаль, вишня, спелые фрукты, сено, пряности

Ключевое слово: медитация

Реплики:

☞ Насыщенный медный цвет. Даже при наливании своей густотой похожа на ликёр, во вкусе чувствуется сладость, но не за счёт сахара. Шелковистая, ласковая текстура. Вкус очень устойчивый, сухой и сложный, но в послевкусии — быстрый и чистый аккорд: ощущение как бы заканчивается одним махом, резко. Очень хорошо.

Образ: Клаудиа Кардинале

Архитектурный стиль: Дворец дожей, венецианская готика в Вероне, поздняя античность



GRAPPA LO CHARDONNAY DI NONINO BARRIQUE

Тип граппы: сортовая, выдержанная 8 месяцев в дубе

Сорта винограда: шардоне

Крепость: 41°

Бокал: Spiegelau Grand Palais

Ноты в букете: груша, орехи, ваниль, выпечка, шоколад, свежий миндаль

Ключевое слово: стать

Реплики:

☞ Элегантная, очень сухая граппа с многогранным букетом, сильным и устойчивым вкусом. От прочих её отличает не только эта отчётливость стиля, но и появление тонов хлеба, ванили и сладкой выпечки.

Образ: Изабелла Росселини

Архитектурный стиль: Миланский собор, готика





*«Лучшее в коньяке
вот что: делая
его, ты прежде
всего учишься
ждать момента,
когда время, Бог и
времена года будут
на твоей стороне».*

ЖАН МОННЕ

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК И АРМАНЬЯК

Великие французские бренди, в отличие от других крепких напитков, бесспорно терруарны. И брендинга в них несколько меньше, чем в виски, которые давно и порядочно обогнали их по продажам. Но есть истинные ценители коньяка, умеющие наслаждаться тончайшими нюансами вкуса и глубиной, которой нет в других категориях.

Возраст коньяка и маркировка на этикетке

- * 2 года — **VS** или Very Special
 - * 4 года — **VSOP** или Very Superior Old Pale
 - * 10 лет — **XO** (с 2018 года, до этого было 6 лет). Аббревиатура XO изначально появилась на этикетке коньяка Hennessy в честь столетия дома (X — это 10, O — 0), но в дальнейшем она также стала обозначать выдержку или Extra Old.
 - * Минимальный возраст спиртов для других категорий категорий, вроде Napoleon, Extra и т. д. также составляет 6 лет.
- ! В связи с изменениями регламента о выдержке коньяков с 2018 года дефицит спиртов не ожидается, — дома подготовились заранее, однако некоторое повышение цен на коньяки категории XO весьма возможно.
- ! Помимо устоявшихся линеек VS, VSOP и XO, каждый коньячный дом имеет эксклюзивные, зачастую лимитированные версии коньяка.

по информации Национального Межпрофессионального бюро коньяков (BNIC):

на **15,2%** выросли продажи произведённого во Франции коньяка с августа 2016 года по конец июля 2017, впервые достигнув отметки в €3 млрд.

190 млн бутылок коньяка продано за тот же период (+10,2%)

ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ КОНЬЯКА

США — 78,7 млн бутылок

Сингапур — 23,6 млн

Китай — 22,6 млн

Великобритания — 10,3 млн

Поставки коньяка в Россию за год выросли на 73,2% в количественном выражении.

АРМАНЬЯК И КОНЬЯК: 5 ОТЛИЧИЙ

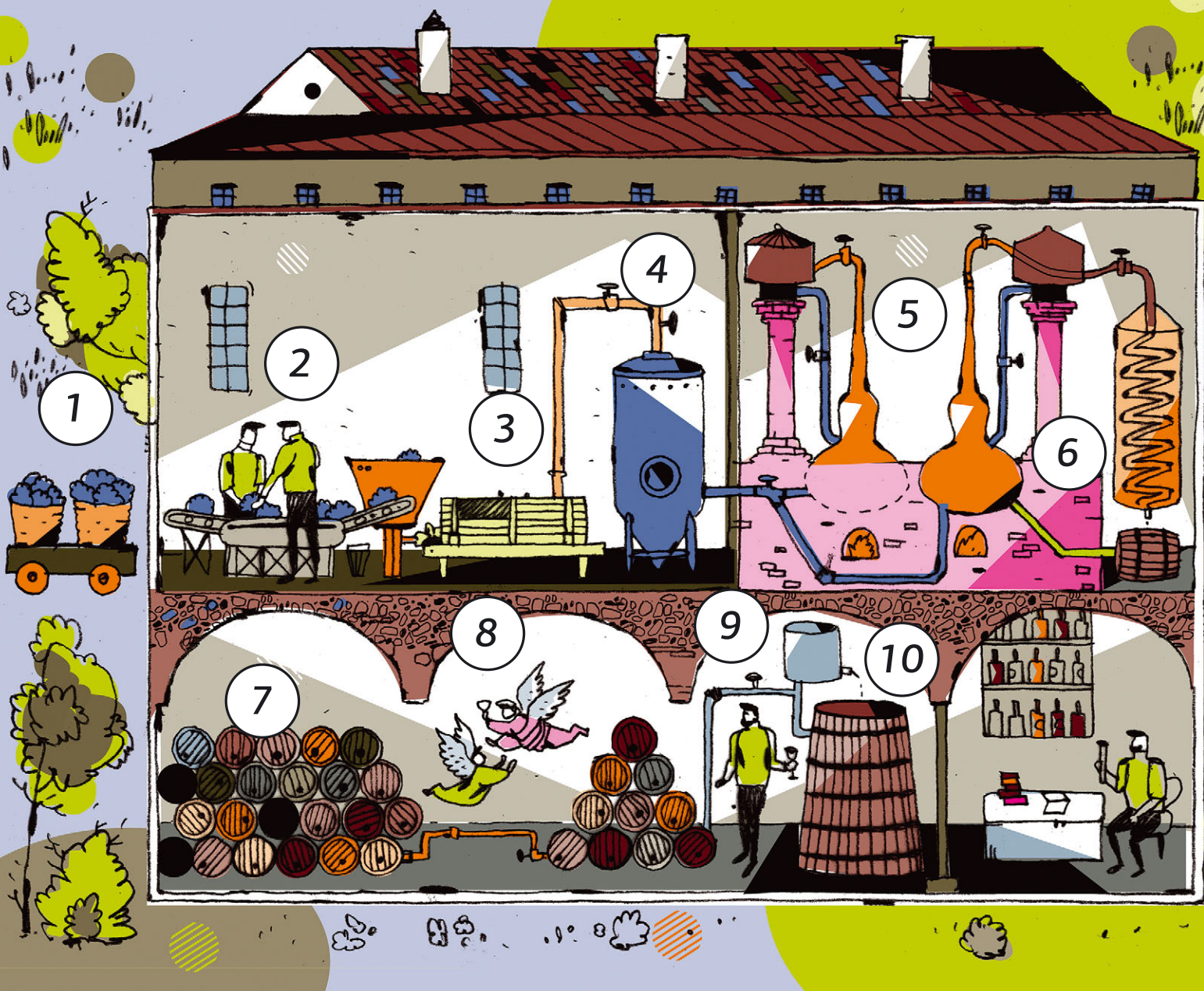
1. В Арманьяке 10 сортов винограда разрешены для создания вин на дистилляцию (коньячный юньи блан — лишь один из них). В четвёрку самых популярных входят также коломбар, гибрид бако 22А и утраченный в Коньяке фоль бланш.

2. Центр Шаранты — знаменитый известняк Гранд-Шампани, на периферии встречаются песчаник и глина. А в трёх субрегионах Арманьяка почвы в основном каменистые и песчаные, известняка здесь немного.

3. Арманьякский аламбик отличается от шарантского конструкцией. Перегонка в нём осуществляется непрерывно, вино поступает из расположенного выше чана (оно же служит охладителем змеевика). См. схемы на стр. 92.

4. Пары в арманьякском аламбике конденсируются на специальных плоскостях — дефлегмационных тарелках. Итоговый продукт не превышает 62% крепости. Однако шарантские аламбики также разрешены апелласьоном.

5. Арманьяк обычно выдерживают в бочках из гасконского чёрного дуба. Часто через несколько лет его переливают из новых бочек в отработавшие, чтобы напиток стал более тонким. Принятый в Коньяке лимузенский дуб в Арманьяке используют лишь новаторы-экстремалы.



Производство коньяка

Технология вот уже несколько столетий практически не меняется. Появляются новые устройства, дополнительные процессы, но это не меняет суть процесса, состоящего из четырёх этапов: производство вина, двойная дистилляция, выдержка и ассамбляж.

● ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

Используются только разрешённые сорта винограда, только белые. Юньи блан, фоль бланш и коломбар можно использовать до 100%, как в бленде, так и в отдельности. Остальные сорта могут суммарно составлять 10% вина. На практике чаще всего получают вино из 100% юньи блана. Средняя урожайность на виноградниках примерно составляет 100–120 гл/га. Это в 3–4 раза выше чем в знаковых винных регионах. Крепость полученного вина составляет 8–10% алкоголя, и оно очень кислотное.

1. ВИНОГРАД

Многие коньячные дома сами выращивают виноград, но чаще его покупают и привозят в дистиллерию в больших пластиковых ящиках или корзинах.

2. СОРТИРОВКА, ГРЕБНЕОТДЕЛЕНИЕ, ДРОБЛЕНИЕ

Виноград проходит через сортировочный стол, после чего попадает в гребнеотделитель и дробилку.

3. ОТЖИМ

Дроблёный виноград отжимают. Раньше это делали в деревянных горизонтальных прессах (как на картинке), а сегодня прессы чаще всего используются пневматические.

4. ФЕРМЕНТАЦИЯ

Сразу после отжима сусло переливают в ферментационные стальные чаны. Ферментация должна длиться около трёх недель за счёт естественного сахара, содержащегося в винограде. Добавление сахара и серосодержащих препаратов запрещено. В зависимости от стиля коньяка некоторые дома позволяют вину пройти вторую яблочно-молочную ферментацию.

Кто-то сливает вино с осадка перед дистилляцией, кто-то дистиллирует прямо с осадком для большей насыщенности вкуса (так делает, например, дом **Frapin**).

● ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Декрет от 1936 года чётко описал этот процесс, и возможностей для вариантов он даёт немного.

5. ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Производство коньяка строго регламентировано: обязательная двойная перегонка в медных аламбиках шарантского типа. После первой перегонки (8–10 часов) получается спирт-сырец (бруильи) крепостью 28–32%, после второй (12 часов) — коньячный спирт (68–72%). У коньячного спирта тоже надо отделять «голову» и «хвост», чем и занимается мастер-дистиллер. Как и для виски, их добавляют к бруильи перед второй перегонкой.

Аламбики обычно греют прямым огнём, а отличительной особенностью коньячных аламбиков служит присутствие верхнего куба, в котором вино подогревают, прежде чем залить в сам аламбик. Через этот же куб проходит труба аламбика перед тем, как попасть в змеевик. Все это нужно для более плавной регулировки температуры.

6. ВТОРАЯ ПЕРЕГОНКА

Вторая перегонка может проходить в том же аламбике или в соседнем, в зависимости от благосостояния дома. В любом случае «бруильи» собирают и заливают обратно в верхний куб, откуда он попадает в аламбик и перегоняется ещё раз, до крепости 68–72%. И бруильи, и коньячные спирты почти всегда стекают сразу в дубовую бочку.

● ВЫДЕРЖКА

Полученный спирт пока не имеет право называться коньяком, он должен провести в бочке как минимум два года. Отсчёт начинается не с момента окончания дистилляции, а с 1 апреля следующего за урожаем года. Вплоть до этой даты возраст спирта обозначается двумя нулями, а дальше отсчёт пошёл.

Различают два типа помещений для выдержки спиртов: влажный и сухой погреб. Первый располагается внизу,

чаще ниже уровня реки Шаранта, этот тип погреба называют «Парадиз» (рай). Его легко узнать по чёрному грибку. Сухой погреб чаще всего расположен наверху, испарение спиртов здесь намного выше, но и будущий продукт получается гораздо более концентрированным.

7. СМЕНА БОЧЕК

После перегонки коньячный спирт разливают по новым баррикам и оставляют на полгода-год. Через 6–12 месяцев коньяк переливают в использованные бочки (от 270 до 450 л) для дальнейшей выдержки, поскольку более долгий срок в новых бочках превратит коньяк в «дубовый отвар».

8. ДОЛЯ АНГЕЛОВ — общее для всех спиртов с выдержкой

Во время выдержки спирт испаряется через поры в древесине бочек. Средние потери составляют 2–4% в год, и всё это называется «доля ангелов». Чем влажнее погреб, тем меньше «доля ангелов», поэтому у некоторых домов есть несколько погребов с разным уровнем влажности, и мастер погреба может манипулировать разными бочками из разных погребов при составлении итогового ассамбляжа.

Если коньяк залежался в бочке больше 60–80 лет, его переливают в стеклянные демижоны, чтобы уменьшить испарение.

● АССАМБЛЯЖ

Декрет от 1936 года чётко описал этот процесс, и возможностей для вариантов он даёт немного.

9. АССАМБЛЯЖ

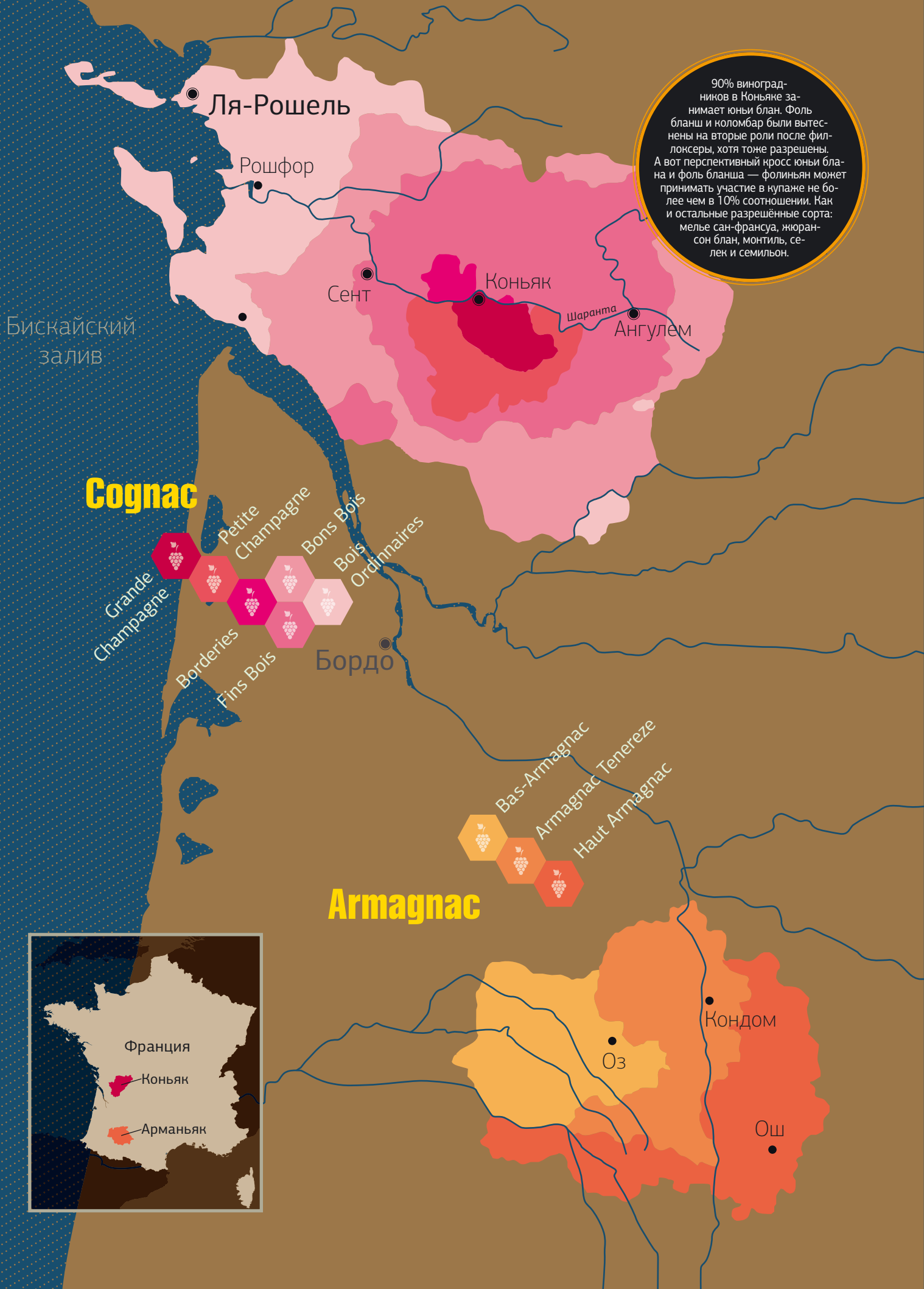
После окончания выдержки мастер погреба пробует все образцы и соединяет их так, чтобы получился традиционный для каждого дома вкус коньяка VS или XO. Он же определяет, какая бочка превратится в винтажный коньяк, который не ассамблируют, а разливают «как есть». В домах, где доля винтажных коньяков составляет значительный процент (как в Hine), роль мастера-дистиллера и мастера погреба трудно переоценить.

9.1. КОНЬЯЧНАЯ БИБЛИОТЕКА

Кроме собственного носа, у мастера погреба есть и справочные материалы: образцы всех коньяков дома предыдущих лет, созданные его предшественниками, а также записи всех мастеров погреба, когда-либо работавших на дом.

10. ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ

Коньяк доводят до нужной крепости 40% дистиллированной водой, причём добавляют её в течение очень длительного времени, иначе внезапная редукция приведёт к появлению резких «мыльных» ароматов. Некоторые производители используют для нормализации Petite Eaux — слабую смесь коньяка с водой, которая готовится специально для этих целей.



90% виноградников в Коньяке занимает юни блан. Фоль бланш и коломбар были вытеснены на вторые роли после филлоксеры, хотя тоже разрешены. А вот перспективный кросс юни блан и фоль бланша — фолиньян может принимать участие в купаже не более чем в 10% соотношении. Как и остальные разрешённые сорта: мелье сан-франсуа, жюрансон блан, монтиль, селек и семильон.

Cognac

Armagnac



ТЕРРИТОРИЯ КОНЬЯКА

«Карта апелласьона Коньяк похожа на мишень». Это любимое сравнение всех, кто рассказывает о зонах производства напитка. «Яблочком мишени» является Гран-Шампань, а Буа-Ординер — это уже практически «молоко».

Первое деление на субзоны осуществлялось опытным путём, а именно с помощью дегустаций. И только к середине XIX века, когда на территории Коньяка начали прокладывать железную дорогу, были проведены первые исследования почв. Работа Анри Кокана, профессора геологии, законченная к 1860 году, позволила объяснить, почему спирты из различных областей имеют столь разные характеры. А в дальнейшем и определить границы субрегионов. И вот что в итоге получилось:

Гранд-Шампань (13 766 га) — самый престижный субрегион, дающий 15% всех коньячных спиртов. Невысокие пологие холмы, в почве много рассыпчатого мела. Спирты из Гран-Шампани сложны, аромат обладает фруктовыми нотами. В молодости достаточно жёсткие и проявляют себя с лучшей стороны только после многолетней выдержки в бочках. В 1966 году этот субрегион получил право именовать свои виноградники «премье крю де Коньяк».

Птит-Шампань (16 171 га) — регион, который охватывает Гранд-Шампань с юга. Почвы также содержат в себе мел, но в меньшем количестве и не столь рассыпчатый. Тут рождается примерно 20% от всех производимых спиртов, отличающихся чуть более фруктовыми нотами. Они также требуют длительной выдержки. Отдельно нужно сказать о Фин-Шампань (Fine Champagne). Это не отдельная территория, это микс спиртов из Большой

и Малой Шампани, причём спирта из Гранд-Шампани должно быть не меньше половины.

Бордери (4160 га) — небольшой участок земли к северо-западу от Коньяка. Он даёт всего 5% от всех спиртов региона. Почва глинистая, с преобладанием кремнезёмов. Спирты округлые, с ярко выраженными тонами фиалок. Требуется не так много времени для выдержки, чтобы они достигли своего пика.

Фэн-Буа (34 265 га) — самый большой субрегион, даёт 42% всех спиртов. Почвы глинистые с примесью песчаника и красных каменных слоёв Юрского периода. Спирты из Фэн-Буа округлые, с ароматом свежего винограда. Они быстро взрослеют, поэтому являются отличной базой для молодых коньяков.

Бон-Буа (9308 га) — даёт примерно 16% спиртов. Почва с преобладанием глины и известняка. Спирты здесь получаются напористые, без намёка на тонкие ноты. Чаще всего используются в составе блендов, чтобы придать напитку чуть больше мужественности.

Буа-Ординер (1010 га) — приморский регион площадью более 260 тысяч га и даёт всего 2% спиртов. Близость к океану добавляет спиртам оттенки йода и соли. Не ищите на коньячных этикетках надпись Bois Ordinaires, спирты из этого субрегиона можно выпускать только с маркировкой Cognac.

АРМАНЬЯК

Три субрегиона — Верхний Арманьяк (Haut-Armanjac), Нижний Арманьяк (Bas-Armanjac) и Тенарез (Tenareze) — образуют виноградник, который на карте напоминает лист виноградной лозы.

Баз-Арманьяк (67% производства). Лозы растут на бедных кислых и глинистых почвах. Это суглинок с карманами железистых вкраплений красно-коричневого цвета. Здесь распространён ещё один вид почвы, «бульбанс» (boulbènes) — осадочные породы с преобладанием илестых отложений. Эта зона производит лёгкие, фруктовые, деликатные спирты, имеющие крайне высокую репутацию. Неофициальная зона в центре Баз-Арманьяка, «Гран Баз-Арманьяк», или «Золотой треугольник», считается непризнанным гран крю.

Тенарез (32% производства) в центре региона Арманьяк —

переходная зона. Здесь можно найти и boulbènes, и terreforts («террефорты», гасконское название глинисто-известняковых почв, плотных, но плодородных). Здешние спирты, как правило, более насыщенные. Они достигают пика после долгого старения.

От-Арманьяк (1% производства) на юге и востоке буквально разбрызган между холмами из известняка и глинистого известняка, в то время как долины местами состоят из бульбанса (boulbènes). Виноградников здесь довольно мало, и большинство из них используется для производства вина.

Терруарные усложнения

Существуют негласные «крю» в узаконенных субрегионах, например, премье Фэн-Буа, или как его называли «Золотой треугольник», лежащий между городами Коньяк, Жарнак и Фуссиньяк. Почвами он схож с Гранд-Шампанью, а его спирты ценятся если не на том же уровне, то точно дороже обычных из Фэн-Буа.

Откуда взялась «Шампань» в Коньяке?

Есть несколько версий. Самая распространённая — от латинского слова campagna — «плоское, ровное поле». Но наличие холмов заставляет задуматься и о другой версии, которую поддерживает коньячный дом Rémy Martin — от латинского «campania» — «мел», местные земли этот вариант вроде бы подтверждают.

Субрегионы, в названиях которых присутствует слово «буа» (лес), — память о тех временах, когда при отсутствии спроса на вино, виноградники заменяли на полезные во всех отношениях лесные насаждения.



СЕКРЕТ ПЕРЕГОНЩИКОВ

С начала прошлого века интерес к коньяку переживал головокружительные взлёты и столь же глубокие падения, которые отчасти были связаны с переменчивой модой, отчасти — с экономическими неурядицами в странах, где коньяк традиционно пользовался огромным спросом в качестве одного из главных символов французского шика

КОНЬЯК — ЭТО РАЗВИТИЕ

В последние десятилетия в самой Франции выпивают всего 4% от производимого объёма, так что коньячным домам приходится отслеживать тенденции мировой экономики и адаптироваться к новым трендам. Им это блестяще удастся, сегодня коньяк на подъёме: выручка в США стабильно высокая, а продажи в странах Юго-Восточной Азии бумируют. При этом Америка в основном потребляет повседневные коньяки VS и VSOP, а Азия интересуется преимущественно XO, которые местная мода предписывает использовать в качестве базы для коктейлей. Конечно, это влияет на коньячную отрасль в целом — традиционно консервативные *maitres de chais*, которые несколько лет назад с трудом могли представить себе тончайше подобранные бленды в одном бокале со спрайтом, сегодня не моргнув глазом делятся миксологическими секретами сложносочинённых коктейлей на базе коньяка. К жизни вдруг вернулись миксы, популярные до Первой мировой, как например «правильный» (то есть коньячный, конечно же) сазерак, который «ни в коем случае не следует готовить на базе бурбона, как это в XIX веке повадились делать креолы в Новом Орлеане».

Справедливости ради надо сказать, что в начале XX века коктейли делали всё-таки не из XO, и даже не из VSOP (да и сама эта классификация появилась лишь четверть века спустя), а из простецкого бренди, чье клоповое амбре можно было спрятать только в смеси с чем-нибудь очень пахучим. А серьёзные коньяки чаще пили неразбавленными. Сегодня коньячные дома выпускают специальные бленды, по продолжительности выдержки стоящие между VSOP и XO и намеренно более мягкие на вкус, причём разливают их в вытянутые бутылки для удобства жонглирующих барменов от Шанхая до Нью-Йорка. Такие бленды (например, *Courvoisier Exclusif*), по мнению коньячных домов, позволят приобщить к коньяку молодёжную аудиторию, оставляя подчас резковатые XO для консервативных ценителей старшего возраста. Но именно зрелая публика была и будет главным потребителем этого нетривиального напитка.

КОНЬЯК — ЭТО ИСТОРИЯ

В первом веке до нашей эры легионы Гая Юлия Цезаря покоряют территорию на западе нынешней Франции. Факт не имеющий к Коньяку никакого отношения, если бы не имя первого римского префекта этого округа. Звали его Коню, а объединение его имени со словом

«акум» (лат. «укрепление», «поселение») дало название будущему городу.

Дальше сквозь столетия одной строкой: тут были и запрет на посадки винограда (император Домициан), и разрешение на посадки винограда (император Пробус), появление знаний о дистилляции, Столетняя война с Англией, потеря основного рынка сбыта вина и, как следствие, вырубка части виноградников и посадка на их месте лесов. Был французский король Франциск I, уроженец Коньяка, даровавший одним из первых своих указов торговые привилегии своим земля-

кам. Были голландские купцы, которые для стабилизации перевозимого вина и для уменьшения его объёмов провели его дистилляцию, а полученный продукт называли «жжёным вином» или brandwijn (предшественник понятия «бренди»). Были факты употребления о-де-ви — «воды жизни», полученной после перегонки в чистом виде, появление двойной перегонки и легенды о забытой бочке с дистиллятом.

Легенду об алхимике шевалье де Ла Круа Мароне, который будто бы изобрёл метод двойной дистилляции после того, как в кошмарном сне дьявол дважды пытался

сварить его в кипятке, в Коньяке считают забавной выдумкой. Однако то, что искусство перегонки — наследие алхимиков, никто здесь не отрицает.

А потом всё закрутилось-завертелось. В 1643 году Филипп Ожье основывает торговый дом, старейший коньячный дом в наше время. В Коньяк съезжаются — и остаются здесь — уроженец острова Джерси Жан Мартель, ирландец Ричард Хеннесси, шотландец Жан-Батист Антуан Отар де ла Гранж, англичанин Томас Хайн и многие другие, чьи имена стали одними из самых успешных коньячных брендов. Производство бренди всячески поощряется королевским двором, а его импорт достигает берегов Америки и Австралии. Пиком всего стало торговое соглашение между Францией и Англией, инициированное Наполеоном III, позволившее увеличить продажи многократно.

После стремительного развития — оглушительное падение. Филлоксера, уничтожившая многие европейские виноградники, не пощадила Коньяк. Общая площадь виноградников уменьшилась с 285 тыс. га до 46 тыс. Упадок производства коньяка сыграл на руку производителям виски. Ниша была занята и

- В городе Коньяк штаб-квартиры самых крупных Домов (Hennessy, Martell, Remy Martin, Camus и Otard) приглашают всех желающих в свои погреба и музеи. С исторической точки зрения наиболее интересен Дом Otard, владеющий Château du Cognac, где в 1494 году родился будущий король Франциск I. В соседнем Жарнаке находится Дом Hine, а также Tiffon, Louis Royer и Courvoisier.
- Путь паломников в Сантьяго-де-Компостела пролегал по землям Пуату и Шаранты. Посещая старые семейные коньячные дома, спрашивайте хозяина о пилигримах, и не исключено, что он покажет вам какую-нибудь удивительную реликвию.
- В Пуату и Шаранте много церквей IX-XII веков, в которых романский стиль смешивается с элементами ранней готики, а иногда даже с восточным орнаментом. Церковь Святого Петра в Ольне, построенная в XII веке на пути паломников — классический пример этого эклектичного стиля. Она занесена в список мирового наследия ЮНЕСКО.
- В Шато де Дампьер после пожара 2002 года воссоздана средневековая алхимическая лаборатория. Здесь же выставлены несколько работ Сальвадора Дали, разбита площадка для друидской инициации с эзотерическим лабиринтом и мистический сад Мерлина.

- Порода ослов бодэ де пуату считается самой древней во Франции — первые упоминания о ней относятся к эпохе древних галлов. Довольно крупное животное (ростом с полтора метра в холке и массой до полутонны) отличается выносливостью, симпатичной внешностью и покладистым нравом. В городе Дампьер-сюр-Бутон есть даже памятник ослику.
- Устья Жиронды и Шаранты знамениты двумя змееподобными рыбами: угрем из Саргасова моря и миногой. У жирондской миноги отвратительный внешний вид, ее по местным канонам долго тушат в чугушке в собственной крови и красном вине.
- Лучшие пляжи атлантического побережья Франции находятся на острове Олерон (Ile d'Oleron). Мелкий и светло-серый песок, ласковое море, где почти не бывает атлантических волн, мягкий климат, отсутствие суеты южных пляжей... Тень великой Алиеноры Аквитанской блуждает над островом, где она провела несколько лет своей глубокой старости прежде, чем навсегда удалиться в обитель Фонтевро.





до сих пор на родине коньяка продажи виски занимают первое место среди крепких напитков. Спасение пришло с подвоем американских лоз, в итоге практически полностью заменили распространённые до филлоксеры сорта фоль бланш и коломбар на более устойчивый юньи блан. Вслед за этим пришла пора жизненно необходимой бюрократии, определившей как, из чего, и на какой территории будет производиться коньяк.

КОНЬЯК — ЭТО ЛЮДИ

Дистиллер или *Maîtres de chais*, которого по-русски можно красиво называть винокуром, — настоящий алхимик, а алхимики не раскрывают своих тайн. Даже если бы он захотел поделиться секретом, скорее всего, не смог бы и сам его сформулировать. Красноречие не входит в число его профессиональных достоинств. Винокур очень мнителен, суверен, предвзят и, как правило, немногословен. Но он умеет ждать. Если винокур заодно и винодел, он ждёт, пока его лозы станут давать урожай. Ждёт хорошей погоды, когда идет дождь, и ждёт дождя, когда засуха. Каждую осень он ждёт урожая, чтобы скорее начать перегонку, а когда она, наконец, начинается, он ловит драгоценный момент у своего перегонного куба, чтобы разделить молодой спирт на фракции. Ждёт, пока пройдут «головы», пока за ними появится «сердце», а за ними — «хвосты». После этого он ждёт, пока его спирт по-

взрослеет, состарится, и отпущенной ему жизни часто не хватает, чтобы увидеть продукт готовым.

Или — готовым хотя бы для ассамбляжа. Ассамбляж — та часть профессии винокура, которую труднее всего растолковать постороннему. Ну как объяснить, в чём же был смысл долгих лет ожидания, если драгоценный состаренный спирт сознательно и добровольно разбавляется более молодым. В ассамбляже сокрыт очень важный секрет перегонщика. Оказывается, достоинство коньяка не находится в прямо-пропорциональной зависимости от его срока выдержки. Коньячный спирт вообще не предназначен для выдержки в дубовой бочке более чем 50–60 лет. Насытившись дубильными веществами и карамелью, окислившись и окрасившись в благородный цвет красного дерева, коньяк переливается в нейтральные и безопасные для качества спирта стеклянные сосуды ... или же медленно портится, становясь тяжёлым, прогорклым, теряя свежесть и стирая драгоценный узор аромата.

Старый спирт бывает благороден и сух, но ему часто недостает цветочной свежести или фруктовой яркости — того самого качества, которое великий русский писатель назвал в человеке лёгким дыханием. А придать это качество старому коньяку иногда получается лишь добавлением спирта гораздо более молодого.

Ассамбляж коньячных спиртов сложен, как нейрохирургическая операция. Спирты разного возраста и происхождения должны «срастись» и зазвучать, как единый живой организм. Их пропорцию в ассамбляже приходится подбирать, как мозаику, заранее не загадывая, сколько чего будет в конечном продукте. Иногда одна капля (или доли процента) очень старого спирта может до неузнаваемости изменить характер всей композиции. А иногда та же капля яркого в своей молодости коньяка вдруг вдохнёт новую жизнь в очень почтенную, но утомлённую своим возрастом старость.

Винокуры держат в секрете возраст своих коньяков — боятся, что их не поймут. Думать, что коньяк обязательно тем лучше, чем старше, — ошибка тех, кто ценит коньяк за хрустальный графин или фанерный ящик.



ЛИНЕЙКИ ДОМОВ, ШИРОКО ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В РОССИИ

Hennessy

VS, VSOP Privilege, XO

- **James Hennessy:** выпущен в 2015 году в год 250-летия дома
- **Prive:** около ста спиртов от 12 до 30 лет
- **Hennessy Paradis:** ровно 100 спиртов из «райского погреба»
- **Richard Hennessy**
- **Paradis Impelal**

Rémy Martin

VS Superieur, VSOP, XO

- **1738 Accord Royal**
- **Carte Blanche a Baptiste Loiseau:** коньяк только из одного чана. Выпущено 7000 бутылок
- **Centaure de Diamant**

Martell

VS, VSOP, XO

- **Cordon Bleu:** спирты от 10 до 25 лет, в основном Бордери, создан в 1912
- **Creation Grand Extra**
- **Cohiba:** из спиртов Гранд-Шампани, для любителей сигар
- **Millésimes 1971:** о-де-ви в возрасте 42 года
- **Assemblage:** создан в честь 300-летия дома. Выдержка в бочках из трёхсотлетнего дуба.
- **L'Or de Jean Martell:** blend более чем четырехсот спиртов из регионов Бордери и Гранд-Шампань

Courvoisier

VS, VSOP, XO

- **Napoléon Fine Champagne:** 10–20-летние спирты из Большой и Малой Шампани
- **12 Y.O.:** купаж спиртов, преимущественно из Бордери, выдержанных вместе 12 лет
- **21 Y.O.:** купаж спиртов из Гранд-Шампани, выдержанных вместе 21 год
- **Initiale Extra:** купаж лучших спиртов дома из Гранд-Шампани и Бордери
- **Succession J.S.:** создан в честь 200-летия со дня коронации Наполеона Бонапарта в 1804 году
- **L'Essence:** купаж спиртов начала XX века со спиртами 70-х и 80-х годов

Camus

VS Elegance, VSOP Elegance, XO Elegance

- **VSOP Borderies, XO Borderies:** спирты только из Бордери
- **Extra Dark & Intense:** 15-летние спирты, довыдержанные в сильно обожжённых бочках
- **Camus Ile de Ré Fine Island, Ile de Ré Double Matured и Ile de Ré Cliffside Cellar:** выдержанные на острове Иль-де-Ре

- **Camus Rarissimes:** винтажные коньяки с 1970 года

Hine

H by Hine

Rare VSOP, Antique XO

- **Triomphe:** создан в 1888 году в честь победы над филлоксерой
- **Cigar Reserve XO:** blend 24 о-де-ви Гранд-Шампани, Птит-Шампани и Фэн-Буа
- **Domaine Bonneuil 2005, 2006:** новая линейка винтажных коньяков в собственных меловых виноградниках
- **Hine Talent de Thomas Hine:** blend 50 исключительных о-де-ви начиная с конца XIX века
- **Hine 250:** разлит из одной бочки урожая 1953 года в честь 250-летия дома
- **Mariage:** blend дюжины о-де-ви урожая с 1921 по 1959 из парадиза дома
- **Hine Vintages:** винтажные коньяки с 1960 года, среди последних релизов 1987 Early Landed и 1991 Aged in Jarnac

Otard

VS, VSOP, XO Gold, Napoléon

- **Extra:** о-де-ви 40–120 лет из Гранд-Шампани
- **Otard 55** — коньяк бочковой крепости 55°

Frapin

- **VS Luxe, VSOP, VIP XO** (средний возраст спиртов 30 лет)
- **Cigar Blend:** 20 лет + год в новой бочке, влажный погреб
- **Château Fontpinot XO:** 20 лет + 6 месяцев в новой бочке, сухой погреб
- **Frapin Signature:** blend спиртов сухого и влажного погребов
- **Frapin Extra:** 40–45 лет, сухой погреб
- **Plume:** 20 о-де-ви, все старше 60 лет. Производится с 2013 года
- **Frapin 1888:** все о-де-ви старше 60 лет, часть из дофиллоксерного фоль бланш
- **Millésimes**
- **Мультимиллезимные** (изобретение Frapin, ассамбляж ограниченного количества миллезимов)

Delamain

- **Pale & Dry XO:** спирты 22–28 лет, без подкрашивания карамелью
- **Vesper XO:** средний возраст спиртов 35 лет
- **Tres Venerable:** спирты 50–55 лет
- **Delamain Extra:** лучшие спирты от 40 до 50 лет

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК

- **Millésimes**
- **Réserve de la Famille**

Meukow

VS, VSOP Superior, XO, XO Grand Champagne

- **Meukow 90:** релиз бочковой крепости 45°
- **Icone:** создан в 2012 году в честь 150-летия дома
- **1862 Esprit de Famille**
- **Nec Plus Ultra:** старейшие о-де-ви дома
- **Palme d'Or:** лимитированный релиз

Roulet

VS, VSOP, Fins Bois XO, Grande Champagne XO Gold

- **Fins Bois Heritage:** спирты из Фэн-Буа, 23–36 лет
- **Grande Champagne Heritage:** спирты из Фэн-Буа
- **Fins Bois Réserve de la Famille:** спирты старше 40 лет из парадиза

Gautier

VS, VSOP, XO

- **1755 Extra**
- **Tradition Rare**
- **Eden:** лимитированная серия
- **Pinar del Rio XO:** «сигарный» релиз

Hardy

VS, VSOP, XO

- **Organic:** «органический коньяк» категории VSOP
- **Noces d'Or:** купаж спиртов от 30 лет
- **Noces de Perle:** 10 о-де-ви из Гранд-Шампани
- **Noces de Diamant:** 50 о-де-ви от 60 лет из Гранд-Шампани

François Voyer

VS, VSOP, Napoléon, XO

- **Terres de Grand Champagne**
- **Hors d'Age**
- **Ancestral N°7**
- **Collection Personnelle Lot N°4**

Godet

VS Cuvée, VSOP Special, XO Excellence, XO Terre, XO Fine

- **Folle Blanche:** 100% фоль бланш
- **Gastronome**
- **Renaissance Extra**
- **Old Borderies:** о-де-ви из Бордери

Тренды коньяка

- ♦ Коньяки из спиртов одной субзоны — Borderies. Коньяки, на которых указывается Grand Champagne, — это элита, Бордери — менее претенциозны, но в формате моно-терруарных коньяков несут в себе интригующий аромат фиалок. Остальные субзоны слишком велики, да и имидж родины спиртов для базовых линеек о себе всегда напомнит. Однако некоторые дома продвигают уже и Фэн-Буа и Бон-Буа.
- ♦ Коньяки из фоль бланш (кстати, в парадизах некоторых домов есть запасы о-де-ви из дофиллоксерного фоль бланша).
- ♦ Коньяки бочковой крепости.



Патрис Пивто

Родился в 1964 году.

Потомственный виноградарь из

Коньяка, продает свои о-де-ви

крупным коньячным домам.

Работает в доме Frapin с 1991 года.

МОНОЛОГИ О FRAPIN

Ценность конкретного человека — вот то, что отличает небольшой коньячный дом. В доме Frapin Патрис Пивто сегодня и главный агроном, и мастер погреба, и управляющий. Ниже несколько цитат из как минимум трёх его интервью для SWN.



« В Коньяке, в отличие от Бордо, чтобы производить что-то под именем «шато» ты должен на самом деле владеть шато. Анри Фрапен перестроил под замок старый дом в 1872 году.

« Фрапены живут в этих краях с 1270 года, в родне у них много интересных людей, в частности, Франсуа Рабле, его мать звали Анн-Катрин Фрапен. Поэтому нашу марку украшает перо писателя. До того нашим символом был герб, дарованный Пьеру Фрапену, придворному аптекарю Людовика XIV самим Королём-Солнцем.

« Мел очень важен для питания корней винограда — здесь в Гранд-Шампани всё так же, как в Шампани, под Реймсом. Мел хранит тепло и воду, но в меловых почвах мало железа и это вызывает риск хлороза, препятствующего фотосинтезу. Когда риск хлороза повышается, мы распыляем на виноградниках железный купорос.

« С 1991 года я развиваю идею «разумного виноградарства» (Lutte raisonnée). Например, у нас есть враг — маленькие паутинные клещи (Tetranychidae), живущие на листьях. Мы провели анализ и обнаружили на наших виноградниках три вида клещей: вредных, нейтральных и полезных. Полезные (Phytoseiidae) едят вредных и нейтральных: поэтому мы стараемся поддерживать их популяцию. Когда нет в рационе вредных и нейтральных

**ФАКТЫ
О FRAPIN**

- 1270** первое упоминание виноделов Фрапэн
- 320 га** собственных виноградников в Grande Champagne
- 350 л** объем стандартной бочки Frapin
- 35** сотрудников
- 5%** мирового рынка коньяка

Дом принадлежит семье Куантро, наследникам семьи Фрапен по женской линии
Дом делает коньяки только со своих виноградников

клещей, полезные переходят на траву: это одна из причин, по которым мы оставляем траву между рядами лоз. Когда стоит солнечная погода, мы все выходим в поле и с лупами пересчитываем клещей: мы пытаемся определить риск появления вредных. Различить их, казалось бы, можно по цвету: вредные — желтые или красные, полезные — бесцветные и прозрачные. Однако когда полезные съедают вредные, они сами на время становятся цветными! Так что различить их можно только по форме лапок.

« В почве живет опасный червячок *Xiphinema index* из класса нематод. Он может переносить опасное заболевание — короткоузлие винограда. С червячком борются с помощью химикатов: мы же просто даём почве отдохнуть 7 лет после выкорчевывания виноградника. У нас достаточно земель, чтобы позволить себе это: на сегодня 100 из 320 га наших виноградников отдыхают.

« Юньи блан — лучший сорт для коньяка, но до филлоксеры здесь было много разных сортов, и одним из них был фоль блани, который и прежде имел проблемы с ботритисом. Когда стали высаживать привитые лозы, проблема ещё больше усугубилась. 14 лет назад мы начали эксперимент и высадили фолиньян — новый сорт, кросс юньи блана и фоль блани. Но поскольку коньяки зреют очень долго, нам нужно время, чтобы понять, хороши ли он. Так что вернёмся к этому вопросу лет через 20.

« Виноделие здесь — сложнейшее виноделие в мире. Почему? Да потому, что нам запрещено почти всё, что используют другие. Ни кислоты, ни сахара, ни диоксида серы. Без оксида серы особенно тяжело обходиться, потому что на обычной винодельне он предохраняет вино и от бактерий, и от окиссации. Но мы не используем его, поскольку сера — летучий элемент, который будет концентрироваться в процессе дистилляции, и результат будет просто ужасным.

« Мы стараемся делать всё очень быстро. Всего три часа проходит между тем, как виноград собран, и моментом, когда мы добавляем дрожжи для начала алкогольной ферментации. Когда ферментация уже началась, вино уже защищает подушка из углекислого газа.

« Виноделы в Коньяке — фанаты кислотности, которая нужна для того, чтобы в отсутствие серы сохранить вина до момента дистилляции. Правило, что дистилляция должна завершиться в конце марта, наши предки придумали, потому что знали: как только на улице начнёт теплеть, вино окислится.

« Конечно, мне нужна кислотность. Но Frapin — не обычный коньяк. Поскольку мы делаем всё сами, от саженцев до бутилирования, я могу контролировать все этапы и иногда позволяю себе рискнуть. Если я хочу получить зрелую фруктовую ароматику после дистилляции, я должен собирать более зрелые ягоды. В этой зоне

урожай собирают, когда уровень сахара достигает 8,5–9,5% потенциального алкозоля. А я стремлюсь к 10–10,5%. Конечно, это риск, но все резервуары здесь, так что у меня всё под контролем.

« Шарантские аламбики у нас как у всех, но наша особенность — дистилляция вместе с осадком. Мы так делаем ровно по той же причине, по которой в Мерсо вино выдерживают на осадке. Необходимые ароматические вещества из осадка переходят в о-де-ви. Но это опять же рискованно. Иногда осадок плохо себя ведёт, например, если не хватает алкоголя или питательных веществ, у него будет неприятный вкус, так что перед дистилляцией мы дегустируем его. Ну... ещё он может пригореть, тогда аламбик можно сразу выбрасывать. А своими старыми аламбиками мы очень дорожим.

« В большинстве дистиллерий сейчас всё компьютеризовано. А наши «компьютеры» зовут Алекс, Жиль и Жан-Поль. Frapin при дистилляции придерживается единственного правила — полагаться на свой нос. По-





тому что каждая дистилляция особенная. Frapin — это рукотворный коньяк, за которым стоят реальные люди.

«Первый этап, когда мы получаем концентрацию, — это дистилляция, а второй — в погребе, благодаря испарению, доле ангелов. Концентрированность — одна из главных характеристик коньяков Frapin, ведь мало кто может позволить себе терять большие объёмы. Но если мы хотим получать такую высокую концентрацию, приходится чем-то жертвовать.

«У нас есть разные виды сухих погребов и разные виды влажных, ведь чтобы получить сложный продукт, мне нужно много разных составляющих для ассамбляжа. Коньяк всё время перемещается. «Рай» — очень влажный погреб, там мы выдерживаем часть старых коньяков.

«В зоне Коньяк каждый Дом должен хранить семилетний запас о-де-ви. У Frapin — около 15 лет. Чтобы произвести много старых спиртов, нужно очень-очень много молодых. Нам нужны собственные спирты на всех стадиях, потому что мы ни у кого их не покупаем. Поэтому у нас четыре разных хранилища, чтобы в случае пожара урон не был фатальным.

«Ассамбляж я сравниваю с рисованием. У тебя есть немного синего цвета и немного жёлтого, и ты можешь сделать зелёный. В отличие от больших домов, создание нового продукта у нас начинается не с анализа рынка, а с чьей-то идеи. Затем все включаются в создание нового, новые продукты проходят много стадий отбора. Это ремесленный стиль, как в фото: поверните голову, нахмурьтесь, больше света, солнце — так, хорошо, хорошо. Это как импровизация, потому что это твоя точка

зрения — и только твоя. Но большие Дома тоже нужны нам: они открывают новые рынки, такие как Китай, и потом мы приходим и занимаем свой небольшой топовый сегмент.

«Меня спрашивают: а ваш коньяк сегодня лучше, чем раньше? Мой ответ: качество сегодня всегда лучше, чем раньше. Потому что сегодня у нас больше знаний, чем раньше. Будет ли коньяк лучше в будущем? Мой ответ: да. Потому что сегодня мы производим лучшие о-де-ви, которые позволят создавать ещё более совершенные коньяки.





Математика погреба Frapin

Для создания различных кюве у Париса два «инструмента»: длительность пребывания спиртов в новых бочках и выбор между сухим или влажным погребом для выдержки.

ТРАДИЦИОННАЯ ЛИНЕЙКА БЛЕНДОВ

VS Luxe и VSOP — самые «молодые» представители семейства Frapin, спирты от 6 и 10 лет, соответственно (а значит их можно было бы повысить до XO)

Cigar Blend называется так не потому, что хорош только с сигарами. Выдержка здесь 20-летняя, молодые о-де-ви проводят целый год в новой бочке, что даёт больше пряностей и танинов, и затем выдерживаются во влажном погребе. Поэтому испарение воды и спирта идёт намного медленнее.

Château Fontpinot XO. Также 20-летние спирты, но всего 6 месяцев в новых бочках, так что здесь меньше их влияние. Выдержка в сухом погребе даёт больше выпаривания летом и более высокую концентрацию.

Signature — единственный blend, где смешаны о-де-ви из обоих типов погребов.

VIP XO — 30-летний коньяк, сделанный по тому же принципу, что и Cigar

Blend: год в новой бочке, выдержка во влажном погребе. Это другой blend, но подход к производству тот же.

Extra — топовый blend традиционной линейки, возраст 40–45 лет, а подход к производству такой же, как для Château Fontpinot: полгода в новых бочках и выдержка в сухом погребе.

КОНЬЯКИ «РАЯ»

Plume — blend 20 разных коньяков из «Рая», каждый из которых также blend, возрастом более 60 лет. Производится с 2013 года.

1888 Le Prestige du Temps — очень старый коньяк, спирты более чем 60-летнего возраста, часть составляет о-де-ви из фоль бланша 1870 года, ещё дофиллоксерного.

МИЛЛЕЗИМЫ И МУЛЬТИМИЛЛЕЗИМЫ

Винтажные коньяки Frapin, по словам Патриса, продукт для настоящих специалистов, покупателей с устоявшихся рынков (например, Россия или Великобритания). Сейчас на рынке представлены 1988, 1989 и 1991 годы.

Мультимиллезим — изобретение дома Frapin: ассамбляж ограниченного количества миллезимных коньяков (во всех вышедших вариантах их три, но может быть больше или меньше). В 2008 году первый мультимиллезим (Multimillésime N°1) выиграл International Spirits Challenge и впервые отобрал у виски звание «лучшего крепкого напитка мира».

В сентябре 2015 был выпущен шестой мультимиллезим. 1986, 1988 и 1991 — вот формула, выбранная на этот раз Патрисом Пивто: ноты грейпфрута, инжира, цветов, хереса и древесины (1986), структура и характер 1988-го, элегантность и утонченность 1991-го. Ограниченный тираж 2170 бутылок.



ХАЙН-ТАЙМ



Специалитет дома Hine — миллезимные коньяки. Хотя ассамбляжи, которые по праву называют верхом искусства *maître de chais*, составляют основу славы Дома, коньяки одного года урожая — особая коннесёрская опция. Это Hine открыл миру, что в коньяке уникальность характера конкретного миллезима может быть выражена в не меньшей степени, чем в великих бордо. Когда вы впервые пробуете разные винтажи Hine, это как прозрение: насколько разным может быть великий коньяк. Добавьте сюда ещё пропасть в стилистике одного и того же урожая, выдержанного в Жарнаке и в Бристоле, и вы получите сенсационный повод собрать на дегустацию компанию истинных ценителей коньяка.

БЕЛЫЙ ОЛЕНЬ

На берегу Шаранты в самом центре Жарнака — второго по значимости города в области Коньяк — стоит особняк в классическом французском стиле со строгой и скромной вывеской: Hine. Внутри, однако, вы забываете, что находитесь на юго-западе Франции. Помещения декорированы в британском стиле с роскошью и юмором: известный лондонский

дизайнер Рассел Сейдж украсил второй этаж дома Hine в манере, навевающей сюжеты Льюиса Кэрролла, это самый необычный офис коньячного дома. С этой пристани воды Шаранты уносят гружённые коньяком баржи в Портсмут, Бостон и Ливерпуль.

В этих интерьерах легко представить историю семьи, создавшей французский дом коньяка с английским характером.

Семья из Дорсета, с британского берега Ла-Манша, поместившая на свой герб оленя, которыми был славен тот край, поселилась на берегу Шаранты в 1763 году. Они были коньячными негодьями и решили устроить базу для поставок на месте. В 1796 году Томас, 11-й сын Томаса Хайна-старшего, женился на Франсуазе-Элизабет из Жарнака и навсегда остался в этих краях (о его злоключениях на новой родине читайте в главе «История»). Дорсетский олень, украшающий этикетки Hine с 1867 года, устремлён вперёд, хотя и оглядывается на родную Англию. Есть старинная английская легенда о белом олене, приносящем счастье:

к Хайнам новая родина была благосклонна. С 1880 года внуки первого Томаса Хайна начали не только отправлять коньяк бочками в Британию, но и бутылковать его здесь на месте. К концу XIX века коньяк Hine пили уже и в Германии, и в России. Томас



Эдвард Хайн решил отметить победу над филлоксерой в 1888 году, создав коньяк Triomphe, который выпускается по сей день.

Hine оставался популярным в Англии до и после Первой мировой войны (среди его поклонников был Уинстон Черчилль), а вскоре шагнул за океан. После отмены сухого закона в США для импортера Sherry-Lehman начали делать спецпартию коньяка: так родился Family Reserve.

Роберт Хайн, пятое поколение в Жарнаке, воевал в английской армии во Вторую мировую. Его сын, Бернар, покорил новые рынки от Китая до Восточной Европы, при нём миллезимная политика Hine обрела нынешний вид. В память о далёком предке он создал ряд великих коньяков: Mariage — в честь 200-летия женитьбы Хайна-младшего, Talent в память 200-летия с того дня, когда юный Томас ступил на французскую землю.

ПАМЯТНЫЕ ДАТЫ

В погребах Hine в Жарнаке в 35-литровых бутылках-дамжанах хранится огромное количество коньяков старше 50 лет и ещё довоенных. Последним не суждено стать винтажными релизами, они пойдут на лучшие ассамбляжные коньяки дома, поскольку не сохранилось документов о том, что всю войну они простояли в Hine опечатанными. Солдаты Геринга изымали старые коньяки из всех домов, а местные отчаянно пытались их спрятать — замуровывали в стенах, а документы сжигали. Поэтому все миллезимы Hine, идущие на рынок, датируются послевоенными годами, и все они утверждены BNIC.

Но есть ещё более старинные миллезимы, которые открывают по особым случаям, умудряясь разлить одну драгоценную бутылку 1914, 1886 или 1900 года на сотню гостей.



ОТ БОРДО ДО
ШАРАНТЫ РУКОЙ
ПОДАТЬ, ПОЭТОМУ ВСЕ
ВЕЛИКИЕ УРОЖАИ
ДВУХ РЕГИОНОВ
СОВПАДАЮТ.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК

ЖАРНАК VS БРИСТОЛЬ

Жарнак	Бристоль
Сухой и тёплый климат Подземные погреба Температура варьирует от 10°C зимой до 20°C летом Влажность около 80%	Заметно прохладный климат Подземные хранилища В течение года температура колеблется между 8–12°C Влажность не ниже 95%
В течение выдержки крепость естественным образом опускается до 40°, потому что...	
...спирт испаряется, «доля ангелов» составляет 3%	...коньяк «вбирает» в себя воду из воздуха (бочки ставят недолитыми на треть, а через 20 лет они почти полны)
Результат: концентрированный, танинный, мужественный классический коньяк	Результат: округлый, элегантный и по-настоящему женственный Early Landed
ПРИМЕРЫ	
1975 Пряный и танинный Один из самых мужественных миллезимов завоевал множество почитателей: специи и дубовые нотки вместе с характерными устойчивыми танинами создают ощущение полноты, устойчивости, коньяк пьётся буквально по капле	1975 Early Landed Элегантный и округлый Ощутимое различие с коньяком, выдержанным в Жарнаке: тот же самый миллезим раскрылся по-другому, сохранив характерные нотки специй, но сместившись в сторону экзотических фруктов, лесных орехов, мягкости и деликатности
1978 Богатый и гармоничный Деликатный, полнотелый, хорошо выраженный миллезим. Цветочные и медовые нотки, бархатистость, деликатность и долгое послевкусие	1978 Early Landed Экспрессивный Цветочная гамма впечатляет: здесь есть всё, от розы и фиалки до жасмина. Цветочное буйство усиливается нотками цитрусовых и экзотических фруктов: взрывной букет долго остаётся в памяти
1982 Идеально сбалансированный Великий год и в Бордо, и в Коньяке выразился в цветочных, ванильных и фруктовых тонах. Во всём удачное равновесие: сухие фиги и изюм сочетаются с древесным и пряным, слегка кремовым оттенком во вкусе	1982 Early Landed Очень деликатный Кремовый и ореховый аромат, цветы, запахи осеннего леса. Деликатность во вкусе и в послевкусии: коньяк напоминает праздничный ореховый торт
1987* Чувственный Нотки апельсинового мармелада превращаются в пряности с оттенками мёда и имбиря	1987 Early Landed Утончённо свежий Тонкий цитрусовый аромат выражен нотами лайма и флёрдоранжа с очень свежим послевкусием

* Миллезимная пара 1987-х была выпущена в продажу в 2017 году.



МИЛЛЕЗИМЫ И ИХ ХАРАКТЕРЫ

Нет ни одного уважающего себя коньячного дома, в погребах которого не зрели бы урожаи, начинающиеся с цифр 189, и всё же миллезимными коньяки стали не сразу. Как и в Шампани, во главу угла здесь ставилось и ставится искусство ассамбляжа, проводимого искусным maître de chais ради поддержания стиля дома. И лишь постепенно, когда больше внимания стали уделять виноградникам, понимая, что коньяк начинается с вина и никаким искусством дурной урожай не исправишь, стали появляться коньячные миллезимы. Дом Hine был одним из первых в этом благородном начинании, и сегодня у него самая впечатляющая коллекция коньячных миллезимов. Винтажная коллекция начинается с 1957 года, а сегодня в погребах ждут своего часа молодые урожаи 2000, 2003, 2006.

1957

Исключительный

Бледно-янтарный, с нотками ванили и засахаренных фруктов, оставляет долгое впечатление нежного и вместе с тем острого в куса с нотками жасмина, абрикосов, старой кожи, немного трюфельным тоном.



H BY HINE

Молодой коньяк в линейке Hine появился в 2002 году. Яркий, живой и игривый, H by Hine ломает сложившиеся стереотипы, пить его можно в охлаждённом виде, со льдом, смешав с ледяным тоником, или в более сложных коктейлях. Экспрессивный, но не назойливый молодой коньяк с тонами ириса, акации, персика и ванили и очень деликатным вкусом, который не перетягивает внимание на себя, но и не теряется в коктейльных сочетаниях. В ассамбляж H by Hine идёт около 20 коньяков, выдержанных не менее четырёх лет, из Большой и Малой Шампани (Grande Champagne и Petite Champagne).



САМЫЕ СТАРЫЕ МИЛЛЕЗИМЫ HINE

1960

Лёгкий и ароматный

Нотки кожи и специй, хорошо выраженные, устойчивые, сочетающиеся с ореховыми нотками и ароматом апельсиновой корки, характерным для старых коньяков. Аромат лёгкий, но устойчивый и насыщенный.



1961

Мощный

Ореховый, слегка дымный благородный коньяк. Тона фиго, сухих фруктов, лёгкие пряности, ощутимый ванильный тон, вкус долгий и устойчивый, оставляющий долгое послевкусие.



HINE CIGAR RESERVE

Бернар Хайн и Николас Фриман, известный лондонский импортер сигар, придумали этот джентльменский коньяк из спиртов не менее десяти лет выдержки. Табачные нотки в нём действительно весьма ощутимы, как и оттенки мёда, сухих фруктов, опавшей листвы. Считается, что этот коньяк поймут только любители сигар. Это не совсем так, но к сигаре лучшую пару и впрямь найти трудно.



HINE TALENT

Бернар и Жак Хайн создали это кюве в память об основателе дома. Флакон Вассарат, коробка красного дерева, которая разработана под сигарный хьюмидор, ориентальные благородные ароматы роднят этот коньяк с лучшими французскими парфюмами.



EARLY LANDED

Hine всегда отправлял часть бочек с урожаем на выдержку в Англию. Раньше это делалось прямо от порога дома, бочки грузили на баржи и сплавляли по Шаранте, потом бочки стали возить по суше в Рошфор, откуда они отправляются в Бостон, а точнее в соседний Уикуор в графстве Глостершир. Как и 200 лет назад этот коньяк зовётся Early Landed («рано отгруженный»). Подобные отгрузки практиковались, чтобы скорее получить деньги с негоциантов: своеобразные en primeur. Однако вот уже лет 60 как Hine оставил подобную практику, прекратив продажи бочками, и теперь это не делается даже для частных клиентов: увы, имели место случаи, когда на рынке всплывал миллезим Hine, разлитый в Британии, о котором Дом ведать не ведал. Теперь Early Landed берегут только для себя, бочки опечатаны BNIC, после 20 лет выдержки их везут обратно в Жарнак и бутилируют только здесь. Зачем же, казалось бы, возить туда-сюда коньяк, если продажи в Британию идут уже в бутылках? Оказывается, условия погребов и сами климатические условия в Жарнаке и Бристоле настолько разные, что один и тот же миллезим даёт два разных коньяка!

ПОСТАВЩИК ЕЁ ВЕЛИЧЕСТВА

В 1962 году Елизавета II удостоила дом статуса своего постоянного поставщика: это значит, что Hine имеет право изображать королевский герб на своих бутылках. Каждые пять лет королева продлевает статус, а каждый первый четверг ноября Бернард Хайн отправляется на приём в честь поставщиков королевского дома в Лондоне.

В Жарнаке хранится одна неприкосновенная пустая бочка: её заложили в 1981 году в честь бракосочетания принца Чарльза и принцессы Дианы как будущий подарок на их серебряную свадьбу. После трагической гибели леди Ди коньяк продали на благотворительном аукционе, а бочку оставили.

HINE ANTIQUE XO

Созданный Джорджем Хайном в 1920 году, этот коньяк до недавнего времени представлял собой миллезим более 40 о-де-ви из Большой и Малой Шампани, выдержанных более 20 лет. Но теперь он выпускается как монокрю Гранд Шампани, которую можно узнать по тонкому аромату белой розы. Самый элегантный коньяк своего дома с тонами осеннего леса, орехов, корочки кекса, сухих ягод.



DOMAINES HINE BONNEUIL 2005 И 2006

В 2014 году Дом запустил новую ограниченную линейку миллезимных коньяков с собственных виноградников Domaines Hine в Гранд-Шампани, эти коньяки не только подчёркивают плюсы удачного года, но и выражают нюансы великого терруара. К 2017 году на рынок вышло два винтажа Bonneuil, 2005 и 2006. Каждого было заложено по 18 бочек, которых хватило только на 450 пронумерованных бутылок.



AUDRY
Cognac
Fine Champagne
Triple Orange Fine Champagne Cask
XO
Armand Audry 1878
A. Edmond AUDRY & Co
Fondée en 1878
17810 Fontaines
PRODUCE OF FRANCE
750 ml

Дегустация — октябрь 2012



Идеи

Лето (Summer): Лаванда, Мята, Лимонный пест, Гвоздика, Имбирь, Кокос, Мускатный орех, Лакрица, Карамель тоффи, Хьюмидор, Ваниль (стручок), Черноплод.

Осень (Autumn): Яблочко, Сушеный инжир, Шоколад/какао, Грибы, Карамель, Сено, Курага, Маракуйя, Манго, Трехлистная фиалка, Лилия, Цитрус, Банан, Лимон.

Зима (Winter): Мускатное масло, Шафран, Коричка, Гвоздика, Имбирь, Кокос, Мускатный орех, Лакрица, Карамель тоффи, Хьюмидор, Ваниль (стручок), Черноплод.

Весна (Spring): Мускатное масло, Шафран, Коричка, Гвоздика, Имбирь, Кокос, Мускатный орех, Лакрица, Карамель тоффи, Хьюмидор, Ваниль (стручок), Черноплод.

Перед началом дегустации мы перелили все образцы в одинаковые декантеры. Участники расположили их в порядке от самого бледного к самому насыщенному.

№4	№6	№1	№5	№14	№7	№8	№9	№13	№11	№10	№3	№2	№15	№12
----	----	----	----	-----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----	-----	-----

В широком кругу любителей бытует старый стереотип, что «настоящий» коньяк должен быть тёмным, махогоновым. В то же время узкий круг эстетов думает, что самые изысканные коньяки маленьких артизаналь-

используют сильно обожжённые бочки, чтобы он был темнее. Некоторые, по слухам, делают это по пантиону под запрос разных рынков — чем дальше в Азию, тем больше нужно карамели. А от неё коньяк становится «вкуснее» — слаще, что с точки

зрения эстетов не комильфо. Обожженная бочка добавляет коньяку мощи, отчего страдают тонкие ароматы в букете, если они там вообще были. Ведь есть мнение, что бочкой и карамелью маскируют недостатки и грубость в конья-

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК

не, которые могут случаться из-за использования не очень качественного винограда. Но большие дома утверждают, что карамель используется для цвета в таких количествах, которые на вкус повлиять не могут. При этом есть выдающиеся артизанальщики, у которых коньяк в цвете вполне густой. Тёмный цвет может настора-

ЗЕМЛИ

Дома, имеющие на то основания, указывают на этикетке Grande Champagne, другие добавляют ещё и 1-er Cru. Это одно и то же. Класса Premier Cru в Коньяке официально нет, но использовать термин не запрещается к коньякам из зоны Гран-Шампань, формально лучшему

исходит из Гран-Шампани (не менее 50%) и Пти-Шампани. Если категория не указана, то виноград может быть откуда угодно из Коньяка.

ВОЗРАСТ

Минимальный возраст спиртов, входящих в ассамбляж

ХО, должен составлять 6 лет (средний — 20). С 2018 года минимальный возраст обещают поднять до 10 лет. Но пока считаем «от 6». Если на самом деле коньяк гораздо старше, производитель об этом, как правило, оповещает.



живать, но только лишь по нему о добросовестности производителя судить не стоит. Со стилем то же самое: иногда светлые коньяки оказываются мощнее, и, наоборот, самый «весенний» и женственный образец на нашей дегустации был из более тёмной стороны спектра.

винограднику Коньяка. Но в этом краю больше 13 тыс. га виноградников! Так что само по себе это Grande Champagne ничего не говорит ни о качестве, ни о стиле коньяка, — всё на совести конкретного дома. Категория Fine Champagne означает, что виноград про-

СТРУКТУРА ОПИСАНИЙ

Номер образца
Название дома
Происхождение спиртов
Минимальный возраст спиртов (лет)
Факты о производителе
Реплики экспертов

№1 AUDRY



Fine Champagne
12

Довольно светлый первый образец оказался одним из самых напористых. Его чётко определили в «мужские» коньяки, отметив сухость, харизму, шероховатость и спиртуюзность, которые здесь вовсе не недостатки. Живой, откровенный, «конкретный» и при том гастрономичный, — он может пойти и к основным блюдам, и к десертам. Из нашего

«закусочного» стола его лучше всего сопроводил эксклюзивный «плантационный» чёрный шоколад, но хороший шеф-повар смог бы приготовить к этому ХО что-нибудь сложное из мяса и даже рыбы.

ВЛ: Сразу видно, что «колесо ароматов коньяка» — противоречивый инструмент. В первом образце отмечаем много цветочных ароматов, вроде бы весенняя палитра, но по ощущению он осенний, солнечный и сентябрьский.

ОЧ: Нужно дегустировать из дигестивного бокала-тюльпанчика. Вообще на этой дегустации только 2-й и 3-й образцы одинаково воспринимаются и в дигестивных бокалах, и в больших sniffтерах. Остальным sniffтеры противопоказаны.

Закуска: горький шоколад (от 72%)

Образ: Стив Бушеми



№2 BISQUIT



8

Пока дегустировали вслепую, говорили: «слишком он правильный», «консервативный, нет, даже старомодный», «заигрывает со вкусами». Когда позже обсуждали, и ведущая намекнула, что этот XO — один из самых недорогих, эксперты потеплели, потому что никаких объективных недочётов в нём не нашли. Маслянистый, сладкий и мягкий коньяк — совершенно дижестивный по сути. В него можно добавить кубик льда, но не надо запивать им рыбу или мешать с ним коктейль. Он к тому же будет хорошим аккомпанементом к сигарам.

ОЧ: Лучшие коньяки с ярко выраженной индивидуальностью далеко не всегда оказываются универсальным сопровождением к сигарам. Если у вас эксклюзивная сигара, с коньяком к ней не нужно оригинальничать.

Закуска: миндаль
Образ: Вуди Аллен



№3 COURVOISIER IMPERIAL



Grande Champagne, Borderie 20

У нас на дегустации были не все представители «большой пятёрки» (коньяков самых продаваемых брендов), в которую среди XO традиционно входит

Courvoisier. Вслепую по образцу эксперты догадались, что это «большая марка», но оценки его при этом были очень высоки. Его назвали воплощением классических представлений потребителя о коньяке, хотя он вполне современен: сухой, структурированный, изысканный, без намёка на приторность, напротив — со стильной горчинкой и правильно выраженной спиртуозностью. Он универсален, хотя эксперты особо отметили, что такой коньяк можно рекомендовать для женщин.

ВМ: По сравнению со вторым образцом этот — небо и земля, настолько он сложнее и элегантнее.

СХ: Если выбирать лидеров в первой пятёрке, то я колеблюсь между третьим и пятым.

Закуска: молочный шоколад с фундуком, банановый пирог
Образ: Марчелло Мastroianni



№4 DELAMAIN 'PALE AND DRY'



Grande Champagne

В каком-то смысле этот образец — противоположность предыдущему. Нашим экспертам он всем понравился, но они не могли не отметить, что этот очень сухой и свежий, выразительный, изысканный, с очень нежным долгим послевкусием коньяк предназначен

«для знатоков, будь они женщины или мужчины». По светлому цвету несложно было заподозрить авторство маленького дома, где не подкрашивают коньяк карамелью в угоду рынку. Весна!

ВС: По моим ощущениям четвёртый образец самый цитрусовый, изящный и многогранный, в нём много экзотических ноток — маракуйя, имбирь, личи.

Закуска: сыры, орехи
Образ: Катрин Денёв



ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК

№5 DOMAINE CHÂTEAU DE FONTPINOT



Grande Champagne

Предыдущий образец — «на ценителя», а этот — «на любителя». В противовес академической мудрёности — брутальный и «модерновый» стиль. Если проводить аналогии с миром вина, то «Фонпино» — что-то вроде

продвинутого Нового Света. Этот коньяк коварен и пьётся легко. Он требует закуски. Эксперты окрестили его «мужским» и «чувственным», отметили спиртуозность. Впрочем, в послевкусии он чрезвычайно нежен.

ВП: Я отметила много тёплых зимних тонов, таких как кедр и сандаловое дерево. Думаю, что этот коньяк будет очень хорош с сигарой.

Закуска: копчёный сыр, шоколад с апельсином

Образ: Дэниэл Крейг



№6 DOMAINE DE MAURIAC



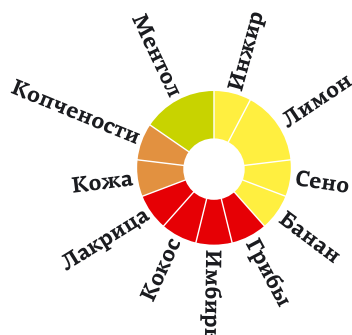
7 Этот и ещё 11-й образец (Logis de Montifaud) резко выбивались из общего ряда и вызвали бурные дискуссии. Главными характеристиками в 6-м оказались, по общему мнению экспертов, «солёность и йодистость»: «ароматы больше соответствуют островному виски». Свежую и яркую композицию дополнила горьковатая «жжённая карамелька». В целом постановили, что такой коньяк больше понравится женщинам, хотя он в любом случае на любителя.

АК: Безумный Шляпник.

ВС: Он от всех отличается, и я не скажу, что в сторону ужаса. Ощущение, что он молодой. Я бы себе такой завела в баре, как один из.

Закуска: любой шоколад, фундук

Образ: Ума Турман



№7 FRANÇOIS VOYER GOLD



Grande Champagne
12

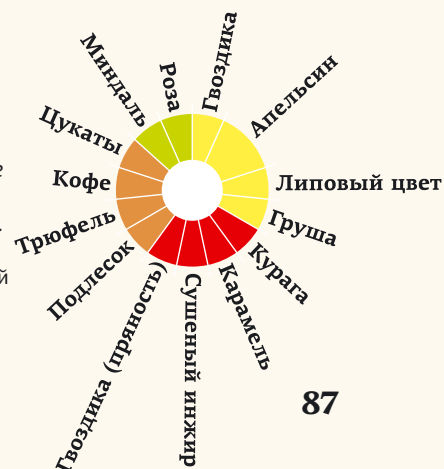
Один из лидеров дегустации, коньяк выдающейся выразительности от маленького и мало известного коньячного дома. В дегустационных листах его наделили такими эпитетами: «сухой», «мужской», «мощный», «структурированный», «гладкий как шёлк», «шикарный», «с индивидуальным характером», «об-

волакивающий рецепторы», «древесный». Хотя палитра на «колесе ароматов» получилась разнообразная, но вообще этот коньяк однозначно «зимний» — он как тяжёлый, густой, дорогой мужской парфюм, который женщинам вообще-то тоже очень нравится.

ВМ: Очень хочется верить, что этот коньяк произведён маленьким семейным домом. Хотя мы знаем, что некоторые большие дома тоже умеют иногда делать такие «ручные» коньяки.

Закуска: шоколад, копчёный угорь

Образ: Жан Рено



№8 FRAPIN VIP



Grande Champagne

Эксперты стали сравнивать этот образец с третьим с той точки зрения что он: «абсолютно классический и спокойный» (ОЧ), «отличный XO — именно такой,

каким он и должен быть» (ВЛ), «приятный и понятный для потребителя» (ВП), «комплексный и полный, — в нем всё в достатке» (ВМ). При таких характеристиках, понятно, что он хорош и для мужской вечеринки, и для романтического ужина, может сопровождать основные горячие блюда, хотя и десерты, конечно, тоже. Он безусловно «сигарный». И идеален для подарка, потому что «понравится всем». Демисезонный унисекс.

ВП: У меня субъективно этот и третий образец стоят на одной ступеньке. Они какие-то очень правильные и классические. 8-й, пожалуй, более структурированный.

Закуска: молочный шоколад

Образ: Одри Тоту



№9 HINE ANTIQUE



Grande Champagne 10

Для описания профиля этого образца экспертам перестало хватать «колеса ароматов». Здесь им захотелось добавить: «смо-

ла», «дёготь», «печёное яблоко», «восточные пряности». Впрочем, всего этого — по чуть-чуть. Этот образец очень комплексный, но деликатный. На «колесе ароматов» он выглядит почти круглым, равномерно «очерченным» вокруг центра, обозначающего «гармонию». Баланс — главное слово для аромата в данном случае, а во вкусе он маслянистый, свежий, мягкий и бархатный, обволакивающий рецепторы, с нежным и долгим послевкусием. У него есть индивидуальность, но он скорее современный, чем консервативный, и скорее «женский», чем «мужской».

ЭШ: В качестве образа для этого коньяка я предлагаю Софи Марсо, потому что она такая вся комплексная, чувственная и неглупая. И духа, и тела тут в достатке.

Закуска: шоколад с фундуком, орехи



№10 KAZUMIAN



Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois 6

На этом образце удалось разгуляться фантазии гастрономического редактора SWN Анны Кукулиной, которая старательно экспериментировала со всеми образцами и всеми закусками, чтобы

найти выдающиеся сочетания. Он так и требует еды! Он подошёл бы, например, к кролику, карпаччо из говядины, чёрной треске «в стиле Нобу», а из имевшегося на столе был хорош с шоколадом и орехами всех видов, а также с сырами. Наконец-то подтвердилась и смелая идея о маскарпоне к коньяку, взамен часто предлагаемого французами Triple-Crème (жирного сливочного сыра), которого у нас не найти.

АК: У этого образца как раз тот цвет, который называется *mahogany* — классическое красное дерево.

ВЛ: Аромат под названием «цветок лозы» — вытяжка такая, — у нас наконец-то тут проявился.

Закуска: орехи, шоколад, сыры

Образ: Хавьер Бардем



ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК

№11 LOGIS DE MONTIFAUD



Fine Champaigne
36



Вот это просто удивительный образец! Кому-то из экспертов он пах солёными огурцами (АК), другому — снова островным виски (СХ), для кого-то вообще стал фаворитом из всех (ВС), и в целом эксперты согласились, что этот образец — единственный, который точно можно назвать «весенним». Самый

лёгкий и свежий, сухой и солёный, ни на что не похожий, — как оказалось, этот ХО ещё и самый старший по среднему возрасту спиртов, вот парадокс. По информации производителя, «спирты для него были дистиллированы в 1975 году!» Женский.

ОЧ: Мне очень нравится этот образец, он один из эталонных.

СХ: Я бы сказал, что он все-таки сложный для понимания, эстетский.

АК: Он единственный не теряет-ся, если его подать в большом снифтере. Это его не меняет.

ВС: Самый женственный образец. Для меня лучший.

Закуска: фисташки, слабосоленая форель

Образ: Натали Портман



№12 MARTELL



Grande Champaigne, Borderie



Один из двух самых крупнокалиберных брендов на нашей дегустации (Martell и Rémi Martin делят второе

место по продажам в мире — после Hennessy, которого у нас не было) встретил самым глубоким цветом и нетривиальным характером. Если про 3-й образец говорили «хрестоматийный ХО», то 12-й всё-таки яркая индивидуальность. Вот эпитеты к нему: «консервативный», «элегантный», «мощный», «мужской», «маслянистый», «брутальный». Все эксперты отметили очень приятное и длительное, согревающее послевкусие.

ЭШ: Маслянистый, легко пьющийся, бархатный.

ВС: Легко пьющийся, сладкий, нежный.

ВМ: Коньяк, созданный так, чтобы нравиться всем.

АК: И кстати, довольно гастрономичный. Можно поэкспериментировать с подачей к основным блюдам.

Закуска: твёрдый сыр (комте, грийер)

Образ: Эдриан Броуди



№13 MENARD



Fine Champaigne
10



Ещё один откровенный консерватор.

Кажется, именно такой коньяк должен быть в бокале у джентльмена с английским бульдогом, расположившегося перед камином, когда за окном промозглый ноябрьский вечер. Впрочем, эксперимент с переливанием в большой снифтер в этом случае провалился. Этот аристократичный коньяк лучше пьётся из дижестивного бокала.

ВС: Шикарный, с таким богатым шлейфом, откровенный и очень сладкий.

ВЛ: Очень хорошее, правильное послевкусие, вызывающее к сигаре.

ВМ: Горчинка в послевкусии делает его интересным.

Закуска: рокфор, чёрный шоколад (72%), банановый пирог

Образ: Хамфри Богарт



№14 MEUKOW



Grande Champagne
6

Пантера на бутылке коньяка, созданного в XIX веке для российского царского двора выходцами из Силезии, появилась в начале 1990-х

и призвана была отражать его новаторский стиль. Но наши эксперты «меуковскую» кошку во время дегустации не видели и единодушно определили образец в ряд мужских, консервативных и на любителя. Живой, ритмичный, свежий и лёгкий, он тем не менее один из немногих на дегустации заслужил эпитета «шикарный».

АК: Очень тёплые, яркие осенние ароматы — подлесок, спелые жёлтые фрукты. Лучший коньяк к десертам из всех возможных.

Закуска: банановый пирог, курага, молочный шоколад

Образ: Луи Армстронг



№15 RÉMY MARTIN EXCELLENCE



Fine Champagne
10

Под занавес дегустации (в алфавитном ведь порядке!) нам досталась классика жанра, ещё один выверенный по идеальной мерке

коньяк: в нём в меру шероховатости, в меру «весны» и «осени», в меру древесности и фруктовых тонов, всё уравновешено, и пьётся он легко. При этом здесь есть индивидуальность, и это не пожилой конессёр у камина, а вполне юный представитель западно-европейской богемы.

Всё сбалансировано, легко, современно, с характером — вот девиз образца.

ВС: Гармоничный, сдержанный и сладкий одновременно. В нём много специй, кофе и кожи. Очень тёплый по настроению образец.

ЭШ: Покажется согревающим в зимнюю пору, но будет вполне уместен и на летней вечеринке. Универсал.

Закуска: миндаль

Образ: Джим Керри





АРМАНЬЯК НАШЕГО ВРЕМЕНИ

Недавно арманьяк отпраздновал 700-летие. Отсчёт его истории ведётся с 1310 года, когда были описаны 40 его чудодейственных свойств.

Рассматривать его как конкурента коньяку стали не так давно, но вообще-то арманьяк — это другое: арманьяк по праву считается самым крафтовым из «больших» бренди. Строгие правила апелласьона сталкиваются с гасконской смекалкой, ярким характером и стремлением всегда отличаться от остальных. Поэтому невозможно встретить два похожих арманьяка.

ФАКТОР АРМАНЬЯКА

Гасконь, родина легендарного шевалье д'Артаньяна, находится на юго-западе Франции с его сосновыми лесами и ландскими песками. Гасконь — винодельческий регион со множеством своеобразных сортов винограда, веками находившийся в тени Бордо. А как регион производства старейшего во Франции бренди он всегда находился в тени Коньяка.

В отличие от «большого брата» в Арманьяке нет выверенной арифметики массового производства, здесь нет крупных производителей,

а представления о маркетинге очень базовые. Что отличает арманьяки — это тельность, головокружительные комбинации цветочного флёра, почти парфюмной апельсиновой цедры с нотами орехов, специй, земли, карамели и кожи, всегда в разных комбинациях, всегда неожиданно, иногда диковато, и вместе с тем маняще.

18-Е ИЗМЕРЕНИЕ

Судя по косвенным свидетельствам, производители Арманьяка стали пионерами непрерывной дистилляции. В 1818 году, за 12 лет до революци-

онного изобретения Энеаса Коффи, изменившего мир скотча, король Людовик XVIII выдал патент мастеру Сьёру Тьюеру из Оша на оригинальную модель перегонного аппарата непрерывного типа из чистой меди. Модифицированный и видоизменённый производителем того времени, он известен нам как арманьячный аламбик.

За плечами арманьяка было уже 500 лет истории, но именно в этот момент он приобрёл одну из существенных черт своего стиля. Традиционная двойная перегонка вина в кубах и в Коньяке, и в Арманьяке даёт на выходе довольно высокую крепость, примерно 72% алкоголя, а это значит, что только наиболее летучие («лёгкие») ароматические вещества дистиллируются вместе с этиловым спиртом. Одинарная колонна арманьячного аламбика, в которой не более 17 дис-

В конце октября в Арманьяке устраивают ночной праздник «Пламень Арманьяка» — базовые вина уже готовы, можно начинать дистилляцию.

МАРКИРОВКА АРМАНЬЯКА ПО ВЫДЕРЖКЕ

VS — от года и более
VSOP — от четырёх лет
XO Napoleon — от шести лет
Hors d'Age — бленды не моложе 10 лет, на более старших обычно указывают возраст
Millésimés — бленды не моложе 10 лет, на самом молодого о-де-ви в бленде разрешается выпускать, только если они старше 10 лет

ВЕХИ ИСТОРИИ АРМАНЬЯКА



I–IX вв. н.э.

Ещё римляне делали на землях Гаскони вино: следы остались в мозаиках античных вилл. Арабские завоеватели проникали во Францию со стороны Пиренеев. С ними в Гаскони в VIII веке появились аламбик и дистилляция.



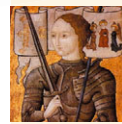
1310

Аббат Виталь Дюфур впервые описал 40 чудодейственных свойств о-де-ви из аббатства Оз. В XIV веке его применяли в медицинских целях. С этого момента современные гасконцы стали вести отсчёт истории арманьяка.



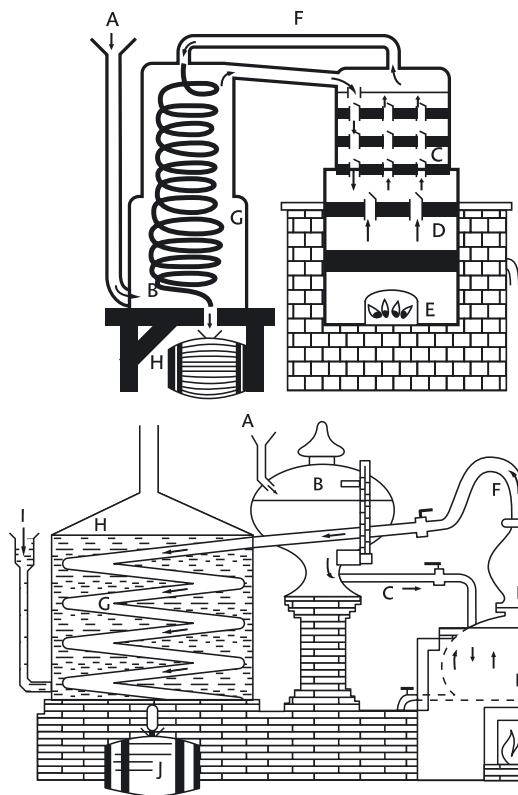
1403

Вся Франция узнала о Гаскони. Влиятельные феодалы-«арманьяки» вступили в борьбу за королевский престол. Во главе их был граф Бернар VII д'Арманьяк, отстаивавший права орлеанской ветви Валуа перед бургундской.



1430-е

Коварные бургиньоны заняли Париж, в 1431 году казнили Жанну д'Арк, но в 1435-м всё равно проиграли. С этого момента начался закат Бургундского герцогства, а Арманьяк вышел на новый уровень.



Арманьянский аламбик

A — поступление вина; B — подогреватель вина; C — колонна с дефлегмационными тарелками; D — перегонный куб; E — топка; F — пары алкоголя; G — змеевик; H — новый арманьяк.

Шарантский аламбик

A — поступление вина; B — подогреватель вина; C — поступление вина в аламбик; D — перегонный куб; E — топка; F — пары алкоголя; G — змеевик; H — охлаждение водой; I — поступление воды; J — новый арманьяк.

До 1972 года по регламентам Armagnac AOC в Арманьяке не разрешалось применение шарантских (коньячных) аламбиков и двойной дистилляции. Но как только его разрешили, некоторые дома быстро этим воспользовались, создав более «международный» стиль своих брендов.

тилляционных пластин (а чаще 7–9) даёт спирты крепостью от 52 до 62% алкоголя. Это значит, что более «тяжёлые» ароматические молекулы попадают в дистиллят. Поэтому молодой спирт получается более насыщенным, а при выдержке ароматические молекулы могут сформировать гораздо большее количество комбинаций.

Арманьячный аламбик оказалось легко поставить на колёса, а скорость и непрерывный цикл позволили очень быстро дистиллировать большие объёмы, — мобильные установки по-прежнему широко используются, они разъезжают по региону, останавливаясь на пару-тройку дней в хозяйствах, чтобы совершить дистилляцию. Эта деталь инфраструктуры дала доступ к промышленной дистилляции небольшим крестьянским хозяйствам и производителям вина. В результате в регионе сложилась очень нетипич-

ная для мира крепкого алкоголя картина: очень низкая степень его концентрации под крупными брендами.

ИЗМЕРЕНИЕ 900-E

Регион очень сильно пострадал от филлоксеры и по сути только начинает возрождаться. Производство по сравнению с другими категориями крепкого алкоголя невелико, а вот количество производителей поражает воображение — их около 900! В регионе есть и частные дома, и кооперативы, и негоцианты.

Негоцианты Арманьяка покупают и вина, и готовые о-де-ви, выдержанные или нет, из одного субрегиона или



1460-е

Гасконский дистиллят теперь называют арманьяком.

Бочки с ним переправляли по Гароне в Бордо, а оттуда — в Англию и Голландию. Арманьяком часто крепили белые вина региона, чтобы гарантировать их доставку в отдалённые порты.



1553

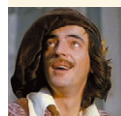
В По, неподалёку от Арманьяка, родился будущий король Генрих IV, основатель династии Бурбонов. По преданию дед, король Наварры, крестил его журансонским вином и чесноком, чтобы мальчик рос здоровым.



1600

Впервые упоминается сорт винограда, который гасконцы предпочитали для дистилляции, — пикпуль.

Популярность и хорошие продажи арманьяка не способствуют развитию технологий: выдерживать подолгу в бочках его начнут только в XIX веке.



1611

На свет появился Шарль д'Артаньян, мушкетёр

и маршал Франции. Образ, воспетый Дюма, так дорог гасконцам, что в 2009 году Межпрофессиональное бюро Арманьяка наградило титулом «почётного мушкетёра» «российского д'Артаньяна» Михаила Боярского.

разных. Дом Darroze, пожалуй, самый признанный неgociант Арманьяка, он находится в самой западной точке субрегиона Bas-Armaгнас. Небольшие хозяйства, с которыми работают Даррозы, поставляют о-де-ви, весь процесс производства которых, особенно дистилляция, контролируются Домом.

В линейке Grand Assemblage собраны арманьяки возрастом от 8 до 60 лет, а лучшие арманьяки отдельных хозяйств выходят в винтажных версиях, и на них обязательно указывается название домена-производителя.



ИЗМЕРЕНИЕ 400-Е

Для выдержки молодых о-де-ви большинство домов используют бочки объёмом от 350 до 400 литров из местного гасконского «чёрного» дуба. В одном из самых титулованных хозяйств, Samalens, использование местного дуба считают основой терруарности арманьяка. Предки основателя Дома были бондарями, в Samalens, который известен также сочетанием двух методов дистилляции и огромной библиотекой старых арманьяков, всё от клёпки до бочки производят самостоятельно.

«Крупнозернистость» (большие расстояния между годичными кольцами) гасконского дуба — очень важный фактор стиля арманьяка. Это свойство способствует экстракции большего количества танинов из паренхимы дуба в о-де-ви. В сочетании с лёгким обжигом такая выдержка придаёт арманьякам их традиционную терпкость и часто встречающиеся тона кофе, шоколада и дыма.

Хотя местный дуб традиционен, многие производители используют и бочки из других регионов, например из лесов Тронсе и Вогезов, с «мелкозернистой» древесиной. Такие бочки дольше «отдают» экстракт в о-де-ви, поэтому используются для поздних стадий выдержки о-де-ви для блендов с длительными сроками выдержки или выходящих в винтажных версиях. Так поступает, например, дом Domaine de Bordeneuve, — а «гасконские» он использует для выдержки спиртов на ранних стадиях, а также для производства категорий VS и VSOP.

Ещё более новаторский по меркам Арманьяка подход исповедует Maison Gelas, где не только используют дуб из Алье и Вогезов, но и маленькие 225-литровые бочки. Более того, здесь заимствовали тренд из виски-индустрии на «довыдержку» арманьяка в винных бочках: 6-летний арманьяк после окончания основной выдержки

ГЛАВА III

КОНЬЯК И АРМАНЬЯК

несколько месяцев додерживается в бочках из-под марсалы, 8-летний — в бочках из-под сотерна, 12-летний — в бутах из-под хереса олоросо, 18-летний — в портвейновых пипах.

ИЗМЕРЕНИЕ 10-Е

Принято считать, что большее разнообразие арманьяков по сравнению с коньяками происходит ещё и благодаря тому, что в регионе к производству разрешены 10 сортов винограда. Но на деле 90% виноградников занимают всего два сорта, юньи блан и бако. Фоль бланш, или пикпуль, был самым популярным сортом в дофиллоксерные времена, но сейчас сильно уступает двум лидерам. Считается, что он отлично подходит для зоны От-Арманьяк, но доля этого субрегиона в общем производстве ничтожно мала.

Коломбар — скорее, новаторский сорт, который используют дома, делающие ставку на неповторимый стиль.

Существует общее представление об особенностях ароматики, которые придаёт ассамбляжу каждый сорт. Юньи блан отвечает за тело и кислотность, бако придаёт характерные землистые тона, фоль бланш придаёт цветочность, а коломбар — травянистость. Однако эти характеристики напрямую связаны с подходами к дистилляции и последующей выдержке.

Чем старше арманьяк, тем скорее это будет бленд бако и юньи блан. Более 40% продаваемых арманьяков — это спирты категорий VSOP и выше, включая бленды с указанием возраста минимального спирта (Hors d'age).



1810

Наполеоновские войны сильно осложняют поставки

арманьяка в Англию. Бочки с драгоценным напитком пылятся на складах годами и постепенно дистилляторы понимают, что от этого он становится лишь лучше, так появляются выдержанные арманьяки.



1850-е

Появляются первые Дома арманьяка — на целый

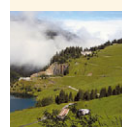
век позже, чем в Коньяке. Дистилляцией ведают уже не только церковь, некоторые находчивые крестьяне начинают писать на бочках и бутылках арманьяка свои имена. В 1882 году возникает дом Samalens.



1870

Филлоксера уничтожила 100 тыс. га виноградников

Гаскони, что стало самым сильным ударом по местному виноделию. Потребуется век, чтобы восстановить престиж арманьяка, а в случае с гасконскими винами этого не произошло до сих пор.



1909

Установлены границы региона производства арманьяка

в предгорьях Пиренеев. Долгая работа заканчивается лишь в 1936 году созданием апелласьона Армагнас АОС. Его законами запрещены шарантские аламбики и двойная дистилляция.



1 DARROZE LES GRAND ASSEMBLAGES 50 ANS D'AGE

Ассамбляж о-де-ви в возрасте, когда танинная структура уже смягчается, но аромат ещё полон апельсиновых корок, сухого инжира, лесных орехов, густо пересыпан мускатным орехом и оттенён нюансами кожи.

2 DOMAINE D'ESPERANCE 5 ANS D'AGE

Необычное сочетание бако и фоль бланш даёт тонкий, светлый, нервный арманьяк, в котором апельсиновое цветение сочетается со свежестью только что оструганных досок. Необычно, ни на что не похоже, замечательно.

3 MAISON DARTIGALONGUE HORS D'AGE

Ароматы ванили, чернослива, дыма с нотами зрелых груш. Длинный финиш с пряными нотами. Очевидный и поэтому очень приятный арманьяк.

4 DELORD CREATION N°6

Арманьяк из новаторской серии, ассамбляж выдержанных длительное время о-де-ви. Очень «винный» арманьяк — ноты винограда, изюма переплетаются с кожаными тонами, ароматы свежих груш — с запахом грибницы. Потрясающая сложность.

5 MAISON GELAS 18 ANS D'AGE UGNI BLANC

Моносортовой юни блан длительной выдержки в руках Филиппа Желя выдаёт гамму специй, горсть жареных орехов в сочетании с благородным отполированным деревом и горьким шоколадом.

6 CLOS MARTIN VS

Трёхлетний арманьяк с высокой пропорцией фоль бланш радует открытиями, чистыми ароматами дыма, цветов и цитрусовой цедры.

7 LAFONTAN VINTAGE 1967

Ароматы апельсинового цуката и рансьо служат каркасом, на который нанизаны специи, мёд, грибы, подлесок и карамель. Чудо выдержки.

8 BARON DE SIGOGNAC 10 ANS D'AGE

Мощные ароматы кофе и шоколада, сливочной помадки и сладких специй оттеняет сочность мякоти мандарина. Практически десерт сам по себе. Или идеальный дижестив.

9 JANNEAU VSOP

Глубокие фруктовые ароматы, полное тело, длительное послевкусие. Сложная, мощная палитра вкусов.

10 SAMALENS VINTAGE 1888

Это «дофиллоксерный» арманьяк из эпохи, когда в виноградниках региона доминировал сорт фоль бланш. Поэтому он цветочный, и эта характеристика сохранилась в нём до сих пор, тогда как свежесть бутонов превратилась в сложность бальзамических трав, а кедр — в сандал. Ощущение прикосновения к легенде.

11 MARQUÉS DE MONTESQUIEU VINTAGE 1973

Сложная комбинация чернослива, трюфеля и шоколада. Один из самых классических образцов арманьяка.

12 CHÂTEAU TARIQUET LE LEGENDAIRE HORS D'AGE

И снова случай, когда фоль бланш обогащает фруктовыми и цветочными нотами ассамбляж юни и бако. Специи, апельсиновый джем, шоколад, длинное, и вместе с тем воздушное послевкусие. Совсем не классика, и всё же это не что иное, как арманьяк.

ДМ



1946

Арманьяк официально может продаваться и экспортироваться только в бутылкованном виде. Новый этап в становлении арманьячных домов и борьбе с подделками. На рынок выходят арманьячные миллезимы.



1973

По настоянию ряда производителей, в том числе дома Samalens, вновь разрешена двойная дистилляция, отказ от которой вредил имиджу напитка в конкуренции с коньяком. Гасконские аламбики тем не менее сохраняются в большинстве домов.



2005

Создан апелласьон Blanche Armagnac для невыдержанных дистиллятов. Традиционно их применяли для «кухонных» целей и консервирования, с этого года они широко используются в коктейлях как «белый арманьяк».



*Многолетний
банковский опыт
научил меня, что
обшарпанный
потребитель
виски
предпочтительнее
и надёжнее, чем
хорошо одетый
потребитель пива.*

ГРЭМ ГРИН, «ПУТЕШЕСТВИЯ
С ТЁТУШКОЙ»

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ

В этой главе мы сначала быстро пробежимся по всем странам, где теперь делают виски, потом задержимся в Шотландии и совершим визиты вежливости в Японию и США.

Выделяются пять категорий шотландского виски

- 1 | Single Malt Scotch Whisky: только соложенный ячмень, весь виски произведён на одной и той же дистиллерии в кубах (pot still)
- 2 | Single Grain Scotch Whisky: соложенный ячмень (не менее 10%) + другие зерновые, соложенные или не соложенные
- 3 | Blended Malt Scotch Whisky: blend синг-молтов из двух или более дистиллерий
- 4 | Blended Grain Scotch Whisky: blend синг-грэйнов из двух или более дистиллерий
- 5 | Blended Scotch Whisky: blend одного или более сингл-грэйна и одного или более сингл-молта

Экономика скотча*

115 заводов
 20 млн бочек запас на складах
 3 года — минимальный возраст спиртов до разлива
 £3,68 млрд — объём экспорта
 9% экспорта по объёму и 25% по стоимости приходится на сингл молты
 За 10 лет в 3 раза вырос экспорт сингл молтов, в 3-4 раза — их стоимость
 40 000 рабочих мест в Великобритании
 95 млн кейсов (по 12 бутылок) идёт на экспорт

* по данным Scotch Whisky Association за 2015 год

Название «**виски**» используют для дистиллятов, которые выгнаны из ячменного солода или другого зерна, и выдержаны в бочках не менее трёх лет.

Whisky — общепринятое написание для виски из Шотландии, Японии и Канады

Whiskey — для виски из Ирландии и США

Зерновые для виски

ячмень, пшеница, рожь, кукуруза, овес, просо, сорго, рис, полба, тритикале (гибрид ржи и пшеницы)

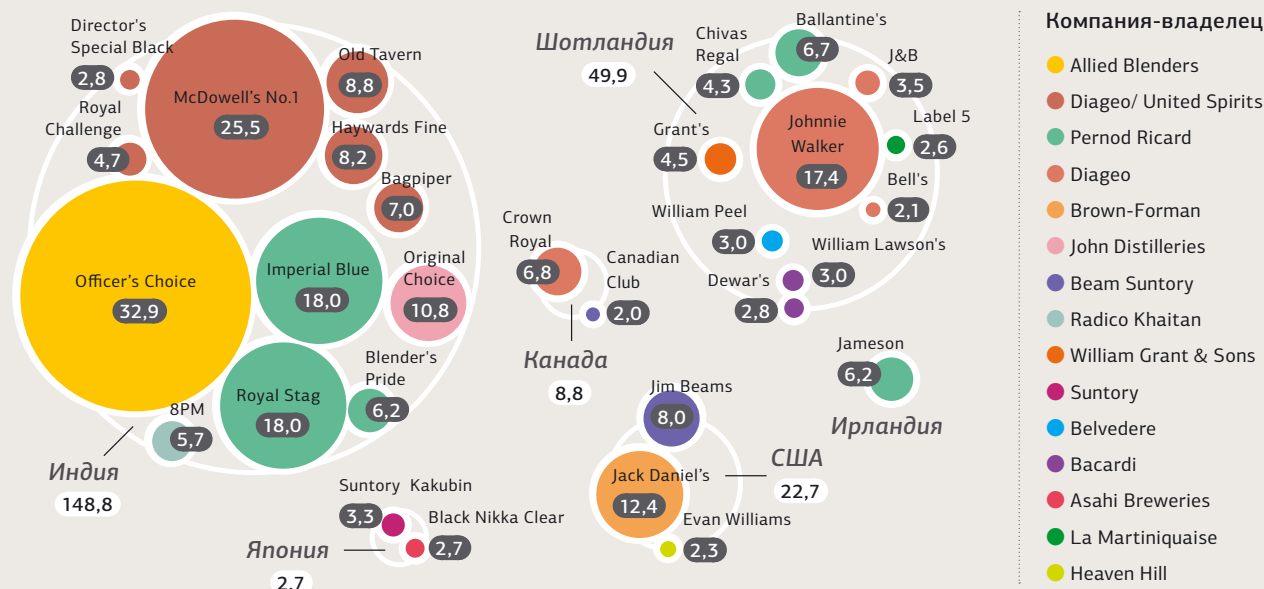
Ячмень — это не просто ячмень. Существует пара десятков сортов, наиболее популярные в индустрии виски — старинный Bere (возрождён в 1985 году), а также Puffin, Pipkin, Marris Otter, Chalice, Optic и др. Ячмень оценивают так же строго, как виноград для вина. Учитываются параметры развитости ароматического профиля, содержание крахмала и способность к проращиванию (чем больше и лучше — тем больший объём этилового спирта получится)

430-460 литров этилового спирта получается из 1 тонны ячменя сортов Odyssey (используется в индустрии с 2012 г.) и Concerto (с 2008), — эторекордные показатели по КПД

ЛУЧШИЕ ВИСКИ ГОДА ПО ВЕРСИИ WHISKY BIBLE ДЖИМА МЮРРЕЯ ЗА 2016 ГОД

- Crown Royal Northern Harvest Rye — Канада
- Pikesville Straight Rye — США, Мэриленд
- Midleton Dair Ghaelach — Ирландия
- Buffalo Trace Antique Collection William Larue Weller Bourbon — Кентукки
- Suntory Yamazaki Mizunara — Япония
- Лучший виски категории single cask Glenfarclas The Family Casks 1957 #2110 — Шотландия

Самые продаваемые бренды виски в мире



Под это определение не подпадает значительная часть того, что продаётся в Индии и Пакистане с надписью «виски» на этикетке, но выгнано из тростниковой патоки, а также всё, что в Восточной Европе производят из картофеля и продают под тем же гордым именем. В заметных невооружённому глазу объёмах виски производят около 25 стран.

До конца XX века большую часть виски делали в Шотландии, США, Ирландии, Канаде и Японии. Кроме того, его всегда производили в бывших английских колониях, будь то теоретически непьющий Пакистан или Австралия, и немного во Франции, которая была и остаётся крупнейшим рынком для скотчей. Сегодня крупнейший производитель виски в мире — Индия.

Отличные молты можно найти в Индии, Швеции, Австралии, Франции и т. д. Их делают из разных видов зерна и выдерживают в чём только взбредёт в голову. Законодательно сроки выдержки определены только в Великобритании и США.

СЛОВАРИК

• **Malt/Single Malt/Pure Malt** — виски, сделанный полностью из соложенного ячменя в традиционных медных перегонных кубах

• **Grain** — виски из цельного зерна, с добавлением ячменного солода, который выгоняется в колоннах непрерывного действия

• **Blend** — смесь malt и grain, именуемая купажи: 90% всего виски Шотландии — купажи

• **Blended Malt** — смешанные виски, которые лишены зерновой составляющей, растущая категория

• **White Dog** (он же «белый виски») — невыдержанный виски, бутылкованный сразу после дистилляции, или выдержанный виски, подвергшийся суперочистке

• **Single batch, Single barrel** — лучшие бочки из большой выборки

• **Batch** — то что получается от одной закладки pot still

• **Pot Still** — медные перегонные кубы

• **Coffey Still** — колонны непрерывного цикла

• **Independent Bottler** — независимый производитель, неограничен

• **Official Bottling** — релиз, произведённый непосредственно дистиллерией

• **Barrel Finishing** (до-выдержка) в бочках из-под портвейна, какого-нибудь особого хереса, марсала, сладких или красных вин в поиске новых нюансов вкуса.

• **Year Old (YO)** — срок выдержки

• **Heavily Peated** — сильно торфяной

• **No Age Statement — NAS** — без указания возраста

• **Unchill Filtered** — холодная фильтрация

• **Triple Distilled** — тройная дистилляция

• **Cask Strengths Straight from the Cask, Barrel proof** — виски бочковой крепости

Типичный портфель дистиллерии/вискикурни, будь то в Шотландии или в других странах

У каждой вискикурни своя история, поэтому и портфели устроены по-разному. Но в целом компании, которые владеют не одной вискикурней (а таких большинство), стараются выпускать виски четырёх основных категорий:

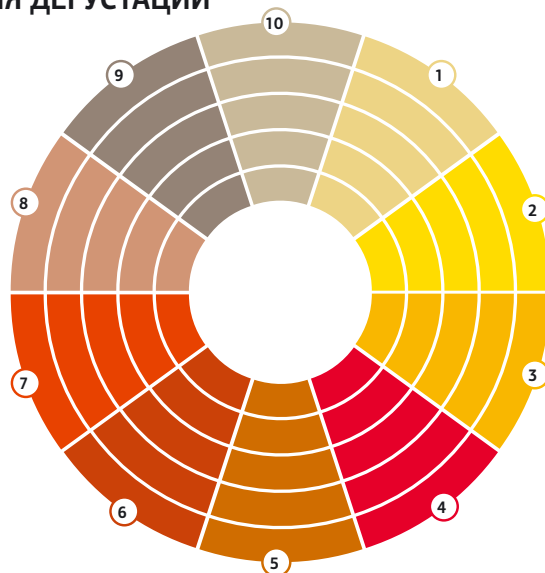
бленды (из виски с разных вискикурен)

сингл-молты разных сроков выдержки (к ним же относятся обычно виски бочковой крепости и с разными финишами, если количество бутылок не слишком жёстко лимитировано)

ограниченные релизы (скажем, Diageo выпускает их целыми сериями ежегодно в сентябре)

NASы — набирающие силу виски без указания возраста (см. таблицу на стр. 101)

КОЛЕСО АРОМАТОВ БУКЕТА ВИСКИ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИЙ



1 СОЛОДОВЫЙ (солод, ячмень, другие злаки) — сильнее выражен в виски, выдержанных в относительно нейтральных бочках. Также зависит от дистилляции.

2 ЦВЕТОВЫЙ (сено, вереск, трава, листья, мята, фиалка, жимолость) — образуются частично во время брожения, частично в результате выдержки в дубе.

3 ЦИТРУСОВЫЙ (лимон, лайм, апельсин, цедра) — образуются частично во время брожения, частично в результате выдержки в дубе.

4 ФРУКТОВЫЙ (груши, яблоки, дыни, персики, нектарины, изюм, курага, сушёная вишня) — спектр свежих фруктов в основном от солода, спектр сухофруктов — от бочек.

5 ОРЕХОВЫЙ (миндаль, фундук, грецкий орех, сливочные ноты) — выдержка в дубе, преимущественно европейском.

6 ПРЯНЫЙ (корица, гвоздика, имбирь, кедр, лавр, перец) — выдержка в дубе, в особенности новом.

7 МЕДОВЫЙ (мёд, карамель, ирис, патока, ваниль) — бочки из-под бурбона, а также во время дистилляции.

8 ТАБАЧНЫЙ (табак, чай, сигары, старые книги, кожа) — длительная выдержка в дубе.

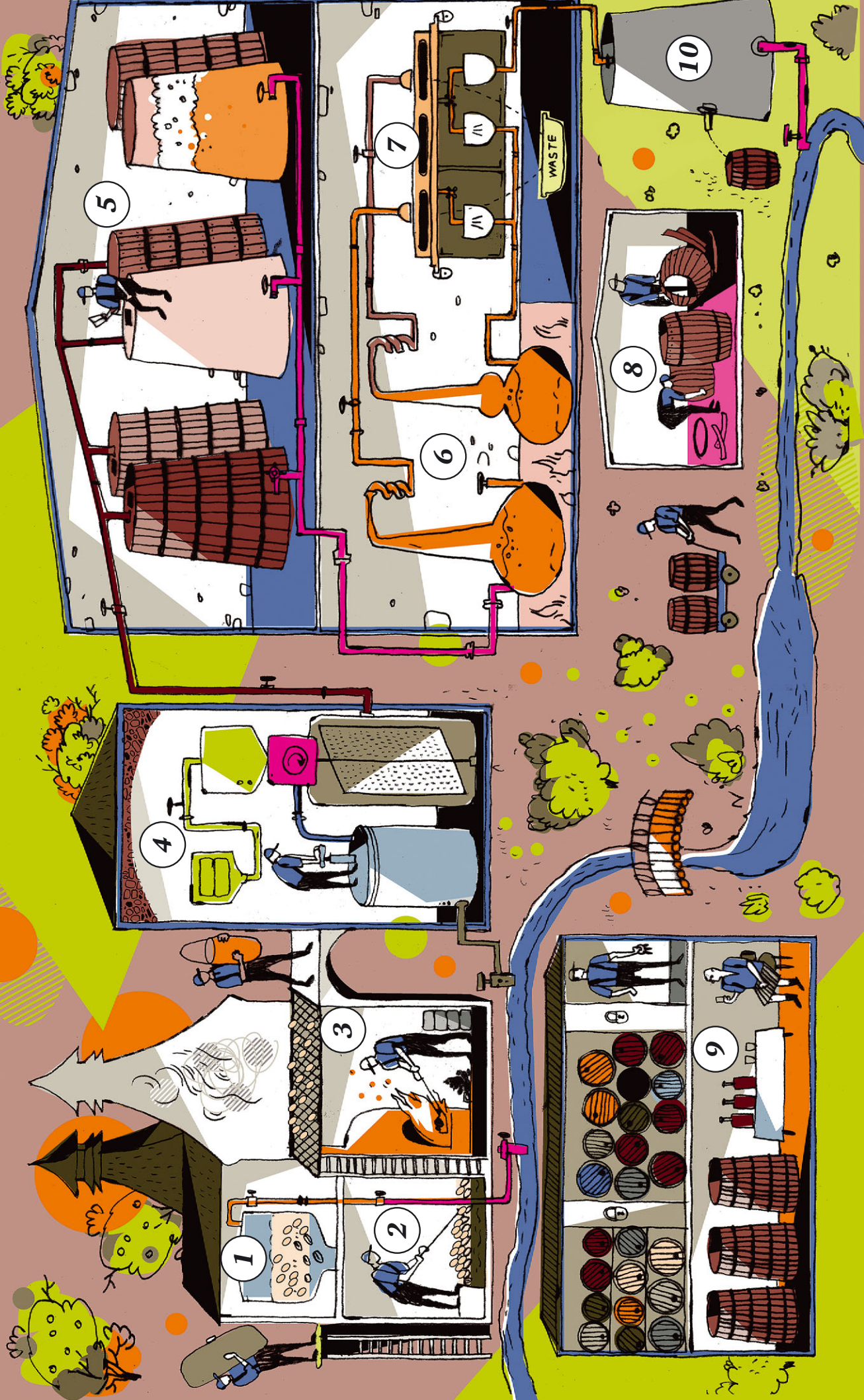
9 МОРСКОЙ (соль, йод, водоросли) — выдержка на морском побережье.

10 ДЫМНЫЙ (торф, копчёности, дым, мох, земля) — солод, высушенный на торфяном дыме, а также вода с содержанием торфа.

Легкий ★★★★★ Полнотелый

Сухой ★★★★★ Сладкий

КЛАССИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ВИСКИ



● СОЛОЖЕНИЕ ЯЧМЕНЯ

От этого этапа во многом зависит вкус будущего виски. В процессе соложения часть крахмала в зерне превращается в сахар, который потом становится спиртом. Сегодня всё меньше вискикурены сами занимаются соложением (это требует отдельного помещения). Обычно они покупают готовый солод у крупных зерновых компаний или специальных солодовен.

1. ЗАМОЧЕННЫЙ ЯЧМЕНЬ

Сначала ячмень замачивают в небольшом количестве воды в специальных чанах на несколько дней (обычно 3–4), пока он не начнёт прорастать.

2. РЕГУЛЯРНОЕ РЫХЛЕНИЕ И ТЩАТЕЛЬНОЕ НАБЛЮДЕНИЕ

Воду сливают и рассыпают ячмень на деревянных полах, где он и прорастает. Процесс длится около недели и всё это время зерно надо регулярно ворошить, чтобы оно не пересохло ни снизу, ни сверху. Когда ростки достигают длины примерно в 2/3 от длины зерна, их рост останавливают сушкой.

3. ПРОСУШКА

Сушить пророщенные зерна можно на огне торфа или угля. От торфа зерна получают характерный копчёный привкус, от угля — дымный. Сушка длится 2–3 дня. Одна и та же вискикурня может менять топливо для сушки, и тогда получается два разных виски, например Tobermory (высушенный на угле) и сделанный там же «торфяной» Ledaig.

ЗЕРНОВОЙ ВИСКИ

- Смесь зерновых (маш) для этого типа виски не солодят, а варят, но к ней нужно добавить немного соложенного ячменя, который даёт энзимы, необходимые для преобразования сахаров в алкоголь.
- Зерновой виски в Шотландии делают всего на нескольких крупных дистиллериях, весь он выходит из промышленных колонн непрерывного типа. Эти несколько дистиллерий обеспечивают базу для блендов всех популярных марок скотча

● ПОДГОТОВКА СУБСТРАТА ДЛЯ БРОЖЕНИЯ И ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ДИСТИЛЛЯЦИИ

4. ЗАТИРАНИЕ. ФРАКЦИИ: GRIST, FLOUR, HUSK

После сушки солод мелют, а потом заливают горячей водой для создания затора. Для затора, как и для всех других операций с виски, используется местная вода (так, для айловской Bunnahabhain это источник Маргадейл, который во многом определяет вкус виски). Этот этап необходим для того, чтобы перед ферментацией сахар из зерна растворился в воде.

В чаны засыпают молотый солод, заливают горячей водой и перемешивают несколько часов лопастями внутри чана. Обычно одну партию солода затирают трижды, каждый раз сливая воду через решетчатое дно чана и заливая новую порцию воды более высокой температуры. Первые две воды используют для ферментации, третью используют как «первую» для следующей партии солода.

5. ФЕРМЕНТАЦИЯ

Слитую с солода охлаждённую воду, которая уже стала сладкой от растворённых в ней сахаров, заливают

в ферментационные чаны, добавляют дрожжи и тщательно следят за ходом процесса. В результате двухдневной ферментации получается «пиво» крепостью 5–10 градусов.

● ДИСТИЛЛЯЦИЯ

6. МЕДНЫЕ ПЕРЕГОННЫЕ КУБЫ (POT STILL)

Полученное «пиво» отправляется на дистилляцию. Форма и размер алабиков — очень важный фактор, влияющий на конечный вкус. Шотландские виски дистиллируются дважды в медных перегонных кубах, которые подогреваются снизу, обычно — газом или паром. Подогреваемая жидкость испаряется, пары алкоголя конденсируются при температуре около 78 °C и отводятся по трубке через змеевик с охладителем. Первый раз из «пива» выгоняют так называемое «слабое вино» (low wine), которое переливают во второй куб, где уже получают спирт. Все, что остаётся от первой перегонки (барда), идёт на корм скоту, поэтому шотландцы любят пошутить на тему «у нас самые счастливые в мире коровы».

7. РАЗДЕЛЕНИЕ ФРАКЦИЙ

Полученный после второй перегонки спирт делится на три части: «голову», «сердце» и «хвост». Для любого напитка нужно только «сердце», поэтому очень резкие на вкус «голову» и «хвост» отделяют и отправляют на вторую перегонку вместе со «слабым вином». Весь процесс разделения и классификации идёт через «спиртовой сейф», запёртый на замок, поскольку спирт, как подакцизный товар, строго контролируется. Раньше сейф мог открыть только налоговый инспектор, но с 1983 года вискикурням все-таки доверили ключи от замка. Внутри сейфа находится гидрометр, по которому мастер-дистиллер следит за тем, когда пора переключать краны и отделять «сердце». Обычно виски выгоняют до крепости 65–75° (закон требует не выше 94,8%). После перегонки второй части «слабого вина», когда партия сырья считается переработанной, огонь гасят, кубы промывают, и все начинается заново.

● БОНДАРНЯ

8. ПЕРЕБОР БОЧЕК

В некоторых дистиллериях есть свои бондарни, где бочки из-под бурбона, хереса, портвейна, марсалы и других напитков разбирают, чистят и собирают вновь. Отборные бочки для лучших сингл-молтов подобных процедур, конечно, не проходят.

● ВЫДЕРЖКА

9. ПОГРЕБ

Сразу после дистилляции виски иногда разбавляют водой, но чаще заливают в бочки неразведённый спирт. По прошествии многих лет мастер-блендер совершает таинство купажу бочек разных видов и возрастов, или выбирает отдельные бочки/батчи для лимитированных релизов.

10. ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ

После выдержки виски разбавляют водой до стандартной крепости 40° или 43°. В виски, которые для сохранения ароматики производитель решил не проводить через систему холодной фильтрации, со временем может образоваться осадок. Этого можно избежать, сохранив более высокую крепость, поэтому unchillfiltered виски обычно имеют 46% алкоголя. В 1% случаев его оставляют «как есть» — тогда это будет виски бочковой крепости (cask strength).



Возраст сильнее цветов и звучных названий. Цифры «12», «15», «18» можно назвать софт-брендами. Шаг в три года обеспечивает разницу во вкусе и цене, которую потребитель способен уловить.

Виски-гуру Майкл Джексон как-то пошутил, что скотч может сам указать тебе на твой возраст. Ты явно старшешь, если помнишь, что когда-то мог позволить себе 18-летний Macallan. В середине 90-х он стоил раз в пять раз дешевле, чем сегодня. 18-летние ушли в категорию эксклюзива, а 10-12-15-летние начали покидать рынок.

ВОЗРАСТ ВИСКИ

ПРЕЗУМПЦИЯ ЗРЕЛОСТИ

«12» — стартовый уровень в премиальном сегменте шотландского виски. «12» — число Спейсайда, там 12-летка, как правило, — лицо дистиллерии и самый продаваемый продукт. Это наследие «хересной» эпохи — примерно столько времени спирт должен был провести в старом 500-литровом боте в условиях местного климата, чтобы переродиться в качественно новый продукт.

Но этот возраст оптимальной зрелости может варьировать в зависимости от климата. Так виски Лоуленда, самой тёплой части Шотландии, исторически разливались в 8-летнем возрасте, поскольку зрели быстрее (поэтому, например, для Auchentoshan «лицо» — это 8-летний молт).

В тех частях Хайленда, где прохладнее, чем в Спейсайте, виски зреет дольше. Например, завод Dalwhinnie находится на холмах, на уровне 351 метра над уровнем моря, где среднегодовая температура ниже на два градуса. Исторически в Dalwhinnie виски вызревал на 2–3 года дольше, и сегодня его флагман — 15-летка. То же верно и для Dalmore в северной части Хайленда. Основой стиля Highland Park, самой северной дистиллерии Шотландии, долгое время были 16–18-летние спирты.

А вот на Айле много «десяток», потому что в этом возрасте дымные и йодистые ароматы сохраняют первоначальную яркость. 20-летний айловский виски — это уже мармелад, лак, кедр. От торфа в нём остаются лишь деликатные намёки.

ПЕРЕХОДНЫЙ ВОЗРАСТ

Раньше «пятнашки» были естественны для одних дистиллерий, а в линейке других попросту отсутствовали. Сегодня «15» — это промежуточная ценовая ниша между «12» и «18». Продаются они ни шатко ни валко. Потребитель, готовый раскошелиться больше, чем на «12», переходит непосредственно к «18», магической цифре совершеннолетия.

МИНИМУМ — ОН ЖЕ МАКСИМУМ

Если на этикетке написано 15 Years Old, значит большая часть спиртов, процентов на 90 — 15-летние. Спирты чуть постарше, если они есть в бленде, скорее всего, предназначались для 18-летних версий, но «не дотянули», были сняты с дистанции 16— или 17-летними по результатам дегустации.

СОВЕРШЕННОЛЕТИЕ СПИРТА

В 12-летнем скотче солодовый дистиллят хорошо узнаваем, он как бы обрамлён и подчёркнут бочкой. В 15-летнем между бочкой и спиртом идёт равная борьба. 18-летний виски — чаще всего, пример идеального баланса. Первоначальная острота дистиллята окончательно сглажена, а бочка раскрылась во всей красе. 18-летние версии, как правило, разливаются с более высоким градусом, зачастую без холодной фильтрации — чтобы сохранить богатство текстуры и насыщенность вкуса. Если добавить пару капель воды, нефильтрованный 18-летний виски может помутнеть, это нормально.

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ



СИНГЛ-МОЛТЫ С КЛАССИЧЕСКОЙ ЛИНЕЙКОЙ ВЫДЕРЖКИ

Bunnahabhain [буннахавен] Айла	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Lagavulin [лагавулин] Айла	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Lagavulin Cask Strength	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Laphroaig [лафройг] Айла	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Laphroaig Cask Strength	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Ardbeg [ардбер] Айла	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Bowmore [бомо] Айла	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Jura [джура] Гебридские острова	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Jura Legacy	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Jura Diurachs' Own	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Talisker Скай	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Deanston [динстон] Хайленд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
The Dalmore [далмор] Хайленд 12 YO, 15 YO, 18 YO, 25 YO	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Glenmorangie [гленморанджи] Хайленд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
The Original Lasanta	Quinta Ruban
Glenfiddich [гленфиддик] Спейсайд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Glenfiddich Rich Oak	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Glenfiddich Distillery Edition	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
The Balvenie Спейсайд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Double Wood u Single	Caribbean Cask
The Macallan Sherry Oak Спейсайд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
The Macallan Fine Oak	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Glenlivet Спейсайд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
The Singleton of Dufftown Спейсайд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Auchentoshan [окентошен] Лоуленд	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



БЕЗ УКАЗАНИЯ ВОЗРАСТА

Bunnahabhain Ceobanach [кьюбана]	
Lore * Quarter Cask * Triple Wood	
Uigeadail * Corryvreckan	
Small Batch	
Jura Superstition	
Jura Prophecy	
Skye* Storm	
The Dalmore Cigar Malt Reserve King Alexander III	
Nectar d'Or * Signet * Milsean * Astar * Sonnalta PX * Finealta * Artein * Ealanta * Companta * Tusail	
Malt Master's Edition	
Glenfiddich Original	
Tun 1401 Batch 8	
Tun 1509 Batch 1	
1824 Series (Gold * Amber * Sienna * Ruby) 1824 Collection (Select Oak * Whisky Maker's Edition * Estate Reserve)	
Founder's Reserve * Nadurra Oloroso * Nadurra First Fill Selection * Nadurra Peated Whisky Cask Finish	
Tailfire * Sunray	
Auchentoshan American Oak * Three Wood	



АКТУАЛЬНЫЕ ОГРАНИЧЕННЫЕ РЕЛИЗЫ

Серия Distiller's Edition: 1976 * 1981 * 1985 * 1989 * 1990 * 1995 * 1996 * 1997 * 1998 * 1999 PX cask finish Lagavulin 8YO 200 Anniversary	
An Cuan Mor * Cairdeas 2016 * Laphroaig 15YO 200th Anniversary Edition	
21YO * Dark Cove * Perpetuum * Kildalton * Auriverdes	
50YO * 1957 * Mizunara Cask Finish * Black Rock * Gold Reef * 17YO White Sands	
Jura Brooklyn * Vintage 1984 * One For The Road	
30 YO * Distiller's Edition Oloroso Sherry casks * 57* North * Port Ruighe * Dark Storm	
тираж более 100 бутылок: The Dalmore 21YO * 30 * 40 * 50 Valour* Sirius* Aurore* Astrum* Ceti* Vintage 1981 Matusalem* Vintage 1979* 1981 Amoroso* MacKenzie* Castle Leod* Cromartie Daniel Boulud	
тираж менее 100 бутылок: Constellation Collection (около 20 винтажных виски) Richard Paterson Collection (12 коллекционных виски)	
Pride 1981* Pride 1978* Tarlogan* Tayne* Duthac* Dornoch	
Glenfiddich 26 Excellence Glenfiddich 40 Glenfiddich 50 Toasted Oak 12YO Malt Master's Vintage Edition Ultimate 38 Vintage and Private Reserves Age of Discovery Madeira Cask Age of Discovery Bourbon Cask Age of Discovery Red Wine Cask Select Cask Reserve Cask Vintage Cask The Original 1963 125th Anniversary Edition	
The Balvenie Port Wood Specail Edition 21YO * 40 * 50 Travel retail — Triple Cask range	
Oscuro * Limited Release MMXII * Lalique * 64YO серия Masters of Photography винтажная серия Fine and Rare	
The Winchester Collection 1964 * 50YO * The Glenlivet Cipher * Guardians Chapter Limited Edition * Master Distiller's Reserve * Master Distiller's Reserve Solera Vatted * Master Distiller's Reserve Small Batch	
28 YO 1985 * Trinite * Unite * Artisan	
Valinch * Bordeaux Cask 11YO * 1974 * 1975 * 1979	



Работники дистиллерии
Agder-Audny

ГЕОГРАФИЯ ВИСКИ

Виски становится всё более популярным по мере усложнения и мировой экспансии категории. Разбираться в виски уже почти также сложно (и интересно), как в вине. Мы попытались в общетеоретическом ключе упорядочить типы и регионы происхождения, а также объяснить жарко обсуждаемые знатоками нюансы производства.

АВСТРАЛИЯ

Первая отдельная вискикурня в стране заработала в 1989 году, а до тех пор весь виски импортировали из Соединённого Королевства. Сегодня в Австралии около 20 дистиллерий, из них половина на Тасмании, где есть всё для производства — ячмень, родниковая вода и даже торф. Первой вискикурней на острове была Lark, сегодня их с десяток.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Sullivan's Cove French Oak Cask
- Bakery Hill Single Malt
- Hellyers Road 12 YO
- Lark Single Malt и Single Cask

БЕЛЬГИЯ

Здесь всего одна дистиллерия The Belgian Owl, но она успешно выступает на конкурсах. Используют бельгийский ячмень и медный перегонный куб, купленный в Шотландии на закрывшейся вискикурне. Виски делает и известный производитель дженеверов и джина Filliers под маркой Goldlys, но он получается не так удачно.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Belgian Owl Single Malt 64 months

ГЕРМАНИЯ

При такой мощной пивной традиции было бы странно, если бы в Германии не делали виски: солода здесь хватит на всё. Исторически многие пивоварни ставили «пивной бренди» — по сути тот же виски, только почти без выдержки. Добавить к сроку выдержки пару лет, и получится виски. Отдельных дистиллерий в стране мало, большинство марок выпускают крупные алкогольные компании наравне со шнапсом и гейстом.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Slyrs Cask Whisky

ГОЛЛАНДИЯ

Долгие годы здесь был налоговый рай для крупных алкогольных корпораций. Теперь две вискикурни выпускают виски, подпадающий под общепринятое определение: Zuidam и Frysk Hynder. Объём производства крошечный.



ИНДИЯ

В Индии производят и убедительные сингл-молты (Amrut и Paul John Distillers), и суперпродаваемые бленды. Officer's Choice в 2014 году стал самым продаваемым виски в мире (и сохраняет свои позиции в 2015–2016) при средней цене в рознице около 225 рублей за 0,5 л (220 рублей). Причин тому несколько: виски в Индии самый популярный крепкий напиток (52% внутреннего рынка), численность населения стремится к 2 млрд (в 2014 году индийцы выпили невообразимые 1,5 млрд литров виски), средние доходы невысоки, а акцизы на импортное спиртное колоссальные.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

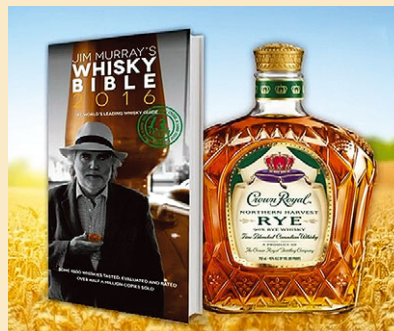
- Paul John Single Malt (Гоа)
- Paul John Classic Select Cask (Гоа)
- Amrut Peated Single Malt Whisky (Бангалор)
- Amrut Fusion (Бангалор, из гималайского и шотландского солода)

ИРЛАНДИЯ

В XIX веке ирландский виски некоторое время котиrowался выше шотландского, но потом по сумме исторических причин пришёл в упадок, и до недавних пор в стране работало всего три дистиллерии. В конце 1980-х начался ренессанс, благодаря чему сегодня можно попробовать взрослые образцы из относительно новых вискикурен. Отличие ирландского виски, кроме дополнительной буквы (whiskEy) — в тройной перегонке, которую используют почти повсеместно, и другой форме и ёмкости перегонных кубов.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- | | |
|---|-------------------------|
| ● Bushmills Original | ● Irishman Cask |
| ● Bushmills Black Bush | ● Kilbeggan Blended |
| ● Bushmills 10 YO Single Malt | ● Knappogue 12 YO |
| ● Green Spot | ● Powers Gold Label |
| ● Jameson Original | ● Powers John's Lane |
| ● Irishman 12 YO Single Malt Strength Vintage Release | ● Redbreast 12 YO |
| | ● Teeling Single Malt |
| | ● Tullamore Dew Phoenix |



Канада вошла в большой клуб мировых производителей виски, когда Джим Мюррей назвал Crown Royal Northern Harvest Rye «Виски 2016 года». Канадский эксперт Дэвин де Кергоммо замечает: «Вы можете быть не согласны с выбором Мюррея, но это неважно. Crown Royal Northern Harvest Rye теперь официально посол канадских виски в мире. И при этом стоит около \$30, — согласитесь, это тоже немаловажно».

КАНАДА

Во всех мировых конкурсах виски для канадских молтов давно уже есть своя номинация. Считается, что почти весь канадский виски — ржаной, хотя сейчас это не совсем так: многие представляют собой бленды почти нейтральных трижды перегнанных зерновых спиртов с ржаным виски, который выступает в роли своего рода «ароматизатора».

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Canadian Club 100% Rye
- Caribou Crossing Single Barrel Canadian Whisky
- Canadian Rockies 21
- Canadian Club Chairman's Select 100% Rye
- Collingwood 21 YO Rye Still Waters Distillery Stalk, Barrel Rye и Single Malt
- Crown Royal Northern Harvest Rye
- Crown Royal Hand Selected Barrel
- Gooderham & Worts Blend A.A1129
- Forty Creek Confederation Oak
- J.P. Wiser's 18 YO
- Lock, Stock And Barrel 13 YO Rye
- Lot No. 40
- Masterson's 10-Year-Old Straight Rye Whiskey

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Как бывшая английская колония, Новая Зеландия производит виски давно и хорошо. Климат похож на Тасманию, где также делают виски. Старейшая вискикурня страны Willowbank (Lammerlaw single malt) закрылась в 1997 году, но остатки спиртов раскупили независимые боттлеры, так что купить его можно и сейчас. Нынешний лидер — новая компания New Zealand Whisky (Milford single malt).



Том Холдер, Грег Рамзи и Трой Тревин
(New Zealand Whisky Company)

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- The New Zealand South Island 21 YO

НОРВЕГИЯ

В Норвегии около десятка дистиллерий, которым все предсказывают блистательное будущее. Здесь же делают самый северный виски в мире — в 2014 году в городке Мюкен за Полярным кругом заложили на выдержку «арктический» виски. Особенность норвежских виски в том, что для них используют опреснённую морскую воду.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Agder Audny Norwegian Single Malt Single Cask

США

Кроме дешёвого бурбона в Америке производят множество его альтернатив, как внутри категории (винтажные бурбоны и из отдельных бочек/дистиллерий), так и вне её — ржаной виски набирает очки в рейтингах буквально на глазах. Стили виски жёстко отрегулированы государством, поэтому надпись на этикетке даёт чёткое представление о содержимом бутылки. *Подробнее см. далее в отдельной статье о бурбоне.*

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ:

- 1792 Small Batch Bourbon
- Blanton's Original Single Bottle Bourbon Whiskey
- Bulleit Bourbon 10 YO
- Four Roses Small Batch
- High West American Prairie Reserve
- Hudson Manhattan Rye
- Jack Daniel's Single Barrel Select
- Jim Beam Black
- Knob Creek Single Barrel Reserve 9 YO
- Mellow Corn Kentucky Straight Corn Whiskey
- Pappy Van Winkle's Family Reserve 20 YO



BenRiachMaltings

- Parker's Heritage Collection Kentucky Straight Wheat Whiskey
- Russell's Reserve Single Barrel Rye
- Stranahan's Colorado Whiskey
- Thomas H. Handy Sazerac Straight Rye Whiskey
- Westland American Single Malt Whiskey

ТАЙВАНЬ

На Тайване вискикурня всего одна, зато выдающаяся. За не очень долгую историю Kavalan успел победить шотландские сингл-молты на слепых дегустациях и при желании производитель мог бы заклеить медалями почтенных конкурсов и этикетку, и контрэтикетку, включая титул «Лучший новый виски 2012» на World Whisky Awards и «Лучший новый виски 2012» в справочнике Джима Мюррея Whisky Bible.



Ян Чанг, мастер-дистиллер Kavalan

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Kavalan Classic Single Malt

УЭЛЬС

Уэльс выступает отдельно на футбольных чемпионатах, и в мире виски тоже считается самостоятельной географической единицей, хотя и входит в состав Соединённого Королевства. Производство виски здесь замирало почти на 100 лет, пока Penderyn не вернул валлийский виски к жизни. Сегодня это по-прежнему единственная вискикурня Уэльса.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- Penderyn NAS Madeira Finish
- Penderyn Myth
- Penderyn Legend



Скотт и Бенки Харрис, Catoctin Creek (Вирджиния, США)

ФРАНЦИЯ

Долгие годы французы пили шотландский виски, а лет 40 назад решили сделать собственный — из шотландских спиртов и собственного зернового дистиллята. Большая часть вискикурен находится в Бретани, но не только — одна, например, гонит виски прямо в сердце Шампани. Сегодня виски целиком французский, для него используют местные соложенный ячмень и рожь.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- **Bastille 1789**
- **Rozelieures Single Malt French Whisky Tourbé**
- **Collection**
- **EDDU Silver (ржаной)**
- **Armorik Classic**



ШВЕЙЦАРИЯ

В стране больше 20 вискикурен и почти 60 брендов виски. Все они открылись за последние 17 лет — как и в России, зерновые дистилляты в Швейцарии были запрещены для производства, официальное разрешение появилось только в 1999 году, оно же ввело и категорию виски — солодовый дистиллят, выдержанный не менее трёх лет. Сегодня эти 20 дистиллерий производят около 55 000 л виски в год (импортного виски швейцарцы выпивают почти 2 млн л в год).

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- **Holle Single Malt**
- **Appenzeller Säntis Malt**
- **Rugenbräu Swiss Highland Single Malt**
- **Johnett Single Malt**
- **Single Lakeland Malt Whisky**



Оле Пунтеволд, основатель Agder Audny

ШВЕЦИЯ

В Швеции тоже всего одна вискикурня — Маскмура, работающая с 1999 года. Здесь производят сингл-молты из шведского ячменя и местной родниковой воды. Кроме бочек из-под бурбона для выдержки используют и новые бочки из шведского дуба.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- **Mackmyra Svensk Rok**
- **Mackmyra Bruks Whisky**

ШОТЛАНДИЯ

См. далее ►

ЯПОНИЯ

Вискикурение как таковое в Японии появилось меньше 100 лет назад, и за это время упорные японцы сумели добиться фантастических успехов. Устройство отрасли в стране несложно — две огромные компании (Suntory и Nikka) и несколько маленьких дистиллерий, которые пытаются проявить себя за счёт уникальных молтов и ограниченных релизов. Оба гиганта делают множество разных типов виски, поскольку для блендов должны использовать только собственные спирты. *Подробнее см. далее в отдельной статье.*

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

- **Nikka Whisky From The Barrel**
- **Nikka Taketsuru Pure Malt 17 YO**
- **Yamazaki Single Malt 12 YO**
- **Hakushu Single Malt Distiller's Reserve**
- **Suntory Whisky Hibiki 17 YO**
- **Suntory Whisky HIBIKI 30 YO**
- **Karuizawa 15 YO (и винтажная, если удастся купить)**
- **Ichiro's Malt Card (серия из 54 коллекционных виски)**
- **Mars Komagatake**

Виски также производят в Латвии, Пакистане (только для иностранных туристов), Турции, Чехии, Польше, Венгрии и т. д.



ТРЕНДЫ ВИСКИ

1

BARREL IS THE QUEEN

70% вкуса, аромата, плотности, сложности и всего того, за что мы ценим скотч, — следствие бочки и времени, в ней проведенном. Есть теория, что о чудесном влиянии выдержки на качество виски первыми догадались состоятельные аристократы, которые покупали его бочками и надолго забывали в своих погребах. Англичане всегда любили херес, а его в Англию возили в бочках, — старые бочки из-под хереса доставались бедным шотландцам, и наиболее популярными были бочки из-под олоросо. Но в 1970-х производители хереса стали бутилировать свои вина сами, и шотландцы оказались в сложном положении. Впрочем, как раз в 1964-м в США для производителей бурбона был принят закон выдерживать его только в новом дубе, и кентуккийцы были готовы продавать старые бочки за недорого. В это время индустрия скотча в значительной степени перешла на бочки из-под бурбона, которые прибывают в Шотландию практически нейтральными.

Вышесказанное касается базовой выдержки, которая может длиться десятилетиями. В 1980-х в моду вошла так называемая довыдержка — еще пара-тройка лет в какой-то особенной бочке.

Настоящие «хересные» бочки, да еще и из европейского дуба, стали считаться фишкой для лучших виски. Успех The Macallan с линейкой Sherry Oak стал примером для всех, и теперь вискикуры пытаются перещеголять друг друга в оригинальности, выдерживая скотч в бочках из-под портвейна, сотерна и бордо. Для крупных производителей хереса «подготовка» бочек под скотч для The Dalmore или Glenmorangie стала побочным бизнесом, в котором главное не херес, а бочка. Шотландцы сами диктуют, из какого дуба она будет сделана и как обожжена, хересцы заполняют её вином на два-три года, иногда саму бочку на финише «довыдерживают» какой-то особо ценной разновидностью хереса. За два года 500-литровая хересная бочка впитывает около 12% своего содержимого, то есть сквозь дерево просачивается, пропитывая его, около 60 литров хереса. Отдавая должное важности процесса, для «пропитки» уже придумали и специальный термин — Шотландский институт исследований виски (Scotch Whisky Research Institute) называет её indrink. И многие полагают, что скоро это станет таким же модным словечком, как «холодная фильтрация» или NAS («виски без указания срока выдержки»).

Кроме степени обжига (или отпаривания) и того, что было в бочке до спирта (херес, бурбон, портвейн, сотерн или что-то ещё), играет роль и порода дуба.

● **Европейский** (*Quercus robur*) может быть испанским (из Галисии) или французским. Он придаёт виски ароматы сухофруктов, корицы и карамели.

● **Американский** (*Quercus alba*) — более «ванильный», чем европейский. Для виски используют бочки из-под бурбона, которые дают ароматы мёда, кокосов, миндаля, ириски и имбиря. Большая часть бочек, которые в ходу в Хересе, сегодня тоже из американского дуба.

● **Японский** (*Quercus mongolica*) или мизунара, используется только в Японии и обычно новым. Очень пористый (и очень дорогой), поэтому «доля ангелов» выше, так что обычно в мизунаре додерживают виски после бурбонных или хересных бочек. Даёт ароматы ванили, ладана, цветов, свежей зелени, специй.

Примеры с довыдержкой в бочках:

из-под мадеры

Balvenie Madeira Cask 17 Y.O.

из-под портвейна

Balvenie Portwood 21 Y.O.

Glenmorangie Quinta Ruban

из-под хереса

The Macallan Sherry Oak и The Macallan Fine Oak

Glenmorangie Lasanta



ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ

из-под Château Margaux

Glenmorangie 1987 Margaux Cask Finish

из-под великого бургундского Clos de Tart

Glenmorangie Companta

из-под сотерна

Glendronach Sauternes Finish 14 Y.O.

из-под рома

Glenmorangie Rum Finish 12 Y.O.

BenRiach Arumeticus Fumosus Rum Finish 12 Y.O.

Balvenie Carribean Cask 14 Y.O.

из-под токая

Benromach 21 Y.O.

бочки от разных вин, начиная от шампанского Henri Giraud Grand Cru до сотерна, амароне и Sassicaia

Isle of Arran



Вторсырьё

Подтверждением популярности любой идеи служит какое-нибудь дикое её воплощение. Не так давно на рынке появился сингл-молт, выдержанный в бочке из-под селёдки (Stupid Cask Fishky — Bruichladdich).

Особенно резвятся американцы. Вот кое-что из изобретений последних пары лет:

New Holland Brewing Beer Barrel Bourbon — бочки из-под пива Dragon's Milk

Abraham Bowman Coffee Finished Bourbon — бочки, в которых хранили кофейные зерна

Westland Distillery's Inferno — бочки из-под соуса Tabasco

Catoctin Creek Roundstone Rye — бочки из-под кленового сиропа

2

NAS УБЬЁТ ВСЕХ НАС?

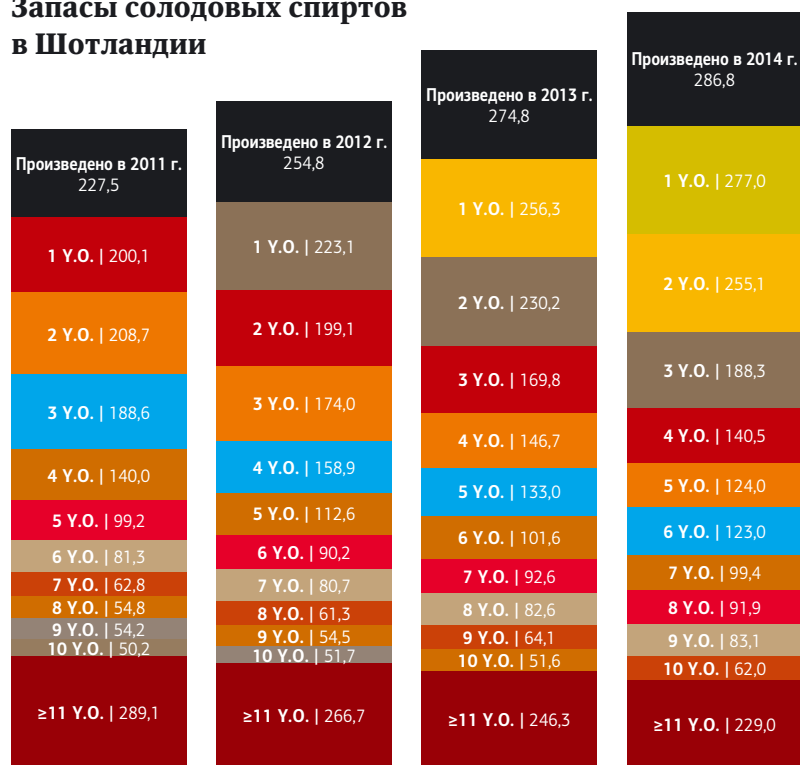
Очень долго индустрия шотландского виски стояла на железобетонном правиле «чем старше, тем лучше». В этом есть логика гораздо более прочная, чем в вине. Все привыкли к тому, что на бутылке односолодового виски указан его возраст, и обычно он превышает 10 лет. Однако бочка бочке рознь. Только что доставленные из Кентукки или Хереса, полные сил и вкусовых веществ, бесспорно, королевы. А те, что заполняются солодовым дистиллятом в энный раз, кроме как контейнером не назовёшь. Добро б гигиена была соблюдена. Так что возраст — не самый надёжный показатель качества.

В 2010-х расцвела новая категория виски — No-Age-Statement. В теории её появление связано с тем, что из-за многократно возросшего спроса на виски индустрия столкнулась с дефицитом выдержанных спиртов, их запасы катастрофически иссякают.

По закону, если на бутылке виски написано, например, 15 Years Old, это обозначает возраст самого младшего спирта в бленде. Указанный на этикетке возраст — ориентир неточный, зато привычный. И другого у потребителя нет. Как только с этикетки пропадает цифра, под ней может оказаться виски трёхлетней выдержки (по закону минимальный возраст для скотча). Собственно, Johnnie Walker Red, как и 80% скотч-блендов, — пример NAS, появившийся задолго до самого термина.

Но в то же время многие солидные производители позиционируют свои новые NASы, на этикетках которых никакой возраст не указан, чуть ли не на уровне своих топовых выдержанных виски. Виски NAS могут содержать спирты любого возраста, в бленд могут входить не только 3-летние, 8-летние и 12-летние, но и более старые спирты. Эта ситуация, конечно, вызывает много споров.

Запасы солодовых спиртов в Шотландии



Старое падает, но восстановится

Бытует мнение, что NASы возникли из-за кризиса старых спиртов. Однако слухи о том, что спирты старше 10 лет, стремительно исчезают, сильно преувеличены. Несмотря на кратковременное падение запасов старых спиртов, в ближайшие два-три года они восстановят свои позиции (см. диаграмму), поскольку новые дистиллерии в Шотландии открываются каждый год, а мощности действующих дистиллерий загружены лишь отчасти.

NASы с претензиями

Deanston Virgin Oak
The Glenlivet Alpha 50 °
Talisker Storm, Skye и Port Ruighe
Singleton Sunray и Tailfire
Cardhu Amber Rock
Auchentoshan Three Wood
Glenfiddich Cask Collection (Select Cask, Reserve Cask и Vintage Cask)
Glenmorangie Companta и Milsean
The Macallan 'M' (упакован в хрустальный декантер и стоит £3000)
The Dalmore Cigar Malt Reserve
The Jura Superstition
и другие



NASы

PRO

- Широкая палитра спиртов разных возрастов и довыдержек позволяет создавать новые интересные продукты, растёт разнообразие.
- Возраст не гарантирует выдающегося качества.

CONTRA

- Под звучным именем и красивой легендой может скрываться бленд, построенный на трёхлетних спиртах.
- Необоснованное повышение цен.

3

БЕЗ ХОЛОДНОЙ ФИЛЬТРАЦИИ / NO CHILL FILTRATION

Холодная фильтрация нужна для того, чтобы виски крепостью до 46° не мутнел, когда в него добавляют лёд или воду или сильно охлаждают. Виски крепче 46° благодаря высокому содержанию спирта не мутнеют, поэтому для них холодную фильтрацию и так не используют.

Муть создают эфиры, белки и жирные кислоты, которые образуются в процессе дистилляции. Чтобы их убрать, виски охлаждают до 0°C (сингл-молты) или -4°C (бленды) и пропускают через металлические или бумажные фильтры под давлением. Чем медленнее виски проходит через фильтры и чем ниже при этом давление, тем чище будет результат и тем сложнее и дороже сам процесс.

Кроме эфиров и жирных кислот в процессе холодной фильтрации из виски убирают и «следы бочки» — частички обожжённого дерева, которое попадает в виски с внутренних стенок бочек, и частички торфа, которые усиливают дымный вкус. Поэтому производители торфяных скотчей отказываются от холодной фильтрации для всей линейки или для отдель-

ных образцов: так, Aberlour не фильтрует A'bunadh, а Laphroaig — Quarter Cask.

Основных аргументов в пользу отказа от холодной фильтрации два. Во-первых, при фильтрации, кроме частичек торфа, уходят некоторые ароматические соединения, а значит, виски теряет в сложности. Это обсуждение один в один повторяет дискуссии о нефilterованных винах, которые разгорелись в 1990-х. Второй аргумент звучит убедительнее даже для тех, кто не способен ощутить носом разницу между фильтрованным и нефilterованным скотчем: если вы покупаете дорогой сингл-молт, будет глупо подавать его со льдом, и проблема мутности для вас будет неактуальна. Так зачем вискикурне тратить на это время и деньги?

Итог, видимо, будет тот же, что и с фильтрацией вина. Отказ от неё станет мейнстримом — «всё ради сохранения вкуса и аромата», крупные бренды и несколько нон-конформистов из маленьких дистиллерий, у которых есть какие-то свои небанальные аргументы, продолжат фильтровать.

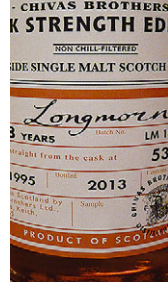
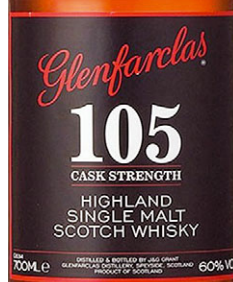
4

БОЧКОВАЯ КРЕПОСТЬ / CASK STRENGTH (CS), STRAIGHT FROM THE CASK, BARREL PROOF

Крепость напитка влияет на восприятие аромата и вкуса. У виски бочковой крепости есть свой пул поклонников. CS разливают по бутылкам из бочек без редукции градуса путём добавления дистиллированной воды. Как правило, крепость таких виски составляет 50–65%. CS позиционируют как виски, сохранивший аутентичные свойства, ведь к таким виски априори не применяется холодная фильтрация.

Чем дольше спирты зреют в дубе, тем больше посредством «ангелов» они теряют в градусе. Поэтому CS почтенного возраста могут едва отличаться от регулярных розливов. И всё же надпись на бутылке Cask Strength сразу же выделяет её в ряды элитного продукта.

У ПОКУПАТЕЛЕЙ ИМЕЕТСЯ ТЕНДЕНЦИЯ СМЕШИВАТЬ ПОНЯТИЯ SINGLE CASK И CASK STRENGTH. ЭТО ПАРАДОКС ИЗ СЕРИИ «КУРИЦА — ПТИЦА, НО НЕ ВСЯКАЯ ПТИЦА — КУРИЦА». ОДНОБОЧКОВЫЕ ВЫПУСКИ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТЛИЧАЮТСЯ НЕСТАНДАРТНОЙ КРЕПОСТЬЮ, ТАК ЧТО ЭТО НЕ СИНОНИМЫ.



Иэн Бэнкс,
шотландский писатель, большой поклонник
виски, из романа «Пособник»:

«Когда пьешь виски бочковой крепости, особенно если он не был тщательно профильтрован, приобщаешься к исконному вкусу.

«Ещё в 20-е годы янки начали жаловаться, что их виски и бренди мутнеют, когда туда добавляешь лёд, и попросили производителей устранить этот, как им казалось, недостаток. Французы, будучи французами, сказали американцам, куда им засунуть их кубики льда, а шотландцы, будучи британцами, сказали: «Нет проблем, вот что мы сделаем...»

«Наш национальный напиток заgrabастали, выхолостили и, по сути, унизили льстивые хлыщиз международных корпораций со знаками доллара вместо зрачков.

Роберт Брюс Локхарт,
из книги «Виски. Шотландский секрет англий-
ского шпиона»:

«Шотландские горцы всегда пили свой солодовый виски чистым. Никому в голову не приходило портить напиток водой. Конечно, сегодня любителям позволительно влить в бокал немного воды, но лучше это сделать после того, как виски будет выпит.



5

НЕТ КАРАМЕЛИ

В стремлении к аутентичности производители постепенно отказываются от подкрашивания виски карамелью. Исторически виски подкрашивают карамелью, чтобы выровнять цвет блендов или сингл-молтов из разных бочек. Совсем бессовестные вискикуры при помощи карамели добавляют молодым скотчам солидности: более взрослые виски обычно чуть темнее. Но, по мнению сторонников природности, карамель маскирует некоторые тонкие оттенки истинного вкуса виски.



6

ОСОБЫЙ ЯЧМЕНЬ

Некоторые вискикуры считают, что ячмень так же отражает терруар, как и виноград в Коньяке, поэтому его происхождение для виски так же важно, как длина змевики у медного аламбика.

В Международном центре ячменных инноваций в Институте Джеймса Хаттона изучают, как разные сорта ячменя передают оттенки вкуса и аромата в брагу и сколько их сохраняется в спиртах после перегонки. На практике этот интерес выражается в таких виски, как Glenmorangie Tùsail (из ячменя сорта Марис Оттер) и Bruichladdich Bere Barley (из бира, шестирядного ячменя, древнейшего британского злака), Arran Bere и т.д. Bruichladdich использует 12 сортов ячменя, но продолжает эксперименты и планирует увеличивать палитру. Поиски нового ячменя сродни возрождению забытых сортов винограда в виноделии. Современные сорта ячменя выводили в первую очередь урожайными и устойчивыми к болезням, а также максимально «спиртоёмкими», — по сравнению с сортами начала XX века нынешние дают на 50 л на тонну больше абсолютно-го алкоголя.

И ОСОБАЯ КУКУРУЗА

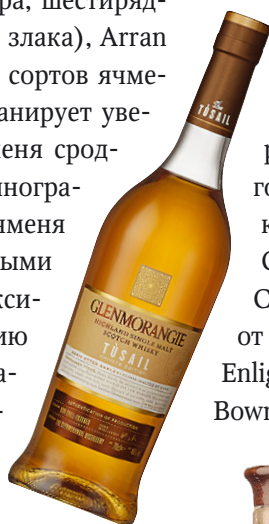
Производители зерновых виски также экспериментируют с особенностями сырья. Jim Beam запустил Signature Craft Harvest Bourbon Collection — линейку из шести бурбонов 11-летней выдержки, в каждом к кукурузе добавлен какой-то необычный злак, от коричневого риса до пшеницы. У Woodford Reserve в такой же лимитированной серии Master's Collection вышел 10-й релиз — 1838 Style White Corn, который демонстрирует, как меняется вкус бурбона, если вместо обычной жёлтой кукурузы использовать белую.

7

1+1+1+1

Кроме общеизвестных «блендов» и «сингл-молтов» есть ещё одна категория, которая до недавних пор была малочисленна. Раньше она называлась pure/vatted malts, теперь — blends of malts, и в отличие от обычных блендов, составлена только из сингл-молтов, без добавки зернового спирта.

Название категории сменилось совсем недавно, после «случая Cardhu». В 2003 году владевшая Cardhu компания Diageo хотела сложным образом запустить под именем очень популярного сингл-молта pure malt, то есть смешать молты нескольких дистиллерий. Общественное мнение возмутилось, несколько лет стороны обменивались колкостями и газетными статьями, пока в 2009 году государство не решило навести порядок. Тогда и появилась категория blended malts, которая более ясно говорит покупателю о содержимом бутылки, чем pure malts. Сегодня самые заметные игроки категории — Compass Box (в котором смешаны сингл-молты от Oak Cross, The Last Vatted Malt, The Spice Tree, Enlightenment и т.д.), Big Peat (бленд Ardbeg, Caol Ila, Bowmore и Port Ellen), Monkey Shoulder (Glenfiddich, Balvenie и Kininvie) и Sheep Dip (16 сингл-молтов Хайленда в возрасте от 8 лет до 21 года).





НАЧАЛО ПУТЕШЕСТВИЯ ПО ШОТЛАНДИИ

Вискикурня — одно из самых уютных мест на земле. Красивые медные перегонные кубы, вкусно пахнет свежим хлебом (подогретая смесь зерна с водой и дрожжами — фактически та же хлебная закваска) и очень тепло (а снаружи в Шотландии почти всегда холодно). Но даже если бы вискикурни были тёмными, холодными и страшными, люди всё равно бы туда ездили. Исключительно ради хорошего виски. Он достоин того, чтобы ради него потерпеть неудобства.

В ПОИСКАХ ТЕРРУАРА

Шотландский виски — отдельный мир, где можно найти что угодно. Любые стили и вкусы, напитки для аперитива, дижестива или сопровождения трапезы, необычные лимитированные серии от независимых буттлеров, добросовестные и предсказуемые бленды и разнообразие односолодовых виски. Неотъемлемая часть этого мира — необычайно сплоченное сообщество любителей виски. Эти «солодовые маньяки» (так называется одно из крупнейших объединений) обмениваются дегустационными заметками, путешествуют по Шотландии и обсуждают «горячие» темы,

среди которых терруар, оверпруфы, NASы, открытие новых вискикурен.

Вопрос «есть ли в виски терруарность?» обсуждается только по отношению к односолодовым виски, то есть созданным на одной вискикурне. Но терруарность виски нужно понимать в более широком смысле, чем в случае с Коньяком. Ведь в Коньяке имеет значение, с какого именно виноградника происходит сырьё, а ячмень на вискикурни поступает откуда угодно, сегодня всё чаще из-за границы, например, из Канады или Польши. Однако вода, традиции местности и климат, в котором работает вискикурня, имеют значение.

ЭТАПЫ УНИКАЛЬНОСТИ

На конечный вкус виски влияют следующие обстоятельства примерно в таких пропорциях:

- Сорт ячменя — 1%
- Происхождение ячменя — 3%
- Соложение (с торфом или нет) — 26%
- Тип дрожжей — 2%
- Источник воды — 3%
- Особенности ферментации (температура, скорость) — 10%
- Особенности дистилляции (формы кубов, скорость) — 26%
- Тип и качество бочек, использованных для выдержки — 26%
- Расположение погреба для выдержки (конкретный регион) — 3%

Многие производители ещё сильнее сместили бы акцент с ячменя на воду. Ячмень вискикуры покупают почти где придётся, а вот собственный источник и особые характеристики его воды — предмет гордости каждого производителя. Вода используется постоянно — и для соложения, и для затора, и для разбавления готовых спиртов. Касательно соложения стоит заметить, что хотя сегодня лишь небольшой процент вискикурен самостоятельно занимается этим хлопотным делом, но сторонние поставщики солода всегда получают подробную спецификацию и тщательно её соблюдают. Так, на Айле большинство вискикурен закупают солод при «спящей» дистиллерии около Порт-Эллена, при этом для каждого заказчика солод готовят отдельно.

Особенности дистилляции — то, что по мнению самих дистиллеров в наибольшей степени обеспечивает индивидуальность конечного продукта. Форма и размер перегонных кубов настолько принципиально влияют на вкус, что новые всегда делаются по образцу старых, причём с сохранением всех вмятинок и шербинок.

Расположение погреба играет не менее важную роль. Большая часть хранилищ — это склады с земляным полом и толстыми каменными стенами, что позволяет держать довольно высокий уровень влажности и контролировать объём «доли ангелов». Кроме того, известно, например, что на западном побережье из-за более прохладного климата виски всегда вызревает дольше, чем на восточном.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАТЫ ПО ИСТОРИИ ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ (КРОМЕ ТОГО, ЧТО СКАЗАНО В ГЛАВЕ ПЕРВОЙ)

1494 — первое упоминание о перегонке спирта в Шотландии.

1505 — гильдия хирургов-брадобреев (Guild of Surgeon Barbers) первой в Эдинбурге получает право продавать виски.

1539-1550 — Распространение по стране монастырей, ставших основными центрами производства крепкого алкоголя.

1636 — Хартия Карла I «О почтенных компаниях-дистиллерах»

1644 — Введение первого акциза на виски.

1785-1803 — серия серьёзных повышений акцизов привела к банкротствам вискикуров и стихийному росту подпольного производства. Продукция «подпольщиков» часто была гораздо лучше легальной, поскольку они вкладывались только в производство, а налоги не платили.

1790 — Открытие канала Форт-Клайд, сильно упростившего перевозку всех товаров, и виски в том числе.

1793-1815 — Война с Францией и эмбарго на французский экспорт подорвали позиции французского бренди на английском рынке и очень усилили виски.

1822 — Георг IV посетил Эдинбург и, по слухам, попросил свой любимый виски, который в тот момент был «подпольным».

1823 — Новый «Акт о виски» легализовал значительную часть «подпольных» вискикурен, которые к тому времени производили более половины от общего объёма производства. Их обложили умеренными налогами, а налоги стали брать с выгнанного спирта, а не с солода.

1831 — изобретение появления колонны Коффи и зернового виски

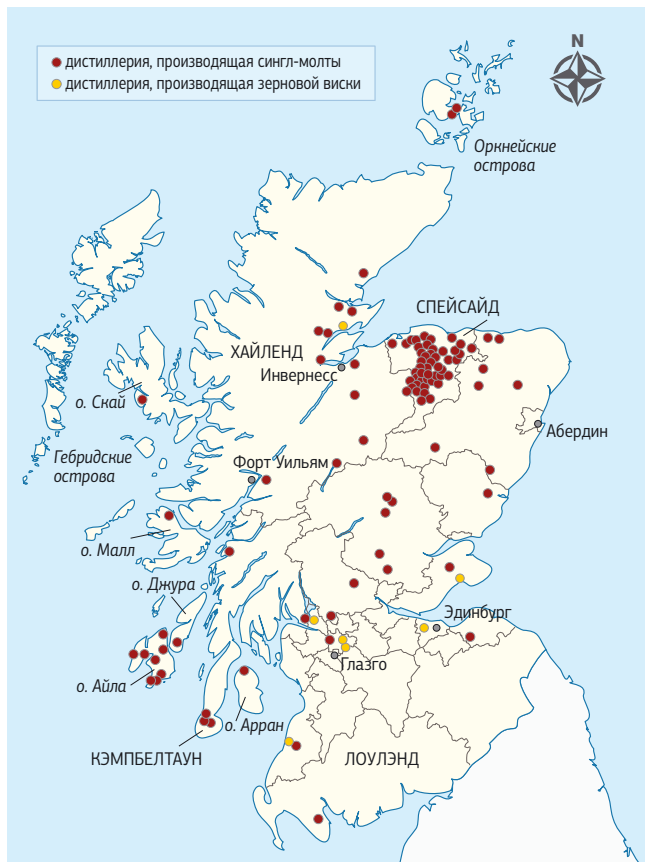
1860-е — первые бленды зернового и солодового

SCOTCH WHISKY
REGIONS



ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ



Шотландия — 540 км в длину и 150 в ширину. Население — немногим более 5 млн человек, это 9% от населения Соединенного Королевства. А в экономике виски — пятая статья дохода. Так вот эту пятую статью дохода одной из крупнейших экономик мира обеспечивает маленькая Шотландия. 40% всего виски, выпиваемого в мире — шотландский.

ЛОУЛЕНД / LOWLANDS (РАВНИНА)

4 действующих завода солодового виски и 6 — зернового

Характер: лёгкие изящные виски с умеренными фруктовыми ароматами.

«Равнина» в действительности представляет собой множество невысоких холмов. Регион начинается от линии между городами Гринок и Данди (или от эстуария Клайда до эстуария Тэя) и простирается на юг до английской границы. Традиционно Лоуленд — единственный регион в Шотландии, где виски перегоняли трижды, а не дважды, поэтому и стиль виски здесь сформировался более легкий, и при этом спиртуозный. Кроме того, на Равнине солодят ячмень на угле, поэтому в виски нет торфяных ароматов.

В Лоуленде мало вискикурен всего 1,5% от национального производства, зато здесь выращивают больше всего ячменя в Шотландии.

ХАЙЛЕНД / HIGHLANDS (НАГОРЬЕ)

27 заводов солодового виски и 1 — зернового

Характер: нет единого стиля, но в целом можно выделить два типа: с нотами вереска — на севере региона, с цветочными оттенками — на юге.

Крупнейший регион производства виски в стране: всё, что не является Лоулендом, Кэмпбелтауном и Айлой, относится к Хайленду. Хайленд настолько велик и разнообразен, что в его составе выделяют два субрегиона: Спейсайд и Острова.

Считается, что тона вереска появляются в виски Хайленда от того, что ручьи бегут через поля цветущего вереска, а потом воду из них используют вискикурни. Теория сомнительная, но красивая.

Хайленд (без Спейсайда и Островов) производит около 27% всего скотча (примерно 63 млн. л).

СПЕЙСАЙД / SPEYSIDE

50 заводов солодового виски

Характер: бывают самыми разными, от лёгких и цветочных до сильных и с мощным ароматом рансио, но почти всегда — с типичным для Спейсайда сладковатыми ароматами и вкусами.

Формально Спейсайд входит в Хайленд, но он настолько своеобразен, а количество вискикурен здесь так велико, что он давно считается самостоятельным регионом. Одно из главных богатств Спейсайда — река Спей и питающие ее родники, ручьи и источники, откуда берут воду для спейсайдских виски. В Спейсайте очень аккуратно используют торф, поэтому виски получаются лишь немного дымными (и то скорее от прошедшей через торфяники воды), а доминируют фруктовые и цветочные ароматы.

Спейсайд производит больше всего виски — почти 150 млн л или 60% от всего производимого в стране.

ОСТРОВА (ГЕБРИДСКИЕ, КРОМЕ АЙЛЫ, И ОРКНЕЙСКИЕ)

Характер: похожи на Айлу, но не такие «аптечные»

Ещё один субрегион в составе Хайленда, разбросанный на почти десятке островов у западного и северного побережий Шотландии. Островные виски делают на Оркнейских островах, а также на островах Арран, Малл, Джура и Скай. К этой категории относятся несколько очень известных и качественных виски, в первую очередь, это Highland Park (Оркни) и Talisker (Скай), но кроме того к островным относятся и такие интересные образцы, как Ledaig и Tobermory. Оба они родом с одной вискикурни, только Ledaig солодят на торфе, а Tobermory — без. Обои присущи характерные мятно-ореховые оттенки, но Ledaig более дымный и торфяной, а Tobermory более сладкий.

Острова дают почти 4% всего шотландского виски.

АЙЛА / ISLAY

9 солодовых заводов и ещё один строится

Характер: самые торфяные, солёные и йодистые виски

Айла относится к Гебридским островам, но характер здешних виски настолько странный и ни на что не похож, что его выделили в отдельный регион. В айловские виски люди или влюбляются с первого глотка, или становятся их противниками навсегда. Причина — сшибающие с ног ароматы торфа, дёгтя, креозота и йода, возникающие после основательного соложения на местном торфе и выдержки в прибрежных погребах, пропитанных морским воздухом.

Самые «креозотные» — Laphroaig, Lagavulin, Ardbeg и Caol Ila. Самые мягкие — Bunnahabhain и Bruichladdich (хотя у Bruichladdich в линейке есть изрядно «просмоленные» образцы). Посередине — Bowmore.

Специфический аромат айловских виски нередко создавал серьёзные проблемы со сбытом: из девяти вискикурен никогда не «засыпали» только две, а открывшаяся в 2005 году Kilchoman — новая вискикурня, открывшаяся на острове впервые после 1881 года.

Несмотря на скромные размеры и небольшое количество вискикурен, Айла даёт ежегодно около 16 млн л или 6,6% от общего объёма.

КЭМПБЕЛТАУН / CAMPBELTOWN

3 завода солодового виски

Характер: виски немного похожи на островные, но торфяные и морские ароматы не так выражены.

Некогда в Кэмпбелтауне и окрестностях было более 30 вискикурен и он носил титул «столицы виски мира», а сегодня осталось всего три: Springbank, недавно «разбуженная» Glen Gyle (первый виски появился только в 2014 году и будет называться Kilkeran) и Glen Scotia. Кэмпбелтаун находится на сильно выдающемся в море полуострове Кинтайр, это почти напротив Айлы, поэтому и здешние виски немного напоминают айловские — солёноватыми ароматами и вкусами и лёгким торфяным оттенком.

Кэмпбелтаун — самый скромный по объёмам производства регион, всего 0,9% шотландского виски.

СОВЕТЫ ПО МАРШРУТУ

Музей виски в Эдинбурге можно смело проигнорировать, есть много мест поинтересней. В **25 милях от Эдинбурга**, рядом с Эбботсфордом находится одна из четырёх действующих солодовых дистиллерий Равнины, и старейшая из них — **Glenkinchie**, где делают один из самых сухих виски Шотландии, с оттенками свежескошенной травы. Дистиллерия единственная в округе делает солодовый виски, поэтому несмотря на ее удалённость от города, на этикетке написано The Edinburgh Malt.

Сегодня во всех (за редчайшим исключением) вискикурнях Шотландии процессы контролируются компьютерами, всех дел — сиди себе перед монитором, на котором показывается всё, что происходит в перегонных кубах, бродильных и варочных чанах. На заводе **Deanston** близ **Стирлинга** компьютеров нет. И в отличие от подавляющего большинства виски Шотландии, Deanston не проходит процесс холодной фильтрации (в виски много жирных спиртов и масел), то есть это совершенно натуральный виски, прямо из бочки. Поэтому и крепость у него выше стандарта — 46,3% алк. Если положить в морозилку или разбавить водой, такой виски мутнеет — масла переходят в коллоидный раствор.

Недалеко от Стирлинга, по пути в **Глазго**, стоит ещё один занятный заводик, **Glengoyne**, аккурат на границе, разделяющей Нагорье и Равнину. Но источник воды всё равно на Равнине. Заводик очень красивый и тоже не совсем типичный — на один первый куб (для перегонки пива) приходится два маленьких куба спиртовой перегонки. Здесь едва ли не самый медленный процесс перегонки среди всех заводов Шотландии, на слове slow делается особый акцент. На Glengoyne можно заказать туры разной степени сложности и продолжительности. Есть и обучающие программы на несколько дней. Но можно ограничиться дегустацией — а гамма напитков весьма внушительная — и отправиться в **Обан**. Дорога не близкая, около трёх часов, так что имеет смысл запастись силами, в смысле виски — впрок.

Обан — старинная рыбацкая деревня, живописная и уютная. Население — всего 8000 человек —



Одна из немногих сертифицированных органических вискикурен в Шотландии, Deanston тщательно отбирает поставщиков зерна среди тех, кто не пользуется пестицидами и химикатами. Кроме того, Deanston — единственная вискикурня в стране, которая обеспечивает себя электричеством, установив небольшую турбину на протекающей рядом реке Тейт. 15% виски продаётся под маркой Deanston, остальные идут на блэнды, в том числе такие известные, как Scottish Leader.

летом разрастается втрое: это очень популярный местный курорт. В конце XVIII века супруги Стивенсоны построили здесь пивоварню, но особого спроса на пиво не было, и в 1794 году Стивенсоны пристроили ещё и дистиллерию. Oban — одна из самых старых действующих вискикурен Шотландии и буквально градообразующее предприятие, больше такого в Шотландии нет нигде. Виски — очаровательный, интересная смесь тонов хлеба, апельсинов, лёгкого торфяного дымка и морского бриза.

Бухта Обан — крошечная, но очень важная подковка, её называют воротами в Западное побережье. Отсюда ходят паромы на острова Малл, Скай, Айона, Айла, Стаффа, при желании можно и до других стран добраться. Рано утром в порт приходят шхуны со свежим уловом: крабы, рыба, морские гады. Их тут же сгружают в портовые ресторанчики и кафе. Впрочем, кафе — это сильно сказано: палатка, два столика (без стульев) и на пластиковых тарелочках свежайшие деликатесы буквально за гроши.

До Малла паром доставит минут за сорок. Это четвёртый по величине остров Шотландии, с населением всего в 2500 человек, большая часть сосредоточена в единственном здесь городке — **Тобермори**. Жизнь на острове, похоже, началась вскоре после последнего ледникового периода (ок. 8000 лет назад), христианство распространил св. Колумб в VI веке, а название Тобермори переводится как «Источник Марии». Какой Марии, не совсем ясно. Возможно, шотландской королевы.

Tobermory — одна из старейших вискикурен Шотландии, основана в 1798 году. Здесь производится два совершенно разных по стилистике виски, и что нетипично, у каждого своё имя, что нередко



вводит ценителей в заблуждение — копчёный (то есть сделанный из высушенного на торфяном дыму солода) Ledaig («Ледчиг») с ярко выраженным ароматом торфа. И совсем не-торфяной Tobermory, выдерживаемый в бочках из-под хереса Oloroso González Byass. Заводик, как и Oban — один из самых маленьких в Шотландии. В городке даже негде хранить бочки, поэтому готовый виски перевозят на «большую землю».



ДЫМ НАД ВОДОЙ

Айла — безусловно, самый яркий пример терруара для виски. Айловские виски опознаются сразу. Один раз ощутив этот запах йода, смолы, креозота, торфа, дыма и еще менее аппетитных вещей (в дегустационных описаниях мелькают иногда «кирзовые сапоги» и даже «портянки»), ты уже не спутаешь его ни с чем.

До Айлы из Обана четыре часа. Повезёт, если не будет штормить, вид завораживающий: островки, скалы в море. На каждом пароме есть бар с островными виски, поэтому даже шторм и качка будут нипочем. Паром прибывает в Порт-Аскайг в узкий пролив, разделяющем острова Джера и Айлу. Перед вами на расстоянии 150 метров проплывут две вискикурни, Caol Ila и Bunnahabhain.

Самые дымные и копчёные виски — Ardbeg, Lagavulin, Laphroaig, Bowmore. Bunnahabhain — менее копчёный, большая часть продукции делает-

ся из солода, не окуреного торфяным дымом. Завод был построен в 1881 году и не всегда делал некопчёный виски — раньше тут просто не было и не могло быть другого солода: дров мало, зато торфяниками покрыт весь остров. На некопчёный солод здесь перешли в шестидесятые годы прошлого века. Сейчас здесь лишь очень короткое время в году делается старый добрый копчёный виски.

Завод **Caol Ila** намного больше и мощнее, чем Bunnahabhain. Это не очень известное имя, даже среди ценителей. До недавнего времени владельцы вообще не разливали этот виски в бутылки, и вся продукция шла на производство купажей, в первую очередь Johnnie Walker. Эта дистиллерия часть года делает копчёный виски, а часть — из бездымного солода и этот виски больше напоминает цветочно-фруктовые виски Нагорья.

Останавливаться на ночлег лучше в **Порт-Эллене** или в Боуморе. В городе имеется одноимённая вискикурня **Bowmore**, известная тем, что вода, которая используется для охлаждения паров спирта, нагревает... бассейн при дистиллерии. Море весьма прохладное, так что тёплый бассейн чрезвычайно актуален.

Напротив Боумора стоит деревушка Порт-Шарлотт, здесь строится новый завод. Вернее, возрождается на месте разрушенного в 1929 году. Рядом с ним — Bruichladdich. Крохотный частный заводик, построенный в 1881 году, один из самых ри-



сковых экспериментаторов в Шотландии: то он делает виски без торфа, то пытается сделать самый копчённый виски на свете, перегонка то двойная, то тройная, а то и четверная. Не перепробовав всё, разобраться в **Bruichladdich** крайне непросто.

Чуть в стороне, вдали от деревень и жилищ, в 2005 году открылась новая и едва ли не самая маленькая вискикурня Шотландии, **Kilchoman**. Её мощность всего 50 000 литров в год, это образец старинной фермерской вискикурни. Ячмень выращивается на соседней ферме, тут же из него делают солод, проращивают на земляном полу, а потом сушат в коптилке, и выгоняют виски.

С другой стороны острова, в Порт-Эллене находится ток, куда привозят ячмень для огромной местной солодовильни, которая снабжает все, за исключением **Kilchoman**, дистиллерии острова, а заодно и соседних островов. Если ехать от порта направо, вы последовательно попадёте на **Laphroaig** («Лафройг»), **Lagavulin** («Лагавулин»), **Ardbeg** («Ардебег»), они вошли в топ-лист самых заслуженных дистиллерий Шотландии. Помимо них на острове действует ещё 18 заводиков.

На Айле лучшие лангустины во всей Шотландии, свежайшие устрицы и гребешки, а местных баранину и абердинского ангуса сами шотландцы считают лучшими.

Ещё можно съездить на соседний **остров Джур**, где есть дистиллерия **Isle of Jura**. До Джуры от Айлы буквально рукой подать, пролив шириной менее километра. Остров знаменит тем, что здесь Джордж Оруэлл написал знаменитую антиутопию «1984 год». А ещё тем, что коренного населения здесь проживает постоянно всего 350 человек. И пятнадцать тысяч оленей.



Благодаря вытянутой форме перегонных кубов спирты достигают достаточно высокой очистки. Origin 10 years old — классика Джуры. Цветочно-медовый профиль близок к типичному Хайленду. С конца 90-х завод выпускает и мощные, торфяные сингл-молты (**Prophecy**). **Superstition** сочетает в себе черты обоих стилей.

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Хаггис. Национальное блюдо, воспеанное Робертом Бёрнсом в «Оде Хаггису»:

Король паштетов и колбас, // Ты чуден в профиль и анфас,
// Заткнёшь за пояс ты тотчас // Весь прочий потрох!
(пер. Дмитрия Манина)

Хаггис — это бараний желудок, набитый субпродуктами (лёгие, печень, почки), смешанными с овсянкой, луком и специями. Вкус на любителя. Но если привыкнете — это деликатес. Подаётся с **pips & taties** — картофельным и турнепсовым пюре. Подача происходит очень торжественно — блюдо вносит шеф в сопровождении старейшины в национальном костюме и волынщика. Перед тем как вспороть хаггису брюхо, шеф декламирует Оду Бёрнса и вспоротый хаггис поливается виски.

Полный шотландский завтрак. Его вам будут подавать каждое утро. Каждое утро это есть невозможно — это просто очень много. В **Full Scottish Breakfast** входят жареные бекон, колбаска и помидор, омлет, жареные шампиньоны, ломтик «чёрного пудинга» (кровяная колбаса с овсянкой) и очень вкусная селёдка горячего копчения (или селёдка, запечённая в овсяных хлопьях).

Лосось — национальное блюдо, его готовят разными способами. Главное убедиться, что перед вами именно шотландский лосось. Он дикий, а не разведённый в стадах в Норвегии. Он меньше, у него мясо другого цвета, более плотной консистенции, но при этом он мягче, вкуснее и ароматнее.

Морские гады. Кроме отлова морских гадов и моллюсков в открытом море, в Шотландии много ферм, где выращивают устриц, гребешки и мидии.

ОСТРОВ СОКРОВИЩА

Джура — вытянутый узкий остров на западе Шотландии, один из самых диких его уголков. Оленей здесь на порядок больше, чем жителей, которых едва ли наберётся две сотни. Даже сейчас при всех современных средствах коммуникации до него непросто добраться. Дышитесь здесь на порядок свободнее. Именно за этим ощущением в 1946 году сюда приехал Джордж Оруэлл. Труднодоступностью остров привлекал не только писателей, но и нелегальных дистиллеров. Сохранились свидетельства того, что «воду жизни» здесь производили уже в начале XVI века. Первый крупный завод был построен в 1810-м, и только в 1831-м лицензирован. За периодом расцвета последовал упадок, и только в 1963 году на месте старого завода появился новый. Владельцы решили отойти от типичного островного стиля, торфяного, копчёного, чтобы дистанцироваться от соседей с острова Айла.

ГЕН ДАЛМОРА

Легендарный мастер-блендер дистиллерии The Dalmore Ричард Патерсон разъясняет тонкости создания сингл-молта и учит его дегустировать.

Вискикурня The Dalmore появилась в 1839 году в местечке Кромарти Фирт на севере Хайленда, рядом с морем. Ячмень — с окрестных полей, вода — из озера Лох-Мори, классическая выдержка в бочках из-под бурбона и хереса определяет стилистику виски. «Далмор» — это одни из самых мужественных, ярких виски Хайленда.

Ограниченные релизы от The Dalmore стабильно бьют рекорды аукционов. 62-летний **Dalmore The Drew Sinclair** на данный момент* считается самым дорогим в мире: одна из 12 выпущенных бутылок была продана в дьюти-фри в сингапурском аэропорту за 250 000 евро. Dalmore 62 — ассамбляж из пяти бочек, старейшая из которых — 1862 года.



Ричард Патерсон, живая легенда Шотландии, «Господин Нос», неутомимый креативщик довыдержек, испробовавший все мыслимые бочки планеты от хереса оло-росо до калифорнийского зинфанделя. Нос Патерсона застрахован на 1,6 млн фунтов.

Из интервью Василия Раскова для SWN, октябрь 2016 года

НОС НА ТРОИХ РОС

«Когда мне было восемь лет, отец взял меня и моего брата-близнеца на склад в Глазго. Он был мастер-блендером, как и мой дед, и решил, что пора нас ввести в курс дела. Он открыл одну из бочек, сунул внутрь какую-то палку и прямо из неё налил в бокал желтоватую жидкость. «А ну-ка расскажи мне об этом виски». Я взял бокал в руку и сказал, что ничего о нём не знаю. Отец дал мне подзатыльник. Было ужасно обидно. «Не ваяляй дурака, возьми бокал, понюхай, и скажи мне, какой он? Такой же тяжёлый, как твой дед, или такой же лёгкий, как твоя мать? Такой же сладкий, как твои конфеты, или такой же сухой, как пыль на полу?» Когда потом я оказывался в погребах где-нибудь в Хересе или Бордо, Марсале или Сономе, я всякий раз вспоминал эту историю и пытался понять, на что похоже то, что я нюхаю.

«Как-то отца зашёл поздравить с Рождеством управляющий склада. Он принёс бутылку старого виски, но прежде чем налить в бокалы, капнул себе на ладони, растёр и, сложив ладони домиком, стал нюхать. Он так восторгался, что мне тоже захотелось понюхать виски из его рук. Бр-р, я услышал только ввевшийся в кожу запах застарелого табака. Меня часто спрашивают, почему я никогда не растираю виски в ладонях, хотя здесь это распространённая практика. Да потому что руки всегда чем-то пахнут. Дешёвыми папиросами или дорогими сигарами, гелем для душа или просто человеческим телом. У рук есть запах.



Хроники The Dalmore

- 1839 — дистиллерия построена на месте мельницы
- 1867 — перешла к семье Маккензи
- 1960 — стала частью Whyte & Mackay
- 1971 — Ричард Патерсон становится мастер-блендером
- 2008 — выходит книга Патерсона Goodness Nose
- 2009 — бутылка Dalmore Oculus продана за £27 000 фунтов
- 2011 — бутылка Dalmore 62 Y.O. продана за £125 000 фунтов
- 2013 — Dalmore Paterson Collection (12 бутылок старых винтажей) продана за £987 500
- 2016 — Выпуск Dalmore Quintessence
- 2017 — Патерсон празднует 50-летний юбилей в отрасли выпуском Dalmore 50 Y.O..

* 2017 год.



«О, у меня много историй... Это было в Южной Африке. Я привёз партнёру 22-летний White & Mackay. «Ты должен попробовать», — говорю ему. Он хватает бокал и буквально вкидывает себе в глотку. Я ему хрюсть пощёчину. «Это очень старый blend, нужно поддержать его во рту». Он поддержал три секунды и опять проглотил. Я снова влепил ему пощёчину. «Что за неуважение, ему 22 года! Ты должен поддержать во рту этот виски как минимум 22 секунды». Когда он это сделал, то едва не прослезился от восторга: «А отец учил меня пить залпом. Столько лет я не понимал, что я пью». Многие люди не понимают, что они пьют».

«Не устаю удивляться выносливости русских. Если бутылка выставлена, они не успокоятся, пока не допьют. Я рассказываю, что 18-летний Dalmore — предмет роскоши. Что каждый глоток надо смаковать, держать во рту долго-долго, иначе всё теряет смысл. Они с умилением слушают, а потом опять запрокидывают виски прямо в пищевод».

О БОЧКАХ И ДОВЫДЕРЖКЕ

«Бочка — королева. Виски получает 70% вкуса и аромата от бочки. Поэтому у нас не просто хересные бочки, а бочки из-под 30-летнего оlorосо Matusalem от González Byass. Мадера, марсала, херес, портвейн, каберне совиньон,

бурбон — каждая бочка вносит свой спектр красок. И каждую я отбираю с пристрастием».

«Долгое время я работал только с хересом, очень тщательно изучал хересные бочки. Но в какой-то момент всерьёз увлёкся вином. И увидел, что в хорошем бордо есть нечто такое, что прекрасно ложится на наш стиль, сочетается с теми элементами, которые уже есть в Dalmore».

«В Лоуленде пахнет совсем не так, как здесь, у моря. Если проехать на машине отсюда до Лондона, 588 миль на юг, нельзя не заметить, как меняется пейзаж. И вместе с пейзажем будет меняться характер виски».

«Склад у нас на берегу Северного моря, и вот представьте, что каждая бочка лежит здесь по десять лет и больше. А с вами что произойдёт за десять лет, сиди вы на одном месте? Мы оперируем бетчами, партиями бочек. 60–100 бочек формируют бетч. Если бетч выдерживается 25–30 лет, то у некоторых бочек будет выраженный морской характер, доминирующая солёная нота».

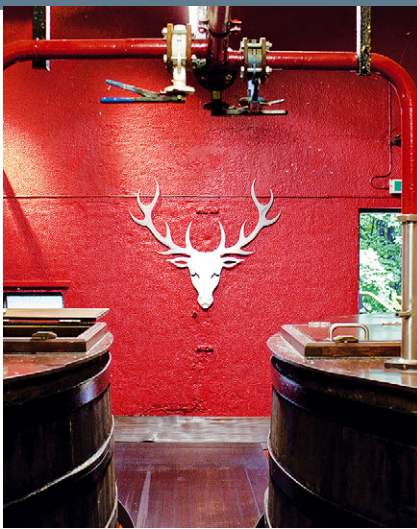
«Но поймите, все бочки разные, нет никакой формулы, она может лежать в двух шагах от моря 20 лет и не взять морской характер. Виски — как люди, у всех разные способности, один созревает быстро, другой может десятилетиями обучаться и набирать опыт, становиться сложнее и гармонич-

Отношения Dalmore с производителем хереса González Byass длятся больше сотни лет. Хересные бочки долго были просто хересными, пока за дело не взялся Ричард Патерсон. Он изучил склады партнёра в Хересе и для топовых релизов выбрал бочки из-под 30-летнего оlorосо. Этим дело не ограничилось, в 2015-м Патерсон поразил рынок серией Fortuna Merita Collection (удача сопутствует смелым), в которую вошли сингл-молты без указания возраста. В Regalis поработала бочка 15-летнего хереса оlorосо Amoroso, в Luceo — 30-летний пало кортадо Apostoles, в Dominium — 30-летний оlorосо Matusalem.



ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ



нее. Всё решает дегустация. Мой нос говорит мне, когда виски готов.

«Если в аудитории есть девушки, я всегда спрашиваю, какой у них любимый цвет платья. Часто они говорят: «чёрный», «красный», «розовый». Вы видели эту красивую азиатку, которая со мной фотографировалась утром? На ней было угольно-серое платье, оно ей очень шло. Представьте её в зелёном. Нет. Это не её цвет. То же самое с виски. Моя задача выбрать бочку, которая бы идеально подходила тому или иному спирту и работала на стиль Dalmore. Я перепроверяю по многу раз, чтобы быть уверенным, что платье подойдёт.

«Нужно всё пробовать, любить портвейн, марсалу, херес, хорошее бордо. Знать стиль лучших винтажей — 1961, 1955, 1949, 1945, 1934, 1929. Потому что каберне может давать совершенно разные вкусовые нюансы — это может быть кедр, а может — дублёная кожа. Какой-то процент вина всегда остаётся в порах бочки, и он будет влиять на виски, но как именно — трудно предугадать.

«Недавно я открыл для себя калифорнийские вина. Каберне совиньон из Александровой долины очень хорош. Я был поражён, насколько он подходит стилю Dalmore. И знаете, что я решил? Сделать виски с довыдержкой в бочках из-под пяти сортов — каберне, мерло, зинфандель, сира и пино нуар. Я объездил всю Калифорнию вдоль и поперёк в поисках нужного материала. Пять лет шла довыдержка, и наконец мы выпустили Dalmore Quintessence.

DALMORE 12 Y.O.

50% бурбоновых бочек, 50% — с довыдержкой в хересных бочках



«Dalmore начинается с этого виски. Никакого торфа, насыщенные, плотные спирты, выдержанные на побережье в бурбоновых и хересных бочках. Мармелад из апельсиновых корочек, корица и шоколад — базовые ноты Dalmore. Изумительное богатство вкуса.

«ДНК Dalmore — это шоколад и апельсин. Шоколад и апельсин должны быть в любом сингл-молте Dalmore. Возьмите 12-летний, покрутите хорошенько бокал, опустите в него нос — вот что вы получите. Но вы получите апельсин и шоколад только в том случае, если у вас правильный бокал. Бокал-тюльпан — это лучшее, что придумало человечество для дегустации. Итак, вы наливаете виски в бокал, крутите, крутите и ещё раз крутите и выплёскиваете на ковёр*.

«Край бокала невероятно важен, он должен быть омыт виски, чтобы вы полностью могли с ним соединиться. Народ на презентациях говорит, мол, признайтесь, это

** Патерсон часто даёт интервью, на Y.O.uTube много роликов с ним. Один раз он действительно отхлестал американского журналиста по щекам за то, что тот слишком быстро проглатывал драгоценные сингл-молты.

только шоу. Нет, не шоу. Я должен быть уверен, что бокал готов для дегустации. (Наливает снова). И теперь внимание — увижу, что вы держите бокал не за ножку, — убью.

«А теперь опускаем нос в бокал. Стоп-стоп-стоп! Я не разрешил делать глоток! Сначала нюхаем.

Дальнейшее хорошо известно. Патерсон на разные лады здоровается с виски. Это красиво. Каждый раз, когда он вносит нос в бокал, он будто встречает там ещё одного удивительного человека, совершенно не похожего на предыдущего. «Hello, how are Y.O.u?» звучит раз семь. Великолепная актёрская работа. Сделав глоток, Патерсон удерживает виски во рту с минуту, перекатывая его на разные части языка, нёба, дёсен с изумлённым и всегда разным «М-м-м!», как будто ему открываются тайны Вселенной.

«20–30 секунд! Не меньше. Не надо по-ковбойски в себя закидывать виски как огненную воду, как будто за вами гонятся и сейчас будут стрелять. Я сам пристрелю, если глотнёте раньше. К чёрту воду, забудьте про воду. Дайте виски немного вашей слюны, и он раскроется.

DALMORE 15 Y.O.

Лицо The Dalmore и самый продаваемый сингл-молт. Для довыдержки используются три типа хересных бочек: 30-летний пало кортадо Apostoles, 30-летний олоросо Matusalem и 15-летний олоросо Amoroso от González Byass.



Я делаю виски именно той крепости, которая нужна вам, чтобы получить максимальное удовольствие. Просто поддержите его во рту.

« Мой любимый сингл-молт, апофеоз хересного стиля. Он легче и мягче, чем 12-летний. Перед обедом я всегда выпиваю немного 15-летнего. Да и за столом он очень уместен, например, с бараниной.

« 30-летний олоросо Matusalem — эксклюзивный херес. И именно он подходит стилю Dalmore.

« В каждой 600-литровой бочке, которая направляется к нам из Хереса, остаётся пять литров хереса олоросо. Когда она доезжает до Глазго, в ней уже не пять, а три литра. И даже после того как я вылил остатки, целых десять процентов задерживается в порах дерева. Когда я заливаю свой Dalmore в эту бочку, он вытягивает из дерева всё.

« Дыма в Dalmore нет ни зёрнышка. Иногда люди говорят мне, что чувствуют дымную ноту. Они ошибаются, это полифенольный тон, который даёт дерево.

DALMORE 18 Y.O.

Минимум 14 лет в бочках из-под бурбона, ещё 4 года — в бочках из-под Matusalem.



« Идеальный дижестив. Последовательность такая: делаете маленький глоток Dalmore 18 Y.O., задерживаете во рту на 18 секунд, потом берёте маленький кусочек горького 72-процентного шоколада и всё это запиваете глоточком эспрессо (Руанда, Никарагуа, Ява). Что вы получаете? Правильно — множественный оргазм.

DALMORE 25 Y.O.

В основном 28–30-летние спирты. После бурбоновых бочек первая до-выдержка идёт два года в бочках из-под паломино фино, затем в бочках из-под 25-летнего портвейна тони.



« Многие думают, что речь идёт о фино с биологической выдержкой. Это не так. Это сладкое вино, которое González Byass делает из паломино фино по технологии педро хименеса, с подсушиванием ягод. Он сам как десерт, при всей своей плотности потрясающее округлый и мягкий виски.



DALMORE CIGAR MALT

Основа — бурбоновая бочка. Довыдержка: 70% олоросо, 20% бурбон, 10% каберне совиньон.



« Чтобы противостоять сигаре, виски должен быть крепче, здесь 44%. Но чтобы виски не был слишком тяжёлым, нужно больше хересных бочек. Вторая хитрость — бочка из-под каберне совиньона — она смягчает виски, делает его более элегантным. Красота Cigar Malt в том, что вы можете его пить в чистом виде и наслаждаться. Но если вы возьмёте сигару, то он ей не уступит, послевкусие виски будет длиться дольше, чем вкус табака. Кубинский Partagás 1845 — лучшая пара.

KING ALEXANDER III

Ассамбляж шести виски с разными довыдержками: портвейн, мадера, марсала, каберне совиньон, бурбон, херес оloroso.



« Потрясающе комплексный виски, и им очень легко наслаждаться, в нём всего 40% спирта. Он очень насыщенный, но при этом элегантный и мягкий. В поездках я могу за день выпить целую бутылку King Alexander. В нём столько граней, ими можно любоваться бесконечно.

« Выходка в бочках из-под портувейна длится не менее пяти лет, в бочках из-под марсалы и мадеры около трёх лет, из-под хереса — ещё два-три года, из-под бордо — 18 месяцев, в американском дубе — от 5 до 20 лет. В каждой бочке виски достигает пика в строго определённое время. И потом ты их сводишь воедино. Но нужно, чтобы это был не просто союз, а брак по любви.

THE DALMORE 50 Y.O.

В 2017 году Патерсон «отметил» своё 50-летие в индустрии скотча 50-летним сингл-молтом. Фишка юбилейного виски — бочки для последней довыдержки из Шампани.

« Шампанское — синоним праздника, и к величайшему счастью я нашёл крошечный шампанский дом, который выдерживает вина не просто в дубе, а в дубе, который вырос в самой Шампани. Дуб из самого сердца Шампани меня очаровал. Я выбрал бочки с самой интенсивной и богатой ароматикой, перелил в них виски и стал терпеливо ждать, через 50 дней я почувствовал, что бочка отдала то, что мне было нужно — лёгкие нотки клементино, фиалок, ванили и специй.



ПУТЬ THE DALMORE 50

1966 — свежий дистиллят залит в бочки из-под бурбона
2003 — начало выдержки в бочках из-под хереса оloroso González Byass Matusalem
2012 — перелит в бочки из под портувейна тони Colheita
январь 2016 — перелит в нейтральную бочку из-под бурбона
ноябрь 2016 — перелит в бочки шампанского дома Domaine Henri Giraud.

Аромат:

карамелизированные дольки апельсина, стебли ванили, белый изюм

Вкус: островатый конфитюр из севильских апельсинов, жареный кофе и влажный шоколадный пирог

Послевкусие: растёртый миндаль, тёмная вишня морелло и мягкая лакрица.

Кейс: Linley, ручная работа, дерево

Графин: Baccarat, ручная работа, хрусталь.

Фигурка оленя: Hamilton & Inches, ручная работа, серебро



NASы

Сингл-молты без указания возраста, позиционируемые не ниже 12-летних, полностью оправдывают ожидания. Каждый из образцов, представленных на дегустации SWN, продемонстрировал яркую индивидуальность, хорошо артикулированную авторскую идею, отличный баланс и привлекательность.

СТРУКТУРА ОПИСАНИЙ

НАЗВАНИЕ

Год основания дистиллерии

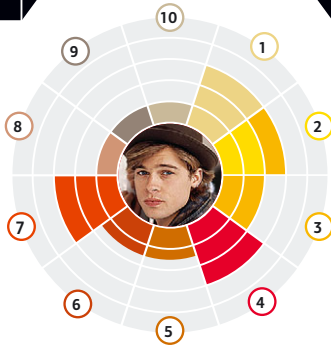
Крепость

Регион



Легенда к иконкам-эмодзи —
НА СТР. 134

GLENROTHES (BERRY BROS & RUDD) 2001



1879
43%
Спейсайд



Один из самых аристократичных поставщиков алкоголя на британском рынке Berry Bros. & Rudd сделал Glenrothes своим «домашним» молтом. Завод является источником спиртов для бленда Cutty Sark, около 3% идёт на сингл-молты. Медленная дистилляция в высоких медных кубах даёт высокую очистку. «У винтажных» молтов от Berry элегантный характер, парфюмированный, медовый. 2001 — третий винтажный молт после 1995 и 1998.



АУ: В нём выражены солодовые ноты, он достаточно лёгок и элегантен, во вкусе сухой, бурбоновая бочка хорошо поработала. Молодые спирты обычно ярко себя проявляют дрожжевыми нотами, цитрусами, барбарисовой карамелью, здесь этого нет.

ВС: Лёгкий, сухой, с ароматами полевых цветов, сена, скошенной травы, ячменя, лёгким табачным листом. Он чисто сделан. Хороший вариант для тех, кто не любит слишком насыщенный виски.

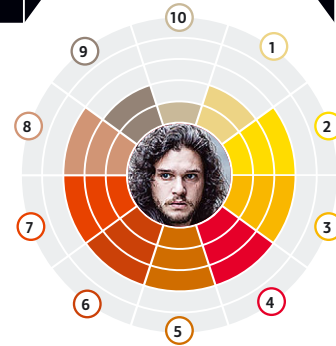
ИС: С одной стороны, он выступает с заявкой на массивность, а с другой — он такой игривый, ласковый, как львёнок из мультфильма «Король Лев», который хочет сказать «ррр», а получается «мяу».

Закуска: аперитив, селёдка, картофель в беконе, тигровые креветки, оливки, орешки

Повод: вечеринка, друзья, деловая встреча

Образ: молодой Брэд Питт

AUCHENTOSHAN THREE WOOD



1825
43%
Лоуленд



Одна из восьми дистиллерий Лоуленда, переоборудованная в 1980-е. Три куба украшают этикетки не случайно — тройная дистилляция характерна для Лоуленда и для «Окентошен». Первая даёт 18% спирта, вторая 54%, третья 81% — один из самых высоких показателей крепости для Шотландии. В основе Three Wood — 7-8-летние спирты, основное время — бурбон, довыдержка — олоросо и педро хименес.



ИС: Великолепный виски, он наиболее близок к полному кругу ароматов, он и морской, и цитрусовый, и фруктовый, и пряный. Он округлый во всех смыслах, во вкусе тоже. Дивно глубокий и женственный. По грации и скрытой силе напоминает Багиру из «Маугли».

АУ: У хересной бочки много поклонников, она даёт очень яркие, фруктовые, свежие скотчи. Этот образец подкупает сладостью, насыщенностью, хересными нотами, он будет очень привлекателен для начинающих любителей виски.

ОЗ: Помимо пряных и фруктовых нот здесь много моря, соли. Очень красивый скотч.

Закуска: фадж, сухофрукты, фуа-гра с чернсливом; копчёный лосось, куропатка

Повод: дижестив, вечеринка, деловая встреча

Образ: Кит Харрингтон в роли Джона Сноу

THE DALMORE CIGAR MALT RESERVE

1839
44%
Хайленд



Северное местоположение и близость складов к океану во многом определяют морской характер «Далмора», который хорошо просматривается даже в богатом хересном профиле. Кубы построены таким образом, что отбирают очень насыщенные спирты. По давней традиции хересные бочки закупаются у González Byas, винные — у Château Haut-Marbuzet в Сент-Эстефе.



ДМ: Отчётливый рисунок. Яркие солодовые и морские ноты хорошо сбалансированы пряностями и сухофруктами. Я его отправил к сигарным виски, а если закусывать, то чем-то серьёзным.

АУ: Очень комплексный, серьёзный образец.

ИС: Согласен с описанием «резко очерченный характер». Он напоминает Коцея — мощью, силой, богатством. Но его нельзя назвать мягким. Это серьёзный, мужественный виски.

ВС: А мне он наоборот показался очень дружелюбным, и я его отправил на романтический вечер.

Закуска: горький шоколад

Повод: диджитив, сигары, для мужской компании

Образ: Роберт де Ниро

JURA SUPERSTITION

1810
43%
остров Джура



Единственная дистиллерия на одноимённом острове, расположенном в непосредственной близости от Айлы, через пролив. На острове Джура сохранились высеченные на камнях древние руны. Здесь в 1947 году Джордж Оруэлл писал свой роман «1984». Дистиллерия в начале XX века была разрушена, в 1963 году восстановлена. Производит как дымные, так и недымные виски.



ВС: Здесь есть торфяная нота, не дымная, а именно торфяная, при этом солоноватая. Виски очень морской по характеру.

ИГ: Сухость и некоторая танинность переходят в сладковатое послевкусие. Здесь есть ноты, характерные для сухой выдержанной мадеры серсиаль.

ИС: Однажды, путешествуя по Вьетнаму, я имел неосторожность купить спиртовой настой на морском огурце. Никому не советую пробовать в чистом виде. В этом виски я услышал намёк на тот морской огурец. Он очень морской по характеру, слегка экзотический. Но за этой экзотикой скрывается дружелюбное фруктовато-пряное тело.

ДМ: Солод, кожа, дым и йод. Отчётливый характер.

Закуска: копчёный лосось; хаггис, кроличьи потроха; дичь

Повод: диджитив, сигары, мужская компания, серьёзно поесть

Образ: Эван Макгрегор

TALISKER STORM

1831
45,8%
остров Скай



Единственная дистиллерия на острове Скай блюдет подчёркнуто островной стиль, морской и дымный. Однако Талискер всегда отличала особая резвость и перечность. Конструкция кубов даёт возможность получать насыщенные спирты. Storm был запущен в 2013 году. По словам мастера-дистиллера Джима Бевериджа, союз молодых и старых спиртов даёт уникальный характер.



ГА: Много йода и дыма. Лёгкая цветочность, цитрусы, перечность, немного кожи.

ОЗ: Он прекрасно раскрывается, со временем проступает цитрусовая свежесть. Дым, соль и цитрусы — очень приятное сочетание, оно мне нравится, я бы пила с удовольствием и под закуску и просто так.

ИС: Он уходит в сторону моря, дыма, солода. Я представляю себе такие острова в море, дымящиеся, и где-то на них живёт Змей Горыныч.

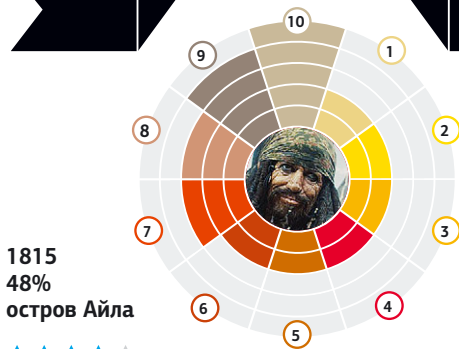
ВС: Лощеный, красивый, грамотно сделанный виски, очень сбалансированный, правильный, даже слишком.

Закуска: диджитив, хаггис, кроличьи потроха, копчёный лосось

Повод: сигары, для мужской компании

Образ: Роберт Дауни-младший

LAPHROAIG QUARTER CASK



1815
48%
остров Айла



Завод производит самые «медицинские», йодистые скотчи. «Love it or hate it» — его главный лозунг. Один из немногих заводов, который отчасти обеспечивает себя солодом и торфом для его сушки (на 15%). Кубы небольшие, спирты насыщенные. Бурбоновые бочки поставляет Maker's Mark. Quarter Cask проходит выдержку в 80-литровых бочках, это самый быстро растущий продукт завода.



АУ: Интригующий образец. Погасший костёр, угли, дым, резина, креозот. Больше гарных нот, чем торфа.
ЭТ: 4, 5, 6, и 7 образцы похожи по стилю. Они мужские, хотя и девушки встречаются, которые тоже любят все копчёное, морское, солёное, вяленое. Но по балансу они различаются. У шестого самое длинное дымное послевкусие.

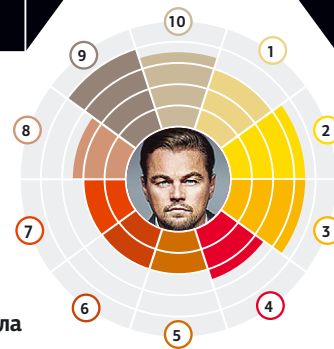
ВР: Костер и леденцы, порошок и орехи. Для меня это вкус детства, причём в самых праздничных его проявлениях. Костёр, мазь Вишневского, пистолет с пистонами, воскресный выезд в Павловск на лыжную прогулку, когда вся прихожая наполняется густым запахом лыжной мази. Железная дорога. А потом — бах! — и Новый год, с мандаринами, орехами и сливочным тортом.

Закуска: сельдь, оливки, фадж; копчёный лосось, хаггис, коки-лики, запечённая оленина

Повод: наедине, в мужской компании, серьёзно поест

Образ: Кит Ричардс в «Пиратах Карибского моря»

BUNNABHAIN SEOBANACH



1883
46,3%
остров Айла



Единственный завод Айлы, который специализируется на неторфяных виски. С 2003 года после покупки компанией Burn Stewart вновь стал производить отдельные релизы на слегка подкочённом торфе. Самый продаваемый сингл-молт в Великобритании.



ЭТ: Наиболее мягкий и самый ровненький из четырёхки дымных. Всё у него есть — и цитрусы, и фрукты, и торфик, и всё это ровненько, без провалов.

ИС: Мужественный тельный виски, не лишённый элегантности. Второй наиболее «круглый» образец. Это Руслан, отправившийся на поиски Людмилы и сокрушающий всех.

ОЗ: Он постоял и обнаружил очень хорошую цитрусовую составляющую. Есть у него и дым костра, но очень мягкий, упрямый в солёную карамель, ореховое масло. Очень красивый баланс. Один из самых интересных виски.

ВС: Самый светлый, мало окрашенный. Судя по всему, он ещё и без холодной фильтрации — помутнел моментально. Самый интересный в «дымном» сете. Это морской виски, но море очень хорошо сбалансировано.

Закуска: дижестив, сельдь, креветки, оливки; копчёный лосось, хаггис, кроличьи потроха, куропатка

Повод: серьёзно поест, сигары в мужской компании

Образ: Леонардо ди Каприо

СИНГЛ-МОЛТЫ 12×12

SWN с группой экспертов и страстных любителей шотландского виски дегустирует 12-летние сингл-молты разных стилей.

Дегустация — октябрь 2014, проводилась вслепую.

12-летний сингл-молт — первая ступенька вверх от виски-блендов для тех, кто начинает знакомство с односолодовым виски, а также базовый вариант «на каждый день» для тех, кто давно любит и ценит скотч, постоянно пробует что-нибудь более выдержанное, но всегда возвращается к двум-трем 12-леткам, запавшим в душу, с которыми всегда комфортно. 12-летний (редко 10-летний) виски — визитная карточка вискикурни. То же, что базовый брют для шампанского дома. Он обеспечивает наибольший объём продаж в категории сингл-молтов и по идее максимально отражает стиль вискикурни. Впрочем, некоторые заводы используют базовый сингл-молт в качестве дойной коровы, делают из него массовый продукт без особой индивидуальности, но в целом отражающий идею категории — виски из ячменного солода, сделанного на одной вискикурне. 12-летний сингл-молт, таким образом, самая удачная категория, чтобы прочувствовать всё разнообразие стилей шотландского виски.

СТРУКТУРА ОПИСАНИЙ

НАЗВАНИЕ

Дистиллерия (год основания),
регион
Солод
Источник воды

Особенности дистилляции
Выдержка в бочках
Крепость
Факты о дистиллерии
Реплики на дегустации

ОТВЕТЫ НА РЕБУС ИЗ ВВЕДЕНИЯ:

L — виски MACALLAN
a — ром Havana Club
P — амаро PERNOD
AR — южноафриканский крем-ликер AMARULA
T — водка ABSOLUT
D — ликёр DISARONNO

E — бренди-де-херес OSBORNE
S — водка Stolichnaya
A — бурбон Jack Daniel's
N — соджу Jinro
G — ром Angostura
E — ликёр Cointreau
's — ликёр PIMM'S №1

ФОРМУЛА ВКУСА

БОЧКИ

Считается, что бочка даёт скотчу до 70% ароматов. Конечно, это зависит от того, сколько раз её уже использовали, обжигали заново или нет. Большинство сингл-молтов выдерживаются в бочках из-под бурбона, которые придают виски ароматы ванили, ириса, свежих фруктов, цветов. Довольно редко скотч проводит все 12 или более лет в хересных бочках (Macallan Sherry Oak 12), чаще всего они используются для довыдержки в течение последних лет (Aberlour 12, Balvenie DW 12). Хересные бочки придают виски богатый аромат сухофруктов, орехов, пряностей, ириса, мёда, цитрусовых. Бочки из-под портувейна — тона красных сухофруктов, изюма, шоколада, пряностей. Впрочем, поле для экспериментов широко: мадера, сотерн, бордо, белая бургундия, Массандра и так далее.

ЯЧМЕННЫЙ СОЛОД

Просушка — второй фактор, влияющий на вкус виски. Сегодня солодовый бизнес существует отдельно, единицы заводов сохранили собственные солодовни. Ячмень может быть не только шотландский, но для сингл-молтов стара-

ются брать именно его. Торф перестал быть уникальным местным фактором. На солодовне можно заказать любую степень торфяной обработки. Она измеряется в «частицах на миллион» — ppm. В самых дымных виски этот показатель достигает 40–50 ppm.

ЧАНЫ И КУБЫ

Медленная ферментация в деревянных чанах способствует извлечению из солода большего количества сахаров и ароматов. То же касается медленной дистилляции. Чем ниже перегонные кубы, тем более насыщенный получается дистиллят, с ярким солодово-фруктовым вкусом.

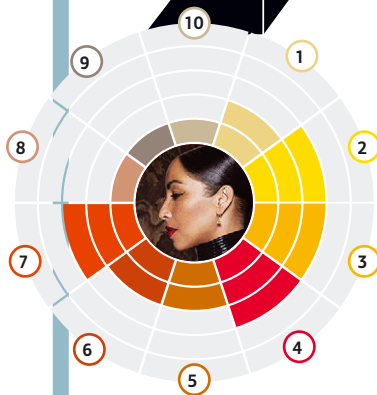
ВОДА

Вода, проходя через торфяные слои, может приобретать торфяной вкус. Если такую воду использовать для приготовления браги, у виски уже появятся торфяные нотки. Вкус также зависит от степени жёсткости воды, минерального состава.

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Длительность выдержки делает местоположение склада важным фактором вкуса. Соседство с океаном способствует появлению солоноватого вкуса, аромата водорослей и йода.

CARDHU 12 Y.O.



ЛЁГКОСТЬ И
КОМПЛЕКСНОСТЬ

Cardhu (1811), Спейсайд
Шотландский, без обработки торфом
Источники на Маннох-Хилл
Шесть кубов разной величины
Бочки из-под бурбона
40%



Один из самых нежных и женственных сингл-молтов Cardhu (по-гэльский — «чёрная скала») строит свою легенду на эмансипации. Вискикурней с самого начала заправляли женщины. Шестой по объёму мировых продаж, этот сингл-молт особенно популярен в Испании.

ДМ: При всей лёгкости это достаточно комплексный скотч, в нём много разных нот, и цитрусы, и нектарины, и жёлтая слива, и груша, ваниль, мёд, немного пряностей. Вкус не интенсивный, но полный, кремовый, без провалов.

ЭТ: Хороший вариант для большой компании. Мало шансов, что кому-то не понравится.

Еда / ситуация

Аперитив, лёгкие закуски

Образ: Sade, Smooth Operator

GLENLIVET 12 Y.O.

Glenlivet (1824), Спейсайд
Шотландский, без обработки торфом
Горный источник Джози, мягкая вода
Большие приземистые кубы с широким дном
Бочки из-под бурбона
40%



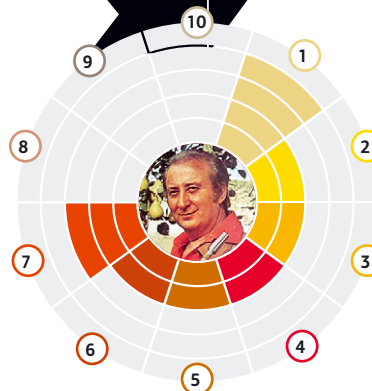
Один из самых коммерчески успешных сингл-молтов (номер один в США, и номер два в мире) часто рекомендуют в качестве лёгкого ознакомительного варианта с категорией сингл-молтов.



ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ

MACALLAN FINE OAK 12 Y.O.



Macallan (1824), Спейсайд
Ячмень с собственной фермы,
без обработки торфом
Река Спей

Низкие, небольшие перегонные кубы грушевидной формы
Бурбон, херес двух видов (американский дуб, европейский дуб)
40%



Линейка Fine Oak — это микс трёх видов бочек: бурбоновых и хересных (американский дуб, европейский дуб).

АЧ: Достаточно лёгкий, но чуть слаще, чем №1, более медовый и цветочный.

АО: Бесхитростный мейнстрим для зимней вылазки на дачу.

Еда / ситуация

Аперитив, лёгкие закуски

Образ: поп-саксофон, Кенни Джи или Фаусто Папелетти

Участники узнали вслепую Glenlivet 12, упоминая схожие по стилю Glenfiddich 12 и Singleton of Dufftown 12.

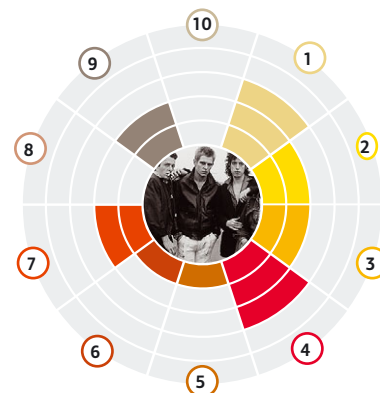
АЧ: Он похож по стилю на два первых образца, но в нём появляются новые дерзкие нотки, то ли солоноватые, то ли тропические. Постоял, немного раскрылся, но всё равно не хочет меня принимать.

АО: Чемпион по спиртуозности и самый короткий в первой тройке. Ни к чему не обязывает, вполне можно пить даже из фляжки.

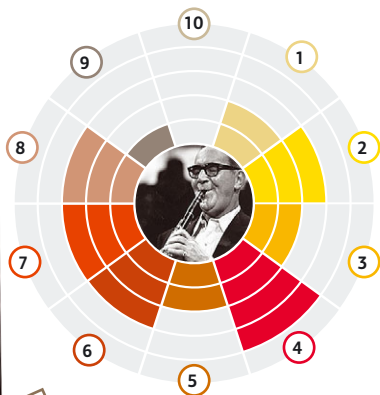
Еда / ситуация

Аперитив, лёгкие закуски

Образ: панк-рок, The Clash
Lost in Supermarket



GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 12 Y.O.



ДЕСЕРТЫ

Glenmorangie (1843), Хайленд, Северо-Запад, побережье
Шотландский, малая часть слегка обработана торфом (3 ppm)
Источник Тарлоджи (жёсткая вода, богатая минералами)
Самые высокие перегонные кубы в Шотландии (выше 5 метров)
Американский дуб (10 лет), портвейн (2 года),
Без холодной фильтрации
46%



Довыдержка в бочках из-под портвейна — довольно редкое явление. Если специальные релизы, такие как Balvenie PortWood 21 у.о. или BenRiach Tawny Port 15 у.о., есть у многих заводов, то в ряду основных продуктов сингл-молт из портвейновых бочек есть только у Glenmorangie. Вторая особенность — высокая очистка при дистилляции.

ЕН: Портвейн сразу виден, красноватые оттенки в цвете, бархатистая текстура, шоколадные оттенки во вкусе, но в то же время свежая мятная нота. Изюм, сушёная вишня.
АГ: Я бы пил его зимой, он очень богатый. И ещё брал бы с собой на яхту, чтобы лучше концентрироваться на вахте. У каждого свой рецепт от морской болезни, у кого имбирь, у кого сигара, у кого ром, а мне бы подошёл вот этот виски.
АЧ: Характер этого виски мягкий, расслабляющий, вечерний, романтический. Он как вино — пьёшь и наслаждаешься. С ним хороши десерты, особенно шоколадные.

Еда / ситуация

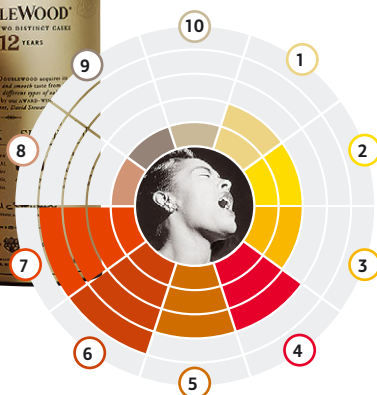
Десерты, шоколад, фуа-гра, мясо в соусе с черносливом

Образ: Бенни Гудман

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 Y.O.



БАЛАНС



Balvenie (1892), Дафтаун, Спейсайд
Своя солодовня и часть ячменя, лёгкая обработка торфом (2 ppm)
Источники на соседнем холме
Средние по величине и высоте кубы с широким дном
Бурбон (10 лет), херес (2 года)
40%



Один из четырёх заводов William Grant and Sons совершенствует медовый стиль Спейсайда. Balvenie — из тех дистиллерий, где за сто лет почти ничего не изменилось. Здесь даже сохранилась своя солодовня, а часть ячменя выращивается на собственной ферме. Главные новации касаются бочек. Дэвид Стюарт, мастер-дистиллер Balvenie с 50-летним стажем — одна из икон Шотландии. Его вклад в искусство довыдержки трудно переоценить.

ЕН: Яркие ноты орехов, сухофруктов, явная довыдержка в бочке из-под хереса. Очень ровный, гармоничный образец. Для компании девушек это просто идеальный виски.

ЭТ: Только нас не забудьте пригласить. Как будто ровный, женственный виски только для девочек. Два сердечка.

ДМ: Объёмный, деликатный, очень хорошо сбалансированный виски, в нём есть все ноты, такой фруктово-медово-цветочно-орехово-солодово-цитрусовый ансамбль.

АО: При этом всё остальное тоже есть, фоном. Очень красивый напиток, но я согласен, что он скорее девичий

Еда / ситуация

Куропатка, оленина, утка в кисло-сладком соусе, азиатский фьюжн, десерты, сухофрукты, шотландский фадж

Сигары

Образ: Билли Холлидей

ABERLOUR 12 Y.O.



Aberlour (1879), Спейсайд
 Малая часть слегка обработана торфом (2 ppm)
 Источники на горе Бен-Риннес, вода очень мягкая
 Средние кубы луковичной формы
 Бурбон (10 лет), херес (2 года). Без холодной фильтрации
 40%



ЭТ АЧ ЕН АО ДМ АГ ЮС

Aberlour по-гэльски — «устье журчащего ручья». В особенности это журчание нравится французам, которые пьют Aberlour больше, чем любых других сингл-молтов. Выраженно хересный, не торфяной, полнотелый, многогранный и гармоничный Aberlour 12 покори́л все сердца и за нашим дегустационным столом. Он не только споров не вызвал, но и обсуждений, им просто наслаждались.

ЕН: Очень сладкий, карамельный, тягучий, пряный.

АЧ: Полнотелый, маслянистый виски, очень похож на Springbank. Здесь хорошо чувствуется хересная бочка, но больше пряностей и цитрусов.

ДМ: Более мужественный вариант хересного стиля, плотный и интенсивный.

Еда / ситуация

Дичь, азиатский фьюжн, десерты, шотландский фадж
 Сигары

Образ: Луи Армстронг

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ

GLENFARCLAS 12 Y.O.



Glenfarclas (1836), Спейсайд
 Малая часть слегка обработана торфом (2 ppm)
 Река Грин
 Самые крупные в Спейсайте кубы
 Бочки из-под хереса
 43%



ЭТ АГ

Самая консервативная вискикурня Спейсайда до сих пор остаётся в семейном владении, не торопится экспериментировать с разным дубом и все сингл-молты выдерживает в хересных бутах.

АГ: Аромат очень хорошо раскрывается, в нём и дымок есть, и море, благородная горчинка и медовое послевкусие.
ЭТ: Это тоже хересный виски, причём хереса в нём гораздо больше, чем даже в №7.

Еда / ситуация

Куропатка, оленина, утка, фьюжн, десерты, сухофрукты

Образ: глэм-рок, Slade

ABERFELDY 12 Y.O.

**Aberfeldy (1898), Централь-
 ный Хайленд**
 Ячмень из Хайленда, малая
 часть обработана торфом
 Источник Питили
 4 куба, медленная дистил-
 ляция
 Бурбон // 40%



ЭТ



Дистиллерия основана Джоном Дюаром и больше известна по своему виски-бленду Dewar's White Label, куда уходит большая часть из 3,5 млн л, производимых ежегодно.

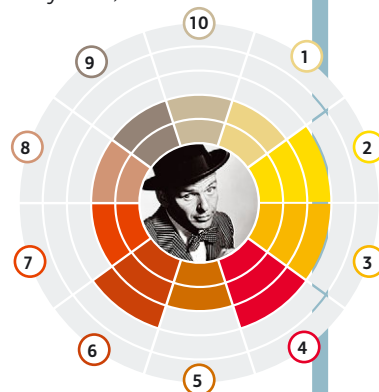
ДМ: Образец с лёгкой дымностью, солёностью, деликатный и не будет подавлять вкус еды, но достаточно плотный и пряный и для горячего мясного салата.

АГ: Очень сбалансированный, всё в нём на месте, ничего не выделяется, всё очень мягко, и в этом его индивидуальность.

Еда / ситуация

Копчёная рыба, малосольный под-
 копчённый лосось, тартар из тунца,
 салат с ростбифом, лёгкие мясные
 закуски

Образ: Фрэнк Синатра



BUNNAHABHAIN 12 Y.O.



Bunnahabhain (1881 год), остров Айла
 Без торфяной обработки
 Источники Маргадейл с лёгким торфяным вкусом
 Два куба луковичной формы и два поменьше груше-
 видной
 Бочки из-под бурбона.
 Без холодной фильтрации.
 46,3%



Единственная дистиллерия Айлы, которая специализируется на неторфяных сингл-молтах. Сказывается 50-летний опыт производства неторфяных спиртов для бленда Catty Sark. С 2003 года после покупки Burn Stewart вновь стал производить виски на поджопченном торфе. Больше всего любим британцами.

АГ: Очень понравился этот образец, он явно крепче, но и богаче остальных.
ЕН: Очень благородный виски, хочется им любоваться.
ЭТ: Поразительно, сколько в нём всего: и сладость высокая, при этом довольно сухой во вкусе, есть и солёность, и небольшая горечь, все вкусы собраны.
АО: Красивый виски, изящный, но при этом объёмный, наполненный, для 12-летнего он очень сложен и гармоничен. Это аналог того, что в вине называется «для медитации».

Еда / ситуация

Копчёная рыба, малосольный поджопченный лосось, тартар из тунца

Образ: King Crimson

DEANSTON 12 Y.O.



Deanston (1965 год), Центральный Хайленд
 Шотландский биоячмень без торфяной обработки
 Река Тей, мягкая вода с лёгким торфяным вкусом
 Ферментация 100 часов. Кубы среднего размера
 бурбон (12 лет), хереса (4 недели)
 Без холодной фильтрации
 46,3%



Запущенная на месте бывшей ткацкой фабрики (1965) дистиллерия Deanston больше всех других заботится об охране окружающей среды, использует биоячмень, продвигает Organic сингл-молт, и единственная в Хайленде полностью обеспечивает себя электроэнергией. 85% производства идёт в бленды (Scottish Leader).

АГ: Очень сложный, непонятный, загадочный образец. Мой фаворит в последней четвёрке.
АО: Баттерскотч, ирис — это главное, что в нём есть. Сливочно-фруктовые тона преобладают, но надо признать, что такой проработанной сладкой гаммы не было ни у одного из образцов.
ЭТ: Всё есть, он абсолютно круглый. У него бесподобное послевкусие, в котором как раз и раскрываются сложные ароматы, табачные, немного дымные.

Еда / ситуация

Мясо на гриле, утка на углях, оленина в можжевелевом соусе, хаггис, всякие жирные потроха

Образ: молодой Джо Кокер

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ

HIGHLAND PARK 12 Y.O.



Highland Park (1798 год), Хайленд, Оркнейские острова
Своя солодовня и 20% ячменя (20 ppm), остальное без обработки торфом
Источник Крантит, жёсткая вода, богатая минералами
Средние кубы грушевидной формы
20% в бочках из-под хереса, остальное бурбон 40%



Одна из старейших и до 2005 года (появление Blackwood) самая северная дистиллерия Шотландии. Highland Park — пример микса технологий, он и морской, и умеренно хересный, и умеренно торфяной — часть ячменя коптят на смеси торфа и вереска. До 1979 года использовался по большей части в блендах (The Famous Grouse).

ЮС: Вот это мой виски. Очень богатый вкус, столько в нём всего. Это такой вариант, когда хочешь друзьям сделать приятное — а давай я тебе сейчас такого виски налью. Я вот дымный виски люблю, но 11-й мне больше нравится, чем 12-й. Он более мягкий, более сбалансированный.

АО: Торф проявляется, но умеренно. Мне кажется, если хочешь познакомить человека с дымными виски, то начинать надо как раз с такого, мягкого, аккуратного. Это будет шикарное введение в торфяной стиль. Это не путь к «Лагавулину» и «Лафройгу», скорее некая вершина, с которой можно посмотреть на дымные виски и решить, двигаться дальше или нет. С ним интересно и комфортно.

Еда / ситуация

Копчёная рыба, малосольный подкопчённый лосось, тартар из тунца

Салат с ростбифом, лёгкие мясные закуски

Дичь

Сигары

Образ: Rolling Stones

CAOL ILA 12 Y.O.



Caol Ila (1846), остров Айла
Солод из Порт-Эллен (35 ppm)
Озеро Лох-Нам-Бан, жёсткая известковая вода
Большие кубы луковичной формы
Бочки из-под бурбона 43%



Caol Ila (Кул Ила), что по-гэльски означает «пролив Айла», стоит на проливе, разделяющем острова Айла и Джуга. Самая крупная вискикурня острова (3,8 млн л в год) была возрождена в 1970-х и долго служила лишь источником сырья для других блендов Diageo (Johnnie Walker). Большую часть времени Caol Ila работает на неторфяном солоде. Собственный сингл-молт на хорошо прокопчённом солоде завод начал выпускать с 2002 года.

ДМ: Это не просто дымность, а угольная дымность, отсюда все эти железнодорожные образы.

АГ: Нет, господа, это не торф и не уголь, это кавендиш, копчёный трубочный табак. В разумных дозах он прекрасен, и не только, когда куришь, но и когда заходишь в помещение, где его когда-то давно курили. Могу себе представить этот виски с трубкой, но только не с едой.

АО: Да, он не гастрономичен. Баланс с какой-либо едой в данном случае недостижим, но он прекрасен и сам по себе. Он, кстати, развивается, хоть очень медленно.

ЭТ: Из дымных мне больше всего нравится Lagavulin, потом Bowmore, потом Laphroaig, потом Ardbeg. Этот чуть попроще, он более прямолинейный. Следовательно, это Caol Ila. Попробуйте его с фаджем, это бомба!

АЧ: Хоть он и проще, чем Lagavulin, но мне очень нравится. И, кстати, думаю, он подойдёт к копчёной рыбе.

Еда / ситуация

Дижестив

Сигары, трубка

Устрицы с тобаско

Ириски-фадж

Образ: Том Уэйтс



Выдержанные виски подтверждают свою высокую репутацию, представляя в очищенном, концентрированном виде стили заводов.

Дегустация — сентябрь 2016. Дегустация проходит вслепую, и все реплики экспертов произнесены в тот момент, когда они не знают, что дегустируют.

Сингл-молты 15 Y.O. и 18 Y.O.

**GLENLIVET 15
Y.O. FRENCH OAK
RESERVE**

1824
40%
Спейсайд

Завод строит свою легенду на дружбе с королями. Вроде бы именно благодаря ему шотландский виски был легализован в 1823 году — Георгу VI понравился контрабандный товар, которым его попотчевал сэр Вальтер Скотт. В 2010 году принц Уэльский провёл инаугурацию расширенных мощностей завода.



АУ: Свежий, яркий, в меру комплексный, без дыма. Здесь хорошо чувствуется груша, красное яблоко, солома, травянистые нотки, лёгкие ореховые тона. Очень лёгкое влияние дуба.

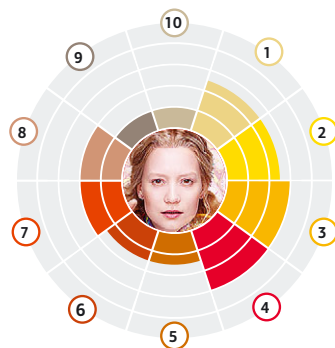
ОЗ: Бьющая цитрусовость, лимонная. И чуть-чуть табачного листа. Свежий, лёгкий образец, приятный.

ЭТ: Очень сухой, в послевкусии горчинка. Постояв, уходит в груши и лимоны — классический Glenlivet или Glenfiddich.

Закуска: аперитив, лёгкие закуски; тартар, оливки, орешки; выпечка с орехами

Повод: романтический вечер, вечеринка

Образ: Миа Васиновска в «Алисе» Бёртона



С ЧЕМ

- Аперитив
- Дижестив
- С едой
- С сигарой
- Тартар
- Селёдка
- Картофель в беконе
- Тигровые креветки
- Оливки
- Орешки
- Фуа-гра
- Шотландский фадж
- Сухофрукты
- Шоколад
- Выпечка с орехами
- Копчёный лосось
- Запечённая оленина
- Куропатка
- Коки-лики
- Хаггис
- Кроличьи потроха
- Стейк

С КЕМ

- Девичник
- Мужская компания
- Вечеринка
- Бизнес-партнёры
- Романтическая встреча
- Медитация наедине

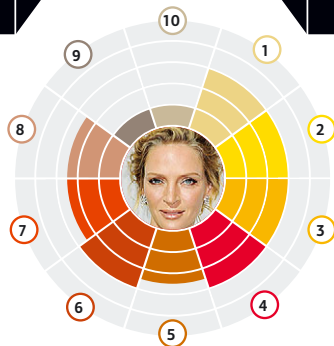
СТРУКТУРА ОПИСАНИЙ

НАЗВАНИЕ

Год основания дистиллерии
Крепость
Регион

MACALLAN 15 Y.O. FINE OAK

1824
43%
Спейсайд



Третий завод Шотландии по объемам продаж сингл-молтов славится своим насыщенным хересным стилем. Он одним из первых предложил рынку целый набор pop-age-statement виски, играя на разных способах довыдержки. Линейка Fine Oak появилась в начале нулевых как облегченный «светский» вариант Macallan. Здесь больше бурбоновых бочек.



ИС: Всё время возвращается в медово-цветочно-фруктовую тональность, будучи при этом табачным и пряным. Мне нравится его многовекторность: он и в пряности устремлён с выразительной перчинкой, и в мёд, и во фрукты, и в цветы, и в солод. Полновесный продукт приятного атлетического сложения.

ОЗ: Такой стиль многим нравится. Где бы ты ни был, ты можешь его пить, не важно ни время суток, ни компания, ни повод. Он универсален. Он у меня ассоциируется с деловой блондинкой — с виду она привлекает, но на самом деле неприступна.

Закуска: аперитив, лёгкие закуски

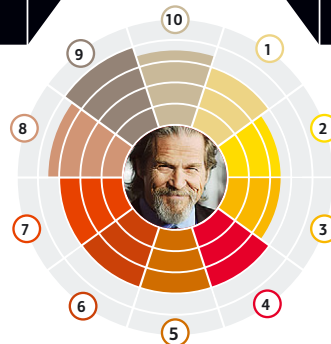
Повод: вечеринка

Образ: Ума Турман

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ ВИСКИ

CARDHU 15 Y.O.

1824
40%
Спейсайд



ЭТ: Благородный образец, помимо сухофруктов, цветов и цитрусов, в нём есть табак и кожа. Сладость очень хорошая. Весь он мягкий, плотный, округлый, ласковый. Если предыдущий образец — Братец Кролик, а следующий — ослик Иа-Иа, то этот — Винни Пух.

ОЗ: Самый жирненький из 15-леток, густой и чуть более сладковатый. Не так прост, как может показаться на первый взгляд. С приятным дымком, кожей и перцем.

Закуска: аперитив, лёгкие закуски, десерты; тартар, сельдь, оливки, сухофрукты, орешки, выпечка с орехами

Повод: романтический вечер, с бизнес-партнёрами

Образ: Джеф Бриджес

DALMORE 15 Y.O.

1839
43%
Хайленд

Северное местоположение и близость складов к океану во многом определяют морской характер Dalmore, который хорошо просматривается даже в богатом хересном профиле. Конструкция кубов позволяет отбирать насыщенные спирты. По традиции хересные бочки закупаются у González Byas, винные — у Château Haut-Marbuzet в Сент-Эстефе. 15-летний сингл-молт считается лицом вискикурни.



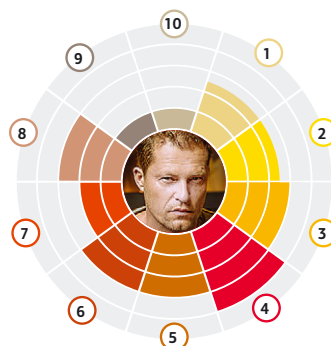
АУ: Похоже на комбинацию бочек, после бурбоновой и хересной была довыдержка в чём-то винном. Очень насыщенно. Любопытные ароматы розового масла, сушёной дыни и вяленых бананов.

ВС: Из 15-леток он у меня на первом месте. Тут явно есть винная довыдержка. Очень насыщенный, очень благородный. Сладкий, но не приторный. Мне рисуются тяжёлые кресла, камин, переговоры на большие деньги.

Закуска: дижестив; тартар, фуа-гра; куропатка, запечённая оленина; фадж, сухофрукты, шоколад

Повод: романтический вечер, с бизнес-партнёрами

Образ: Тиль Швайгер



HIGHLAND PARK 15 Y.O.

1798

43%

Оркнейские острова

Одна из старейших и до 2005 года (появление Blackwood) самая северная дистиллерия Шотландии. Часть ячменя здесь выращивают сами и сушат на смеси торфа и вереска (25% потребностей). 15-летний молт появился в 2003 году не как ступенька между 12 и 18, а как отдельный стиль, менее торфяной.



ОЗ: Более лёгкий стиль пленит своей солодовой свежестью, деликатными дымными нотами, ненавязчивыми морскими, которые играют и с цитрусами, и фруктовостью. Прекрасный аперитив, очень компанейский.

ВР: Сладкий парфюм бывает вульгарным, а бывает деликатным и умным. Вот этот виски такой. Мягкий, но с характером. Его обаянию не сразу поддаёшься, а потом невозможно оторваться от этих полевых трав, ромашек, медовых груш, яблочного зефира, сливочных пастилок. Потрясающий баланс. Сила нежности.

Закуска: аперитив, лёгкие закуски, дижестив; тартар, сельдь, креветки, оливки, фуа-гра, фадж, сухофрукты, шоколад, орехи

Повод: все ситуации

Образ: Кирстен Данст

LAGAVULIN 16 Y.O.

1816

43%

остров Айла

Лицо Айлы, бенчмарк торфяного стиля. Ещё недавно завод Lagavulin работал два раза в неделю, а сегодня ежедневная загрузка всех кубов не позволяет справиться с растущим спросом. Торфяная вода, копчёный солод, бурбоновые бочки.



АУ: Здесь не просто торф, здесь дымовая завеса. Но и фрукты есть, и свежие цитрусы — лимоны, апельсины. Дорогая кожа, лак — как будто заходишь в обувной магазин, где пахнет новой обувью с резиновыми подметками.

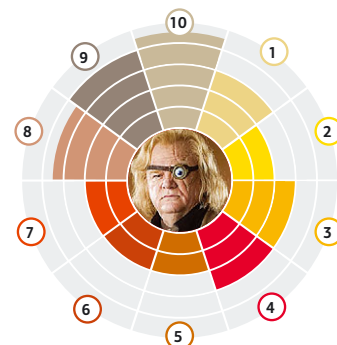
ОЗ: Круглый, жирный. Есть в нём и маслянистость, и дымность, и сладость, и солодовость, он очень гармоничен для торфяного виски. Рисует кто-то тёплый, добрый и сильный.

ВР: «Дай мне напиться железнодорожной воды». Каждый глоток — как вагон, гружённый апельсинами. Заходит с перестуком. А вокруг — поля с нежными цветами и шелковыми травами.

Закуска: дижестив, сигары, серьёзно поесть; копчёный лосось, хаггис, кроличьи потроха, стейк

Повод: мужская компания, с бизнес-партнёрами

Образ: Брендан Глисон





LOCH LOMOND INCHMURRIN 18 Y.O.

1965
46%
Хайленд

Имя и воду завод берёт от одного из самых живописных озёр Шотландии. Объёмы — 4 млн литров солодовых спиртов и 15 млн литров зерновых. На некоторых кубках стоят ректификаторы, так что здесь могут получать очень лёгкие спирты. Бурбоновые бочки. Колонны непрерывного цикла (coffey still) используются только для зерновых дистиллятов.



ОЗ: Серьёзный, лощёный, мужской виски, солидный и красивый. Хорошая солодовая составляющая, едва заметны

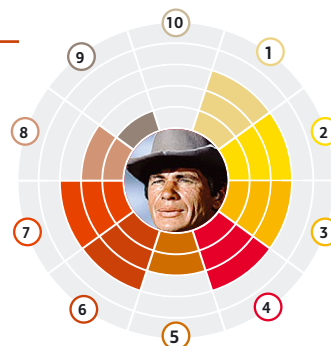
торфяные ноты. Очень хороший табак, кожа, красивая медовая нота. Я представляю его в тускло освещённой библиотеке с кожаными тяжёлыми креслами, массивными столами и хьюмидором.

ВР: Он слишком алкоголен, обжигает, кусается. Если он и мужской, то разве что в своей агрессивности. А в остатке — ириски, карамельки, леденцы. Тона лака добавляют ему осанки.

Закуска: джестив, сигары; фуа-гра, выпечка с орехами

Повод: медитация наедине

Образ: Чарльз Бронсон



GLENLIVET 18 Y.O.

1824
43%
Спейсайд

Завод строит свою легенду на дружбе с королями. Георгу VI понравился контрабандный товар, которым его попотчевал сэр Вальтер Скотт, и он легализовал шотландский виски. Высокая очистка спиртов, бурбоновые бочки. 18-летний молт — апофеоз лёгкого, нехересного спейсайда, цветочно-цитрусово-фруктовый.

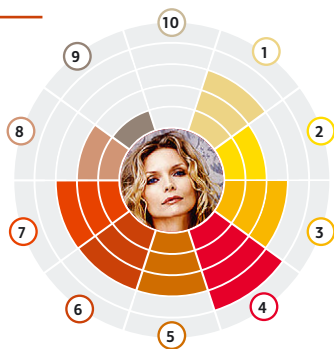


ОЗ: Тонкий, элегантный, загадочный. Приятный солод, засахаренные цитрусы. Спелая груша, дыня, персик становятся ярче, открывается. Есть миндаль, ваниль, карамель, имбирь и белый перец. Есть и цветы, но не полевые — скорее пионы, ирисы. Вкус элегантный, шелковистый, но очень уверенный. Он хорош на все случаи жизни, даже с лёгкими сигарами, такими как «Ромео и Джульетта».

Закуска: аперитив, лёгкие закуски, десерты; сухофрукты, шоколад, выпечка с орехами; оливки, креветки

Повод: романтический вечер, медитация наедине, с бизнес-партнёрами

Образ: Мишель Пфайфер



AUCHENTOSHAN 18 Y.O.

1825
43%
Лоуленд

Тройная дистилляция, характерная для «Окентошен», даёт очень лёгкие спирты с цветочно-цитрусовым характером. Однако в последние годы стиль сместился к более объёмным, насыщенным виски благодаря умеренному использованию бочек из-под олоросо и педро хименеса.



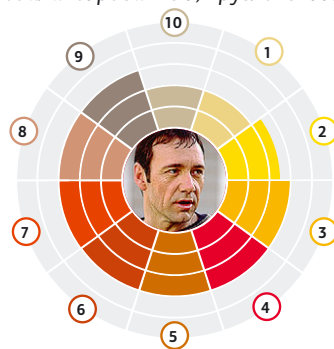
ОЗ: Нарядный, если о виски можно так сказать. В нём больше чайных и табачных тонов, чем дымных, много мёда, есть фрукты и цитрусы.

ЭТ: У него есть дымная нота, солоноватость. Она приглушена. Он очень сбалансированный, кругленький. В нём прекрасно всё. Универсален.

Закуска: полный гастрономический спектр

Повод: все ситуации

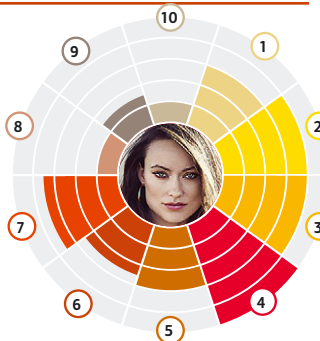
Образ: Кевин Спейси в «Красоте по-американски»



STRONACHIE (A.D. RATTRAY НА BENRINNES) 18 Y.O.

1890–1930
46%
Спейсайд

Тим Моррисон, владелец A.D. Rattray, одного из игроков на рынке шотландского виски, обнаружил давние семейные связи с исчезнувшей виски-курней Stronachie. В 2001-м он приобрёл на аукционе бутылку сингл-молта 1904 года и реконструировал продукт на заводе Benrinnes. Моррисон придерживается олдскула в вопросах стиля.



ГА: Лёгкая солодовая нота, травы, цитрусы, дыни и персики, гречишный мёд. Очень романтический виски.

ДМ: Спейсайдовский стиль, фруктовый, сладкий, людям такое нравится. Это один из самых гастрономичных виски, здесь нет перегруза дубом, а фрукты прекрасно подходят ко множеству разных блюд. Этот виски точно можно взять на романтический вечер. С куропаткой, с белым мясом.

ОЗ: И с девчонками попить, бутылки даже 2–3 можно выпить, он очень лёгкий. Много ванильности от бурбона, крем-брюле, дюшеса. Хересной бочки совсем чуть-чуть.

Закуска: аперитив, лёгкие закуски; тартар, тигровый креветки, фадж, сухофрукты, орешки; куропатка

Повод: романтический ужин, девичник

Образ: Оливия Уайлд

MACALLAN 18 Y.O. SHERRY OAK

1824
43%
Спейсайд

Лицо Спейсайда и хересного стиля, насыщенного, фруктово-пряного. Завод владеет километровым куском побережья реки Спей, фермой по выращиванию ячменя, а также тесно сотрудничает с производителями хереса, которые подготавливают бочки специально для Macallan, заливая в них на пару лет сухой херес олоросо. Кубы дают насыщенные спирты.



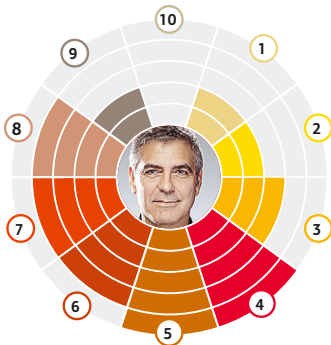
ЭТ: У этого продукта очень много поклонников в мире, это раскрученный вкус. Многие вообще ассоциируют вкус виски именно с этим сингл-молтом.

ВР: У меня ассоциации с педро хименесом или даже пантелерийским мускатом — из-за обилия кураги и изюма, сушёного персика и дыни, россыпей кардамона, гвоздики, мускатного ореха, апельсиновой цедры и экзотических цукатов, грецких орехов и миндаля. Что-то вроде итальянского панфорте, точнее его квинтэссенции. И всё это долго длится в мужественном, сильном послевкусии.

Закуска: джигестив, сигары; фадж, орешки, сухофрукты, шоколад

Повод: медитация наедине

Образ: Джордж Клуни



DALMORE 18 Y.O.

1839
Крепость: 44%
Регион: Хайленд

Минимум 14 лет в бурбоне, ещё 4 года — в бочках из-под Matusalem.



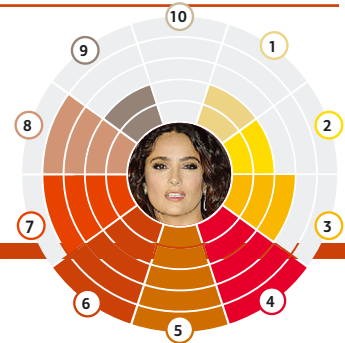
ОЗ: Очень комплексный образец, ему нужно время, чтобы хорошенько открыться. Нежный мягкий для 18-летнего. Он такой успокоившийся, всего добившийся, состоятельный.

ГА: Есть выражение 'daddy's whiskey', здесь очевидно 'totmty's whiskey'. Это такая мисс Марпл, которая пьёт шерри, — умная, интересная, интеллигентная, разбирающаяся и получающая удовольствие от вкуса жизни. Это насыщенно, богато и округло.

Закуска: джигестив, сигары; фуа-гра с черносливом, выпечка с орехами, шоколад

Повод: медитация наедине

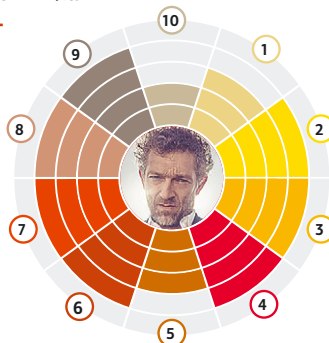
Образ: Сальма Хайек в «Отчаянном»



BUNNAHBHAIN 18 Y.O.

1883
46,3%
остров Айла

Единственная дистиллерия Айлы, которая специализируется на неторфяных сингл-молтах. «Буну» очень любят британцы. В 18-летней версии есть немного хересных бочек. Одна из особенностей завода — отказ от подкрашивания карамелью и фильтрации.



ЭТ: Вызывает ассоциации со старой доброй Англией. Он полный, насыщенный, богатый по всем направлениям и почти что ликёрной сладости. При этом благороден и сдержан. Рождаются образы английского старого кабинета, где всё обито деревом и тканью. Библиотека, фолианты со старыми кожаными переплётками.

ОЗ: Сумасшедший образец, крут до невозможности. Дорого-богато, при этом элегантно. У меня ощущение, что я пью 20-летний олоросо, густой, красивый, с остаточным сахаром. Здесь чистая стилистика хереса, олоросовая сладость. Дым есть, но он совсем с краю. Пустой бокал можно нюхать недели три. Очень мягкий, маслянистый, сложный, многогранный виски.

Закуска: джигестив, сигары

Повод: наедине, в мужской компании

Образ: Венсан Кассель



Если посмотреть на фотографию Yoichi, не зная о её расположении, то мысль о Шотландии сама придёт в голову — каменный замок и типичные «пагоды» под снежной шапкой выглядят точь-в-точь как любая вискикурня Нагорья. Масатака в своё время даже высадил вокруг здания вереск для большей достоверности.

КРЕПОСТЬ САМУРАЕВ

За сто лет японские вискикуры прошли путь от сомнительных поделок до победы над шотландскими виски в мировых конкурсах. Японские виски очень разнообразны и сложно описать их одним словом, но обычно считается, что они немного мягче шотландских: где-то между Лоулендом и Спейсайдом.

МЕТАНОЛ И ОФИЦЕРЫ

В наши дни производство японского виски по большей части контролируется двумя компаниями: Suntory и Nikka. И каждая из них считает своего основателя «отцом японского виски». Оба почтенных джентльмена внесли огромный вклад в производство виски в Японии, но о виски японцы знали и до них. Когда коммодор Мэтью Перри прибыл в порт Иокогамы в 1854 году, чтобы «открыть Японию для международной торговли», на борту его корабля было 110 галлонов американского виски, предназначенного в подарок японскому императору. Правда, хроники говорят, что ни один галлон не достиг императора, осев по дороге в кладовых каких-то служителей сёгуна.

К 1920 году, когда официальных вискикурен в стране не было, в продаже уже циркулировало довольно много бутылок, произведённых в Японии, с надпи-

сью whisky на этикетке. Внутри могло быть что угодно, от спирта с карамелью и пряностями до подкрашенного метанола, от которого по официальным данным умирало несколько сотен человек ежегодно. Американский майор с корабля, зашедшего в 1920 году в порт Хакода-те, писал друзьям: «Заклинаю вас не прикасаться к виски Queen George. На вкус он ещё гадостнее, чем его название, и я никогда не видел, чтобы люди пьянели быстрее, чем от этой дряни».

Один из «отцов японского виски», Шинджиро Тории работал в компании своего дяди в Осаке, которая разливала так называемый виски ещё с 1888 года (компания существует до сих пор и известна как один из лучших производителей клея). От этого напитка никто не умирал, но Шинджиро понимал, как далёк продукт от настоящего скотча. Он принял беспрецедентное по тем временам решение построить собственную вискикурню

CHICHIBU DISTILLERYГод основания: **2008**Владелец: **Venture Whisky (Ичиро Акуто)**Активность: **работает**

Самая новая и самая экспериментальная японская вискикурня. Единственная японская вискикурня, использующая ячмень из окрестностей. Почти все релизы — лимитированные.

HOMBO MARS DISTILLERYГод основания: **1985**Владелец: **Hombo Shuzo**

Активность: **с 1992 по 2011 была заморожена, теперь работает сезонно** (производство виски — с января по март, в остальное время производит бренди и другие алкогольные напитки). Перегонные кубы построены по рисункам Масатаки Такецуру.

EIGASHIMA DISTILLERYГод основания: **1888**

(как сакекура, **производство виски — с 1984**)

Владелец: **Eigashima Shuzo**

Активность: **работает сезонно** (производство виски — только летом, в остальное время — саке и сёто). Расположена недалеко от моря, поэтому виски считаются «солончатыми». Экспериментирует с выдержкой в бочках из дуба конара (дуб железноносный), пробный релиз — 795 бутылок.

MIYAGIKYO DISTILLERYГод основания: **1969**Владелец: **Nikka**Активность: **работает**

В Miyagikyo установлены две перегонных колонны Коффи, которые сегодня почти не используются, которые дают более интересные зерновые спирты, чем обычные колонны, но очень сложны в обслуживании.

KARUIZAWA DISTILLERYГод основания: **1955**Владелец: **Mercian.**

Активность: **остановлена в 2000 году, закрыта в 2011**, все оставшиеся бочки были приобретены британской компанией The Number One Drinks Company.

Легендарная вискикурня использовала ячмень только сорта «золотая надежда» из шотландской деревни Бервик-на-Твиде, хересные бочки и воду со склонов действующего вулкана Асама.

YOICHI DISTILLERYГод основания: **1934**Владелец: **Nikka**Активность: **работает****SASANOGAWA SHUZO**

Год основания: **1765** (как сакекура),

выпускает виски с **1946** годаВладелец: **Sasanogawa Shuzo**

Активность: **как производитель виски больше не работает**

HANYU DISTILLERYГод основания: **1946**Владелец: **Toa Shuzo**

Активность: **остановлена в 2000 году, закрыта в 2004-м**. Стоки принадлежат внуку основателя, Ичиро Акуто, который использует старые спирты для ассамбляжа.

KAWASAKI DISTILLERYГод основания: **1957**Владелец: **Mercian**Активность: **закрыта****FUJI GOTEMBA DISTILLERY**Год основания: **1973**Владелец: **Kirin Seagram Ltd.**

(совместное предприятие Kirin, Joseph E Seagram and Sons, Inc. и Chivas Brothers).

Активность: **работает**

Одна из уникальных дистиллерий, производящая и зерновые спирты в колоннах, и солодовые в перегонных кубах. Использует воду из источника на склонах Фудзи. Виски выдерживается только в маленьких 180-литровых бочках из-под бурбона.

NISHINOMIYA DISTILLERYГод основания: **1950-е**Владелец: **Nikka**Активность: **работает**

До 1999 года выпускала Niika Coffey Grain, теперь выпускает зерновые спирты в колонах непрерывного типа для блендов.

YAMAZAKI DISTILLERYГод основания: **1923**Владелец: **Suntory**Активность: **работает****HAKUSHU DISTILLERY**Год основания: **1973**Владелец: **Suntory**Активность: **работает**

Одна из самых высоких вискикурен мира, находится на склоне горы Кайкомагатаке. Использует воду из источника в гранитных скалах. В дистиллерии имеется шесть чанов для затора и шесть перегонных кубов разных форм.

KAGOSHIMA DISTILLERYГод основания: **1953**Владелец: **Hombo Shuzo**Активность: **закрыта в 1985 году**

200 KM





Супруги Такецуру

по шотландскому образцу и нашёл единственного в Японии человека, способного решить подобную задачу.

ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЯПОНЦА В ШОТЛАНДИИ

17 апреля 1919 года юный японец сел на поезд в Глазго и отправился на север. Его звали Масатака Такецуру, и начало его поездки можно считать датой рождения японского виски. Студент-химик из древнего рода курамото (курамото — хозяина курá — хранилища, где держали прежде всего неприкосновенный запас риса на случай голода) уже успел пройти курс по производству виски в университете Глазго по заданию одной японской алкогольной компании, но понял, что этого мало, и отправился в Спейсайд. Такецуру стучался во все двери подряд, пока его не взяли на стажировку в дистиллерию Longmorth, а затем в Bo'ness и Hazelburn. Женился он на шотландке Рите Коуэн и супруги впоследствии уехали в Японию. Рита помогала мужу во всём, пережила войну, и её титул «мать японского виски» ни у кого не вызывает мысли его оспорить.

На вискикурнях Такецуру дотошно записывал всё подряд: температуру брожения затора и сусла, устройство перегонных кубов, стоимость меди для кубов и дуба для бочек, сроки выдержки — всё, что попадалось на глаза. Благодаря этим записям 15 лет спустя Масатаки сумел создать в Японии абсолютно шотландскую по форме и содержанию вискикурню. Но первую вискикурню он построил для Шинджиро Тории.

ОТЦЫ-ОСНОВАТЕЛИ

Уроженец Киото Шинджиро место для будущей вискикурни искал в окрестностях родного города. В до-



лине Ямадзаки качество воды ему понравилось больше чем где бы то ни было, и они с Масатака решили строить производство неподалёку от источника, из которого издавна брали воду для чайных церемоний. В Yamazaki уверяют, что минеральный состав воды стимулирует развитие дрожжей, которые отвечают за аутентичные вкусы и ароматы виски. Учитывая, что у Suntory кроме алкогольного бизнеса имеется и биотехнологический, можно поверить, что это не просто легенда, а результат изысканий. Кроме воды, в Ямадзаки очень подходящий климат

для выдержки — здесь нет больших перепадов температур и при этом довольно влажно.

Дистиллерия Yamazaki была построена в 1923 году, а через несколько лет в продажу поступил первый виски, сделанный по всем правилам. О первых релизах не сохранилось свидетельств — ни хвалы, ни хулы. Kakubin, который компания называет «первый настоящий японский виски», появился в 1937 году. Но к тому времени Масатака уже не работал на Шинджиро. В 1934-м он открыл свою вискикурню и выбрал для этого совсем другое место.

В его шотландских конспектах было записано «дистиллерию надо строить в холодном влажном климате вблизи от хорошей воды, угля, дуба и торфа». Всё это он нашёл на Хоккайдо.

Согласно японскому этикету, сразу после ухода открыть конкурирующее предприятие — значит оскорбить предыдущего нанимателя, а этого Масатака делать совсем не хотел. Он назвал свою фирму Dai Nihon Kaju Kabushiki Kaisha («Великая японская яблочная компания») и производил в основном яблочный сок.

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ



- 1894** — В Хиросиме родился Масатака Такецуру
- 1918** — Масатака прибыл в Шотландию изучать технологию производства виски
- 1923** — постройка вискикурни Yamazaki
- 1934** — Масатака Такецуру основывает собственную компанию Dainipponkaju Co. Постройка вискикурни Ёити (Yoichi)
- 1937** — появление марки Kakubin, самого популярного блендированного виски Suntory
- 1940** — первый Nikka Whisky
- 1952** — Название компании Dainipponkaju Co. меняется на The Nikka Whisky Distilling Co., Ltd.
- 1961** — Рита Такецуру, «мать японского виски», умерла. Масатака год работал вместе с сыном и создал Super Nikka в память о любимой жене
- 1963** — первая колонна Коффи импортирована из Шотландии и установлена на заводе Нишиномия (в 1999 году все колонны Коффи перевезли на дистиллерию Миягикио).
- 1979** — Масатака умирает в возрасте 85 лет, управление компанией переходит к его сыну.
- 1984** — Yamazaki 12 YO, первый односолодовый виски Японии
- 1989** — Nikka покупает шотландскую вискикурню Ben Nevis
- 1994** — Suntory покупает шотландскую Morrison Bowmore group
- 2001** — Yoichi 10 YO Single Cask Single Malts назван «Виски года» на дегустации Whisky Magazine The Best of the Best. Это первый случай, когда не-шотландский виски выигрывает высшую награду международного конкурса.
- 2003** — выходит фильм Lost in Translation Софии Копполы, где персонаж Билла Мюррея приезжает в Токио рекламировать Suntory. Для индустрии это был такой же прорыв, как Sideways для калифорнийских пино нуар.
- 2006** — Yoichi 20 YO назван Лучшим молтом мира на World Whiskies Awards.
- 2008** — Yoichi 1987 назван Лучшим односолодовым виски мира на World Whiskies Awards.
- 2012** — Yamazaki 25 YO выиграл World Whiskies Awards Best Single Malt среди 300 односолодовых виски мира
- 2013** — в Лондоне открылся Mizuwagi, бар с картой, в которой собраны только японские виски.

Японцы очень любят добавлять в напитки лёд, и виски — не исключение. Поскольку искусство вырезания в Японии на высоте, именно токийские бары подарили миру идею вырезать идеально ровные ледяные шарики для виски.

Вскоре Масатака начал выпускать сидр и яблочный бренди, шаг за шагом приближаясь к своей мечте о чистом солодовом японском виски.

Первый релиз Yoichi вышел в продажу в 1940 году, а название Nikka (от 'Nihon Kaju' — «японское небо») появилось в 1950-х, когда производство уже шло полным ходом и включало в себя несколько вискикурен. Спустя двадцать лет после ухода от Шиндзи-ро Масатаки счёт наконец возможным вывести любимый продукт из яблочной тени на первый план.

В 1950-х детище Масатаки было куплено компанией Asahi и принадлежит ей по сей день. Масатака возглавлял производство до своей смерти в 1979 году. Управление взял на себя его приёмный сын Такеши. По характеру он был полной противоположностью отцу — Масатака был шумным, энергичным и говорливым, а Такеши предпочитал больше помалкивать, но виски он любил не меньше, чем отец, и скоро стал мастер-блендером Nikka. Такеши настаивал на сохранении традиционных способов перегонки, которые уже и в самой Шотландии почти не используются: аламбики обоих дистиллерий Nikka до сих пор греют углём — только этот способ, по убеждению Такеши, даёт виски «уникальный аромат и тело», а в колоннах Коффи получают более сложные и ароматные спирты.

СОЛДАТСКИЙ СТИЛЬ

Первый взлёт продаж пришёлся на 1930-е годы, когда японский виски в преддверии большой войны начали закупать императорские ВМС. Для японских моряков виски стал таким же неотъемлемым атрибутом, как для британских — ром. И Suntory, и Nikka начали приносить прибыль, когда стали снабжать флот. После поражения Японии во Второй мировой войне у вискикуров расширился круг потребителей — американские во-

РОБ АЛЛАНСОН, РЕДАКТОР WHISKY MAGAZINE:

«Такие японские виски как Karuizawa приобрели почти эзотерический статус — их так сложно достать, что они превратились в священный Грааль для коллекционеров.



енные (появились даже этикетки 'Blended for American Forces'). Военное присутствие США в Японии затянулось надолго: сначала туда вошли оккупационные войска, позже там были созданы американские военные базы, а японские аэродромы использовались для переброски войск во время Корейской и Вьетнамской войн. За эти годы они стали трендсеттерами в стремительно вестернизирующейся стране. К 1960-м годам виски стал модным напитком, символизирующим свободную западную жизнь.

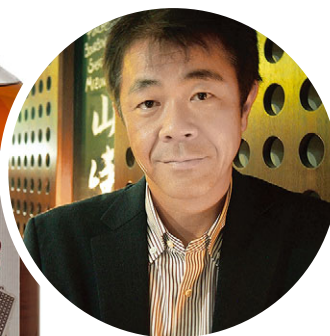
ЯПОНСКИЙ СОЛОД

«Отцом» односолодового японского виски считают Кейдзо Садзи, сына Шиндзири Тории, который стал президентом семейной компании в 1961 году. Тогда она называлась Kotobukiya, а Кейдзо дал ей имя Suntory в 1963-м. В то время весь виски был блендированным. Садзи решил, что рынок готов к чему-то более изысканному, и в 1984 году появился Yamazaki 12, первый общедоступный японский односолодовый

виски. Ключевое слово здесь — общедоступный. Эксперименты маленьких дистиллерий 60-х и 70-х годов были весьма удачны, но объём производства был мизерным, так что в широкую продажу они не поступали. Зато сегодня на гонконгских аукционах они уходят иногда дороже Macallan.

ЗА СПИНАМИ ГИГАНТОВ

Сегодня на волне общего успеха японского виски как категории маленькие дистиллерии чувствуют себя гораздо лучше. Более того, впервые за долгое время начали открываться новые вискикурни, а некоторые расконсервированы после 20-летнего простоя (Mars Distillery) и теперь выпускают в продажу релизы, заложенные на выдержку в 1980-е. Самый большой ажиотаж вызывают виски Karuizawa — давно закрытая дистиллерия сохранила около 3000 бочек старых спиртов, и теперь ценители открыли роскошь выдержанных японских молтов. Такие виски почти не экспортируются, но при этом известны всем серьезным коллекционерам.



Самый заметный из новичков — **Ичио Акуто** делает хит аукционов, «карточную» серию Hanpu Ichiro's Malt (спирты закрытой дистиллерии Hanpu, выдержка около 20 лет, релизы по 100–150 бутылок). Ящик Ace of Spades из этой серии недавно был продан в Гонконге за £6670, дороже, чем ящик Château Margaux 1982 на нью-йоркском Sotheby's в тот же день.

ЛИНЕЙКА ВИСКИ NIKKA



NIKKA COFFEY GRAIN

Дуб: ○○○
Йод: ○○○
Торф: ○○○
Пряности: ●○○
Цветы: ○○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 45%

Зерновой виски, чьё появление было инициировано французским рынком в 2011 году. Крупнейший рынок виски в Европе хотел нечто среднее между виски и бурбоном — и получил искомое. Брага (в основном из кукурузы) перегоняется в колоннах Коффи и после выдержки даёт необычный, яркий, ни на что не похожий виски. Коллекционерам стоит погоняться за Nikka Coffey Grain Single Cask, который перестали выпускать два года назад.



NIKKA TAKETSURU PURE MALT

Дуб: ○○○
Йод: ○○○
Торф: ○○○
Пряности: ●○○
Цветы: ○○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 43%

Бленд был запущен в 2013 году, чтобы освежить идею невинтажного виски из смеси молотов. Средний возраст молотов в ассамбляже — около 10 лет, часть спиртов в Миягикё выдерживали в бочках из-под хереса, чтобы добавить в букет яркие пряные ноты. Названное в честь основателя Taketsuru не только входит в число лучших блендов мира, но и идеально выражает философию дома.



NIKKA COFFEY MALT

Дуб: ●○○
Йод: ●○○
Торф: ○○○
Пряности: ●○○
Цветы: ○○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 45%

Главная цель, для которой в Nikka заботливо хранили и чинили колонны Коффи, приобретённые больше 50 лет назад, — этот уникальный виски, запущенный в прошлом году. 100% ячмень, перегнанный в винтажной колонне, даёт удивительный букет с нотами лимона и сливы мирабели и почти сливочной текстурой.



NIKKA FROM THE BARREL

Дуб: ●○○
Йод: ○○○
Торф: ○○○
Пряности: ●○○
Цветы: ●○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 51,4%

Несмотря на высокую крепость виски отличается характерными для Nikka лёгкой сладостью и нежным вкусом. Благодаря этому он легко пьётся в чистом виде. Виски собран из молотов двух дистиллерий (Ёити и Миягикё) и зернового спирта. Редкий пример соблазнительного barrel strength.



NIKKA SUPER NIKKA

Дуб: ○○○
Йод: ○○○
Торф: ●○○
Пряности: ●○○
Цветы: ●○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 43%

Один из классических блендов был придуман в 1962 году и с тех пор отлично продаётся как в Японии, так и за её пределами. Nikka никогда не делает очень торфяные виски, и в этом образце классический аромат едва уловим, но тем не менее отчётливо присутствует.



NIKKA BLENDED

Дуб: ○○○
Йод: ○○○
Торф: ●○○
Пряности: ●○○
Цветы: ●○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 40%

Блендированный виски, придуманный специально для европейского (преимущественно французского) рынка в очень нежном стиле. Считается первой ступенькой в изучении виски дома.

Кадр из фильма «Трудности перевода» (Lost in Translation)



NIKKA PURE MALT BLACK

Дуб: ○○○
Йод: ○○○
Торф: ●○○
Пряности: ●○○
Цветы: ○○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 43%

В 2000 Nikka выпустила трио Pure Malt — чёрный, красный и белый. Чёрный — очень сложный бленд, в букете которого переплетаются ноты фруктов и торфа. Виски для вдумчивой дегустации.



NIKKA ALL MALT

Дуб: ●○○
Йод: ○○○
Торф: ●○○
Пряности: ●○○
Цветы: ●○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 40%

Как и предполагается название, бленд составлен из всех молотов Nikka (Yoichi и Miyagikyo), выгнанных исключительно из ячменя. Мягкий и свежий вкус с нотами лаврицы и кокоса предполагает употребление в чистом виде.

NIKKA PURE MALT RED

Дуб: ○○○
Йод: ○○○
Торф: ○○○
Пряности: ●○○
Цветы: ○○○
Фрукты: ●○○
Крепость: 43%

Мягче, чем чёрная версия и без намека на торфяные ноты, красный Pure Malt считается виски для гурмэ — благодаря своей мягкости и элегантности он отлично сочетается со многими блюдами. Впрочем, его можно подать и как аперитив.



Американское законодательство определяет две категории американского виски

1 | БУРБОН. Требования к нему

- минимум **51%** кукурузы в мэше, остальное — рожь, ячменный солод, пшеница
- произведён на территории США
- выдержка **2** года в новых обожжённых бочонках американского дуба
- содержание спирта после дистилляции не выше **80%**, перед выдержкой не выше **62,5%**, в бутылке не менее **40%**
- на этикетке должно быть указано количество лет выдержки, если их меньше четырёх

2 | STRAIGHT WHISKEY —

виски, в котором минимум **51%** одного сырья из ряда: рожь, пшеница, солод, ржаной солод или кукуруза. Он не должен быть смешан с виски другого вида. Категория является противовесом «обычным» Blended Whiskey. Соответственно бурбон — это один из пяти видов Straight Whiskey.

+ Tennessee whiskey прописан как отдельная категория в законах нескольких штатов. Это бурбон из Теннесси.

Категория представлена самым продаваемым бурбоном Jack Daniel's. Второй сколько-нибудь объёмный производитель в Теннесси — George Dickel.

+ Kentucky Bourbon: большинство производителей из Кентукки, считая свой штат родиной бурбона, указывают его название на этикетке

САМЫЕ ПРОДАВАЕМЫЕ БУРБОНЫ — БРЕНДЫ, ВОШЕДШИЕ В РЕЙТИНГ «КЛУБ МИЛЛИОНЕРОВ» ЖУРНАЛА DRINK'S INTERNATIONAL В 2016 ГОДУ

№*	бренд		компания-владелец	Продажи 2016 г., млн ящиков
15	Jack Daniel's	Tennessee Whiskey	Brown-Forman	12,4
23	Jim Beam	Bourbon	Beam Suntory	8,0
86	Evan Williams	Bourbon	Heaven Hill	2,3
100	Seagram's 7 Crown	Blended Whiskey	Diageo	1,9
105	Maker's Mark	Wheat Whiskey	Beam Suntory	1,7
119	Wild Turkey	Rye Whiskey	Gruppo Campari	1,5

*позиция в списке крепкоалкогольных брендов всех категорий, чьи продажи превышают миллион 9-литровых ящиков (всего в этот список входят 157 брендов). Этот «рейтинг миллионеров»

БРЕНДЫ, ЧЬИ БУРБОНЫ ПОЛУЧАЛИ САМЫЕ ВЫСОКИЕ ОЦЕНКИ БЮЛЛЕТЕНЯ WHISKY ADVOCATE (96-97 БАЛЛОВ)

- Four Roses Limited Edition Small Batch
- Parker's Heritage Collection
- Pappy Van Winkle's Family Reserve
- William Larue Weller
- George T. Stagg
- Jefferson's Presidential Select
- Old Forester Birthday Vintage Bourbon
- Rittenhouse (это не бурбон, а Rye Whiskey)
- Sazerac (это не бурбон, а Rye Whiskey)
- Thomas H. Handy
- Willett Family Reserve
- Elijah Craig
- Booker's
- John E. Fitzgerald Very Special Reserve

ТОП-10 САМЫХ ДОРОГИХ БУРБОНОВ (ПО ДАННЫМ THEWHISKEYWASH.COM, 2016)

1. Michter's Celebration Sour Mash — **\$3690**
2. Fitzgerald Very Old 8 YO — **\$3416**
3. Parker's Heritage Collection 2nd Edition 27 YO Small Batch — **\$3103**
4. A.H. Hirsch Reserve 16 YO — **\$2890**
5. Pappy Van Winkle's Family Reserve 23 YO — **\$2794**
6. Pappy Van Winkle's Family Reserve 20 YO — **\$1924**
7. Fitzgerald Very Special 20 YO — **\$1748**
8. Willett Family Estate Single Barrel 22 YO — **\$1347**
9. Pappy Van Winkle's Family Reserve 15 YO — **\$1343**
10. Michter's 20 YO Single Barrel — **\$1,339**

* В топ-20 также входят бурбоны Buffalo Trace, Jefferson's Presidential, Orphan Barrel, Jack Daniel's Monogram, George T. Stagg и Colonel E.H. Taylor.



ДЕТИ КУКУРУЗЫ

Бурбон, который на самом деле звучит примерно как бёбон, — вклад США в мировую индустрию крепкого алкоголя. Это замес европейской традиции на главном достоянии континента — кукурузе. Он также важен для национальной идентичности, как Голливуд и свобода, а главное — это виски с собственной органолептикой.

В 1960-е виски был таким же атрибутом рабочего дня, как галстук. В сериале *Mad Men* опытная секретарша, поучая неопытную, советует «держать немного виски в своём столе». Впрочем, *Mad Men* — это реминисценция на американское кино XX века, где актёры безостановочно пили то чистый бурбон, то виски с содовой, то олд-фэшн, то виски-сауэр. Хамфри Богарт не расставался с бокалом виски и в кино, и в жизни. Виски (бурбон по умолчанию), деньги, сигары, оружие — равнозначные атрибуты секс-символов Америки от ковбоев до гениальных аферистов.

Новичку может показаться, что происходящие из восточного штата, с полей, которые когда-то покрывала мягкая трава, так нравившаяся бизонам и лошадям (официальное прозвище Кентукки — «Штат мятлика»), кукурузные дистилляты, выдержанные

в американском белом дубе, до некоторой степени похожи друг на друга. Специфический сладковатый вкус и аромат, щедро приправленный медовыми, ванильными и абрикосовыми тонами дуба, сглаживают и маскируют различия разных марок. Но это впечатление обманчиво. Если посвятить вопросу чуть больше времени и внимания, то обнаруживается, что в бурбонах множество вариаций — пряных, дымных и копчёных, сладко-цветочных и даже резко перечных.

ТЯГА К АНАРХИИ

Первые поселенцы в Мериленде и Пенсильвании, которых скопом называли «скотч-айриш», не мыслили жизни без виски и рожь пускали по назначению. Виски числился жидкой валютой, и когда в 1791 году молодое правительство установило оскорбительный на-



BLANTON'S STRAIGHT FROM THE BARREL

Первый бурбон, который был разлит ограниченной партией из одной бочки в 1984 году. Очень крепкий (65°) в необычной бутылке с жокеем на лошади на пробке. В коллекционной серии восемь фигурок, каждая изображает лошадь и всадника на разных этапах скачек и гравировку с буквой. Для американских коллекционеров фигурки уже давно стали предметом торга — существуют специальные форумы, где ими обмениваются, а собрать заветное слово Blanton's — мечта каждого любителя бурбона. Blanton's традиционен, он тяготеет в сторону «мужских» бурбонов, но с изяществом. Кукуруза в меше достигает почти 80%, остальное — рожь и солод пополам. Обжиг достаточно сильный, но не предельный — четвертая категория из пяти, принятых в настоящее время. В Blanton's преобладают медовые, карамельные и ванильные тона, лёгкие цитрусы и перечная нота придают ему свежести.



Памятник Альберту Блэнтону.
Франкфорт. Кентукки



• **EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL 1994** — первый винтажный бурбон, разлитый из одной бочки

• Первый бурбон с довыдержкой выпустили **JIM BEAM** в 1999 году — 18-летний Masterpiece был довыдержан в бочках из-под коньяка.

• **PAPPY VAN WINKLE'S SPECIAL RESERVE 20 Y.O.** «Нектар» среди бурбонов. Производитель считает, что этот продукт ближе к коньяку, чем к скотчу.

ELIJAH CRAIG 12-ЛЕТНИЙ
Крепостью 47°, этот премиум-бурбон производится в объёме не более 100 бочек и носит имя преподобного Элайджи Крэйга, которого называют «отцом бурбона», поскольку именно он придумал обжигать бочки для выдержки кентуккийского виски.

КОЛЛЕКЦИЯ JIM BEAM

Джек Бим основал семейную компанию в 1795 году, а его внук Бим Букер в 1988-м придумал коллекцию премиальных виски Small Batch, в которую вошли:

• **6-8-ЛЕТНИЙ BOOKER'S TRUE BARREL BOURBON** из одной бочки, нефilterованный и некупажированный, поэтому крепость варьируется от 50 до 53°.

• **BAKER'S** — семилетний бурбон, который перегоняется со специальными дрожжами (фамильный секрет) и бутилируется вручную при крепости 53,5°.

• **8-ЛЕТНИЙ BASIL HAYDEN'S**, рецепт которого датирован 1796 годом, когда некто Хейден начал делать в Кентукки кукурузный виски с добавкой большого количества ржи. 40°.





«Душечка» (Мэрилин Монро)
шейкерит «Манхэттен» на бурбоне

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ

старательно обжигали бочки. Начали складываться стили: одни обжигали легко, другие средне, а третьи не обжигали, а обугливали — дерево приобретало вид чёрной крокодиловой кожи («аллигаторский обжиг»). Тогда же сложился стандарт мэша (смеси злаков): 70% кукурузы, 15% ржи, 15% ячменного солода. Бурбон стал национальным напитком, узнаваемым, отличным от скотча, ирландского и канадского виски. Он ощутимо мощнее телом, слаще в аромате и ярче во вкусе.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Америка — родина коктейльной культуры, и сложилась она на базе бурбона. В числе первых коктейлей — виски-сауэр, изобретённый в 1870-х: бурбон, лимон, тростниковый сахар. Если заменить сахар мёдом, получится классическая микстура, которой американские бабушки лечили простуду у внуков задолго до коктейльного ажиотажа. Проще может быть только олд-фэшн. Бурбон, лёд и пара капель битера: уже в 1880-м эта комбинация считалась старомодным шиком. Такой способ подачи придумал бартендер закрытого джентльменского клуба Луисвилля Pendennis Club. Завсегдатай и по совместительству производитель бурбона полковник Джеймс Пеппер с этой нехитрой рецептурой сумел завоевать Нью-Йорк. Олд-фэшн с бренди, скотчем или ржаным виски — более поздняя новация. Если добавить в бурбон воду, сахар и мяту, получится джулеп, любимый освежающий коктейль провинциального Юга, если плеснуть вермут — получится столичный манхэттен. Сегодня олдскульные миксы актуальны как никогда. После новаторского бума, поднявшего на гребень волны водку и прочие белые дистилляты, интерес публики качнулся к харизматичным крепким напиткам. А уж харизмы бурбону не занимать.

ДОКТОР ПРОПИСАЛ

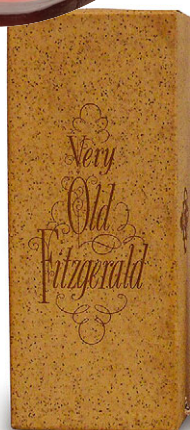
Первый бурбон премиум класса появился очень недавно, это Blanton's Single barrel. Полковник Альберт Бэкон Блэнтон, в честь которого он назван, всю жизнь посвятил созданию и сохранению традиции крафтового бурбона.

Он заметил, что бочки, которые лежат в определённых местах склада, стабильно дают лучший виски, и решил разливать такие бочки каждую по отдельности. Так родилась концепция Single Barrel. Лучшая

лог на него, фермеры взбунтовались. Джордж Вашингтон ради укрепления независимости снарядил 13 000 солдат, чтобы усмирить непокорных. Убегая на запад, фермеры оказались в Кентукки, где палило солнце, рожь росла плохо, зато хорошо рос странный злак, вымахивающий в человеческий рост, небывало урожайный и неприхотливый. Кукурузный дистиллят был непривычно сладковат, и фермеры стали примешивать рожь и ячменный солод — они укрепляли характер и обеспечивали стабильность брожения. На выдержку терпения не хватало, бочка была скорее тарой, поэтому виски часто так и оставался бесцветной горилкой с сивушным душком, именуемой в народе white dog. Спустя двести лет «белая собака» снова войдёт в моду, но в конце XVIII века уважением пользовались сильные цвета и вкусы.

БОЛЬШЕ ОГНЯ

Как принято считать, силу в американский виски внёс протестантский пастор Элайджа Крейг (в честь него теперь делают подчёркнуто традиционный бурбон 12-летней выдержки), влив кукурузный дистиллят в сильно обожжённые бочки. Говорят, он просто хотел избавиться от старого запаха, в которых раньше хранили рыбу, от стороннего запаха, однако результат оказался неординарным. За то короткое время, что бочки пролежали на корабле, сплавляемом по Миссисипи в Новый Орлеан, виски приобрёл светло-янтарный цвет и карамельнованильный вкус. Вскоре американский обыватель научился отличать просто виски от виски из округа Бурбон, штат Кентукки. Собственно, в самом Бурбоне виски не производился, но откуда-то оттуда он прибывал, и этого было достаточно. «Бурбон из Парижа» — это звучало и вовсе благородно (Париж, штат Кентукки — столица округа Бурбон, один из девяти Парижей США). К началу XX века Кентукки, Иллинойс, Огайо и далее по списку



бочка разливалась по бутылкам, а партии бутылок шли высшим чинам государства, от которых зависела судьба викикурни. Благодаря этому дистиллерии Блэнтон было разрешено продолжать работу во время сухого закона (во всех США легально работали всего четыре викикурни, а в Кентукки одна единственная). Во время Второй мировой войны, когда всех дистиллеров принудили гнать чистый спирт на нужды фронта, Блэнтон тоже оказался исключением. Официальным поводом для поблажки была медицина. В период запрета алкоголя бурбон Блэнтон выписывался врачами в качестве болеутоляющего.

СИНГЛ-БУМ

Практика поиска лучших бочек сложилась, а политический мотив отпал. После войны разрешено было производить сколько угодно виски, бурбон был защищён международным правом, налог давил не сильно, однако американское викикурение переживало застой. На выручку пришёл, как ни странно, скотч. Бешеная популярность шотландских сингл-молтов среди продвинутых американцев приободрила кентуккийских дистиллеров. Они начали изобретать «премиальные» бурбоны, которые потянули вверх всю отрасль. В короткое время число производителей утроилось, они стали предлагать не просто «виски одной викикурни» (single malt), а «виски маленькой партии бочек» (small batch) и «виски одной бочки» (single barrel).

ЗАГЛЯДЫВАЯ В БОЧКУ

Современная история викикурни Blanton's, которую осно-

вал Элмер Ти Ли (Elmer T. Lee), ученик и преемник Альберта Блэнтон, началась со строительства склада для выдержки Warehouse H, где и сегодня выдерживаются все однобочковые бурбоны. В 1984 году газеты наперебой обсуждали достоинства нового бурбона Тэнди Ли, а в американских барах появились необычные бутылки в форме бочонка. Бочки для релиза Single Barrel выбирают пятеро дегустаторов, и если хотя бы один против, её отправляют на blend.

Условия на складе Warehouse H не вполне обычные. Он был сшит из листов металла на скорую руку. Летом там можно печь пироги. Зимой склад обогревается паром. Элмер Ли, который в свои 92 года по сей день участвует в отборе бочек, полагает, что в таком режиме температуры и влажности виски созревает уникальным образом.

ОТМЫТЬСЯ ОТ ВАКСЫ

Производители американского виски потратили 20 лет, чтобы рассказать миру, что в Америке делают не только бурбон. В США в последние годы происходит явный бум «бутиковых викикурен», созданных по модели крафтовых пивоварен и часто — как продолжение пивоваренного производства. Новые дистиллерии обычно выходят на рынок с 3–4-летними бурбонами или ржаными виски, поскольку спиртов старше у них нет. По таким пробам пера судить сложно, но американские эксперты полагают, что в будущем надо будет активно наблюдать за Catocin Creek из Виржинии, New York Distilling Company, а так же Dad's Hat, Dry Fly, F.E.W. и KOVAL.



НЕ ГОРЦЫ

Пробуем виски отовсюду, кроме Шотландии. Помимо образцов из Ирландии, Японии и США в дегустацию попали виски из Голландии и Германии, которые выделились на общем фоне и вызвали интерес участников.

Дегустация — октябрь 2015. Проводилась вслепую. Обсуждая образцы, участники не знают, к какой категории они относятся. Колесо ароматов — то же, что в дегустации 12-летних скотчей.



Аперитив



Лёгкие закуски



Серьёзно поесть



Дижестив



Сигары



Без сопровождения



В мужской компании



Девичник



Наедине



С бизнес-партнёрами



Романтический вечер



С хорошим другом

ИРЛАНДСКИЕ ВИСКИ



**JAMESON SELECT
RESERVE SMALL
BATCH**

Выдержка: 5–12 лет в бочках из-под оlorосо и бурбона
Сырьё: соложенный ячмень



Премиальный виски редкой серии Select Reserve от глобального бренда Jameson. В составе Small Batch пятилетние зерновые спирты и большой процент SPS-виски (single pot still), вызревавших 12 лет в бочках из-под оlorосо и бурбона.



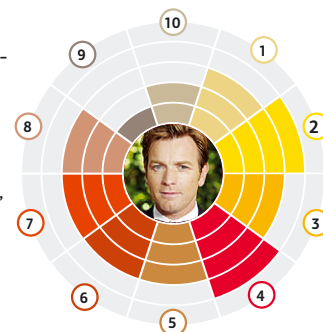
АЧ: Прямой классический образец с ожидаемым сладковатым вкусом и ароматом.

АК: Хорошо сделанный, сбалансированный, достаточно сухой и сдержанный образец, благодаря лёгкости и сухости очень гастрономичный.

ДС: Яркая цитрусовая нота, необычная в ирландском виски.

Повод: аперитив, лёгкие закуски, дижестив, сигары, поесть, с бизнес-партнёрами, в мужской компании

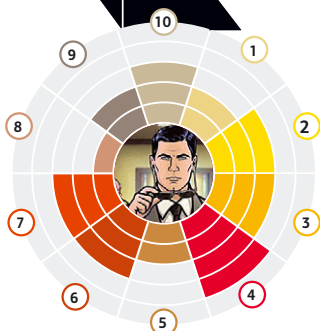
Образ: Юэн Макгрегор





KNAPPOGUE CASTLE SINGLE MALT 12 Y.O., 40 %

Выдержка:
12 лет в бочках
из-под бурбона
Сырьё: соложенный
ячмень



Бренд назван в честь средневекового замка в графстве Клэр, построенного в 1467 году кланом Макнамара. Первый релиз 12-летнего сингл-молта был выпущен в 2010 году.



АЧ: Дерзкий аромат припирает к стенке, раскрывается, говорит «привет, как дела?» — и сразу уходит. Идеальный вариант для вечеринки.

АС: Лёгкий, фруктово-цветочный, берёт не уверенной силой, а богатой палитрой графичных, тонкими штрихами, полутонов.

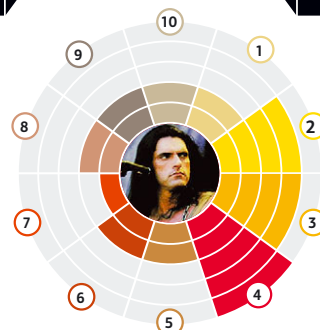
ВС: Торфяные нотки во вкусе словно поскрипывают на зубах.

Повод: аперитив, лёгкие закуски, серьёзно поесть, без сопровождения, диджитал, наедине, в мужской компании, романтический вечер

Образ: Агент Арчер



BUSHMILLS SINGLE MALT 10 Y.O., 40 %



Выдержка: 10 лет в бочках из-под бурбона

Сырьё: соложенный ячмень



Бренд Bushmills производится на вискикурне Old Bushmills Distillery в графстве Антрим в Северной Ирландии. Она считается самой старой лицензированной вискикурней в мире — патент на производство был получен в 1608 году.



АС: Яблочный, свежий, самый лёгкий образец. Логичный, понятный, яблочно-фруктовый.

АЧ: Прекрасный виски для деловой встречи или переговоров, когда не надо концентрироваться на вкусе.

Повод: аперитив, лёгкие закуски, девичник, наедине, с бизнес-партнёрами

Образ: Микки Фин



TEELING SINGLE GRAIN, 46 %

Выдержка: 6 лет в бочках из-под калифорнийского каберне совиньона

Сырьё: кукуруза 95%, соложенный ячмень 5%



Teeling Whiskey Distillery основал в 2012 году экс-директор Cooley Distillery Джеком Тилингом и расположена на площади Нью-Маркет в Дублине, исторически связанной с пивоварением и дистилляцией. Лучший Single Grain 2014 по версии World Whiskies Awards.



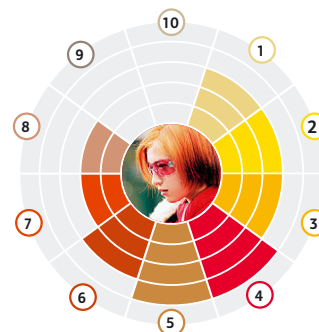
АС: Яркий, но сбалансированный образец: есть сильные вкусы, но ни один не выпирает. Есть агрессия, но нет неприятных нот.

АК: Виски для девушек. Привлекает экспрессивностью, но она не за счёт сложности, а за счёт зазывного аромата: ваниль, лакрица, топлёные сливки, имбирь, айриш-крим.

АЧ: Мощный виски, взрыв во вкусе переходит в мягкость послевкусия.

Повод: аперитив, лёгкие закуски, серьёзно поесть, диджитал, десерт, девичник, наедине, романтический вечер

Образ: Рёко Хиросуэ (к/ф «Васаби»)



ЯПОНСКИЙ ВИСКИ



**SUNTORY YAMAZAKI
SINGLE MALT 12 Y.O.,
43%**

Выдержка: 12 лет в барриках из японского дуба мидзунара
Сырьё: ячмень



Suntory делают по шотландским традициям: бочки из-под бурбона или хереса, двойная дистилляция, использование торфа.



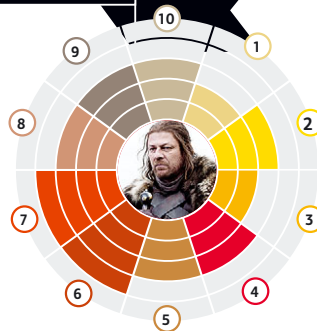
АС: Разноплановый образец: табак, сухофрукты, пряности, мёд, зерно, даже тона бензина.

АЧ: Свежий, минеральный, классический хересный виски. Хересность и суровость — радиционный стиль Шотландии.

АК: В аромате тона амонтильядо, кофе и шоколад, что делает этот виски в наибольшей степени близким к идеальному типу хорошего скотча.

Повод: лёгкие закуски, серьёзно поест, дижестив, сигары, с бизнес-партнёрами, в мужской компании

Образ: Шонн Бин в «Игре престолов»



**NIKKA TAKETSURU
PURE MALT, 43%**

Выдержка: 10 лет в дубовых бочках из-под хереса
Сырьё: соложенный ячмень



Линейка Taketsuru названа в честь основателя Nikka и выражает философию бренда.



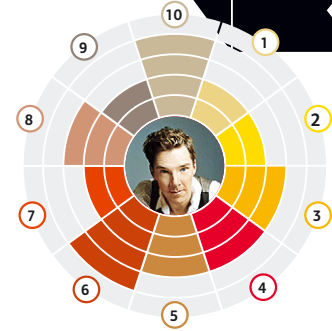
АС: Гармонично сильный, плотный и во вкусе, и в аромате. Картина широкими мазками.

ВС: Сливочная помадка, пломбир, сладкий пирог, в виски есть сладкий аромат из детства.

АЧ: Вкус интересны, сложный: сначала много фруктов, орехов, мёда, но потом остаётся минеральность и вкус пепла. Строгость и сдержанность.

Повод: без сопровождения, дижестив, серьёзно поест, наедине, в мужской компании, романтический вечер

Образ: Бенедикт Камбербэтч



**NIKKA COFFEY
GRAIN, 45%**

Выдержка: 12 лет
Сырьё: кукуруза, немного соложенного ячменя



В 1962 году Nikka приобрела в Шотландии две колонны Коффи (coffey still) старой конструкции и производит на них весь зерновой и часть солодового виски. Появление лимитированного тиража Nikka Coffey Grain было инициировано французским рынком в 2011 году.



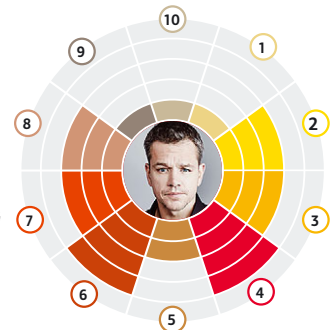
АК: Сложный, сдержанный и чистый виски — национальный стиль Японии. В первой половине рта подчеркнута десертный, а в финале резко зеленеет.

АП: Лёгкий и поэтический, кружевной и нежный.

АС: Сочетание цветочных, сладких ванильно-медовых и кисленьких цитрусовых нот почти идеально. Выверенный и филигранный образец.

Повод: лёгкие закуски, дижестив, сигары, наедине, в мужской компании, с бизнес-партнёрами, романтический вечер

Образ: Мэтт Дэймон



БУРБОНЫ

BULLEIT RYE, 45 %

Выдержка: 4 года
в новых обожжённых
бочках

Сырьё: рожь 95%,
соложенный ячмень 5%



Бренд Bulleit Bourbon принадлежит Diageo и традиционно производит один из самых ржаных бурбонов, содержание ржи в меше достигает 28%. В 2011 году бренд выпустил ржаной вариант — Bulleit Rye, — который делают в штате Индиана.

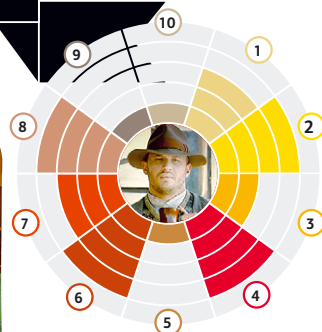


АК: Очень яркий, ароматный, достаточно сладкий, но не приторный. Много ароматических доминант: и пряности, и мёд, и морские тона, и солод.

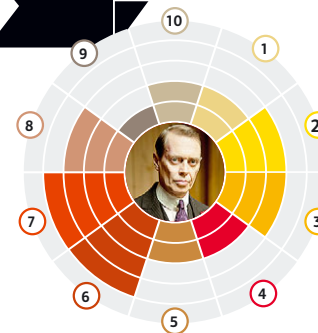
АЧ: Понравился своей свежестью и ароматом красных яблок, есть и карамель с шоколадом.

Повод: серьёзно поесть, дижестив, в мужской компании, наедине, с бизнес-партнёрами, романтический вечер

Образ: Том Харди в «Самый пьяный округ в мире»



WOODFORD RESERVE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON, 43,2 %



Выдержка: 7 лет, дубовые бочки

Сырьё: 51% кукуруза, рожь, ячмень, ферментация в кипарисовых бочках



Woodford Reserve производится на самой маленькой, самой старой и самой медленной вискокурне в штате Кентукки, основанной в 1838 году в округе Вудфорд. В 1995 году вискикурня была выкуплена, восстановлена и переименована в Woodford Reserve компанией Brown-Forman.



ГА: В этом полнотелом виски мощная сладость карамели и мёда, есть яблоки, мягкая курага, пряности и нюансы злаковых и цветочных ароматов.

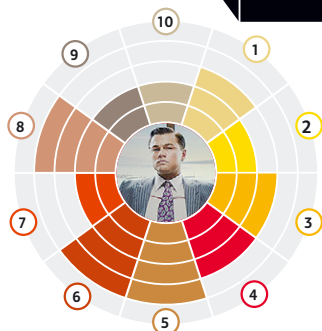
АС: Вкус у него очень мягкий и ровный, я бы кинул в бокал крупный шар льда.

АК: В нём есть интересная свежая фруктовая нота, симпатичный, но в целом довольно простой образец.

Повод: дижестив, сигары, серьёзно поесть, наедине, в мужской компании, с бизнес-партнёрами, девичник

Образ: Стив Бушеми в «Преступной империи»

EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL VINTAGE 2003, 43 %



Выдержка: 9 лет, обожжённые бочки белого американского дуба

Сырьё: 51% кукуруза, 49% пшеница



На этикетке указан год закладки дистиллята в бочку и серийный номер самой бочки. Только раз в год содержимое только из одного вида бочек разливается по бутылкам и ограниченным тиражом поступает в продажу.



АС: Очень сильный табачно-пряный и ореховый тон, есть в этом что-то рождественское. Редкий случай, когда бурбон можно взять на романтический вечер.

ГА: В аромате отчётливый тон рижских пряников, сухофруктов и сухого инжира.

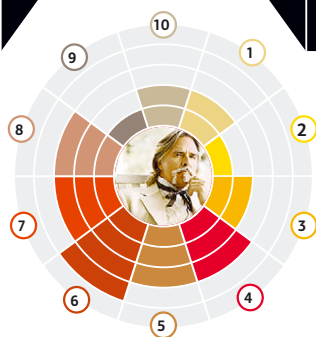
ФБ: Представительный образец, который хорошо пойдёт на деловых переговорах.

Повод: серьёзно поесть, дижестив, сигары, в мужской компании, наедине, романтический вечер, с бизнес-партнёрами

Образ: Леонардо ди Каприо в фильме «Волк с Уолл-стрит»



MAKER'S MARK, 45%



Выдержка: 8 лет, бочки американского дуба
Сырьё: кукуруза, красная озимая пшеница



Старинная дистиллерия Maker's Mark была признана Национальным историческим памятником США. В 1943 году её купил Билл Сэмюэл и выпустил в 1958 году первый виски Maker's Mark категории small batch.



АК: Бурбон, хоть он сладкий и мягкий, совершенно не хочется пить с девушками. Довольно агрессивная ароматика: медовые, пряные ноты, лакрица, ваниль, сухая мята, херес педро хименес, да и зерно чувствуется. Солидность и мощь в нем подкупают.

АС: Самые заметные значения по пряности и ореховости даже для бурбона. Полнотелый, в аромате очень сладкий, во вкусе суховатый.

Повод: аперитив, дижестив, сигары, в мужской компании, с бизнес-партнёрами, романтический вечер, девичник

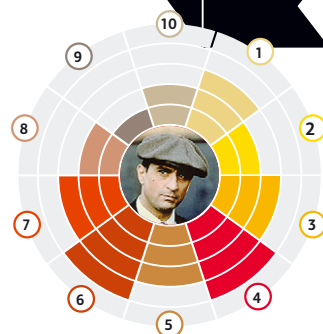
Образ: Дон Джонсон в «Джанго освобождённый»

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ



ELIJAH CRAIG 12 Y.O., 47%



Выдержка: 12 лет, обожжённые бочки
Сырьё: 51% кукуруза, 49% пшеница



Elijah Craig — самый популярный бурбон Heaven Hill Distillery.



ГА: Тона персика, яблока и дыни, проглядывает жимолость, яркая медовая составляющая. Пряный виски с акцентом на ваниль, довольно сухой, элегантный и универсальный в плане еды. Сухость и лёгкость делают его романтическим.

Повод: лёгкие закуски, серьёзно поесть, дижестив, сигары, в мужской компании, наедине, с бизнес-партнёрами, романтический вечер

Артист: Роберт де Ниро в «Однажды в Америке»

BLANTON'S ORIGINAL SINGLE BARREL, 46,5%



Выдержка: 9 лет, бочки американского дуба
Сырьё: кукуруза, рожь, ячмень



Считается первым однобочковым бурбоном (впервые выпущен в 1984 году). Его разливают из нескольких бочек в Warehouse H — складе, стены которого обиты железом. Бренд принадлежит компании Buffalo Trace.

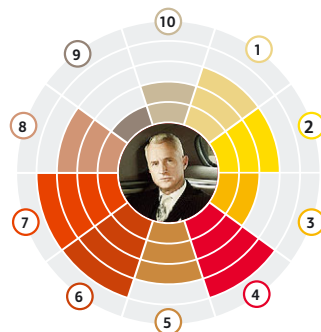


АК: Очень сбалансированный образец, сочетает мощь и солидность с мягкостью. Пьётся легко, но не чрезмерно. В аромате пряности, экзотические, медовые и фруктовые доминанты, сильные цитрусовые тона. Гладкие танины и приятная сухость в финале.

АС: Земляника, показавшаяся в первом носе, ушла, и пришли абрикосы, поэтому думаю, что это Blanton's.

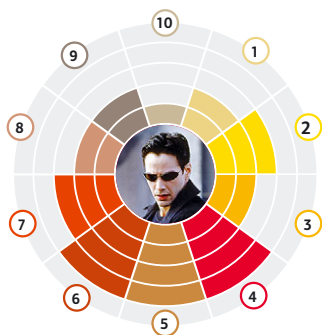
Повод: серьёзно поесть, дижестив, сигары, в мужской компании, наедине, с бизнес-партнёрами, романтический вечер, с хорошим другом

Образ: Стерлинг Купер из Mad Men



ВИСКИ ИЗ ГЕРМАНИИ

GLEN ELS EMBER,
45,9%



Выдержка: 12 лет в бочках из-под хереса, портвейна тони, марсалы, малаги и бордо гран крю

Сырьё: соложенный ячмень, солод на 60% — обычный, 40% — копчёный на ольховом дыму.



Немецкая вискикурня Hammerschmiede располагается в средневековой кузнице и с 2002 года выпускает линейку лимитированных односолодовых виски The Glen Els, которые бутилируются без холодной фильтрации и часто — бочковой крепости.



ВС: Очень карамельный образец с необычным послевкусием сырого фундука. Во вкусе очень сухой, словно надкусил виноградную косточку.

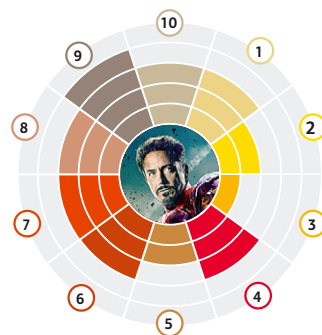
АК: Необычный образец с нетипичной для виски мягкостью, округлостью и гладкостью текстуры.

Повод: лёгкие закуски, серьёзно поесть, сигары, девичник, в мужской компании, с бизнес-партнёрами, романтический вечер

Образ: Киану Ривз из «Матрицы»

ВИСКИ ИЗ ГОЛЛАНДИИ

MILLSTONE 5 Y.O.
LIGHTLY PEATED,
40%



Выдержка: 5 лет в новых бочках из белого американского дуба

Сырьё: соложенный ячмень



Семейная вискикурня Zuidam Distillers делает артизанальные виски с 1975 года. Millstone Lightly Peated был впервые выпущен в 2010 году. Это виски из соложенного ячменя, который медленно ферментировался при низкой температуре, прошёл дистилляцию в маленьких медных кубках и выдерживался в небольших бочках.



ВС: Очень характерный и сбалансированный виски, йодистый и дымный.

АС: Достаточно богатый в аромате, с прекрасным вкусом, и очень питкий образец.

Повод: аперитив, серьёзно поесть, в мужской компании, сигары (светлый табак), дигестив, наедине, с бизнес-партнёрами, романтический вечер

Образ: Тони Старк в фильме «Железный человек»

ГЛАВА ПЯТАЯ

РОМ

Сахарный тростник по совокупности разновидностей агуардиенте служит сырьём даже для большего количества спирта в мире, чем картошка, пшеница и рис. Карибский ром стал премиальным ядром категории, в которой Европе ещё предстоит сделать немало открытий.



99% ВСЕГО РОМА В МИРЕ
ПРОИЗВЕДЕНО ИЗ МЕЛАССЫ. И ТОЛЬКО
1% — СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ.

ДО **80%** РЫНКА ПРИНАДЛЕЖИТ
10 ВЕДУЩИМ БРЕНДАМ, ПРИЧЁМ ОТ
ЧЕТВЕРТИ ДО ТРЕТИ МИРОВЫХ ПРОДАЖ
РОМА ПРИХОДИТСЯ НА ДОЛЮ БАЗОВОГО
БЕЛОГО BACARDI.

БОЛЕЕ **80%** ВСЕГО РОМА В МИРЕ
ДЕЛАЕТСЯ НА ОСТРОВАХ КАРИБСКОГО МОРЯ

\$40 000 СТОИЛА САМАЯ
ДОРОГАЯ БУТЫЛКА РОМА В МИРЕ.
ЕЁ ВЫПУСТИЛА В 1940-Х ГОДАХ НА ЯМАЙКЕ
КОМПАНИЯ WRAY AND NEPHEW. В БЛЕНД
ВОДИЛИ СПИРТЫ, ВЫГНАННЫЕ В 1915
ГОДУ.

75,2 МЛН ЯЩИКОВ —
ГОДОВОЙ ОБЪЁМ ПРОИЗВОДСТВА РОМА
В МИРЕ*.

* ПО ДАННЫМ DRINKS INTERNATIONAL ЗА 2014 ГОД.

RUM AGRICOLE (сельскохозяйственный,
артизанальный) — капля в море
рома, он возбуждает воображение
продвинутого потребителя, но неправильно
противопоставлять его всему остальному
рому, который зачастую называют
«индустриальным». Элитных ромов
в классической категории не меньше,
чем среди агриколей.
Сельскохозяйственные ромы происходят
обычно из той части Кариб, что находилась
или находится под французским влиянием.

Ничто так
не способно
утешать,
как добрый ром
и пламенная
вера.

ДЖОРДЖ ГОРДОН БАЙРОН

БАГАМСКИЕ
ОСТРОВА
НАССАУ
S 13 878 км²

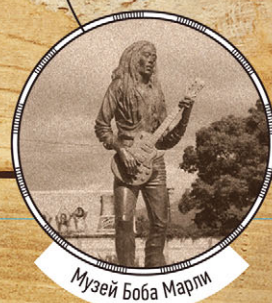
555 км

811 км

КУБА
ГАВАНА
S 109 884 км²

754 км

ЯМАЙКА
КИНГСТОН
S 10 991 км²





У РОМА НЕТ ЕДИНОЙ СИСТЕМЫ КЛАССИФИКАЦИИ. ЕГО МОЖНО

РАЗДЕЛИТЬ:

● по сырью:

на сельскохозяйственные (rum agricole из сока сахарного тростника) и индустриальные ромы (из мелассы);

● по ферментации:

на диких или на культурных дрожжах;

● по способу дистилляции:

прерывистая или непрерывная в колоннах;

● по выдержке:

невыдержанные, выдержанные и очень выдержанные;

● по стилям:

«американский» — прерывистая дистилляция и выдержка в дубе, производится в южных штатах;

«французский» —

сельскохозяйственный, прерывистая дистилляция, выдержка, цветочно-травянистые ноты;

«испанский» — самые фруктовые ромы, возможна непрерывная дистилляция;

«английский» — обычно с Гайаны, Ямайки и Барбадоса, прерывистая дистилляция, долгая выдержка, тёмный цвет, возможно добавление карамели;

«кубинский» — самые лёгкие, сухие, возможна непрерывная дистилляция.

Классифицировать ромы по цвету невозможно, поскольку некоторые белые ромы сначала выдерживают довольно долго, а потом обесцвечивают угольным фильтром.

В ЛИНЕЙКЕ ПОЧТИ ЛЮБОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ РОМА ПОЧТИ НАВЕРНЯКА БУДУТ:

- 1) НЕВЫДЕРЖАННЫЙ ИЛИ НЕДОЛГО ВЫДЕРЖАННЫЙ БЕЛЫЙ РОМ
- 2) ЧУТЬ БОЛЕЕ ТЁМНЫЙ ПО ЦВЕТУ РОМ, ОБЫЧНО ПЯТИЛЕТНЕЙ ВЫДЕРЖКИ

- 3) ЕЩЁ БОЛЕЕ ТЁМНЫЙ РОМ, ВЫДЕРЖАННЫЙ 7-8 ЛЕТ

Все остальные позиции ромов — из области самовыражения ромокуров. Обычно речь о более долгих сроках выдержки: престижными считаются ромы с выдержкой от 10 лет до бесконечности. Что-то особенное — это также оверпруфы, single barrel, винтажные ромы. Всё это может позиционироваться как премиум и суперпремиум.

НЕКОТОРЫЕ КАТЕГОРИИ РОМОВ

1. Белый или серебряный

Невыдержанный, или выдержанный до 4 лет и потом пропущенный через угольный фильтр, который убирает цвет после выдержки. Самый лёгкий, обычно используется для коктейлей.

2. Золотой или янтарный

Выдержан несколько лет, постоянство цвета от партии к партии обеспечивает добавка карамели. Или для коктейлей, или для питья со льдом.

3. Тёмный или морской (navy)

Выдержан несколько лет в бочках, обожжённых до черноты, а потом подкрашен тёмной карамелью. Обладает сильным ароматом мелассы, используется для замороженных коктейлей и готовки.

4. Пряные

Золотистые, настоянные на корице, ванили, имбире и других пряностях. Ароматизированные делают из белых ромов, вкус может быть любой, от кокосового до персикового. Только для коктейлей.

5. Оверпруф или крепкие

Бутилированные при «бочковой крепости», то есть крепче большинства ромов, которые обычно выпускают в интервале 38–42°. Бывают ромы, бутилированные прямо из колонны, без выдержки вообще, их крепость может достигать до 80°. Пьют либо шотами, запивая водой, либо добавляют в коктейли, либо используют для фламбе.

6. Выдержанные

Выдержанные в дубе долгое время (до 30 лет). Ромы для дегустации, пьют чистыми или с небольшим количеством воды, так же как односолодовые виски.

7. Кашаса

По технологии производства и вкусу кашаса, которую производят в Бразилии, — очевидный белый ром, иногда даже сельскохозяйственный, поэтому в последнее время её всё чаще включают в число ромов как субкатегорию.

ГЛАВА ПЯТАЯ

РОМ



ЗИМА

табак
трюфель
кофе
кожа
копчёности
жареный хлеб
душистый перец
ваниль (дерево)
цукаты

личи
лесной орех
грецкий орех
чернослив
кедр

ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ РОМА

ИДЕЯ ОПРЕДЕЛЯТЬ СТИЛЬ
БЛАГОРОДНЫХ КРЕПКИХ
НАПИТКОВ ПО ТЯГОТЕНИЮ
К ВРЕМЕНАМ ГОДА
ВПОЛНЕ ПОДХОДИТ
ДЛЯ РОМОВ.

ВЕСНА

дуб
сantalовое дерево
цедра
сливочное масло
жимолость
флёрдоранж

фиалка
акация
боярышник
ирис
жасмин
сирень
миндаль
дым
ментол
роза

ЛЕТО

гвоздика
апельсин
липовый цвет
слива
персик
инжир
лимон
банан
абрикос

груша
зола
манго
маракуйя
сено
курага

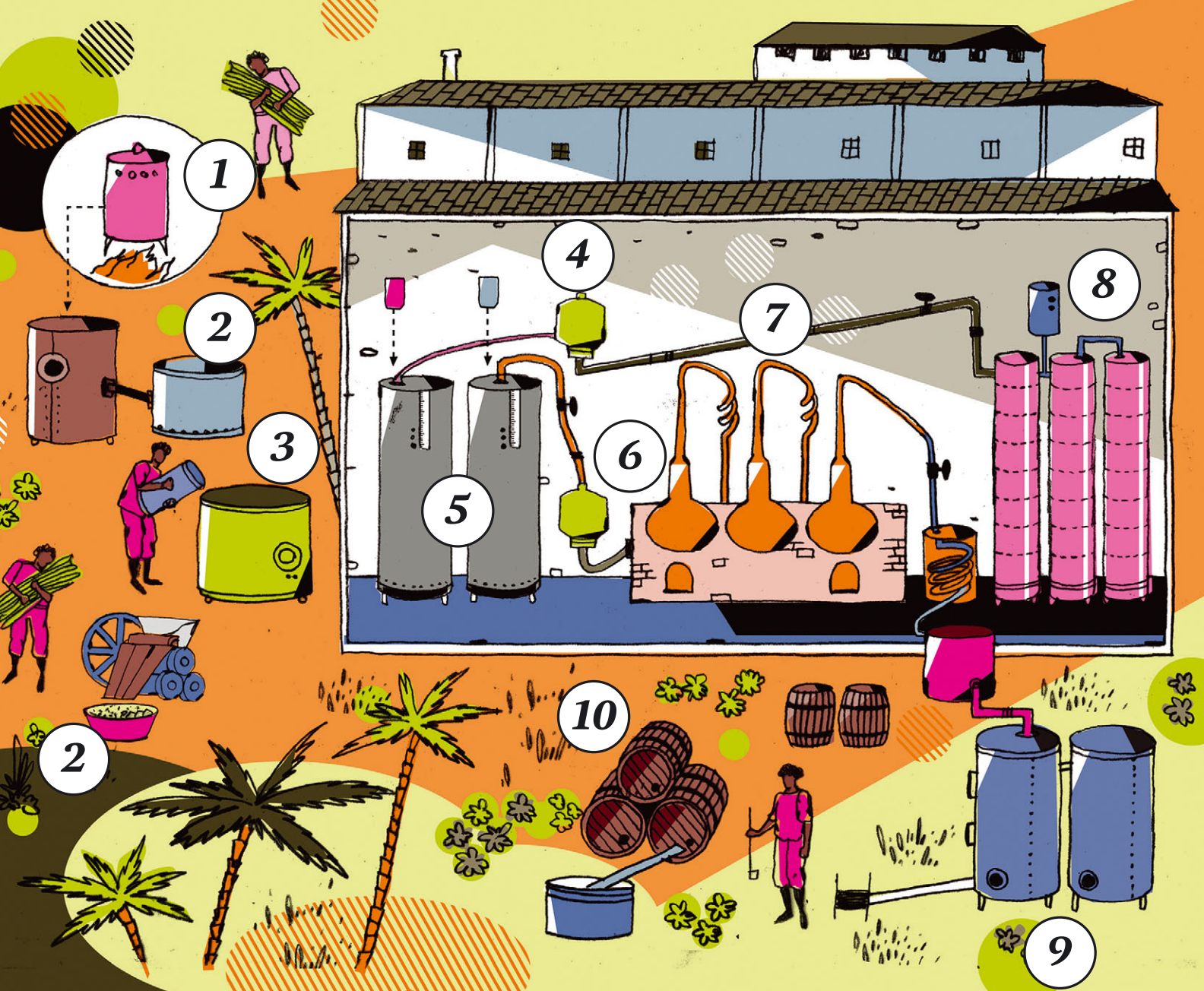
ОСЕНЬ

карамель
смола
шоколад/какао
сушёный инжир
яблоко
бадьян
шафран
корица
гвоздика (пряность)

имбирь
кокос
мускатный орех
ланрица
тоффи
ваниль (стручок)
хьюмидор
коричневый сахар
подлесок



*Песня сестёр Эндрюс
Rhum & Coca-Cola
обессмертила
микс «Куба-либре»,
хотя по иронии судьбы
речь в ней шла
об американских солдатах
на Тринидаде,
и воспеваемый ром
был тринидадским.*



Как делают ром

(С КОММЕНТАРИЯМИ ДЖОНА ДЖОРДЖЕСА, ГЛАВНОГО МАСТЕР-ДИСТИЛЛЕРА ДОМА ANGOSTURA ИЗ ТРИНИДАДА-И-ТОБАГО С 35-ЛЕТНИМ СТАЖЕМ)

● ТРОСТНИК

Большая часть рома производится из мелассы — побочного продукта производства сахара. Так называемые сельскохозяйственные ромы (например, на Мартинике) делают не из мелассы, а из сока сахарного тростника.

1. Тростниковый сироп уваривают в вакуумных чанах, сахар кристаллизуется, а всё остальное превращается в тёмную патоку с содержанием сахара более 50%.

2. Сок из сахарного тростника для сельскохозяйственных ромов жмут прямо на дистиллерии.

3.

Мелассу перед дистилляцией тщательно очищают: добавляют фосфат алюминия или кальция или мизерную долю серной кислоты, чтобы нейтрализовать вещества, замедляющие действие дрожжей.

4.

После этого мелассу прогоняют через центрифугу, чтобы убрать твёрдые примеси.



ДД:

« Если вы используете сок тростника, то терруар важен. И есть дистиллеры, которые предпочитают свежий сок. Они утверждают, что и земля, и микроклимат, и даже сорт тростника — всё важно. На Гаити и Мартинике многие берут именно сок — и тогда ром получается более нежным, мягким.

« Но если вы имеете дело с мелассой, то вряд ли происхождение тростника имеет значение. Сок сильно нагревается, затем кристаллизуется, от него отделяют чистый сахар. Оставшаяся густая, тёмная жидкость тоже наполовину состоит из сахаров, но она гораздо богаче другими веществами. «Melaço» по-португальски означает мёд. Мой опыт говорит мне, что меласса интереснее, чем тростниковый сок. Дистиллят получается богаче, ярче, сложнее.

« В некоторых ромовых странах нет ни своего тростника, ни мелассы. Например, Пуэрто-Рико. На Тринидаде осталось очень мало тростниковых плантаций, мы теперь нефтяная страна. В общем-то не принципиально, где брать мелассу, но мы предпочитаем закупать её в Доминиканской республике.



ГЛАВА ПЯТАЯ

РОМ

● ФЕРМЕНТАЦИЯ (ПОЛУЧЕНИЕ БРАГИ)

5.

Тростниковый сок начинает бродить самопроизвольно, а чтобы запустить процесс в мелассе, её разбавляют водой. Дистиллер может полагаться на дикие дрожжи, живущие в атмосфере помещения, однако большинство производителей используют различные культуры промышленных дрожжей, или собственные культивированные штаммы, дающие оригинальную ароматику, — дрожжи влияют на стиль напитка. В зависимости от конечного стиля рома ферментация может длиться от суток (для лёгких белых ромов) до нескольких недель (для насыщенных ароматических видов).

6.

Далее ферментированная брага поступает на дистилляцию. Если необходимо отделить осадок, её ещё раз прогоняют через центрифугу.

ДД:

« Главное — это дрожжи и побочные продукты ферментации. Вот что даёт вкус рому. Дрожжи и бактерии создают кислоты, альдегиды, эфиры, высшие спирты. Многие используют надёжные культивированные дрожжи, но и ром в этом случае получается стандартный. Лучшие дистиллерии используют собственные «фирменные» расы дрожжей. В Ангостуре ими занимается целая лаборатория.

« Во время ферментации ты опираешься не на лабораторные анализы, ты используешь свой нос — это самый точный инструмент. Нос говорит тебе, понизить или повысить температуру, остановить ферментацию сегодня вечером или завтра утром.

« Дрожжи — живой организм, у них свой характер, как у людей. И так же как люди они любят комфорт. Если слишком холодно или слишком жарко они умирают, если не очень чисто — болеют. Иногда я называю себя рабом дрожжей. Не они работают на меня, а я на них, делаю всё, чтобы им хорошо жилось.

« Очень сложная штука дрожжи. Если у вас слишком чисто и нет бактерий, то ром получается бездушный, стерильный. Вот почему я люблю мелассу — она грязновата. У нас тут не госпиталь, всё должно быть не идеально, чуть-чуть грязновато — это секрет хорошего рома, живого, сложного, богатого.

● ДИСТИЛЛЯЦИЯ

При дистилляции рома могут использоваться как кубы, так и колонны.

7.

Кубы могут быть изготовлены из самых различных материалов, иметь разные формы и размеры. Дистилляция может проходить как с помощью стандартной двойной перегонки, так и с использованием специальных реторт.

8.

Для непрерывной дистилляции может быть использована как стандартная двойная колонна, так и устройства с большим количеством колонн.

ДД:

« В роме огромные возможности для импровизации. Дистилляция может быть очень мудрёной или, наоборот, простой. Артизанальная дистилляция даёт грубый, резкий, сильный ром. Но ведь из одного сырья можно получить несколько вариантов спиртов: очень лёгкие и элегантные, тяжёлые и насыщенные, и всё, что между ними.

« Мы делаем небольшое количество артизанальных спиртов, крепостью 80 градусов, насыщенных, мощных, ярких. Это необходимо для внесения определённых нот. Но основная дистилляция производится на 5-ступенчатых колоннах, там получают спирты от 90 до 95 градусов. У нас четыре разных уровня этих крепких спиртов — по силе ароматов и крепости.

● ВЫДЕРЖКА

9.

Производитель сам решает, выдерживать ром в дубе или нет, добавлять ли в него карамель, специи или другие ароматические компоненты. Для выдержки чаще всего используют бочки из-под бурбона, хотя производители в бывших и нынешних французских колониях предпочитают бочки из-под коньяка. Благодаря жаркому климату оксидация и экстракция ароматических веществ из дерева происходит намного быстрее, чем, например, в случае скотча.

ДД:

« Премиум ромы — это результат выдержки. Спирт и дуб — это как Peanut Butter Jelly (белый хлеб, арахисовое масло и клубничный джем). Это как водка и сельдька, почему-то они хороши вместе. Как шампанское с чёрной икрой, в конце концов. Два характера, очень разные и очень яркие, а дополняют друг друга.

« Ведущий аромат рома зависит от времени выдержки. В молодых спиртах, выдержанных менее пяти лет, доминируют ароматы тростникового дистиллята. В 7-летнем уже сильнее слышен дуб. Но количество лет — это ещё не всё. Чем старше бочка, тем медленнее развивается ром, меньше берёт от неё дубовых ароматов.

« Мы в Ангостура, например, используем бочки из-под бурбона, в основном из Теннесси и Кентукки. Больше всего мне нравится Jack Daniels.

« Ты не можешь предугадать, что получится на выходе. Спирты и бочки живут своей жизнью. Путём проб и ошибок ты находишь комбинацию факторов, которая каким-то необъясним образом привела к появлению потрясающего, захватывающего, очень гармоничного рома. И дальше ты стараешься воспроизвести все эти условия. Иногда получается.

В Бристоле до сих пор существуют огромные склады, где выдерживается и карибский ром. Он купажуется и разливается в Англии. Это историческое явление. Конечно, этот ром отличается от карибского. Благодаря тропическому климату выдержка на Карибах протекает быстрее, чем в Европе.

«КАРИБСКАЯ ВЫДЕРЖКА»

Из-за жаркого и влажного климата ром при выдержке испаряется и созревает быстрее. В среднем возраст ромов относится к возрасту коньяка и виски как один к трём или один к четырём.

РОМ	ВИСКИ И КОНЬЯК
3 ГОДА	10 ЛЕТ
5 ЛЕТ	12-15 ЛЕТ
7 ЛЕТ	20-25 ЛЕТ
10 ЛЕТ	25-30 ЛЕТ



Большинство ромов представляют собой ассамбляжи различных спиртов, называемых «марками». Эти спирты могут быть дистиллированы в кубе или колонне, быть лёгкими или насыщенными, выдержанными или нет. Большинство ромов разводят до крепости 40%, но встречаются и образцы категории «оверпруф» крепостью до 70%.

ДД:

«Мастер купажа или мастер-дистиллер? Знаете, это очень связанные процессы.

«Выдерживать можно коротко или долго, в бочках из-под бурбона, скотча, хереса, портвейна, слабо обожжённых, сильно обожжённых. А теперь представьте, что у вас на складе тысячи разных спиртов — вы можете сделать всё, что угодно. На складах Ангостуры 80 000 бочек.

«Когда ты купажируешь, ты пробуешь один ром и думаешь — ага, в той части склада есть другой ром, и они будут хорошей парой. Потом пробуешь то, что получилось, и думаешь — класс! А было б здорово добавить к ним ещё вон того рома. Ты как шеф-повар, с практикой ты развиваешь эту память на ароматы и вкусы и чувство — что с чем будет работать.

«Умение тонко различать ароматы безусловно необходимо мастеру купажа, но настоящий вызов — это помнить ароматы и вкусы, помнить все условия, которые к ним привели. Это целая библиотека, где запах и вкус — лишь название книги. Ты идёшь с ними к нужной полке, берёшь нужную книгу и читаешь, как он мог получиться и что с ним можно делать дальше.

«Сделать премиальный ром несложно, сложно выдерживать стиль из года в год. Воспроизвести удачу — вот главный профессиональный навык.

«Самое потрясающее — это то, что я сейчас работаю со спиртами, которые были созданы моими учителями и учителями моих учителей. Это опыт, труд, ошибки, удачи целых поколений. Следить за развитием спиртов, угадывать мысли своих предшественников — это потрясающе. А когда сам закладываешь партию бочек, думаешь о тех, кто через 20–30 лет будет разгадывать твои загадки.

«Техника очень продвинулась, анализы, учёт, подсчёт, выработка языка — всё это очень важно. Но главное всегда ускользает от цифр, потому что ром — это прежде всего эмоции. Самое важное знание где-то на кончиках пальцев, на кончике языка. Можно сделать технически идеальный ром, все цифры подтвердят, что он крут, но будет чего-то не хватать, какой-то изюминки, души.

● СТИЛЬ РОМА: ЧТО ПОЛУЧАЕТСЯ В ИТОГЕ

ДД:

«У каждого на Карибах свой ром. Происхождение имеет значение, но дело тут не в тростнике и не в климате, а, пожалуй, в традициях и народном характере. Ямайцам нравится одно, кубинцам другое, в соответствии с этими вкусами сложилось понимание лучшего, а вместе с этим — устойчивые приёмы, которые воспроизводятся каждым следующим поколением дистиллеров.

«Кубинский ром — добрый, честный, прямой. Ямайский ром — очень ароматный, цветочный, почти парфюмерный и немного сладковатый. И это не связано с выдержкой, это результат технологий ферментации и дистилляции. Ямайцы любят, чтобы ром был похож на артизанальный, сделанный в *pot still*, ярко ароматный.

Латиноамериканцы любят сладкий ром, маслянистые ноты. В Доминиканской республике и Венесуэле, например, делают ромы в таком стиле. А вспомните гватемальский ром Засара — потрясающе яркий и сладкий.

«Тринидадский ром — другой стиль, более сухой, чем ямайский, и более сложный, чем кубинский, в гамме ароматов доминируют фруктовые и дубовые ноты. В принципе, тринидадский ром — это ангостура. Если в двух словах, то ангостура — это меласса, относительно короткая ферментация, немножко бактериальной активности, дистилляция в 5-ступенчатой колонне, бочки из-под бурбона. И весь этот список призван служить созданию сухого, изящного, но при этом сложного и насыщенного рома.





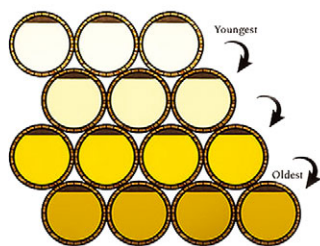
РОМОВЫЙ ДНЕВНИК

Чтобы смешивать разные ромы, как это диктуют последние тренды, нужно сначала изучить островные первоисточники. Ромовые круизы — тема, которую даже американцы только-только начали осваивать. Мы проложили маршрут по Карибскому морю.

Ром — единственный напиток в мире, создающийся в совершенно курортных условиях. Белоснежные пляжи, пальмы, голубой прибой, тропические цветы размером с кочан капусты, старинные каравеллы на вечном приколе и загорелые серферы окружают любую вест-индскую дистиллерию, где бы она ни находилась. На основе рома создают самые весёлые коктейли, а путешествие по местам его производства любого выдумщика превратит в просоленного зюйд-вестом морского волка или в легкомысленного карибского джет-сеттера.

РОМ-БУГИ

По официальной версии на Карибы тростник попал вместе с Колумбом. Самая распространённая версия происхождения названия — от сокращённого креольского слова *gumbillon*, то есть «беспорядок», «драка». Своей популярностью ром обязан колониальной моде на ромовый пунш и эпидемии филлоксеры, лишившей на время Европу бренди. Нельзя сбрасывать со счетов и культурную привлекательность рома. Бесконечные дайкири Хемингуэя и всё, что было выпито Хантером Томпсоном, пока он



Солера — система из бочек, где сверху всегда бочки с самым молодым напитком, который понемножку, этапами переливают в нижние ряды, так что в нижнем, самом старом ряду, получается микс всех возрастов. Солера родом из Хереса.

писал «Ромовый дневник», по сей день подпитывают миф о роме, как об алкоголе-энергетике, делающем жизнь более яркой и насыщенной.

СМЕШИВАНИЕ ОСТРОВОВ

«Из всех категорий крепкого алкоголя только ром настолько же разнообразен, как вино. Вот, скажем, пино нуар и шардоне — совершенно разные вещи. Ром из Пуэрто-Рико и ром с Барбадоса имеют очень мало общего. При этом они вполне могут ужиться в одном бленде», — говорит эксперт по крепкому алкоголю Джеф Берри.

Разницу между ромами из Пуэрто-Рико и с Барбадоса почувствует каждый, даже если речь идёт об промышленных ромах (перегнанных из мелассы), а не сельскохозяйственных (из свежего тростникового сока). Пара дюжин карибских островов, где делают ром, остаются замкнутыми мирками, у каждого свои традиции и манеры.

ПРИВИДЕНИЯ-ПРОПОЙЦЫ

Пикантность ромовому терруару придаёт вечное лето, из-за которого даже несмотря на влажность «доля ангелов» в бочках достигает 6% в год (против 2% в Шотландии). Считается, что выдержка до 20 лет идёт рому на пользу, он становится мягче и богаче во вкусе. А вот дальше от него может просто ничего не остаться. На Ямайке «воришек, утягивающих долю рома», называют не ангелами, а «датти» — «злыми духами». «Доля датти» — так это и называется. На некоторых островах за 12 лет от бочки на 52 галлона остаётся всего 5. Разводить ром водой не очень помогает, поэтому некоторые экспериментируют с выдержкой бочек под водой, и всё популярнее становится выдержка рома по системе солера. Её практикуют и такие гиганты, как Bacardi, и небольшие производители в Венесуэле и Гватемале. Самый известный дом, традиционно использующий систему солера, — Ron Matusalem. А некоторые даже отправляют свои ромы на выдержку за границу — в Голландию, Новую Зеландию и Сингапур.

Выдержку ромов (как и их классификацию) никто не регламентирует — есть некоторые общепринятые нормы, ко-

торых все обычно придерживаются. Но при этом требования к минимальной крепости и выдержке в разных странах могут существенно отличаться: в Колумбии любят напитки покрепче, и там ром должен иметь минимум 50°, в Венесуэле и Чили — только 40°, а в большинстве стран Карибского бассейна — около 38°. В Мексике ром надо выдерживать минимум 8 месяцев (чтобы получить название «выдержанного»), в Доминиканской республике — год, а в Венесуэле — два года.

КУБА

● самые мягкие, легкотельные ромы

До революции кубинские ромы были страшно популярны в США, во времена сухого закона они стали самым востребованным (хотя и нелегальным) спиртным южных штатов, а после его отмены осталась привычка. Дополнительно их славе способствовала марка Bacardi. Дон Факундо Бакарди был одним из важнейших людей в истории рома (правда, что именно он изобрёл, до сих пор точно не определено — скорее всего добавил вторую дистилляцию, культурные дрожжи, выдержку в бочках из белого американского дуба и угольную фильтрацию). Ром поддерживала слава Хэмингуэя с его пристрастием к мохито и распространившиеся по стране тики-бары. Конечно, национализация ромового и сигарного производства Фиделем Кастро в 1959 году и последовавшее за этим эмбарго на ввоз и того, и другого в США, чувствительно ударили и по ромам, и по сигарам, но даже это не умалило их популярности. Сегодня производство контролирует государственная ромовая корпорация, которая управляет оставшимися на острове дистиллериями, включая Havana Club, а также музей этой марки: немного китчевый, но симпатичный, с демонстрацией процесса производства, дегустациями и баром с живой музыкой. В Сантьяго-де-Куба, кроме одноимённого рома, находится музей семейства Бакарди, который был национализирован, как и производство. Бакарди собирали редкости, поэтому в музее можно посмотреть, например, на мумию, которую Эмилио Бакарди купил в Египте в 1912 году.

Ром делают повсюду, где растёт сахарный тростник. Из не-карибских ромов интерес представляют континентальные из Венесуэлы, Гайаны, США и Гватемалы, тихоокеанские с Гавайских островов. Ром производят в Панаме и Никарагуа, в Колумбии и на Канарских островах (второй аппелласьонный ром мира с добавлением мёда), на Антильских островах, в Индонезии, Тайване, Мексике, Либерии, Австралии и Новой Зеландии.



В 2009 году на рынке появился ром Banks, — бленды ромов с пяти и с семи островов. Автор концепции Арно де Трабук стремился приблизить ром к коньяку и добился этого в Banks 7, который включает в себя 23 рома с семи островов. Это сложный ром, в котором гармонично соединены, казалось бы, взаимоисключающие ароматы земли, трав, тропических фруктов и специй.

БАГАМСКИЕ ОСТРОВА

● легкотельные сухие ромы

Райское курортное место не так славится ромами, как другие острова, но тут есть несколько неплохих марок, правда, все они на Багамах только бутилируются: Ricardo, Don Lorenzo и Ole Nassau. Раньше здесь работал большой завод Bacardi, но в 2009 году его закрыли. Однако компания не ушла с островов: по-прежнему работает туристический центр в Нью-Провиденсе, а в Нассау открылся новый концепт-стор с музеем истории местного рома.

ЯМАЙКА

● ароматные ромы с полным вкусом

У самого известного ямайского рома Appleton 260-летняя история, которой здесь гордятся. Гостям туристического центра демонстрируют старинный пресс для тростника, который по-прежнему вращает ослик, и источник «Голубая дыра», который до сих пор даёт воду для производства рома. Карибские острова наиболее подвержены грозам и ураганам летом и осе-



На Ямайке есть свой ром Captain Morgan, который имеет мало общего со всемирно известной маркой Diageo. Его делает компания J. Wray and Nephew. Поскольку капитан Генри Морган был персонажем ямайской истории, то местная компания имеет полное право использовать его имя, добавляя к названию слово «ямайский».

нию, но тропические ливни бывают и зимой, в туристический сезон. В Appleton после них гостей отпаивают кофе Blue Mountain с ромом, чтобы предупредить простуду.

Кроме Appleton на Ямайке надо посмотреть на Worthy Park Estate. Это одна из немногих на Карибах новая дистиллерия, построенная несколько лет назад с учётом всех современных возможностей, включая компьютеризованные аламбики. Она расположена в горах на высоте около 350 м над уровнем моря, и при дегустации здешних ромов после Appleton в долине Нассау наглядно видна разница между выдержкой в горах и на равнине.

ГАИТИ И ДОМИНИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

● полнотельные, тяжёлые ромы демерара

По одной из легенд остров Испаньола, который сегодня делят примерно пополам государства Гаити и Доминиканская республика, был первым, куда Колумб привёз сахарный тростник. В своё второе путешествие он захватил саженцы



ГЛАВА ПЯТАЯ

РОМ

Ключевая ямайская закуска — вяленый цыплёнок (jerk)

в Сан-Хуане — 32 рома Пуэрто-Рико и несколько — с других островов, дегустационные сеты и пуэрториканская кухня, которая, разумеется, отлично сочетается с ромом. Помимо прочего Saña спонсирует мартовский фестиваль A Taste of

Rum — живая музыка, семинары по технике дегустации, чемпионат по флейрингу и прочие удовольствия.

А неподалёку от бара находится ещё одно интересное место — музей Seralles Don Q в старом офисе Bacardi. В нём всегда битком народу, поскольку музей входит в стандартную программу туров для круизных судов, но потолкаться стоит: здесь представлено множество фотографий по истории производства рома и даже распиленная пополам бочка (половина не обожжена, половина обожжена очень сильно, и сложно понять, что такое «сильный обжиг», пока не увидишь эту выжженную до угля поверхность).

ВИРГИНСКИЕ ОСТРОВА

● лёгкие сухие ароматные

Виргинские острова бывают английские и американские, ром делают только на американских (Сен-Круа, Сент-Джон и Сент-Томас). Самый известный производитель — Cruzan на Сен-Круа, где есть постройки XVIII века, старинные прессы и многое другое. Кроме Cruzan на Сен-Круа теперь обитает и основное производство Captain Morgan (туристический центр прилагается). Оставшийся от двух гигантов и пары местных марок тростниковый дистиллят идёт на bay rum, но пить его не надо — это лосьон после бритья с пряными травами.

МАРТИНИКА

● тяжёлые ароматные сельскохозяйственные ромы

Единственный в мире официальный ромовый апелласьон находится на Мартинике, поскольку она является частью Франции. Похожие ромы делают на соседней Гваделупе, но апелласьон на неё не распространяется. Хотя все требования INAO к рому на Гваделупе соблюдаются. Требования эти с присущим INAO занудством оговаривают все подробности, от возраста тростника (не моложе года) до подходящих почв (аллювиально-вулканических) и правильных ароматов готового продукта (белые ромы должны пахнуть фруктами и цветами, выдержанный — шоколадом и

с Канарских островов и обнаружил, что на Испаньоле тростник растёт ещё лучше. Сегодня ром делают по всему острову, но мало кто отважится заехать на Гаити — беднейшая страна Западного полушария славится чересчур криминогенной обстановкой. Так что местный сельскохозяйственный тёмный ром Barbancourt, который часто называют «карибским коньяком», лучше пробовать в барах других островов или во Франции. Или отправиться в Доминиканскую республику, где стиль ромов близок (хотя гаитийцы придерживаются французской традиции, а доминиканцы — испанских). Главные доминиканские ромы — это «три В»: Brugal, Barcelo, и Bermudez. Brugal — самый известный, а Barcelo — самый премированный. Кстати, бежавшие кубинские маэстро-ронеры привезли сюда и испанскую идею солеры, и сегодня Доминиканская республика, пожалуй, лидирует по количеству домов, которые именно так выдерживают ромы. Посмотреть на солеры можно в Barcelo. А пробовать здесь надо местные редкости — один из лучших ромов мира Vizcaya VXOP Cask 21 (цифра в названии указывает на годы выдержки этого редкого примера сельскохозяйственного рома в испаноязычной Латинской Америке) и затейливую линейку маленького семейного дома Oliver & Oliver: выходцы с Кубы тоже используют выдержку по системе солера. Cubaney (21 год), Cubaney Centenario, Ophimus XO, Unhiq Malt Rum и 30-летний Quorhum сложно найти на экспортных рынках, а их качество оправдывает дальнейшее путешествие.

ПУЭРТО-РИКО

● очень лёгкие и сухие ромы

Пуэрто-Рико известно как «приют беглецов» — недавно здесь сконцентрировалось почти все некогда кубинские марки — Bacardi и Captain Morgan (последний — до 2012 года. Крупное производство имеет свои особенности, но интересны они лишь узким специалистам. Обычные туристы посещают Don Q, Ron del Barrilito и один из лучших на Карибах ромовый бар Caña Rum Bar в отеле El Convento



КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ НА РОМЕ

пряностями). Известные мартиниканские ромы — Neisson, La Favorite, JM, Clement и Depaz. Они раскиданы по острову, поэтому посетить за пару дней основные дистиллерии не получится, лучше ограничиться какой-нибудь одной, например, Depaz недалеко от Сен-Пьера, где можно ознакомиться с производством и задарма попробовать все ромы. А лучше посетить законсервированную дистиллерию Trois Rivières, где можно погонять по полям сахарного тростника на квадроциклах и разглядеть со всех сторон старинную мельницу для отжима сока из тростника, которую бережно восстановили и собираются превратить в серьёзный туристический центр.

БАРБАДОС

● полнотелые, сухие ромы

Одно из старых названий рома — «барбадосская вода», и одно это многое говорит о том, как давно и хорошо Барбадос знаком с тростниковыми дистиллятами. Сами барбадосцы считают, что Mount Gay — первая в истории ромовая дистиллерия. Так ли это, достоверно неизвестно, но то, что она старше всех из действующих в наши дни, — совершенно точно. И так же точно Барбадос был первой страной, которая начала ром выдерживать (XVII в.) и экспортировать. Сегодня здесь существует множество брендов, но главных два — Malibu и Mount Gay. В Mount Gay туры есть разных длительностей и подробности (есть и коктейльный тур, и ланч-тур, включающий огромный шведский стол с местными блюдами). Есть копия старой барбадосской ромовой лавочки, в которой находится музей, где можно понюхать и попробовать сырую мелассу и свежесжатый ром. Если есть время на ещё один визит, то в программу можно добавить Foursquare — эту не-

большую дистиллерию полностью модернизировали в 1996 году, и теперь с её оснасткой может конкурировать только новенький завод Bacardi в Пуэрто-Рико. Сама дистиллерия расположена в парке «Наследие» (Heritage Park), забитом ремесленными лавками, картинными галереями и сувенирными магазинчиками. На Foursquare делают такие бренды, как Foursquare Spiced Rum, Doorly's, Old Brigand, Tommy Bahama, ESA Field и Alleyne Arthur.

ТРИНИДАД И ТОБАГО

● фруктовые комплексные сухие ромы

Тринидад известен миру ромом Angostura и нобелевским лауреатом В.С. Найполом. Найпол давно уехал в Лондон, а Angostura здесь делают по-прежнему. Попробовать линейку Angostura можно в большинстве стран мира, но это не отменяет необходимости визита на дистиллерию — технологии у Angostura довольно традиционные, но качество исполнения заслуживает внимания.

Ещё одно тринидадское сокровище надо искать, к сожалению, в Европе — шотландская негодичная компания A.D. Rattray выкупила стоки закрытой в 2002 году дистиллерии Caroni, а потом бутилировала как винтажный ром, что для Карибов явление в высшей степени неординарное. Искать его следует на интернет-аукционах и у продвинутых ромовых импортеров, на Тринидаде, к сожалению, его не продают.

Приезжающих на Тринидад предупреждают: «Берегитесь бочкового рома» (puncheon rum). Тот, кто беспечно отмахнется от доброго совета, рискует заработать сильную головную боль: «бочковой ром» — самый традиционный для Тринидада вид спиртного, минимальная крепость которого должна составлять 75°.

ТРОСТНИК ЛАПЕРУЗА

Дом Angostura взял новую высоту в категории суперпремиум — теперь пирамиду элитных крепких напитков Тринидада и Тобаго венчает 15-летний ром. Angostura 1787 не лимитированный релиз, а элемент регулярной линейки. Мастер-блендер Джон Джорджес рассказывает об особенностях этого продукта, коллекции Angostura и родном Тринидаде.

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ ПО-ТРИНИДАДСКИ

« В 1787 году на Тринидаде появилась первая плантация сахарного тростника и фабрика по его переработке. С сахаром появилась и меласса, а где есть меласса, есть и ром. Основал фабрику Жан-Франсуа Лаперуз. От плантации и фабрики не осталось следа, их место занял город, а вот кладбище Лаперуза сохранилось. На нём похоронены основатели дома Angostura. Наши ребята из маркетинга не одобряют, когда я рассказываю о кладбище, но для меня это важно. Это и часть истории, и напоминание о том, что жизнь коротка, а один из лучших способов радоваться жизни — это в компании хороших друзей пить хороший ром.

« Идеальное время для поездки в Тринидад — Карнавал, неделя перед Великим постом. Все поют, танцуют, все в каких-то невероятных одеждах, веселье через край, вечеринки, гуляния. А главное событие, конечно, конкурс барменского искусства (Angostura Cocktail Challenge).

« Мы всё время что-то празднуем. На Тринидаде больше праздников, чем рабочих дней. В ноябре Дивали — индийский праздник света, после него все готовится к Рождеству. Ещё немного — и Карнавал, потом Пасха. Мусульманские праздники мы тоже отмечаем.

« На Тринидаде потрясающая природа, и не надо больше ничего, просто идёшь, смотришь, купаешься, готовишь еду. Северный берег — моё любимое место, там есть пляжи, куда только по тропинкам и можно пробраться.

« К походам меня прирастил отец. А ещё он большой специалист по пуншу. Он водил в походы большие компании, и когда доходили до места, всегда





готовил пунш. В этой компании была одна монашка и один брат из какого-то местного ордена. Через год таких прогулок, они оставили свои монастыри и поженились. Отец уверен, что всё дело в пунше, который по-могает человеку по-новому взглянуть на мир.

« Мне никогда не требовалось быть подшофе, чтобы задрать девчонку. А если девушка перебирала, я просто отводил её домой. Что-то у меня нет никаких романтических историй с моим любимым ромом.

« Тринидад — это ром, фантастические пляжи, танцы и бёрд-вотчинг. Я вам советую съездить в национальный парк «Эйса Райт» (Asa Wright). Там мириады птиц: тулканы, колибри, кого только нет. Вам и бинокль выдадут. Это впечатление на всю жизнь. А ещё лодочная прогулка по мангровым болотам Карони. Там живут ибисы, символ Тринидада.

« Остановитесь в любой деревне, найдите ром-шоп — и вы увидите, как тринидадцы пьют ром. После трёх шотов вас уже позовут в дом, знакомиться с семьёй и играть на музыкальных инструментах.

« Наш любимый коктейль — мохито. Здесь нужен пятилетний ром, он не слишком сложный, не слишком лёгкий, очень дружелюбный, фруктовый.

« Что вам говорят слова «тринидадский асфальт»? Наверное, ничего. А ведь им выложена аллея, ведущая к Букингемскому дворцу. Это лучший асфальт в мире, его производит Пич-лейк, природное битумное озеро. Битум просто всплывает со дна и застывает, по озеру можно ходить.

ANGOSTURA 1787

« Одни спирты очень быстро созревают, другие медленно и красиво. У нас шесть складов, в общей сложности это 75–80 тысяч бочек. Склады разбиты на бетчи по 400–600 бочек. Мы регулярно дегустируем образцы из каждого бетча. Но даже внутри одного бетча созревание протекает по-разному. Поэтому создание 15-летнего рома это всегда филигранная ручная работа. Для выдержки используются только бочки из-под бурбона, это тринидадская классика.

« Идея вкуса «1787»? У нас есть базовый стиль, всё остальное — его развитие. Не слишком лёгкий, не слишком тяжёлый. Не слишком сладкий, но скорее в сторону сладости, с деликатными фруктовыми оттенками. 15-летняя выдержка даёт рому дополнительную мощь, сухость, которая отлично гармонирует с первоначальной фруктовой сладостью. В аромате сухофрукты, бананы, сушёные яблоки. Во вкусе добавляются нотки чернослива, ириса. Очень долгий устойчивый финиш.

« 1824» и «1787» — оба «сигарные». К Angostura 1824 очень хорош Bolivar средней крепости. А правильную сигару к Angostura 1787 подобрать не успел. Но точно могу сказать — никакого шоколада. Либо в чистом виде, либо сигара.

« Следующий суперпремиум мы выпустим в 2024 году к 200-летию дома Angostura. Мы давно начали готовиться к этому событию. Коллекционные ромы невозможно создавать часто. Спирты, которые вошли в Legasy, — вещь штучная, как алмазы, как произведения искусства, их нельзя повторить.

« Каждые два-три года мы выпускаем лимитированные серии, например, ограниченная партия рома, до-выдержанного в бочках из-под хереса. Однобочковый ром мы выпускаем с некоторых пор. Но это мизерные объёмы.

ЛИНЕЙКА РОМОВ ANGOSTURA

ANGOSTURA RESERVA

Классический светлый ром. Сырьё — смесь патоки и тростникового сиропа. Дистиллят проходит двойную угольную фильтрацию и выдерживается три года в бочках из-под бурбона. Аромат тропических фруктов, банана и кокоса. Идеален для коктейлей.

ANGOSTURA 5 Y.O.

Выдержка — 5 лет в бочках из американского дуба из-под бурбона. Аромат карамели, специй и ванили. Сочный и мягкий вкус с фруктовыми нотами. Хорош как основа для коктейлей, так и в чистом виде.

ANGOSTURA 7 Y.O.

Тёмный ром. Выдержка — 7 лет в бочках из американского дуба из-под бурбона. В аромате оттенки кленового сиропа, шоколада и лёгкая дымчатость. Богатый, интенсивный вкус с нотками острых специй. Пить в чистом виде. Прекрасный диджестив.

ANGOSTURA 1919

Сложный и интригующий аромат кокоса, карамели и ванили. Ароматы — шоколад, нуга, мёд и миндального масла. Выдержка — 8 лет в бочках из американского дуба из-под бурбона. Употребляется в чистом виде, как диджестив, в сочетании с сигарами.

ANGOSTURA 1824

Создан в 1999 году в честь 175-летнего юбилея дома Angostura. Выдержка — 12 лет в бочках из американского дуба из-под бурбона. Ароматы — ваниль, цедра апельсина, мёд и изюм. Мощный и в то же время мягкий вкус, характерный для выдержанных ромов. Употребляется в чистом виде.

ANGOSTURA 1787

Старший в семье суперпремиальный blend с выдержкой спиртов от 15 лет. Название отражает историческую дату — в 1787 году на Тринидаде открыли первый сахарный завод. Бронзовые отсветы насыщенного цвета, сладкая тональность аромата с нотами банана, сухофруктов и дуба с верхним яблочным отзвуком. Хорошо сбалансированный вкус, черносливово-дубовый с закруглением нюансов карамельки тоффи. Каждый глоток — праздник.

ANGOSTURA LEGACY

К 50-летию независимости Тринидада и Тобаго дом Angostura выпустил экстремально лимитированную серию, всего 20 декантеров объёмом 500 мл. Legacy («наследие») — купаж из лучших спиртов Angostura: самым старым 60 лет, самым молодым — 17. В июне 2012 года после шести лет довыдержки в бочках из-под бурбона Legacy был представлен на аукционе со стартовой ценой \$25 000. Хрустальные графины ручной работы изготовили в ювелирном доме Aspreu принца Уэльского. Графин венчает серебряная бабочка на стреле тростника. На каждом рынке (и в России) была доступна только одна бутылка. Все они, конечно, давно распроданы, но отдельные экземпляры могут всплывать на аукционах.



РОМЫ ОТ 6 ДО 23

Что такое классический ром? Ответить на этот вопрос сложно, поскольку даже кубинский нельзя принять за эталон. Свой идеал есть у ямайских, барбадосских, тринидадских и прочих ромов. Эксперты SWN разбираются, как ромы отличаются по вкусу.

СТРУКТУРА ОПИСАНИЙ

НАЗВАНИЕ РОМА

страна
сырье
крепость
возраст спиртов
бочки
стиль
ароматы «по временам года» (см. шкалу в «Справочной» по року)
факты о производителе
реплики с дегустации

ЛАЙФХАКИ

- Чем старше ром, тем сильнее стираются региональные и даже стилевые отличия. Идеальный представитель испанского стиля, Засара рядом с безукоризненной кубинской Santiago de Cuba и «английским» барбадосским Mount Gay выглядят как ромы из одного региона, а не как произведённые в тысячах километров друг от друга.
- Не стоит при дегустации добавлять в ром воду (он от этого кажется легче во вкусе, карамельные ноты заменяются на бисквитные, послевкусие короче)
- Ромы очень хорошо сочетаются между собой, в коктейлях можно использовать и молодой, и выдержанный одновременно.
- Из сигар к тёмным ромам подходят сладковатые, маслянистые, с лёгким землистым оттенком. С очень большой осторожностью стоит сочетать с сигарами ромы крепче 43° — сигара сушит рот, спирт тоже.

ДЕГУСТАЦИЯ РОМА

1. Налить ром в sniffер. Бокалы для вина и виски для рома не годятся. Можно добавить немного воды. Лёд можно добавить, если вы пробуете ром на месте производства.
2. Посмотреть на просвет. Цвет рома напрямую связан со вкусом — чем темнее цвет, тем насыщеннее вкус. Зеленоватые блики по краям диска в янтарном роме говорят об очень длительной выдержке.
3. Накрывать бокал крышечкой (плотной бумагой). Это помогает сконцентрировать ароматы, но шаг можно пропустить.
4. Понюхать. Типичные ароматы — орехи, хьюмидор, мёд, пряности, кокос, апельсин.
5. Попробовать. Техника дегустации такая же, как у другого крепкого алкоголя — погонять глоток по языку, чтобы ощутить все оттенки вкуса. Типичные ноты — дуб, ваниль, патока, карамель, сухофрукты, корица, табак, кокос, мускатный орех.

*Дегустация 2013 года.

BRISTOL CLASSIC
RUM FINE CUBAN
2003



Куба (бутилирован
в Англии)

Меласса

43%

7 лет

Английский дуб

Сухой, свежий, лёгкий, мягкий, изящный
аперитивный

курага, ваниль,
ваниль (дерево),
сantalовое дерево, жасмин, ментол,
цедра, боярышник, дуб, фиалка, ЛИПОВЫЙ ЦВЕТ,
акация

Bristol Classic Rum — английская компания, которая отбирает небольших производителей ромов, покупает у них готовый продукт в бочках, привозит в Бристоль, немножко додерживает в своих погребах и бутилирует. Данный образец — винтажный кубинский ром с дистиллерии Sancti Spiritus. На Кубе он провел в бочках 7 лет и приобрёл все типичные характеристики кубинского рома плюс не совсем характерные цветочные ноты.

ИС: Очень нежный, элегантный образец. Очень цветочный — честно говоря, я ожидал цветочных ароматов позже, ближе к 20 годам. В послевкусии есть интересный солёный оттенок.

ВЛ: Молодой, энергичный. Достаточно спиртуозен. Необычная солёность, в роме это редко встречается

Образ: Дженифер Лопес

Время года: весна



BACARDI 8



Куба
Меласса
40%
8–12 лет
Американский белый дуб
Консервативный маслянистый, сладкий, обволакивающий, структурированный, спиртуозный, дижестивный, хорош для коктейлей

инжир, имбирь, карамель, ваниль, тоффи, смола, корица, коричневый сахар, шоколад, цукаты, дуб

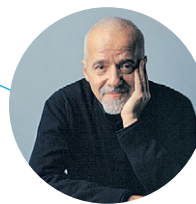
Факундо Бакарди многое сделал для индустрии рома, например ввёл в оборот культурные дрожжи. Эти дрожжи семейство Бакарди сложным путем эвакуировало с Кубы в 1960 году, когда вся промышленность острова была национализирована. И именно они в первую очередь отвечают за узнаваемый вкус одного из крупнейших ромовых брендов. Хотя производство и перебазировалось в Пуэрто-Рико и Мексику, Bacardi по-прежнему культивирует лёгкий сухой кубинский стиль даже в выдержанных ромах.

ДТ: По стилю олдскульный ром, фрукты на дубовой подложке, ваниль и дуб, и вообще пряности.

Образ: Генри Морган

Время года: осень

KARUKERA RESERVE SPECIALE



Гваделупа
Сок сахарного тростника
42%
От 5 лет
Бочки из-под бурбона
Шероховатый, спиртуозный, структурированный, маслянистый, брутальный, маскулинный, аперитивный, для мужской компании

зола, гвоздика (пряность), чернослив, табак, копчёности, трюфель, дуб, цедра

Domaine du Marquisat — крупный производитель рома на Гваделупе (французские Антильские острова), делающий сельскохозяйственные ромы. У Karukera — один из брендов компании, и для сельскохозяйственного рома выдержка его невелика — самые младшие спирты провели всего 5 лет в бочках из-под бурбона.

ОЛ: Образец очень ярко выделяется, у него очень позитивный характер. Но явно не очень выдержанный и в нём не ощущается потенциала.

ИБ: Я бы предложил использовать его в коктейлях, в чистом виде он слишком простой для своей категории.

Образ: Пауло Коэльо

Время года: зима

ANGOSTURA 1919



Тринидад и Тобаго
Меласса
42%
8 лет
Бочки из-под бурбона
Сух, изящен, элегантен, свеж, обаятелен

инжир, ваниль, кокос, тоффи, корица, смола, коричневый сахар, подлесок, чернослив, дым, фиалка, дуб, сливочное масло

Классический образец тринидадского рома. Название появилось в 1932 году: после пожара на государственных алкогольных складах мастер-блендер Fernandes Distillers Х.Б. Фернандес купил обгоревшие бочки и обнаружил, что внутри них все ещё есть ром. Он выяснил, что бочки были залиты в 1919 году, так и появился бренд 1919 Aged Rum, который сегодня принадлежит Angostura.

ИБ: Изысканный, сложный, интересный ром.

ВЛ: Сначала у него в аромате была своеобразная назойливость, но, постояв в бокале, он изменился, и вкус стал гораздо интереснее, глубже и сложнее, чем при первом ощущении. Почти интеллектуальный ром.

Образ: Карлос Сантана

Время года: осень

HSE VSOP



Мартиника

Сок сахарного тростника

45%

От 6 лет

Из-под бурбона, часть в лимузенском дубе

Сухой, шероховатый, спиртуозный, маскулинный, брутальный



ваниль, коричневый сахар, мускатный орех, хьюмидор, грецкий орех, табак, кожа, миндаль, дуб, дым, липовый цвет

Habitation Saint-Etienne — небольшая мартиниканская дистиллерия, которая завершила свою деятельность в 1988 году. Вскоре после этого медные аламбки XIX века были перевезены в дистиллерию Simon, где сегодня и делают ромы HSE. Выдержка происходит по-прежнему в поместье Сен-Этьен, в бочках из-под бурбона и французского лимузенского дуба в течение, как минимум, 6 лет. Ром разливают в традиционные для Мартиники толстостенные бутылки с натуральной пробкой.

ВЛ: Сначала у меня вырубилось осязание, потом вкус. Такой ром у меня ассоциируется с пиратским — огненная вода.

ИБ: Я бы сказал, этот ром надо пить наедине с собой в очень плохом настроении, когда весь мир кажется чёрным.

ОЧ: А я его попробовал с солёным шоколадом — изумительно!

Образ: Эдвард Тич по прозвищу Чёрная борода

Время года: зима

APPLETON ESTATE VX



Ямайка

Меласса

40%

от 5 до 10 лет

Американский дуб

Мягкий, легко пьющийся, современный



персик, груша, банан, зола, смола, сушёный инжир, кожа, сандаловое дерево, дым, цедра, флёрдоранж

Ямайский производитель известен тем, что все ромы он делает по принципу single estate — в долине Нассау тростник и выращивают, и обрабатывают, и перегоняют, и выдерживают. Также он известен первой в истории женщиной на посту мастер-блендера — Джой Спенс. Некоторые реакционеры полагали, что с её приходом и ромы станут «женственными», но ничего подобного — фруктовые ароматы для Ямайки в целом характерны, а полнотелость ромов Appleton никуда не делась.

ВР: Этот ром похож на аквавит, смешанный с айловским скотчем. В ароматах — соль моря, сельдь, рыба, водоросли, рожь, груша, пшеница.

ИБ: В чистом виде его пить интересно, но это скорее для знатоков, которых интересует уникальность вкуса. Ром необычный.

ОЧ: Действительно, морской запах. В колесе ароматов его не хватает.

Образ: Сезария Эвора

Время года: лето

R.L. SEALES



Барбадос

Меласса

43%

10 лет

Бочки из-под бурбона



груша, ваниль, тоффи, хьюмидор, грецкий орех, душистый перец, цукаты, чернослив, дуб

R.L. Seales — единственная уцелевшая до сих пор семейная компания по производству рома на Барбадосе. Необычную форму бутылки владельцы объясняют карибскими традициями — считается, что раньше все бутылки делали с наклонным горлышком, чтобы в драке было легче использовать её как оружие. С технической точки зрения компания — одна из

самых передовых: на новой дистиллерии Foursquare поставили оборудование для вакуумной дистилляции при низких температурах, которая позволяет сохранять в роме больше ароматических веществ.

ДТ: Этот образец для человека, который разбирается в роме. И пробовать его интереснее в чистом виде, располагая достаточным временем.

ИС: Мне очень нравится своей аристократической сдержанностью. Он древесен ровно настолько, насколько должен быть, на мой взгляд. Он просто не кричит о своей выдержке, как другие, и требует погружения.

Образ: Френсис Дрейк

Время года: зима

PLANTATION EXTRA OLD



Барбадос
Меласса
40%
12 лет

Бочки из-под бурбона, коньяка из французского дуба
Сладкий, бархатный, маслянистый, легко пьющийся,
на любителя, много не выпьешь

банан, инжир, карамель, манго
кокос, **Ваниль,**
тоффи

Ещё одно международное ромовое начинание, на сей раз французское: коньячный дом Ferrand выдерживает некоторое время ромы на Барбадосе в традиционных бочках из-под бурбона, потом забирает в Шаранту и додерживает в коньячных бочках, а потом бутилирует. Стилистика получается очень необычной, и как наши, так и мировые эксперты всегда затрудняются определить этот ром в какую-то категорию.

ДТ: Очень ванильный, кокосовый, не ром, а десерт, по крайней мере в ароматах.

ВЛ: Старое доброе русское мороженое. Он с ним как раз и выглядит очень хорошо.

ВР: Кокоса, правда, много. И ещё совсем неожиданные в роме ароматы: зефир, белый шоколад и действительно мороженое.

Образ: Рики Мартин

Время года: осень

BANKS 7



Тринидад,
Барбадос,
Ямайка,
Гайана, Ява,
Панама,
Гватемала
Меласса

43%

от 3 до 12

Бочки из-под бурбона

Мягкий, обволакивающий, лёгкий,
изысканный

абрикос, груша, дуб,
манго, слива,
шоколад, мускатный орех,
тоффи,
чернослив,
флёрдоранж

Один из самых необычных ромов в мире представляет собой blend 23 спиртов из шести стран Карибского бассейна и один — из Юго-Восточной Азии. Все эти ромы, выдержанные около 7 лет в бочках из-под бурбона, мастер-блендер Арно де Трабук собирает в Голландии, блендирует, ещё немного выдерживает и бутилирует. В результате получается ни на что не похожий ром, объединивший множество стилей: список ароматов, перечисленных экспертами на дегустации, включал почти все представленные на колесе и ещё десяток дополнительных.

ИС: Какое-то сочетание противоположностей: в нём есть и весенняя гамма ароматов, и пряные оттенки, и кожаные ноты. Он пока у меня в лидерах за свою сбалансированность: и пряность, и фруктовость.

ВЛ: На мой взгляд, это ром из ромов, потому что сочетает экзотичность и какую-то классичность. До этого было либо одно либо другое.

Образ: Кампай Сегундо

Время года: всесезонный

HSE XO



Мартиника
Сок сахарного тростника
43%

От 10 лет

Бочки из-под бурбона и французский дуб
Сухой, классический, шикарный, легко
пьётся

коричневый
сахар, ваниль, гвоздика
(пряность), тоффи
дуб, ментол, сандаловое
дерево

Ром Saint-Etienne XO Grande Réserve очень почтенного возраста — в его blend входят спирты, выгнанные в 1960 году. Большая

часть спиртов, разумеется, существенно моложе, тем не менее это один из самых заслуженных ромов в нашей подборке. Ароматика у него весьма выразительна, во многом — за счёт спрятанной под первыми цветочно-древесными нотами сложной коллекции пряностей.

ИБ: Мне кажется, это уже не острова, а перешеек, в сторону Гватемалы. Ромы оттуда более сладкие, цветочные и полнотелые.

ВЛ: Если только это не французский мастер-дистиллер, который все что угодно доведёт до состояния, похожего на коньяк.

Образ: Жизель Бундхен

Время года: осень

ANGOSTURA 1824



Тринидад и Тобаго
Меласса
40%
12 лет
Бочки из-под бурбона
Классический, мягкий, изящный, шикарный

карамель, тоффи,
коричневый сахар, имбирь, кокос
кожа, дуб

Angostura 1824 — blend зрелых ромов (не моложе 12 лет), собранный мастером-блендером лучшей тринидадской дистиллерии. Выдержка традиционно проходит в американских бочках из-под бурбона, а после смешивания готовый ром ещё некоторое время выдерживается в бочках.

ВЛ: Особенно хочется выделить этот ром за длительность послевкусия. Кажется, дольше и интереснее не было ни у одного за всю дегустацию. Очень долгое, приятное, согревающее и бархатистое.

ДТ: В аромате фруктовоности нет почти совсем, это признак сдержанного стиля, который не всем будет близок.

Образ: Джонни Депп

Время года: зима

MULATA 15



Куба
Меласса
38%
15 лет
Американский дуб
Изысканный, сухой, мягкий

апельсин, курага, личи,
манго, персик,
тоффи, ваниль,
шоколад,
акация, цедра

Один из известнейших кубинских ромов делают необычным способом — сначала соединяют спирты разного возраста (от 2 до 4 лет) и воду, а потом 15 лет выдерживают в бочках. Из-за этого Mulata 15 имеет непривычно низкий для ромов такой категории уровень крепости — около 38°. Это стало одной из причин её популярности — такой ром очень легко пьётся.

ВР: Интровертная классика. Цитрусы и фрукты, сдержанный и летний.

ВЛ: Честный ром. Но честный и в том смысле, что просто честно сделан и всё, нет какого-то своего яркого характера. Всё правильно, но чего-то не хватает.

Образ: Хоакин Феникс

Время года: лето

PYRAT XO



Гайана
Меласса
40%
15 лет
Американский дуб
Свежий, легко пьющийся,
с индивидуальным характером

апельсин, банан,
груша,
инжир,
манго,
маракуйя, персик,
карамель,
кокос, корица,
дуб, **ЛИПОВЫЙ ЦВЕТ**

Ром Pyrat принадлежит Джону Полу ДеДжориа, который владеет Patrón Spirits и представляет собой «ромового брата» текилы Patrón — идеально сделанный ром, не похожий ни на что. Сейчас его делают в Гайане, но спирты используют не только гайанские, поскольку для достижения такого сложного

результата невозможно обойтись ромом одной страны. Бутилируют Pyrat в широкодонные бутылки, похожие на те, что могли использовать настоящие пираты лет 300 назад.

ВР: Летний, цитрусовый, свежий, свежие фрукты, шоколадно-тропический. И дыня в тропиках и свежий арбуз.

ВЛ: В аромате чем-то напоминает Grand Marnier с тропическими фруктами: дыня, манго, маракуйя.

ДТ: Совершенно нетипичный ром, невозможно даже предположить, где он мог быть сделан.

ИБ: Это точно Pyrat, второго такого нет.

Образ: Шакира

Время года: лето

BRISTOL CLASSIC RUM PORT MORANT DEMERARA 1999



Гайана
Меласса
46%

11 лет

9 лет в бочках из-под бурбона и 2 —
В пипах из-под портвейна

На любителя, спиртуозный, структурированный



апельсин, инжир, сено
**коричневый сахар, мускатный
орех, анис, смола, ваниль, карамель, корица,**
кедр, акация, дым

Поместье Порт-Моран в Гайане было основано в 1720 году и с тех пор производит ром «демерара» — традиционный гайанский тяжёлый тёмный ром, который перегоняют в характерных для этой страны огромных аламбиках. Компания Bristol Classic бутилирует этот ром винтажным, чтобы подчеркнуть его уникальные характеристики. Из-за солидной крепости производитель рекомендует пить его со льдом.

ВР: Похож на №6 — аквавит и что-то ржаное.

ВЛ: Напоминает старый стиль пьемонтской граппы, та выжигала слизистую подчистую.

ИС: Я думаю, тут ещё какая-то своя технология разделения спирта на фракции, отчего кажется, что в роме больше сивушных масел, чем на самом деле. В аромате как будто представлены все тропические фрукты разом. Жёсткий ром, но очень самобытный.

Образ: Хантер Томпсон

Время года: лето

BARCELO IMPERIAL



Доминикана

Сок сахарного тростника

38%

10 лет

Американский дуб

Маскулинный, брутальный



апельсин, абрикос,
ваниль, тоффи,
чернослив, коричневый сахар
жареный хлеб, кожа, копчёности,
дым

Знаменитый доминиканский ром тоже делают по принципу single estate — в Сен-Педро-де-Макорис, на востоке острова выращивают тростник, ферментируют мелассу или сок тростника (у Barcelo появилась недавно линейка сельскохозяйственных ромов), гонят ром, выдерживают и бутилируют. В этом образце собраны спирты в возрасте от 4 до 10 лет, но благодаря мастерству блендеров и дистиллеров он выглядит старше и солиднее истинного возраста.

ВЛ: У этого рома лёгкий аромат ликёра Triple Sec, то есть апельсиновой цедры. Но сам ром совершенно классический и довольно сложный.

ИС: Очень гармоничный, производит впечатление красивого дикого животного.

Образ: Марадонна

Время года: осень

MOUNT GAY EXTRA OLD



Барбадос

Сок сахарного тростника

43%

12–17 лет

Бочки из-под бурбона

Сухой, свежий, с индивидуальным
характером

абрикос, инжир,
курага
ваниль, **тоффи,**
шоколад
чернослив, дуб

Барбадосская дистиллерия Mount Gay ведёт свою историю с начала XVIII века. Владелец её был человек с совсем другим именем, Джон Совер, который попросил своего друга, успешного бизнесмена Джона Гая помочь

в управлении доставшейся в наследство дистиллерии. Гай наладил производство, поставил самую современную на тот момент технику (медные перегонные кубы вместо железных котлов с деревянными крышками) и благодарные наследники Совера дали компании его имя.

ДТ: Очень классический, консервативный ром: кожа, кофе, табак, чернослив.

ВЛ: Очень интересное послевкусие, вкус бархатистый и гладкий, это выгодно отличает его от предыдущих двух образцов. Он сдержаннее, консервативнее.

ИБ: И долгое жгучее послевкусие.

Образ: Аль Капоне

Время года: зима

SANTIAGO DE CUBA 12



Куба
Меласса
40%
12 лет
Американский дуб
Маслянистый, классический, маскулинный

абрикос, имбирь
ваниль, сушёный
инжир, карамель,
коричневый сахар,
шоколад,
дуб

Santiago de Cuba — ром из кубинского города Сантьяго, и разумеется, он входит в государственную корпорацию Cuba Ron, которая объединяет всех производителей рома на острове. У Santiago не очень большая линейка, всего четыре позиции, поскольку этот производитель считается хранителем главных ценностей кубинского рома — строгости и одновременно богатства довольно сухого вкуса.

ВЛ: 16-й похож на хороший коньяк XO — благородный и универсальный. Но не для знатока, а для массового рынка. Чем-то похож на Hennessy XO. Правильное соотношение сложности и посповости, в хорошем смысле.

ОЧ: Роскошный, вальяжный, отполированный, для рома — довольно мягкий.

Образ: Энди Гарсия

Время года: зима / лето

BARCELÓ IMPERIAL PREMIUM BLEND



Доминикана
Сок сахарного тростника
43%
12 лет
10 лет в американском белом дубе и 2 года — в бочках из-под Château d'Yquem
Шёлковый, сухой, легко пьющийся, мягкий, изящный

ваниль, кокос, тоффи,
шоколад, грецкий орех,
чернослив, кожа,
дуб

Лучший ром Barceló произвели крошечным тиражом в 9000 бутылок (бутылки, разумеется, пронумерованы) два года назад по случаю 30-летия запуска линейки Ron Barceló Imperial. С тех пор его выпускают каждый год, объёмы производства не меняются. Для него блендеры собрали самые лучшие и выдержанные спирты, имевшиеся в распоряжении Barceló.

ИС: Если пытаться определить его по времени года, то получается сразу всё: и весна, и лето, и осень, и зима. И приятные цветочные тона, и зимние ноты — орехи, кожа, пряности.

ДТ: Модерновый ром с дымной ноткой.

ВЛ: С каждым следующим ромом всё сильнее ассоциации с коньяком.

Образ: Фидель Кастро

Время года: всесезонный

MOUNT GAY 1703



Барбадос
Меласса
43%
Более 10
Бочки из-под бурбона

Консервативный, маскулинный, изысканный

апельсин, гвоздика (цветок),
груша, ИНЖИР
сantalовое дерево,
цедра, дуб

Mount Gay 1703 в названии несёт год основания дистиллерии и был впервые выпущен по случаю её 300-летия. Мастер-дистиллер Ален Смит собрал спирты в возрасте от 10 до 30 лет, чтобы создать достойный такой славной истории ром. Свою цель он описывал так: «Создать ром, очень похожий на коньяк». И ему это удалось.

ВЛ: У меня эта группа напитков идёт как президентский пул. Мне кажется, напитки такого качества подают только на приёмах для глав государств.

ОЧ: Да, не просто высший свет, а именно дипломатический высший свет.

ИС: С одной стороны, в аромате очень много тропических, плодовых нот, даже роза есть, с другой стороны — во вкусе он скорее консервативный, сдержанный, мужской и на этом пересечении рождается его парадоксальность.

Образ: Хулио Кортасар

Время года: зима

EL DORADO 12



Гайана
Сок сахарного тростника
40%
12 лет
Бочки из-под бурбона
Сладкий, мягкий, изящный, современный



персик, эвкалипт
ваниль, тоффи, кедр
акация, роза, дуб

Сложный гайанский blend представляет собой почти эталон ромов в стиле «демерара» (они же «морские»). В нём соединены несколько спиртов не моложе 12 лет из перегонных кубов разного типа, включая старинные деревянные модели. Готовый blend дополнительно поддержали в бочках из-под бурбона, чтобы свести все вкусы в один.

ВР: Забавный образец, пахнет и свежее, и сушёной грушей одновременно. И вообще очень фруктовый ром, неожиданно для такого возраста.

ДТ: Он очень сильно отличается от предыдущих. Более цветочный. Хотя его сладость меня смущает, она кажется неестественной.

Образ: Нина Симон
Время года: весна

APPLETON ESTATE 21



Ямайка
Меласса
43%
21 год
Американский дуб
Шикарный, маскулинный,
с индивидуальным характером



манго, груша,
банан, апельсин,
коричневый сахар,
табак, кофе, ваниль

У Appleton цифра на этикетке означает возраст самого младшего спирта — ничего моложе 21 года в бутылке нет. Он не привязан к какой-то дате, просто лучший ром в линейке одной из лучших дистиллерий.

ВР: Видимо, соединять все ароматы — типично для ромов такого возраста. Этот такой же «круговой», как и предыдущий, с ароматами из всех секторов. Только он ещё и чуть более строгий, цветочный и свежий.

ДТ: Бывает сладость сахарного сиропа, простая и вялая, а бывает сладость кленового сиропа или мёда, яркая и энергичная. Так вот здесь она медовая. Мужской характер.

Образ: Рудольф Валентино
Время года: осень

ZACARA XO



Гватемала
Уваренный сок сахарного тростника
40%
До 25 лет
Бочки из-под бурбона, хереса, педро хименеса и коньяка
Маслянистый, сладкий, мягкий, шикарный



абрикос, яблоко,
имбирь, ваниль,
кожа, лесной орех,
цедра, акация,
ЖАСМИН

Засара — один из самых титулованных ромов в мире, и причина тому — выдержанные и очень выдержанные ромы: здесь вообще

не делают базовых белых и золотых ромов, а самые молодые спирты в блендах — пятилетние. Вдобавок здесь используют солерную систему и сложные комбинации разных типов бочек, что позволяет получить чрезвычайно нестандартный ром. В XO спирты от 6 до 23 лет, а среди бочек присутствовали даже французские коньячные.

ИС: Самые нежные слова хочется выбрать для этого прекрасного образца.

ДТ: Несмотря на возраст напитка он не только сохранил свой шарм, но может ещё и соблазнить.

ВЛ: Мне кажется, во многом он сохраняет свежесть за счёт нетипичного для ромов аромата эвкалипта.

Образ: Шэрон Стоун
Время года: всесезонный

SANTIAGO DE CUBA 20



Куба
Сок сахарного тростника
40%
20 лет
Американский дуб
Сладкий, маслянистый, обволакивающий, шикарный, изысканный

персик, цукаты, мускатный орех, ваниль, коричневый сахар, кокос, кофе, грецкий орех, чернослив, сирень, роза

Образец очень выдержанного кубинского рома был выпущен к 485-летию города Сантьяго и вообрал в себя самые старые и выдержанные спирты. 20 лет — средний их возраст, но поскольку в распоряжении Santiago de Cuba около 30 000 бочек бывшего склада Bacardi (в основном они уже пусты, но не все), в бленде могут присутствовать спирты и гораздо старше, вплоть до 50 лет.

ИБ: Этот образец, если можно так сказать, более чувственный, чем 21-й.

ВР: И это опять такой ром, что в нём и зима, и лето, и осень, и весна — всё сразу. Очень комплексный. Хочется взять колесо ароматов и нарисовать ровный круг, чуть отступив от края.

Образ: Клаудия Кардинале

Время года: всесезонный

ZACAPA 23



Гватемала
Уваренный сок сахарного тростника
40%
до 23 лет
Бочки из-под бурбона, хереса и педро хименеса
мягкий, изысканный, покоряющий

МАНГО, груша, банан, апельсин, липовый цвет, шоколад, тоффи, коричневый сахар, табак, кофе, ваниль, лесной орех, дуб, цедра, акация

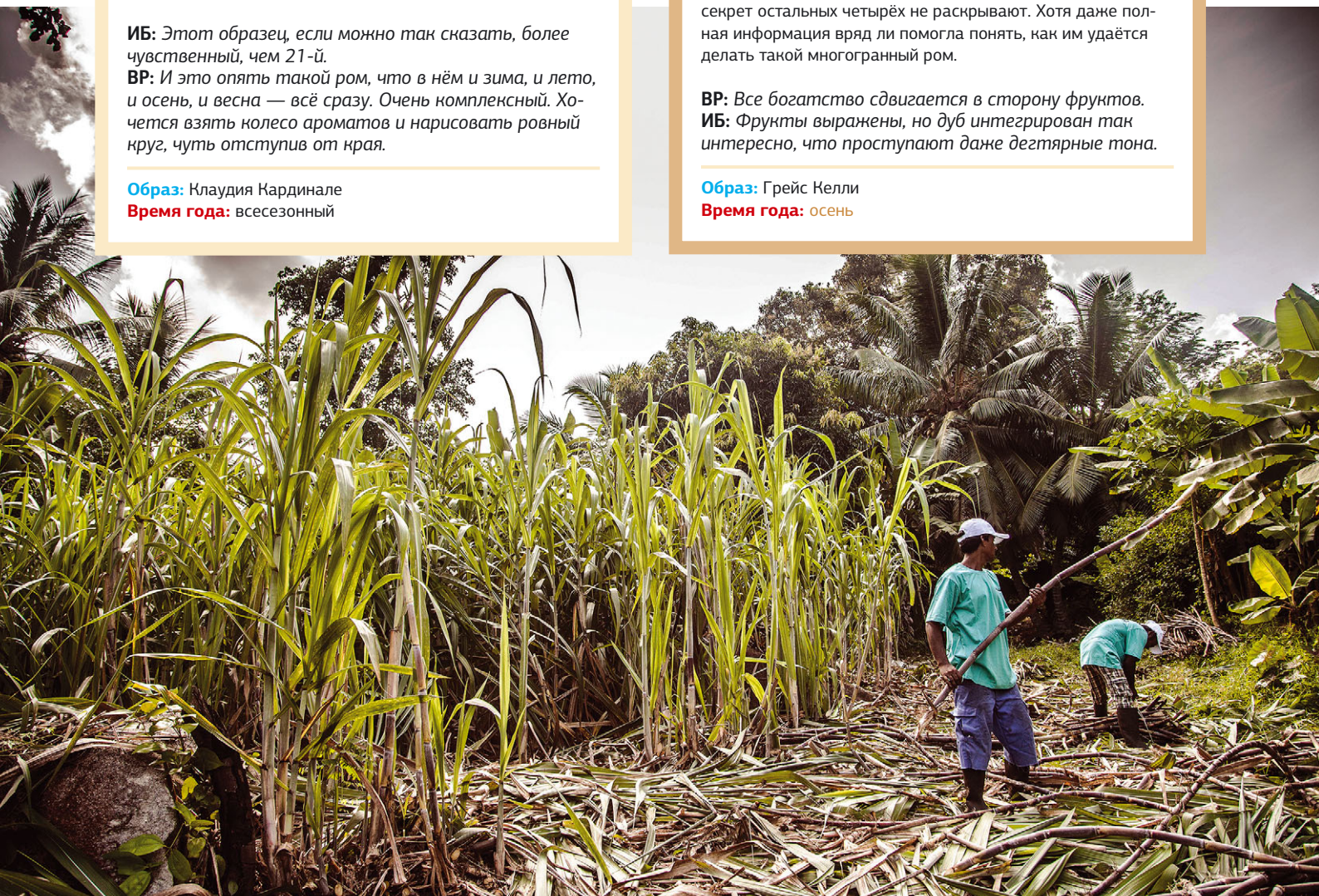
Этот ром Засапа выдерживают в бочках шести видов — и тут уже производитель хранит тайну. Можно догадаться, что в их число входят бочки из-под бурбона и коньяка, но секрет остальных четырёх не раскрывают. Хотя даже полная информация вряд ли помогла понять, как им удаётся делать такой многогранный ром.

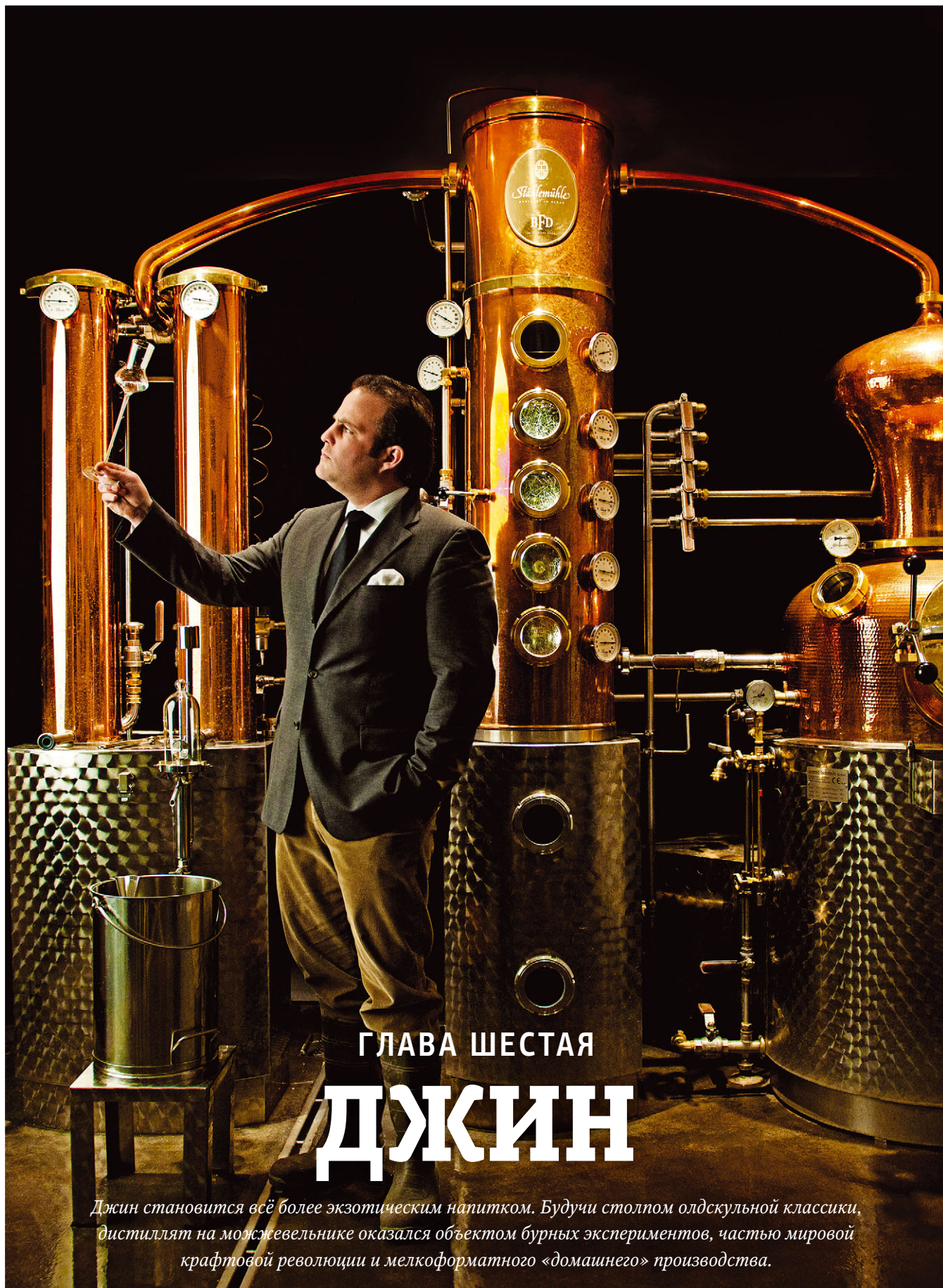
ВР: Все богатство сдвигается в сторону фруктов.

ИБ: Фрукты выражены, но дуб интегрирован так интересно, что проступают даже дегтярные тона.

Образ: Грейс Келли

Время года: осень





ГЛАВА ШЕСТАЯ

ДЖИН

Джин становится всё более экзотическим напитком. Будучи столпом олдскульной классики, дистиллят на можжевельнике оказался объектом бурных экспериментов, частью мировой крафтовой революции и мелкоформатного «домашнего» производства.

ДЖИНОВЫЕ ВЕХИ

I в. до н. э. В Древней Греции и Риме известны обеззараживающие свойства можжевельника

XIII в. Фламандские источники упоминают вино, настоящее на ягодах можжевельника

XV в. Во Франции появилось снадобье «эссенсия де жаневьер»

1550 Голландский аптекарь Сильвиус де ла Боз улучшил рецепт: он настаивает на можжевельнике зерновой дистиллят, а затем делает повторную перегонку

XVI в. Голландцы распробовали женевьер и сообразили, что он хорош не только в лечебных целях

1618–1648 Пока Англия воевала с Людовиком XIV в Нидерландах, её солдаты с воодушевлением познакомились с голландским джином, после которого любое сражение казалось делом приятным и неопасным. Так родилось выражение *dutch courage* (хмельной кураж). *Genever* по-дружески сократили до «джина»

1663

В Амстердаме женевьер делают уже около 400 дистиллерий

1689

Вильгельм III Оранский, сев на английский трон, ввёл высокие пошлины на ввоз бренди и разрешил желающим производить и продавать джин

1690–1730

Потребление джина в Англии выросло в 10 раз

1806

Первое упоминание о коктейлях в США

1832

Изобретение дистилляционной колонны

1840-е

Изобретение рецептуры, лёгшей в основу лондон-драй-джина

1862

Джерри Томас печатает «Гид бартендера», в котором половина рецептов основана на джине

1980–1990-е

Возрождение барной культуры, классических коктейлей

2000-е

Бум новаторства в индустрии джина.

СЛОВАРИК ДЖИНА ОФИЦИАЛЬНЫЕ КАТЕГОРИИ ДЖИНА НА ТЕРРИТОРИИ ЕВРОСОЮЗА

- **Просто Gin** — берём готовый дистиллят (сырьё не регламентируется) и ароматизируем чем угодно, но в основном можжевельником
- **Distilled Gin** — берём дистиллят и перегоняем его снова с можжевельником и другими ароматическими компонентами растительного происхождения. После этого можно ароматизировать напиток чем-нибудь ещё и даже подсластить
- **London Dry Gin** — то же, что Distilled Gin, но после дистилляции его нельзя дополнительно ароматизировать или подслащивать. К Лондону категория не привязана: если соблюдается технология, London Dry можно делать где угодно.
- **Plymouth Gin** — единственное защищённое географическое наименование

Цифры

По данным Wine Intelligence (2016), 44% британских барменов считают джин ключевым крепкоалкогольным ингредиентом для коктейлей. Водка в этом исследовании оказалась на втором месте: её «предпочли» 28% опрошенных. На долю джина приходится 9,4% всех продаж крепкого алкоголя в Великобритании.

**Продажи джина он-трейд в Великобритании
(в гектолитрах)**
2012–2015 (за первый квартал каждого года):

2012	2013	2014	2015
38000	38000	40000	43000

ЛУЧШИЕ ДЖИН-БАРЫ (2016)

ЛОНДОН: **GRAPHIC BAR (1), PORTOBELLO STAR (2)**

БАРСЕЛОНА: **BOBBY GIN (3), «41°» (4)**

МАДРИД: **BRISTOL BAR (5)**

БЕРЛИН: **GIN & TONIC BAR (6)**

для джина. Производится по правилам для Distilled Gin, но только в Плимуте, бывшей базе британского флота. Плимутский джин мягче, с менее выраженным ароматом можжевельника. Производит его только одноимённая дистиллерия.

ДРУГИЕ ТЕРМИНЫ

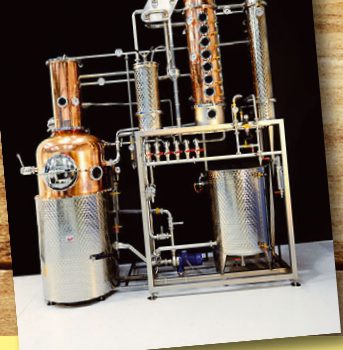
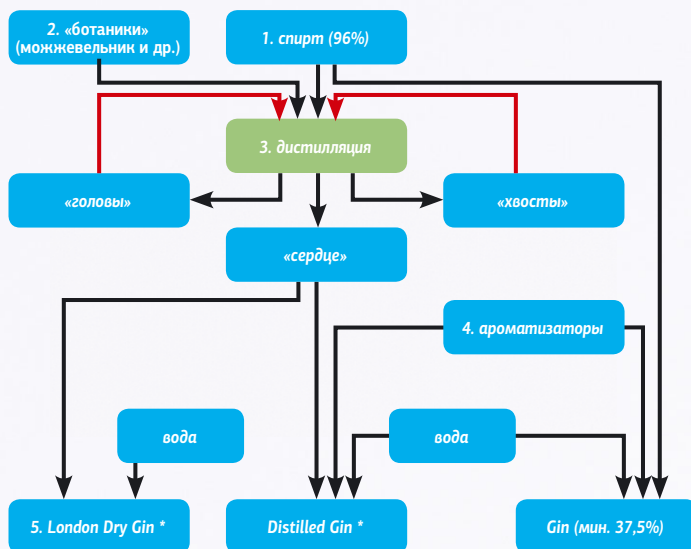
- **Jenever** — жenever или джинивер — предшественник джина. Относится к категории «просто Gin». Современный ареал производства жeneverа очерчен по границе бывшей Фландрии. В нём должна быть существенная часть солодового дистиллята. Иногда жenever выдерживают в бочках.
- **Old Tom Gin** — добрый старый джин, таким его пили вплоть до конца XIX века — ярко ароматным, сладковатым.
- **Navy Strength** — алкоголь выше 40%
- **Выдержанный джин** — очень редкая разновидность, если не считать бельгийский Genever.
- **Sloe Gin** — настойка из



ПРИМЕР ПРОИЗВОДСТВА КРЕАТИВНОГО ДЖИНА «НОВОЙ ВОЛНЫ» — ИСПАНСКОГО GIN MARE

- 1 | Все ингредиенты (можжевельник и средиземноморские специалитеты), за исключением цитрусовых, по отдельности настаиваются на нейтральном спирте в течение 36 часов, после чего каждый настой дистиллируется отдельно в 250-литровых перегонных кубах
- 2 | Дистилляция длится 4,5 часа, после отсечения «хвостов» и «головы» из каждого лота остаётся 105 литров
- 3 | Цитрусовые мацерируются (настаиваются) в нейтральном спирте минимум 300 дней. Это самый затратный этап, ведь для производства одного килограмма цедры требуется 8–9 кг плодов.
- 4 | На финальном этапе происходит купаж шести дистиллятов (см. 1) и настоя цедры, добавляется вода для достижения крепости 42,7%



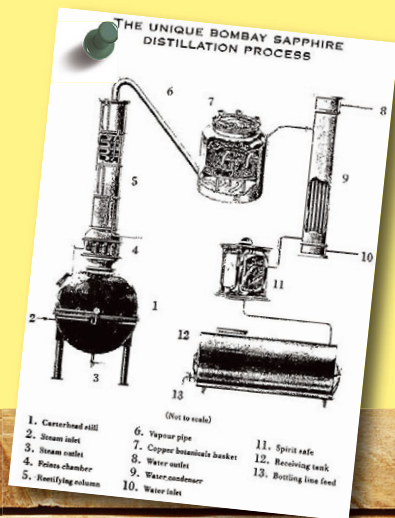


3 | ДИСТИЛЛЯЦИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «БОТАНИК»

Для лучших джинов проводят вторую дистилляцию с ароматическими компонентами, которые могут быть использованы двумя способами:

- 1) Их могут сначала настоять в спирте, разведённом водой до 60 градусов, — мацерация может длиться от нескольких часов до нескольких суток. Чем дольше настаивать, тем более тяжёлым, ярким и рустичным будет джин. Потом настой отправляется на дистилляцию. Конструкция кубов и колонн для второй перегонки не регламентируется, производители могут экспериментировать с насыщенностью ароматов в конечном продукте.
- 2) Специальный куб Carterhead с «корзиной в голове» позволяет собрать в этой корзинке все нужные травы и корни, пары алкоголя проходят сквозь этот сбор и насыщаются ароматами. Так получают джины более лёгкого, но весьма комплексного в ароматах джина.

Французы перегоняют в шарантских аламбиках, шотландцы — в pot still, обычно используемых для виски. Старые перегонные кубы считаются особым шиком, однако есть и такие проекты, которые основывают свои конкурентные преимущества на новейших достижениях. Холодная дистилляция в вакууме — из последних модных увлечений. Например, Oxy Gin компании Bacardi производится именно таким способом. Эфиры и спирты отделяются при очень низкой температуре, что даёт чистоту и ясность ароматов.



1 | СПИРТ

Первый ингредиент джина — 96-градусный спирт, как правило, зерновой. Производители джина закупают его на спиртзаводах и в очень редких случаях производят сами. Род сырья при такой высокой очистке, по большому счёту, не важен, но традиционалисты всегда напишут на этикетке «чистая пшеница» или «чистый ячмень». По сути джин можно делать на чём угодно.

СЫРЬЕ ДЛЯ ДИСТИЛЛЯТА

Зерновые (скорее всего пшеница) — наиболее лёгкий дистиллят

Кукуруза — более «сладкая» база

Картофель

Рожь

Яблоки

Виноград

Патока

2 | BOTANICALS

Всё, что в джине есть помимо воды и спиртов, называется botanicals — это любые ингредиенты растительного происхождения или, что разрешается стандартами ЕС, «ингредиенты, идентичные натуральным». Классическая палитра «ботаник» включает восемь нот, но здесь может оказаться всё что угодно, хоть белый трюфель.

КЛАССИЧЕСКИЕ «БОТАНИКИ»

- 1) ягоды можжевельника → характер
- 2) зёрна кориандра → лёгкий пряно-перечный финиш
- 3) кожура лимона и дикого апельсина → свежесть, чистота аромата
- 4) корица или кора кассии → объём, сложность
- 5) лакричник → смягчает, округляет
- 6) корень дудника → отвечает за сухость и структуру
- 7) корень ириса → интегрирует ароматы в единое целое
- 8) миндаль → послевкусие, округлость

НОВОМОДНЫЕ БОТАНИКИ

корень солодки, кора кассии, перец кубеба, кардамон, бергамот, мёд, настоек из листьев каффирского лайма, ромашки, розы, липы, бузины, базилик, тимьян, оливки арбекина, чёрный перец, плоды баобаба, семена дудника, физалис, флорентийский ирис, герань.



4 АРОМАТИЗАЦИЯ

Если у вас просто Gin, а не London Dry Gin, то профиль напитка можно менять ещё более радикально после дистилляции, чем и занимаются новаторы-энтузиасты. В средиземноморский Gin Mare после дистилляции добавляют 300-суточный настой citrusовых на спирту, в джин Hendrick's огурцы и розы тоже попадают позже, в виде эссенций. Французский Saffron Gin происходит из... Бургундии и, судя по жёлто-оранжевому цвету этого джина, шафран используют уже после дистилляции.

5 LONDON DRY

В джинах категории London Dry Gin не может быть никаких ароматических «вливания» после дистилляции.



Стили джина

* по версии Imbibe и Gin & Tonic
For The Perfect Mix. The Complete Guide

ДЖИН БЫВАЕТ:

- ультрацитрусовый
- цитрусовый
- цветочный
- классический
- со специями: более пряный, чем классический
- слегка сладковатый



Джины по категориям

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| 1 — 7 Dials Gin | 15 — G'Vine Floraison | 28 — №209 |
| 2 — Bathtub Gin | 16 — Geranium Gin | 29 — Nolet's Reserve |
| 3 — Beefeater Gin | 17 — Greenall's London Dry Gin Export Strength | 30 — Nolet's Dry Gin |
| 4 — Beefeater London Market Limited Edition | 18 — Haswell Gin | 31 — Old English Gin |
| 5 — Black Gin Distiller's Cut | 19 — Hendrick's Gin | 32 — Plymouth Gin |
| 6 — Black Gin | 20 — Herno Navy Strength | 33 — Plymouth Navy Strength Gin |
| 7 — Blue Gin | 21 — Herno Swedish Excellence Gin | 34 — Sacred Gin |
| 8 — Bluecoat | 22 — Ish Gin | 35 — Saffron Gin |
| 9 — Bombay Sapphire | 23 — London №3 | 36 — Sipsmith Gin |
| 10 — Bulldog Gin | 24 — Martin Millers Westbourne Strength Dry Gin | 37 — Spring Gin Gentleman's Cut |
| 11 — Citadelle Gin | 25 — Mombasa Club Gin | 38 — Tanqueray Export Strength |
| 12 — Death's Door Gin | 26 — Monkey 47 Distiller's Cut | 39 — Tanqueray Malacca |
| 13 — Fifty Pounds | 27 — Monkey 47 | 40 — Tanqueray Rangpur Gin |
| 14 — Filliers Tangerine Seasonal Edition | | 41 — VL92 Gin |
| | | 42 — Zuidam Dutch Courage |

ДЖИНОМАНИЯ XXI ВЕКА

Как вышло, что низкопробный дрянной «эликсир», хорошо известный во времена чумы, а впоследствии любимый напиток королей и престарелых домохозяек, вдруг стал культовым напитком в самых модных барах Лондона, Барселоны и других рассадников барной культуры?*



В начале XVIII века Англию обуял джинный кошмар. Позаимствованный в Голландии король оказал британцам медвежью услугу, разрешив гнать и продавать джин всем желающим. «За пенни будешь пьян, за два — мертвецки пьян», слова из песни не выкинешь. При этом кварта пива стоила четыре пенса. Так беспробудно и тяжело британцы не пили ни до, ни после. Этот период вошёл в историю под названием Gin Craze — одержимостьджином. В начале XXI века джины стали нужны не как дешёвое пойло, а как качественный продукт, способный дать нюансированное удовольствие.

*Эпидемия бубонной чумы, унесшей треть населения Лондона, 1664–1665.



«Переулоч джина» — гравюра Уильяма Хогарта, созданная в дни «лондонской джиномании» в 1751 году

ОТ БОЛЬШИХ БОССОВ К КРАФТУ

Первыми брендами, которые изменили отношение к джину, были **Bombay Sapphire** <1> и **Hendrick's** <2>. Красивые бутылки и бокалы, новые коктейли — постепенно сообщество барменов сдалось. Оказалось, что с ним можно делать не только классические коктейли негрони и лонг-айленд, но и что-то более неожиданное.



Известный эксперт по крепкому алкоголю, журналист Джаред Браун создал одну из первых «крафтовых» джиноделен прямо в черте Лондона: Sipsmith

Теперь джин — если и не самая популярная категория крепких напитков, то самая перенаселённая. В моде не только классические джины и коктейли на их основе, но и масса продуктов креатива. Возрождается ультраклассика в виде женевера и олд тома. Расцветают псевдоколониальные джины на основе пряностей, плодов и трав Китая, Вьетнама, Южной Африки, Индии. Ультрасовременные джины, наоборот, максимально избавляются от ароматов, чтобы конкурировать с водкой. Инновационные джины часто носят проектный характер:

ДЖЕЙК БЁРГЕР (JAKE BURGER), ЭКСПЕРТ ПО ДЖИНУ, ВЕДУЩИЙ МАСТЕР ЛОНДОНСКОГО МУЗЕЯ ИСТОРИИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА ДЖИНА В ВЕЛИКОБРИТАНИИ (THE GINSTITUTE):

«Джин — одна из наиболее интересных и ярких категорий и в Англии, и в Европе, и в США. Ветераны отрасли выпускают новые премиальные джины, открываются маленькие дистиллерии с инновационными рецептами. Всё это приводит к потрясающему разнообразию. То, что творит Дезмонд Пейн, — просто фантастика. Beekeeper 24 на японской сенче и китайском зелёном чае — один из моих любимых джинов новой волны. Кто-то предпочитает питайю, кто-то кокос, кто-то чёрную смородину. Я бы не сказал, что эти джины в моём вкусе, но многим нравится. Хуже, когда теряется главный аромат — можжевельниковый.

под сезон, под коктейль, под какую-то важную или безумную идею.

Всё это разнообразие джинов достигается, прежде всего, за счёт botanicals — ароматических ингредиентов растительного происхождения, используемых для обогащения прямолинейного можжевельникового вкуса. Сырьё для спирта и технологии дистилляции играют вспомогательную роль. Хотя некоторые производители используют сырьё в качестве особой фишки. William's Gin, например, активно обращает внимание на то, что один их джин сделан на яблочном дистилляте, а другой — на картофельном. Трудно сказать, даёт ли это что-то во вкусе, но имидж нестандартности формируется. А вот французский производитель **G'Vine <3>** выстраивает от сырья и концепцию, и вкус продукта. **G'Vine Floraison** — это виноградный дистиллят, настоящий на цветах винограда (помимо собственно можжевельника) и перегнанный в аламбиках.

Если вам знакомо крафтовое пиво, то пора привыкать и к крафтовому джину. Количество производственных цехов в Англии уже перевалило за 1000, даже во Франции начали делать крафтовый джин.

ДЖОЗЕФ АХОВАН, БАРТЕНДЕР LA CONSERVERIE (ПАРИЖ):

« С джином очень легко работать, он очень гибкий. Из новых мне очень нравится испанский Gin Mare, у него солёные нотки, аромат розмарина, оливок. Gin Mare, Suze, белый вермут — и получается что-то вроде солоноватого Negroni. Главный тренд сейчас — Prohibition cocktails, старая школа, старые ингредиенты. Людям, которые приходят в бар, нравятся две вещи: они хотят, чтобы их удивили, и они хотят чувствовать себя комфортно. Инновационные джины в классических коктейлях — то что надо.

ВЯЧЕСЛАВ ЛАНКИН, БАРТЕНДЕР:

« Джин в тренде, но всё новое — хорошо забытое старое. Джин — это прежде всего олдскул и классические коктейли. Сейчас в моде твисты на классику, а в половине из них есть джин, поэтому его популярность растёт. Джин тянет за собой женеввер, олд том. Производители экспериментируют, появляются джины с кокосовым ароматом, с пряным, цветочным, и это хорошо: чем больше разных вкусов, тем лучше.

ЕВГЕНИЙ ШАШИН, БАРТЕНДЕР:

« В Москве представлена лишь верхушка айсберга того, что производится в мире джинов, и нам этого пока хватает. Наш потребитель любит классические джины, ненапористые, он опирается на имидж бренда, а не на вкус. Больше возможностей для импровизации.

ПОТИШЕ ИЛИ ПОГРОМЧЕ

Мода на водку в барной культуре много натворила чудес. Очищенные до прозрачности виски, ромы, коньяки, арманьяки стали орудием конкурентной борьбы за молодое поколение. С джином произошла та же история. Мимикрия под нейтральный алкоголь привела к появлению джинов с еле уловимым запахом можжевельника. Нейтральный вкус часто соседствует с агрессивным позиционированием. В рецептуре **Bulldog Gin <4>**, например, главный элемент уникальности — питайя или «глаз дракона». Несмотря на эксплуатацию животной тематики и слоган «Bloody good spirit», этот джин — сама деликатность, в нём всего мало — и можжевельника, и специй, что делает его почти таким же версатильным, как водка.

Berkeley Square <5> и **Bloom <6>**, два премиальных джина компании Greenall's, содержат лишь учтивый намёк на можжевельник. Их главная тема — английский сад, откуда и берутся основные ингредиенты, но опять же без излишеств. Для джентльменского Berkeley Square — базилик, шалфей и лаванда, а для дамского Bloom — ромашка и жимолость.

ГЛАВА ШЕСТАЯ

ДЖИН

Но есть и обратная тенденция — утяжеление. Появляются новые джины, которые стремятся поделиться ароматической массой, ничего не прибавляя к традиционным компонентам. **Portobello Road <7>** — насыщенная классика. В нём всего много — много можжевельника, много цитрусовых, сложный вкус, длинное пряно-перечное послевкусие. Такой джин можно сиповать. Артизанальный **SW4 Gin <8>**, выпущенный пару лет назад, — ещё один пример возрождения вкуса той эпохи, которая предшествовала коктейльному буму. Даже место для маленькой дистиллерии было выбрано не случайно. Теперь **Beefeater <9>**, — не единственный джин, который дистиллируется в черте Лондона. SW4 — почтовый код юго-западного района Лондона.

Стремление к классике приводит к возрождению почти забытых категорий, бывших популярными двести лет назад. Яркий, пахучий, сладковатый Old Tom начал возвращаться на полки к радости бартендеров, воспитанных на гиде Джерри Томаса. **Hayman's Gin Old Tom <10>**, например, гораздо лучше встраивается в «Мартинез», чем его же London Dry вариант.

В ФУТБОЛКЕ БОТАНА

Главный простор для креатива — botanicals. Основных ингредиентов может быть от 3 до 12. **London Dry №3 <11>** (три — это номер дома по улице Сент-Джеймс, самой джентльменской улице Лондона) довольствуется минимумом: можжевельник, апельсин, грейпфрут, кориандр, корень дудника, кардамон. Шесть ингредиентов, 300 лет истории и вертикальный, предельно сухой стиль. В стиле утрированного минимализма работает и дистиллерия **Death's Door <12>** в штате Вашингтон. Всего три ингредиента (можжевельник, кориандр и фенхель) формируют яркий, чистый, вертикальный джин. Противоположный полюс — это целая аптечка с травами, корнями, плодами, семенами, пряностями, число которых не регламентировано. **Citadelle Gin <13>** от коньячного дома Ferrand сделан на 19 компонентах, половина из которых хранится в тайне. Тайна — сама по себе важный компонент, но при желании можно почувствовать корицу, лакрицу, анис, мускат, кардамон, уложенные в яркий цитру-

« Сейчас пошла любопытная тенденция создавать джины под коктейль, а не наоборот. Тот же Hendrick's изначально создавался под классический джин-тоник. Aviation Gin сделан специально для коктейля Aviation. Лично я, например, предпочту в этом случае классический London Dry, фиалковый ликёр и сок лимона — коктейль Aviation мне нравится предельно сухим. «Идеально подходящий джин» чреват тем, что коктейль становится плоским. Интересно экспериментировать с теми джинами, у которых есть своё лицо, а старые они или новые, это неважно. Мне очень нравится классический экстремально сухой London Dry №3 в Лонг-Айленде — он выстраивает в этом коктейле вертикаль. Характер Tanqueray №Ten, цитрусовый, сложный, кориандровый, интересно раскрывается в коктейле «Джон Коллинз».

АЛЕКСАНДР КУЗНЕЦОВ, БРЕНД-АМБАССАДОР HENDRICK'S:

« В джине можно найти терруар! Пряности, которые берут для производства джина, — это не то, что вы можете купить в Metro. В Тоскане во время сбора можжевельной ягоды по полям стелется удивительный аромат. Ягоды с разных участков колоссально отличаются!

совый аромат. Можжевельник, впрочем, тоже силён, и только французская сноровка позволяет этот пышный букет удержать в балансе.

Французы вообще развлекаются больше всех, им чужда британская чопорность. Дижонский производитель, славный, прежде всего, своим крем-де-кассис, выпускает джин с шафраном, пряный и при этом медно-оранжевого цвета. Утверждается, что рецептура **Saffron Gin <14>** добыта в архивах. G'Vine исследует вдоль и поперёк виноградно-цветочную тематику.

Испанцы тоже не отстают. **Gin Mare <15>** — редкий, но меткий выстрел. Средиземное море в бутылке — концепция, понятная всякому европейцу. Помимо можжевельника (местного), в нём есть дистилляты оливок, тимьяна, розмарина и базилика. Солоноватый вкус, ароматы трав, вызывающие к ассоциациям с итальянской, испанской, греческой кухней — всё это сработало идеально, и джин полюбили барменам.

Мастер-дистиллер Кори Мэйсон для своего уже ставшего культовым джина **Silent Pool <16>** использует не настойки, а корзинку со свежими и сухими «ботаниками», которая включает: ягоды боснийского можжевельника, семена кориандра, корешки бельгийского дягиля, фиалки и солодки, кору кассии, перцы кубеба, кардамон, бергамот, цедру горького апельсина и мёд. Плюс настой листьев каффир-лайма, ромашки, розы, липы, бузины. В перегонном кубе системы Картерхэда (Carterheads Still), в конструк-

ции которого есть решетчатый короб для растительных веществ, ароматические молекулы перемешиваются с парами алкоголя.

Джин, который официально использует 47 трав (рекорд не превзойдён), был выпущен в 2008 году в Германии, хотя и в честь британского офицера, который, по легенде, и составил рецепт для личного пользования. Название **Monkey 47 <17>**, дистиллерия Black Forest, британский лётчик на оккупированной территории — всё загадочно, джин — великолепен.

КОЛОНИАЛЬНЫЙ СТИЛЬ

Пока испанцы и французы занимаются самоанализом с помощью джина, англичане апеллируют к колониальной риторике. Экстремальный английский джин Whitley Neill замешан на южноафриканских ингредиентах (баобабе и кейпском крыжовнике), как если бы он был продуктом колониальной эпохи. Ностальгия по тому, чего не было, но могло бы быть, — нормальное явление постмодерна. Можжевельника в этом джине значительно меньше, поэтому в целом он получается цитрусовым и пряным. А вот Mombasa **Club Gin <18>** действительно существовал и производился специально для Занзибара (нынешняя Кения), чем и обосновываются его коричнево-гвоздичные оттенки и лёгкая сладость во вкусе. В вышедшем в 2011 году East от Bombay Sapphire два дополнительных ингредиента: лемонграсс и чёрный перец.

СЕЗОННЫЙ ДЖИН

Beefeater регулярно снабжает публику различными **Limited Edition <9>**. В основе всегда лежит классическая композиция, она дополняется то кардамоном и листьями лайма (Market Gin), то цветами бузины, шиповника и чёрной смородины (Summer Gin), то двойной дозой корицы и апельсинов (Winter Gin). Зимние и летние джины сменяют друг друга как модные коллекции. Из бездонного мира «ботаники» всегда можно выудить какой-нибудь новенький аромат, который найдёт отклик в сердцах на один сезон. Между тем, пока держится мода на олдскул, традиционный строгий London Dry остаётся наиболее востребованным джином.



ТЕРРУАРЫ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Было бы странно, если бы в наш век обострённого внимания к терруарности продукта, не возник производитель терруарного джина. Обычно просто говорят: «Лучший можжевельник растёт возле Флоренции». Те, кому не посчастливилось закупать тосканское сырьё, либо вообще замалчивают эту тему, мол, можжевельник он и в Африке можжевельник, либо мифологизируют его происхождение — «только собственные плантации на Коста-Дорада». Компания Master of Malt (в чьём портфеле, помимо всего прочего, находятся виски Glenmorangie и Glenfarclas), сделала ставку на можжевеловые нюансы в **Origin <19>**.

Это серия джинов из можжевельника с выделенных плантаций в итальянском Абруццо, в Албании, Болгарии, Косово, Македонии, Хорватии и Нидерландах. Чтобы разница в терруарах хоть как-то угадывалась, для производства Origin не берут ничего, кроме можжевельника, и настаивают его на самом мягком спирте — пшеничном. К каждой бутылке прилагается пузырёк с эссенцией недостающих джиновых компонентов — вытяжка из кориандра, цедры лимона и апельсина, кардамона, дудника, кассии, лакричника, кубебы и ромашки. Если надоело вдаваться в можжевеловые тонкости — пожалуйста, можно воспользоваться услугой «сделай сам» и пить обычный джин.

ТОНИЗИРОВАНИЕ ДЖИНА

Джиновой революции не произошло бы, если бы не подросли производители тоников.

Появилась даже теория* о том, что джин-тоник — это не просто классика смешивания ингредиентов в определенных пропорциях и в определенном бокале, но и почти что научно обоснованный навык сочетания конкретных брендов джина с определёнными по вкусу тониками. Так заиграли всеми красками новомодные джин-бары, которые гордятся не только джинами марок крафтовых

джинов, но и выдающимся арсеналом ингредиентов для коктейлей на их основе, от тоников до украшений и идей презентации, как, например, обязательный розмарин для подачи испанского Gin Mare, «средиземноморского» джина с участием базилика, тимьяна, оливок арбекина, того же розмарина, кардамона и цедры.

ПРИНЦИПЫ ВЫБОРА ДЖИНА И ТОНИКА

Чем нежнее джин, тем нейтральнее должен быть тоник. Если джин полный, маслянистый, то он выдерживает любой тоник. Дорогие джины, для которых использованы отборные ингредиенты, дружат с наиболее качественными натуральными тониками. Если джин сделан неклассическим методом, то к нему

хочется что-то фруктовое, мандариновое, с травками.

- ▶ классический джин + нейтральный тоник
- ▶ джин со специями, ультра-цитрусовый, но не сладкий + ароматический тоник
- ▶ цветочный и сладкий + цветочный, фруктовый тоник

ПРАВИЛА ДЖИН-ТОНИКА

- Пропорция: от 1:1 до 1:4
- Лимон в качестве украшения подходит только к классическим и цитрусовым версиям джин-тоники, но не к фруктовым сочетаниям.
- В качественный джин цитрусовые не выжимают, а лишь добавляют немного цедры. А вот недорогие сивушные джины можно сбалансировать выжатой долькой.
- Если в вашем распоряжении нет других тоников,

кроме швепса, пользуйтесь хотя бы их премиум-версией, — стандартная сделана с заменителем хинина.

● Самый правильный бокал для джина формой и объёмом соответствует винному бокалу для пинотуар. Также коктейль можно подать в традиционном хайболе или в другом широком винном бокале, где лучше концентрируется аромат. Главное — максимально возможное количество льда.

● Гениальная находка (обязательно попробуйте!) — добавки для акцентирования характерного аромата джина. Оливка или лайм подойдут к сухим джинам. Ломтик огурца, цедра или лепесток розы — к цветочным. К пряным — зелёный кардамон, базилик, розмарин или даже помидорчик черри.

*Авторство приписывается журналу Imbibe, а также Фредерику дю Буа и Изабель Бунс — создателям книги Gin & Tonic For The Perfect Mix. The Complete Guide.



1724 TONIC WATER

Название «1724» в честь того места в Андах на мифической тропе инков, где на высоте 1724 метров над уровнем моря был найден хинин, который использовали раньше для медицинских тоников. Это самый дорогой тоник на рынке. Компания-производитель утверждает, что закупает специально отобранный фермерский хинин в Латинской Америке. Вкус утончённый, элегантный, послевкусие очень долгое. Создатели Gin Mare именно этот тоник советуют к своему джину.

PETER SPANTON BEVERAGE №9 CARDAMOM

Линейка Beverage от Питера Спэнтон взорвала рынок в 2011 году. Спэнтон — завязавший алкоголь. Он придумал свои напитки для взрослых рецепторов и отмечает, что они не только идеально миксуются с разными видами алкоголя, но и вкусны сами по себе. Кардамоновый тоник — нечто особенное. Как и Fentimans, он яркий и специфический, на любителя. У Спэнтон есть также Beverage №5 Lemongrass — под водку, Beverage No13 Salted Paloma — под текилу и пр.



FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

Натуральный хинин, эфирные масла розмарина, тимьяна, мандарина, сицилийского лимона. Средиземноморский тоник очень вкусный сам по себе и идеально подходит к Gin Mare.



LAMB & WATT CUCUMBER

Известно, какому бренду принадлежит идея добавлять огурец в джин-тоник, но огуречный вкус подходит не только для Hendrick's. И всё же непонятно, зачем нужен огуречный тоник. Не проще ли добавить в коктейль ломтик свежего огурца?



LAMB & WATT ORIGINAL

Низкокалорийные тоники марки L&W — новинка 2016 года, позиционируется как конкурент самой популярной марки у британских барменов линейкой Fever-Tree.



SHWEPPESS

Универсальный тоник подходит ко всему, но сочетания не такие изысканные, как с некоторыми другими образцами.



FENTIMANS TONIC WATER

Культовый тоник очень отличается ото всех остальных, сильный, ядрёный, прямо-таки извращенно хининный. Горечи в нём гораздо больше, чем сахара. Такое любят не все, но некоторые любят до дрожи в коленках. Сочетания с джинами получаются яркими, но на любителя, слишком пикантными.



EVERVESS

Бренд компании Pepsico производится в России, и хотя это дешёвый тоник, он универсален в сочетаниях, поскольку не очень сладкий, весьма терпкий и с чистой горечью.

ВАРИАНТЫ ТОНИКОВ нейтральные

- 6 O'Clock Indian Tonic Water
- Abbondio Tonica Vintage Edition
- Aqua Monaco Tonic
- Britvic Indian Tonic
- Fever-Tree Indian Tonic
- J.Gasco Indian Tonic
- Original Premium Tonic
- Seagrams Premium Tonic
- Schweppes Premium Tonic
- Tomas Henry Tonic

ароматические

- Fentimans Tonic Water
- Fever-Tree Mediterranean Tonic
- Original Premium Tonic Water Blue

фруктовые и цветочные

- 1724 Tonic
- Indi Botanical Tonic
- Gents Swiss Roots Premium Tonic

- Original Premium Tonic Pink
- Q Tonic
- Schweppes Premium Tonic Orange Blossom & Lavender
- Thomas Henry Elderflower Tonic

овощные и травяные

- Lamb & Watt Cucumber
- Double Dutch Cucumber & Watermelon
- Peter Spanton Beverage №5 Lemongrass

- Fever-Tree Aromatic Tonic Water

фантазийные

- Peter Spanton Beverage №13 Salted Paloma
- Peter Spanton Beverage №4 Chocolate
- Lamb & Watt Hibiscus



АХ, АРБЕКИНА, АРБЕКИНА

В 1970–80-х годах англичане первыми открыли Испанию как массовое туристическое направление, и из-за них там начался новый джиновый бум. Самой яркой испанской инновацией стал Gin Mare.

ИСПАНСКОЕ НАСЛЕДСТВО

Можжевельник в дистилляты начали добавлять в XVI веке (по некоторым данным, в XIII в.). Нидерландов как страны в то время не было, эти провинции принадлежали Габсбургам. А где находилась столица их империи, над которой никогда не заходило солнце? Верно, в Мадриде, поэтому теоретически можно заявить, что женевер, прародителя джина, придумали в Испании. Эту теорию разделяют некоторые испанские дистиллеры, приводя в качестве аргумента тот факт, что изначально голландцы добавляли можжевельник в выпаренное испанское вино, повышая тем самым градус напитка.

После того как испанцы потеряли империю и отошли на вторые роли в мировой политике, к джину они больше особого отношения не имели — за исключением жителей Менорки. Согласно Утрехтско-

ДЖИНОДЕЛЬНЯ В ЦЕРКВИ

Каталонцы со времён борьбы за самоидентификацию, гражданской войны и Франко утратили всякий религиозный пиетет, уверовав в силу модерна и прогресса. Они и дистиллерию оборудовали в католической часовне — её разобрали по кирпичикам и перенесли в рыбацкую деревушку Виланова-и-ла-Желтру.

му миру 1713 года, завершившему войну за испанское наследство, он перешёл под контроль англичан и там было налажено производство джина для поддержания боевого духа моряков. В 1802 году остров вернулся в состав Испании, а производство осталось, и сегодня джин из Маона имеет персональное DO Gin de Mahón.

На континенте распространение получил андалузский джин Larios. Дистиллерию построили в 1866 году в Малаге француз Шарль Ламот и испанец Педро Хименес, и назвали её Jiménez & Lamothe. В 1916 году её купил маркиз Хосе Аурелио Лариос и дал ей родовое имя. С 80-х годов прошлого века по сей день это самая продаваемая марка в Европе, ставшая символом недорогого джина для простых микс-дринков. Сегодня испанский рынок джина — самый крупный в Европе, а в мире он уступает только Филиппинам (тоже бывшая испанская колония, названная в честь Филиппа II) и США. Однако в то время как доля крупных брендов из года в год снижается, в стране начался бум новых авторских и премиальных джинов, и одним из ключевых игроков стал Gin Mare.

Долгое время Gin Mare оставался местным специалитетом, и даже американские бармены вынуждены были возить его в чемоданах — попробовав джин в Мадриде, туристы были готовы платить по \$22 за порцию в Сан-Франциско. В Нью-Йорке это один из немногих джинов, которые подают в чистом виде.

ПОИСК ИСТИНЫ

Gin Mare появился не на пустом месте. Каталонский род Жиро Рибот в 1835 году основал небольшую дистиллерию в 50 км к югу от Барселоны, где начали с производства бренди, а в 1940-м Мануэль Жиро-старший запустил марку Gin MG, до сих пор входящую в пятёрку самых продаваемых джинов в стране. Его внуки Марк и Мануэль, почувствовав дух времени и растущий спрос, решили шагнуть в новую категорию авторских джинов. Они хотели придать джину местный колорит и сразу отказались от идеи лондонского стиля. Было выбрано 45 местных трав, специй и плодов, каждый отдельно дистиллировали. Выбрать было очень непросто, но в итоге остановились на оливках арбекина. Сорт отличается небольшими ягодами с очень высоким содержанием масел, на одну закладку для дистилляции требуется минимум 15 кг оливок. Первые оливки этого сорта появились в Испании в XVI веке в провинции Гарригес, и создателей джина название региона натолкнуло на вторую составляющую джина — свежие средиземноморские пряные травы розмарин, тимьян и базилик, а также семена кориандра и кардамона. Можжевельник, как и другие травы, растёт на собственной ферме на каталонском побережье, так что Gin Mare — настоящий терруарный продукт. Для дистилляции используется куб, приобретённый ещё Жиро-старшим.

ДУХ МОРЯ

Название и девиз новой марки появились быстро. *Mundus appellatur caelum, terra et mare*, что в переводе с латыни значит «мир состоит из неба, земли и моря». Оказавшись на каталонском побережье, в смысле мироздания сомневаться не приходится — пронзительно голубое безоблачное небо, выжженная земля, на которой мирно сосуществуют пряные травы, кустарники и сосны, глубокая, бескрайняя даль моря. Mare — так называли море в Римской империи. La Mar любовно называют его жители Косты-Дореды, используя женский род, тогда как в испанском оно рода мужского. Этот джин был создан, чтобы даже из самого серого, холодного уголка планеты перенести в солнечное Средиземноморье.

ГЛАВА ШЕСТАЯ

ТРИ КОКТЕЙЛЯ ОТ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ЕЖЕГОДНОГО КОНКУРСА GIN MARE MEDITERRANEAN INSPIRATIONS (ИБИЦА)

• Cinque Terre

50 мл Gin Mare
20 мл свежавыжатого
лимонного сока
100 мл морковного сока
40 мл кокосового молока
Щепотка специй рас-эль-ханут
Смешать в шейкере,
процедить и подавать
в традиционном испанском
порроне



• Red Tonic

60 мл Gin Mare
10 мл томатного сока
200 мл тоника
2 ломтика имбиря
Веточка розмарина
Подавать в большом
винном бокале, напол-
ненном льдом.



• Perfect Martini

50 мл Gin Mare
25 мл вермута
Lillet Blanc
0,5 мл морской воды
(25 г морской соли
нужно растворить
в 100 мл воды)
Перемешать в те-
чение 20–30 секунд
и подать в заранее
охлаждённом бокале
для мартини.



СТИХ ПРО ДЖИН ОТ ПОЧИТАТЕЛЯ БРЕНДА

*Gin Mare, why aren't you there?
You left me in my favourite chair
No matter just how hard I stare
My precious gin is now thin air.
I say a silent, hopeful prayer
To reunite me with my Mare
I have the vital kitchenware
But gin is gone, I know not where.*

*I blame my spouse, I blame my heir
If one walked in, I'd blame a bear
For I remain quite unaware
Of what's become of all that Mare.
Then just before I reach despair
A memory stirs beneath my hair
The reason why I have no Mare:
I drank it all, and did not share.*

СКАЖИ «ДЖИИИН»

В компании с известными московскими барменами SWN оценил дюжину джинов по 10-балльной шкале с бонусами за выраженную «можжевельность». Большинство джинов в тот момент не имели импортёра в России, мы их привезли из Европы.

ДЕГУСТАЦИЯ — ИЮЛЬ 2015

Джины дегустировались вслепую в чистом виде из дегустационного бокала Spiegelau Authentis Digestive. Участвовали бармены Евгений Шашин (Mendelev Bar, победитель Diageo Reserve World Class Russia 2015), Сергей Чесноков и Александр Постников из «Стрелки», бренд-амбассадор Simple Илья Бубашвили и другие.

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ НА ДЖИНЕ

- **Джин-тоник** — джин и тоник в пропорции от 1:1 до 1:3
- **Мартини** — джин,

сухой вермут, при желании биттер и лимон

- **Маритинез** — джин олд том, сладкий красный вермут, немного ликёра мараскино и биттер

- **Негрони** — джин, красный вермут, кампари
- **Гимлет, он же буравчик** — джин и лаймовый кордиал (сироп с соком лайма).

G'VINE NOUAISSON

8,3



Франция, 43,9%

Сухой французский джин производится на основе виноградного спирта с добавлением цветов виноградной лозы из Шаранты. Очень тонкий, цветочный.

Основные ароматы: цветы, ментол, бузина

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: в чистом виде, джин-тоник (идеально с тоником, ароматизированным бузиной)

Реплики

- ☞ Мне очень нравятся такие утончённые, ненавязчивые и многогранные джины.
- ☞ Прохлада ментола в самом конце в хорошей гармонии с можжевельником. Вкус нетипичный, не совсем сухой и очень приятный.

HOXTON

2,2



Англия, 43%

Джерри, сын великого миксолога Сальваторе Калабрезе, в 2008 году открыл свой бар, а вскоре выпустил джин, призванный сломать представления о классике. Результат больше похож на ароматизированную водку.

Основные ароматы: кокос, грейпфрут, тархун

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: шот (быстро хлопнуть), в смеси с колой

Реплики

- ☞ В аромате ничего кроме карамели и ванили. Вкус сладкий с цитрусной и кокосом.
- ☞ Явно ненатуральный аромат, слишком сладкий, про можжевельник забыли.

G'VINE FLORAISON

3,3



Франция, 40%

Кроме цветков виноградной лозы в составе ещё 9 классических ингредиентов джина, каждый дистиллируется отдельно.

Основные ароматы: цветок винограда, дюшес, тропические фрукты

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: тропические коктейли с фруктами

Реплики

- ☞ Привет из 90-х: тона дюшеса, конфеток и жвачки бублик-гум.
- ☞ Аромат нетипичный. А вкус вообще быстро забылся.
- ☞ Благодаря сладости тропических фруктов во вкусе будет хорош в тики-коктейлях.

DEATH DOOR

6,3



США, 47%

На острове с населением 660 человек в начале нулевых высадили красную пшеницу, из которой делают спирт. Ингредиенты джина всего три — дикий островной можжевельник, кориандр и фенхель.

Основные ароматы: фенхель, кориандр, яблоко

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: классический джин-тоник

Реплики

- ☞ Сладкий можжевельново-травянистый вкус, похож на женевер и чувствуется зерновой спирт.
- ☞ Очень сухой, подойдёт для джин-тоника, вкус с тонами зелёного яблока, дыни и трав выдержит горечь тоника.

ИДЕАЛЕН
ДЛЯ ДЖИН-
ТОНИКА

SIPSMITH LONDON DRY GIN

8,3



Англия, 41,6%

Артизанальный джин делается при участии великого барного эксперта Джареда Брауна. 10 классических ингредиентов для джина отбираются по всему миру от Болгарии до Мадагаскара. Перегоняют всё в медном перегонном кубе Prudence, появившемся в Лондоне впервые за 200 лет.

Основные ароматы: можжевельник, апельсиновая цедра, известняк

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: джин-тоник, мартинез

Реплики

- И тело, и маслянистость, и плотность — очень дорогой и качественный дистиллят.
- Плотный, густой, можжевельный джин с правильной горечью и минеральным вкусом.

TANQUERAY NO. 10

5,3



Англия, 47,3%

Позиционируется как идеальный компонент для мартини. Акцент сделан на яркость цитрусов. С момента запуска в 2000 году производится в медном кубе №10, который и дал ему название. Высокий алкоголь делает его непростым для дегустации, мнения экспертов разделились.

Основные ароматы: цветы, лимон, апельсин

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: мартини



Реплики

- Вижу проблему со спиртом, вкус быстро уходит.
- Цитрусовый букет и лёгкий можжевельник, в послевкусии сухость, цветы и лист лайма. Не вижу криминала, этой один из моих любимых образцов. Аромат глубокий, в нём таится загадка.
- Джин новой волны, лучше проявит себя в коктейлях.

MONKEY 47

9,0



Германия, 47%

Один из рекорсменов по числу ингредиентов — 47! Монтгомери Коллинс воссоздал старинный рецепт из Шварцвальда, в него входит даже клюква. Самый узнаваемый джин в сети, любимец московских барменов.

Основные ароматы: фенхель, лаванда, корень женьшеня

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: в чистом виде, в классических коктейлях



Реплики

- Комплексный аромат с лавандой и кардамоном — Monkey 47 сложно не угадать. Вкус тоже на уровне, качество спиртов не вызывает вопросов.
- Свежий аромат с ярким лаймом. Вкус высокого качества. Потянет любые классические коктейли.
- Кажется сильным, потому что много разных оттенков и всё в гармонии. Много лаванды в первом носе. Во вкусе нравится женьшень.

HAYMAN'S OLD TOM

2,7



Англия, 40%

После 60 лет забвения семейная дистиллерия решила возобновить выпуск некогда очень популярного джина категории Old Tom. Более мягкую, округлую структуру и сладость эксперты восприняли за дефект, хотя они являются характерными для категории.

Основные ароматы: корица, засахаренные цитрусы, миндаль

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: гимлет

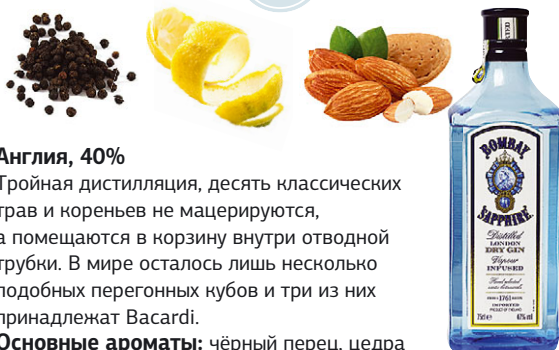


Реплики

- Мне нравится аромат, можжевельность правильно выражена, ждётся сухой и интересный вкус, но в нём одна сладость.
- Запах приличный, но из-за сахара я не могу определить ни происхождение, ни типологию напитка. Похоже, в чан уронили мешок сахара.
- Портвейн с можжевельником.

BOMBAY SAPPHIRE

9,0



Англия, 40%

Тройная дистилляция, десять классических трав и кореньев не мацерируются, а помещаются в корзину внутри отводной трубки. В мире осталось лишь несколько подобных перегонных кубов и три из них принадлежат Bacardi.

Основные ароматы: чёрный перец, цедра лимона, миндаль

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: джин-тоник с добавлением цедры лимона, в чистом виде

Реплики

- ☞ Высококласный спирт с самой богатой текстурой, достойной лучших коньяков. Раскатистый, долгий и завершённый, джин-событие.
- ☞ Настоящий джентльмен, сухой, сбалансированный и настолько крепкий, что немеет язык.

HENDRICK'S

7,0



Шотландия, 41,4%

Купаж дистиллятов из двух разных кубов. В первом перегонка начинается после мацерации 12 трав, что даёт более глубокий вкус и аромат, а в другом кубе те же самые элементы помещаются в корзину внутри трубки отвода. Эссенции розы и огурца добавляют в готовый джин на последнем этапе.

Основные ароматы: роза, огурец, кориандр

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: джин-тоник с огурцом

Реплики

- ☞ Много цедры, цветов и кориандра, во вкусе правильная сухость и горчинка.
- ☞ Хороший джин высокого качества, сложный, но не броский.
- ☞ Гармоничный и ровный, как заполненный револьверный барабан — каждый патрон в своём гнезде.

GIN MARE

8,3



Испания, 42,7%

Базилик из Италии, тимьян из Греции, розмарин из Турции, цитрусы из Испании и главная фишка — оливки арбекина. Дистиллерия расположена на побережье среди плантаций можжевельника.

Основные ароматы: кардамон, розмарин, чёрные оливки

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: джин-тоник (идеально с тоником, ароматизированным кардамоном), в чистом виде, с содовой

Реплики

- ☞ Сочетание лёгкости, питкости и комплексности при всех характерных тонах джина. Много пряностей, трав, кардамона. Не разочаровывает ни на секунду.
- ☞ Строгий, сбалансированный, сухой джин, в аромате цитрусовые, кардамон, лаванда.
- ☞ При этом можжевельник и еловые оттенки чётко выражены.

HAYMAN'S LONDON DRY

7,3



Англия, 40%

Дистиллерия существует с 1863 года, в первую сотню лет она производила разные джины, в том числе и Beefeater. Сегодня под маркой Hayman's выпускаются классические джины по оправданной цене.

Основные ароматы: апельсин, лакрица, цедра лимона

«Можжевельность» ●●●●●

Подача: джин-тоник

Реплики

- ☞ Приятный свежий аромат, ровный и сбалансированный.
- ☞ Сладость цитрусовых, можжевельник. Лёгкий, сладкий и сбалансированный.
- ☞ Хороший джин среднего уровня, в нём всё есть, хотя об экспрессии речь не идёт.



ГЛАВА СЕДЬМАЯ КАЛЬВАДОС

Нормандия — родина кальвадоса, третьего кита из касты самых знаменитых французских крепких напитков. Климат на севере Франции довольно суровый, а почвы неподходящи для винограда, зато для яблок раздолье. Здесь уже в XI веке начали производить сидр, а со временем научились перегонять его и получать яблочный бренди.



ПРОИЗВОДСТВО

1. **Сбор яблок.** Осенью в дистиллерию привозят яблоки специальных «сидровых» сортов, которые разделяют на кислые, горько-кислые, горько-сладкие и сладкие. Груши также могут входить в состав исходного сырья.
2. **Сортировка яблок.** Яблоки перебирают и отправляют в дробилку.
3. **Лошадиная тяга.** Раньше дробилка представляла собой круглый каменный желоб, в котором яблоки давило каменное колесо, вращаемое лошадью.
3.1 **Механическая дробилка.** Сегодня яблоки дробят механически в машине, похожей на очень большую мясорубку.
4. **Пресс для сока.** После дробилки яблочную массу раскладывают по прямоугольным холщовым мешкам, которые закладывают стопкой в пресс и отжимают сок. Сок яблок различных сортов обычно ферментируют отдельно.
5. **Производство сидра.** Сок переливают в ферментационные чаны, и ферментируют несколько дней, пока сок не превратится в сидр крепостью около 6°. Добавлять дрожжи для начала ферментации запрещено.
6. **Ферментация.** Перегонка сидра в дистиллят. Может происходить в медных аламбиках точно так же, как в коньяке: две перегонки в двух последовательных аламбиках или в одном аламбике два раза подряд, либо в двойной колонне, число тарелок в которой ограничено 26. Разные апеласьоны установили разные требования к аппаратам для перегонки.
7. **Выдержка.** После дистилляции яблочный спирт традиционно заливают в большие дубовые фудры ёмкостью 1000–10 000 л, которые обеспечивают медленную оксидацию и умеренное влияние дуба.
8. **Сегодня некоторые производители используют кратковременную выдержку в новом дубе.**
9. **Ассамбляж.** После выдержки кальвадосы пробует мастер погреба и смешивает их в большой ассамбляжной бочке в зависимости от категории (VS, VSOP и т.д.).
10. **Бутилирование.** Выдержка в бутылках перед продажей.

ЭРИХ МАРИЯ РЕМАРК

Моя бабушка выпивала по бутылке кальвадоса в день. Все пророчили ей раннюю смерть. Но она жива до сих пор. А пророки давно умерли.

«ЖИЗНЬ ВЗАЙМЫ»

Дай мне еще кальвадоса, – сказала она. – Похоже, он и в самом деле какой-то особенный... Напиток грёз...

«ТРИУМФАЛЬНАЯ АРКА»

В XVIII ВЕКЕ
НОРМАНДСКИЙ
МЕДИК И ИСТОРИК
ПЬЕР-ЖОЗЕФ ОДОЛАН
ДЕСНОС ОПРЕДЕЛИЛ 300
СОРТОВ ЯБЛОЧНЫХ ДЕРЕВЬЕВ,
ДАЮЩИХ ЛУЧШИЕ ПЛОДЫ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА СИДРА.
ИЗ НИХ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СИДРА
ВО ФРАНЦИИ ОФИЦИАЛЬ-
НО РЕКОМЕНДОВАНЫ
ТОЛЬКО 48.



Гастрономические специалитеты Нормандии и Бретани

ГЕРАНДСКАЯ СОЛЬ
РОСКОФСКАЯ СОЛЬ С ВОДОРОСЛЯМИ
РОСКОФСКИЙ КРАСНЫЙ ЛУК
ПЛУГАТЕЛЬСКАЯ КЛУБНИКА
БРЕТОНСКИЕ АРТИШОКИ
ЯБЛОКИ (300 СОРТОВ)
МЁД ИЗ ОДУВАНЧИКОВ
БРЕТОНСКИЕ ГРЕЧНЕВЫЕ ГАЛЕТЫ
НОРМАНДСКИЕ КРЕПЫ (БЛИНЫ)
KIG НА FARZ
ГРЕЧКА
РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ
БРЕТОНСКИЕ ОМАРЫ
КАНКАЛЬСКИЕ УСТРИЦЫ
МОРСКИЕ ЧЕРВИ (КУТО)
АНДУЙЕТ / АНДУЙ ИЗ СВИНИНЫ
ПИВО НА МОРСКОЙ ВОДЕ
ШУШЕНН / ГИДРОМЕЛЬ
СИДР
КАЛЬВАДОС
БРЕТОНСКИЙ ДИСТИЛЛЯТ ИЗ СИДРА
и многое другое

НА СЕВЕР ЧЕРЕЗ СЕВЕРО-ЗАПАД

Путешествие по Нормандии и Бретани требует философского отношения к жизни. Без склонности к медитации вам нелегко будет лакомиться блинами на завтрак, принимать ванну к андуйету на ланч и вскрывать экзоскелет какого-нибудь панцирного на ужин — при этом утро начинать с сидра, к обеду выбирать между медовым вином и морским пивом, а вечер заканчивать кальвадосом. В перерывах между данными обязательными пунктами ежедневной программы вы можете вести вполне здоровый образ жизни: закаляться, босыми ногами определяя температуру мокрого песка на пляже, проверять остроту зрения, присматриваясь к дальнему шпилю готической церкви, или тренировать глазомер, измеряя прищуренным глазом вечно меняющееся расстояние от входа на пляж до прибою.

Нормандская шутка гласит, что Довиль находится вдали от моря. В её справедливости убеждаешься, когда выходишь на местный пляж. Даже во время прилива от знаменитых пляжных кабинок, названных в честь звёзд кино и эстрады, до уровня, где можно зайти собственно в воду, надо идти несколько сотен метров, а при отливе эта дистанция увеличивается почти вдвое. Зато на долгом пути к воде можно разглядывать: загорающих в самых откровенных позициях девушек, спортивного вида молодых людей, кидающих друг другу тарелку, счастливого лабрадора, гонящегося за брошенной хозяином палочкой, детей, запускающих жёлтого воздушного змея, запряжённого в коляску рыска, бегущего вдоль кромки моря и разбрасывающего мокрый песок, чаек, пирующих над отжившими свой век ракушками.

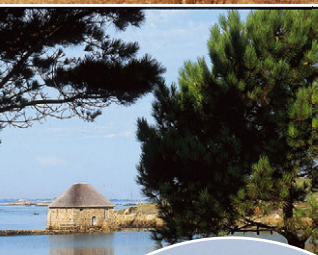
За чайками начинается море, но вход в него настолько пологий, что ходить по щиколотку в воде оказывается делом более приятным и верным, чем идти вперёд больше ста метров, чтобы можно было поплыть.

Бессмысленность купания на местных пляжах заставляет многих чудачков приезжать в Довиль зимой, когда песок под ногой холоднее, ветер пронзительнее, а пляжное население кутается в тёплые пледы. Мало где в мире, как здесь, существует подразделение пляжей на «зимние» и «летние», а в неформальном их рейтинге всегда оговаривается, когда какой пляж красивее: во время прилива или в отлив. Так, трузильский пляж Рош-Нуар среди «летних» ценится за особую дикость, а пляж Сен-Луи в Шоэз особенно хорош при низком море.

Сегодня выделяют три основных региона, на территории которых производится **кальвадос**. Самый престижный — **Кальвадос Пэй Д'Ож**, на его долю приходится около **25%** всего производства кальвадоса обязательно путем двойной дистилляции в аламбике шарантского типа, а яблоки используются только местные.

Маркировка

или *** (три звёздочки или три яблочка) с минимальной выдержкой или **Fine** — кальвадос по правилам выдержки, которая требуется для спирта в бленде **Réserve** или **Vieux Calvados** — это означает, что самый младший спирт в бленде выдержан в бочке не менее трёх лет **Vielle Réserve** или **VO (Very Old)** — то же самое, но четыре года **Napoléon** — шесть лет **X.O. (Extra Old), Hors d'âge, Très Vieille Réserve, Très Vieux, Extra** — минимум десять лет! Иногда на бутылках указывают возраст, это возраст младшего спирта в бленде. Также бывают винтажные кальвадосы.



ПРЕВРАЩАЯ ЯБЛОКИ В ЗОЛОТО

Недавно арманьяк отпраздновал 700-летие. Отсчёт его истории ведётся с 1310 года, когда были описаны 40 его чудодейственных свойств. Рассматривать его как конкурента коньяку стали не так давно, но вообще-то арманьяк — это другое: арманьяк по праву считается самым крафтовым из «больших» бренди. Строгие правила апелласьона сталкиваются с гасконской смекалкой, ярким характером и стремлением всегда отличаться от остальных. Поэтому невозможно встретить два похожих арманьяка.



Яблочный сидр является для жителей Нормандии и Бретани таким же естественным повседневным напитком, каким для жителей южной Франции стало вино. На территории северо-западной Франции яблочное вино делали уже в XI–XII веках. Носителями знания о сидре были древние кельты, населявшие северо-западную Испанию, Британские острова и Бретань. Судя по всему, они умели сбраживать яблочный сок ещё в эпоху античности.

Первое упоминание о крепком напитке, известном сейчас как кальвадос, связано с именем дворянина Жила де Губервиля, который делал у себя в поместье сидр, а 1 сентября 1554 года взял и описал процесс его дистилляции в дневнике сельскохозяйственных работ. В 1606 году была зарегистрирована первая корпорация дистилляторов *eau-de-vie de cidre* (вода жизни из сидра), как в то время назывался кальвадос. В XVII веке северо-западные регионы Франции добились монополии на этот напиток: кроме Нормандии, Бретани и Мэна производство кальвадоса было запрещено во всех провинциях Франции.

ЯБЛОЧНАЯ РОДИНА

Традиция перегонки в Нормандии и Бретани примерно такая же старинная, как и в Коньяке. По технике перегонки и выдержки кальвадос мало чем отличается от коньяка или арманьяка, хотя некоторые энтузиасты изобретают нарочитые спецификации: напри-

мер, разделение на фракции спиртов первой гонки или даже бочковую их выдержку в течение нескольких месяцев.

Этимология слова «кальвадос» до конца не ясна, хотя наиболее популярная версия отсылает нас к морским картам XV–XVI веков, где латинское словосочетание *Calva Dorsa* («лысая гора») используется для обозначения нескольких прибрежных утесов в Нижней Нормандии, которые служили ориентирами моряком. В конце XVIII века офранцузенное слово *calvados* превратилось в название целой области. Основные очаги производства нормандских яблочных дистиллятов находились именно здесь.

НОРМАНДСКОЕ ТОПЛИВО

Золотой век кальвадоса начался после того, как на виноградники Франции обрушилась филлоксера. Поставки коньяка в конце XIX века резко сократились, и завсегдатаи французских баров переключились кто на скотч, кто на кальвадос. После Второй мировой войны кальвадос получил и международную славу — пройдя победным маршем по Нормандии, солдаты Второго фронта увозили с собой в Англию и Америку память о крепком яблочном бренди, который стал для них напитком победы.

Однако позже, благодаря маргинальным завсегдатаям дешёвых баров Парижа, кальвадос приобрёл сомнительную репутацию доступного горячего для любителей пропустить рюмочку-другую. Начать утро ра-





ГЛАВА СЕДЬМАЯ

КАЛЬВАДОС

Компания Boulard, один из стилеобразующих производителей от-расли, находится в Пэй Д'Ож (Pays d'Auge). Однажды Гюстав Булар, сын основателя компании (а основана она была в 1825 году), сказал: «Давайте сделаем кальвадос тем, без чего не сможет обойтись ни один стол в Париже». Сегодня для производства Boulard используются 120 различных сортов яблок. Так много требуется, чтобы получить плотное тело и глубокий букет, но только мастеру погреба известны пропорции: горькие сорта для четкой структуры, сбалансированности и гармоничности; сладкие с высоким содержанием сахара; горько-сладкие богаты танинами, а кислые – для придания свежести напитку. При двойной дистилляции в аламбике талант и опыт мастера-дистиллера позволяет отсечь «головы» и «хвосты», сохранив только «сердце» будущего напитка. Секрет кальвадосов Boulard прост: строгий отбор яблок, тщательная двойная дистилляция, длительная выдержка в дубе и искусный купаж.

бочего — или уже безработного — дня с молодого «кальва» было обычным делом во Франции пятидесятых, шестидесятых, семидесятых, да и восьмидесятых годов.

Сегодня романтика хмельного безденежья вышла из моды, и добропорядочные буржуа меньше увлекаются кальвадосом. Однако на родине, в Нормандии, имидж кальвадоса не сильно пострадал и по-прежнему в обиходе, хотя и не повседневном. Зато довилском гольф-клубе двадца-

тилетний кальвадос прекрасно идёт под сигару, а в любом ресторанчике Мон-Сен-Мишеля двухлетним кальвадосом фламбируют блинчики. Заказать кальвадос с кофе в средне-статистическом баре Трувиля, Кабура или Онфлера так же естественно, как у нас, например, попросить чай с лимоном.

Нормандская трапеза по традиции разбивается порцией кальвадоса, которую подают между блюдами (в ресторанах — часто с сорбетом). Традиция эта получила название «нормандской дыры» (le trou Normand), и о глубине её вы начинаете догадываться, уже возвратившись домой, когда между борщом и котлетой вам вдруг станет недоставать привычной рюмки с пряно-яблочным ароматом.

«Нормандская дыра» — коварная ловушка. Даже если вы никогда и не помышляли прослыть знатоком кальвадоса, то за неделю регулярного его потребления научитесь отличать более лёгкий «простой» кальвадос от плотного и густого во вкусе кальвадоса из Пэй Д'Ож, а на вопросы непосвящённых: «Что это значит?» — станете снисходительно объяснять, что это продукт обязательной двойной перегонки на аламбиках шарантского типа. Ну а если вы почувствовали в аромате тон груши, значит перед вами кальвадос из Домфронте — Calvados Domfrontais!



1 APREVAL XO CALVADOS PAYS D'AUGE

Небольшой семейный дом, расположенный близ Онфлёра и выпускающий, кроме кальвадоса, замечательный сидр.

Красивый янтарный цвет с золотистыми и красноватыми отблесками. Аромат начинается с кондитерских оттенков (бисквитный торт, пропитанный ликёром), продолжается волной пряных сушёных трав и завершается тоном густого яблочного варенья. Вкус густой и мягкий, с бархатистой текстурой и слегка приперченным финалом.

91 БАЛЛ

2 BOULARD XO AUGUST CALVADOS PAYS D'AUGE

Базирующийся в Пон-л'Эвек дом, основанный в 1825 году и сейчас входящий в одну группу с домом Lecompte.

Насыщенный, почти тёмно-янтарный цвет с красноватым отблеском. Аромат старого кальвадоса с органичным сочетанием тонов кожи, смолы, специй, табака и восточных пряностей. Вкус насыщенный и долгий, богатый оттенками, но замечательно смягченный выдержкой, с бальзамически-смолистым послевкусием.

93 БАЛЛА





3 COQUEREL XO CALVADOS

В силу своего географического положения — в Мийи, на юго-западе Нижней Нормандии, этот дом не имеет права на AOC Pays d'Auge, однако он выигрывает за счёт оригинальной упаковки и мастерства винокуров.

Янтарный цвет средней насыщенности. Аромат «возрастного», солидного XO, обогатившийся тонами достаточно долгой выдержки: оттенками засахаренного яблочного варенья, кожи, смолы. Вкус бархатистый, структурный, с долгим и приятным послевкусием.

90 БАЛЛОВ

4 CHRISTIAN DROUIN XO CALVADOS PAYS D'AUGE

Семейный дом, представляющий, наверное, самую широкую на сегодня гамму старых миллезимных кальвадосов, но по праву гордящийся и своим филигранным XO.

Красивый светло-янтарный цвет с красновато-золотистыми отблесками. Тонкий и глубокий аромат с органичным переплетением сухофруктовой (яблочной), сочно-ликёрной и нежно-пряной линий. Та же сложная гармония оттенков в плотном, структурном вкусе. Приметы «породы» и умело проведённой длительной выдержки.

92 БАЛЛА

5 L. DUPONT PLUS DE 12 ANS CALVADOS PAYS D'AUGE

Семья Дюпон владеет 30 гектарами яблоневых садов и на протяжении уже четверти века производит всю гамму напитков на базе яблок: сидр, кальвадос и поммо.

Лимонно-светло-янтарный цвет с золотистым отблеском. Очень тонкий и элегантный аромат с тонами спелых сладких яблок и лёгким грейпфрутовым нюансом. Вкус — одновременно структурный и мягкий, долгий, с впечатляющим послевкусием, в котором доминируют тона пряных сушёных трав.

92 БАЛЛА

6 LECOMPTE AGE 12 ANS CALVADOS PAYS D'AUGE

Марка кальвадоса, основанная в 1923 году и в настоящее время входящая в одну группу с домами Père Magloire и Boulard.

Светло-янтарный цвет с золотистыми отблесками. В аромате угадывается тон яблок, приготовленных на пару и как бы слегка присыпанных измельчённой корицей и ванилью. Очень гармоничный вкус с плодовым (джемово-яблочным) наполнением и пряным финалом.

91 БАЛЛ

7 MARQUIS D'AGUESSEAU XO 10 ANS D'AGE CALVADOS PAYS D'AUGE

Торговая марка исторического нормандского замка Château d'Hebertot, названная именем выдающегося французского политика и дипломата XVIII века.

Янтарный цвет с красновато-золотистыми отблесками. Лакомый «десертный» аромат с преобладанием тона яблочного конфитюра и очень приятным табачным контрапунктом. Вкус, характерный для спиртов средней выдержки — согревающий, бодрящий, с перчинкой в послевкусии.

90 БАЛЛОВ

8 PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS PAYS D'AUGE

Дом с наиболее широкой дистрибуцией во Франции.

В первой волне аромата — ваниль, специи, сушёные травы и смолистые оттенки. Вторая волна раскрывается нюансами яблочного варенья и мармелада. Приятный согревающий вкус с ароматическим послевкусием, наполненным оттенками специй и сушёных яблок.

90 БАЛЛОВ

ИС, дегустация 2014 г.

ГЛАВА ВОСЬМАЯ ЛИКЁРЫ И БИТТЕРЫ

Чрезвычайно пёстрая категория сегодня переживает Ренессанс. С одной стороны, разные таинственные ликёры со средневековыми корнями совпадают с модой на ретро и крафт, с другой — радужные линейки ликёров больших брендов отлично подстраиваются под любые желания бармендов. С ликёрами сложно добиться чёткости определения: ликёр? настойка? биттер? амаро? бальзам? Зачастую это всё в одном.



«Можно заглотить праздничный итальянский обед, переходящий в ужин, и спасёт потом только фернет бранка. Он корову внутри вас переварит! Ликёр настоян на 74 травах. Мой дед научил меня лечиться фернетом поутру от последствий винных дегустаций. Фернет бранка много не выпьешь, но даже пара рюмочек сделают вас свежим, как огурчик».

Из разговора с владельцем лавки деликатесов и кафе в Северном Лондоне.

ГРУППЫ ЛИКЁРОВ

(часто пересекаются)

Травяные / пряные

- Chartreuse (130 трав)
- Ouzo (анисовый греческий)
- Sambuca (анисовый итальянский)
- Strega (70 трав)
- Drambuie (виски, травы, специи, мёд),
- Absinthe (анис, полынь)
- Averna
- Benedictine (коньяк, травы, коренья)
- Galliano (ваниль, анис)
- Lemoncello (лимоны)
- Maraschino (вишня)
- Midori (дыня)
- Southern Comfort (бурбон и персики)

Фруктовые / цитрусовые

- Crème de Cassis (черная смородина)
- Cointreau (коньяк, разные цитрусовые)
- Chambord (коньяк, ежевика, ваниль, мед)
- Grand Marnier (коньяк, апельсин)
- Aperol (цитрусовые)

Ореховые / косточковые

- Amaretto (абрикосовая косточка)
- Frangelico (миндаль)

Сливочные / яичные

- Irish Cream (ирландский виски, сливки)
- Advocaat (бренди, яичный желток, ваниль)
- Butterscotch

Ликёром можно назвать любой ароматизированный и сладкий крепкоалкогольный напиток.

- Основой может быть как спирт-ректификат высокой очистки, так и бренди, ром или виски, или любой национальный дистиллят.
- В качестве ароматизаторов могут использоваться как натуральные ингредиенты, так и синтезированные, «идентичные натуральным».
- Для подслащивания может использоваться сахарный сироп, концентрированный виноградный сок, мёд.

БИТТЕРЫ (АМАРО) —

настойки на травах, менее сладкие, чем ликёры, например:
Campari (40–68 ингредиентов)
Fernet Branca (74 травы)
Jagermeister (54 травы)

Две основных техники ароматизации

- Спирт (ректификат или дистиллят) настаивается на ароматических ингредиентах, затем дистиллируется повторно.
- Без вторичной дистилляции: просто обогащение спирта ароматическими компонентами при повышенной температуре (многократно прогоняют спиртовой раствор через слои трав, специй). В том числе применяется метод холодной мацерации (при 20°C который может длиться несколько месяцев).
- Для крем-ликёров применяются техники гомогенизации смеси спирта, сливок и сахара при повышенном давлении.

Требования ЕС

- продукт под названием «liquor» содержит от 100 г/л сахара и крепостью от 15% abv
- ликёры с дополнением «Crème de...» — от 250 г/л сахара
- Crème de Cassis — минимум 400 г/л сахара
- Crème («квинтэссенция») нужно не путать с Cream (сливочный)

С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ МАРКЕТИНГА ЛИКЁРЫ ДЕЛЯТСЯ НА НЕСКОЛЬКО ЯВНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ:

- Напитки, основанные на исторических, зачастую «тайных» формулах, особо гордящиеся натуральностью ингредиентов, которые нередко пьются как конкретная местность. Такие ликёры связаны с конкретным регионом и для улучшения пищеварения и просветления головы (пусть даже мнимого). У некоторых из них история, может, и не такая длинная, но всё равно волнующая.
- Широкие линейки коммерческих брендов, делающие ликёры с разными вкусами и ароматами всех цветов радуги, которые используются в основном в коктейлях. Наиболее крупные бренды — Bols и De Kuyper.
- Линейки ликёров, сочетающие и старинные рецепты с упором на происхождение фруктов и трав, и самые трендовые вкусы (скажем, среди последних веяний в этом деле — ликёры на разных сортах чая), как Joseph Cartron.



АГРЕГАТНОЕ СОСТОЯНИЕ: CRÈME DE CASSIS

Если допустить, что у ягоды могут быть разные агрегатные состояния, то французский ликёр Crème de Cassis (крим-де-кассис или просто кассис) надо признать самым лакомым из агрегатных состояний чёрной смородины, а индикатором подлинности этого продукта тогда логично считать выброс гормонов счастья в крови пьющего.



Crème de Caissis, или крем-ликёр из чёрной смородины, имеет чётко определённый год и страну рождения. В 1841 году жи-

тель бургундского горо-

да Дижон Огюст-Дени Лагут придумал рецепт ликёра, основываясь на смородиновых настойках или ратафиях. Созданная им компания по сей день производит великолепные ликёры. Лагут вместе с такими известными бургундскими производителями, как Жозеф Картрон, Габриэль Будье, Виктор Пажес, принесли кассису широкую известность за пределами Франции. Но подлинную славу Crème de Cassis снискали два ликёра: Кир (ликёр + вино алиготе), названный в честь мэра Дижона Феликса Кира, и Кир Рояль (ликёр + игристое).

Crème de Cassis производится методом спиртования раздавленной мякоти чёрной смородины и последующего добавления в этот настой нужного количества сахара. В двух словах этот процесс описывается очень просто, однако чтобы добиться появления в ликёре гармоничной, не приторной сладости и ягодной свежести, от производителей требуется настоящее мастерство. Видимо, поэтому особенно ценятся артизанальные ликёры, выпускаемые небольшими тиражами.

Кассисы имеют свой IGP — защищённое наименование географической местности производства, такого права удостоился Crème de Cassis de Dijon. Заявка об ещё одном защищённом наименовании (Cassis de Bourgogne) подана в 2011 году. Производят кассис и в других странах, например, в Голландии или Чехии.

КОКТЕЙЛЬ «КИР»

♦ Изобретён в Бургундии, поэтому по классике это микс Crème de Cassis и бургундского алиготе. Но в основном используют любые сухие белые вина.

КОКТЕЙЛЬ «КИР РОЯЛЬ»

♦ В оригинале это Crème de Cassis с бургундским игристым вином — креманом. Но его делают и с шампанским — в более роскошном варианте, или любыми игристыми.

Модерновые коктейли с Crème de Cassis

SMOKY

«Дымный» айловский виски Laphroaig 10 YO, Crème de Cassis и лимонный сок.

«ЛЕДЯНОЙ КИР»

Crème de Cassis и мороженое взбивается в блендере, выливается в охлаждённый бокал, туда же добавляется шампанское.

В России можно найти и кассисы от крупных производителей, и малые бургундские дома. Мы продегустировали их вперемешку. Экспертам надо было оценить лучшую подачу, а также выбрать удачную пропорцию кассиса в коктейлях, от исторической 1:2 до современной 1:5.

Оценки по 10-балльной шкале. Оценка плотности субъективная по 5-балльной шкале.

Дегустация — октябрь 2014

8,7

LEJAY CRÈME DE CASSIS DE DIJON NOIR DE BOURGOGNE

Крепость: 20%

Плотность: 4,5–5

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4

Лучший вариант подачи: со льдом

Стиль: рубиновый цвет, сладость хорошо сбалансирована кислотностью, в аромате чистая чёрная смородина и лёгкие ноты джема, послевкусие продолжительное.

Моносортовой Crème de Cassis из смородины сорта Noir de Bourgogne, который теперь редко используется из-за неустойчивости к капризам погоды. Но те, кто рискует, получают густой ликёр с интенсивным смородиновым ароматом.

НК: Дополнительные 5% алкоголя дают новые ощущения: покалывающая теплота на языке. Самый округлый, структурированный, больше вкусовых нюансов.



8,6

JOSEPH CARTRON CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE

Крепость: 19%

Плотность: 4

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4

Лучший вариант подачи: Кир Рояль

Стиль: цвет между рубиновым и гранатовым.

В аромате живая свежая смородина, отличный баланс, долгое послевкусие.

Славный дом ликёров основан в 1882 году Жозефом Картроном и до сих пор остаётся семейным владением. За тщательный подбор ингредиентов, ликёры от Cartron очень ценятся барменами всего мира за яркий аромат и вкус свежих ягод и фруктов.

ОЛ: Если бы я была молекулярным поваром, я бы делала такие сферы из кассиса. Ешь, ешь, ешь, а потом бах — и у тебя во рту вспыхивает смородиновый фейерверк. Это кассис слишком идеальный, не хватает ему только чертовщинки.



8,2

GABRIEL BOUDIER CRÈME DE CASSIS DE DIJON

Крепость: 20%

Плотность: 4,5

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4

Лучший вариант подачи: со льдом

Стиль: гранатовый в цвете, из дополнительных нот смородиновые листья, хвоя. Баланс сдвинут в сторону сладости.

Дом назван по имени основателя Габриэля Будье, основан в 1874 году. Девиз Будье: «Качество — понятие бескомпромиссное».

ОЛ: Здесь джемовость не новосветская, а скорее каоровая. Секси. Такой вкрадчивый.
НК: Кремовая текстура, на языке бархатистые ощущения. Но в коктейле он теряется.



8,6

LHERAUD LIQUEUR AU COGNAC CASSIS

Крепость: 21%

Плотность: 3

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4

Лучший вариант подачи: в чистом виде, как дигестив

Стиль: В цвете тёмное с терракотовым оттенком, в аромате отчётливые дополнения из абрикоса, шоколада, сухофруктов.

Lheraud Liqueur au Cassis — не классический Crème de Cassis. По старинному рецепту семьи Леро ягоды смородины настаивают в дубовой бочке на коньяке, затем пропускают через пресс. Ликёр превосходен в качестве дигестива.

АР: Вслепую я бы никогда не сказал, что это кассис, скорее он похож на портвейн.

НК: Порто, всё в шоколаде. Сухофрукты в шоколаде, орехи. Очень хорош в чистом виде, охлаждённый.



7,8

VEDRENNE SUPERCASSIS

Крепость: 20%

Плотность: 4,5

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4 Кир и 1:5 Кир Рояль

Лучший вариант подачи: оба коктейля

Стиль: чёрный, почти непрозрачный, из дополнительных нот — чернослив, перезрелые ягоды. Баланс сдвинут в сторону сладости. Послевкусие продолжительное.

Supercassis производится только из сорта Noir de Bourgogne. Урожай смородины перерабатывается в Нюи-Сен-Жорже.

ОК: Здесь во вкусе... вы в детстве делали карамельки из сахара? Вот тут тона жжёного сахара.

АР: Сладкий, сливочный, олдскульный.

ОЛ: Я, как любитель битеров, чистых безо льда, могу сказать, что этот образец приближен к хорошему североевропейским битерам. В то же время он яркий, как восточный базар, специ, одалиски в парче.

ОУ: Идеальная форма подачи? Может, с мороженым?



ГЛАВА ВОСЬМАЯ

ЛИКЁРЫ И БИТТЕРЫ

7,7

LEJAY CRÈME DE CASSIS DE DIJON

Крепость: 20%

Плотность: 4

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:5

Лучший вариант подачи: Кир (с алиготе)

Стиль: цвет между рубиновым и гранатовым, сладость сбалансирована кислотностью.

Компанию Lejay основал Огюст-Дени Лагут в 1841, «отец» современного Crème de Cassis. Когда его дочь Элизабет вышла замуж за Анри Леже, получилось Lejay-Lagoute. Домом до сих пор управляют потомки Лагута и Леже.

НК: Послевкусию здесь долгое, интересное, если посидеть и подумать, можно заметить, как оно меняется.

ОЛ: Если Кир с этим кассисом подать в чёрном бокале, то можно подумать, что это красное вино.



7,2

VEDRENNE CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE

Крепость: 15%

Плотность: 3

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4

Лучший вариант подачи: Кир (с алиготе)

Стиль: гранатовый цвет, чистый аромат смородины, сладость сбалансирована кислотностью.

Известнейшая марка Vedrenne была основана Жозефом Ведреном в начале XX века в Нюи-Сен-Жорже. Ликёры Vedrenne можно найти более чем в 50 странах.

НК: В сочетании с алиготе это очень интересный вариант. Это кассис его сбалансировал.

ОУ: Похож на домашнее варенье, хрестоматийный коктейльный вариант.

ОЛ: Стабильно средний вариант.



7,3

DE KUYPER CRÈME DE CASSIS

Крепость: 15%

Плотность: 3

Лучшее соотношение в коктейлях: 1:4

Лучший вариант подачи:

со льдом или Кир Рояль

Стиль: цвет между рубиновым и гранатовым, в аромате отчётливые дополнительные ноты бузины, барбариса, мяты. Баланс кислоты и сладости хороший.

Голландская фирма De Kuiper крупнейший производитель ликёров. Для производства кассиса сушёную смородину закупают во Франции.

АР: Здесь мастер-дистилляции решила замиксовать целый букет. Тут и специи, и бузина и барбарис. Он кардинально отличается. Чётко позиционируется как коктейльный.



6

PAGES CRÈME DE CASSIS

Крепость: 15%

Плотность: 2

Лучшее соотношение в коктейлях:

1:3 для Кир и 1:4 для Кир Рояль

Лучший вариант подачи: Кир Рояль

Стиль: цвет между рубиновым и гранатовым, в аромате чистая смородина, во вкусе превалирующая сладость.

Компания основана в XIX веке аптекарем Жозеф Рюмийе Шарретье, нынешнее название получила после передачи всех дел зятю Жозефа — Виктору Пажесу. Сейчас бренд Pages принадлежит Renaud Cointreau, а Crème de Cassis — один из многих ликёров в их широкой линейке.

ОЛ: Маслянистый, но быстро уходит.

АР: У барменов есть много вариаций подачи на тему «варенье», — подача в небольшой банке с ягодами. Этот кассис подошёл бы к такому концепту.





БАЙКИ О ШАРТРЕЗЕ

Монастырский ликёр Chartreuse — легенда из Средневековья, тесно связанный с историей церкви образ, превратившийся в светскую забаву. Приведём эту историю вкратце, как пример того, что лежит в основе некоторых современных ликёров.

ГОРНОЕ БЕЗМОЛВИЕ

В XI веке близ деревеньки Картрус была построена обитель, названная на латинский манер Cartusia. Это начало истории ордена картезианцев, связанное с именем Бруно Кельнского. С годами имя деревеньки, которая, говорят, в древности звалась Calma Trossa, то есть «вспаханный луг», менялось вслед за языком — и превратилось в Chartreuse, Шартрёз. Принцип картезианцев, одного из самых строгих по уставу католических орденов, — сочетание отшельнической, затворнической жизни и уединённых молитв с элементами общинного существования. Обета молчания здесь нет, но достаточно побывать в Шартрёзе, полюбоваться местными буковыми лесами и горными ущельями, послушать тишину, проникнуться неспешным течением жизни в монастыре и окрестных деревушках, чтобы сама собой отпала потребность в шумном и суетном общении отпадает.

В окрестностях Шартрёза, на горных лугах и произрастают те самые 240 трав, входящие в состав ликёра (а может, и больше). История ликёра, которая, конечно, моложе самого монастыря, началась в XVII веке — и с тех пор редко один упоминают без другого.

РЕЦЕПТ СТАРОГО МАРШАЛА

К XVII веку могущество картезианцев достигло своего пика. Монастыри открываются по всей Европе, от Португалии до современной Беларуси. Помимо церковного служения, картезианцы занимаются, например, производством древесного угля. Известен и их вклад в развитие медицины — приор ордена лично вылечил кардинала Ришелье от некоей тягостной болезни с помощью безоара (камня из желудка жвачного животного, которому, подобно многим

Во французских Альпах близ Гренобля картезианское аббатство хранит тайну уникальной травяной настойки, прозванной когда-то «эликсиром долголетия» (L'Élixir de longue vie). Всему миру она больше известна под именем самого аббатства — Шартрёз. Состав эликсира, а это примерно две с половиной сотни компонентов, передаётся из века в век и целиком известен только настоятелю и двоим братьям ордена.

экзотическим вещам, приписывали целебные свойства). Но в лечебном деле применялись и более традиционные настойки на травах.

В 1605 году маршал Франсуа д'Эстрэ передал картезианцам якобы уже 500-летнюю рукопись с рецептом «эликсира долголетия». В Париж были вызваны знатоки из разных аббатов ордена, но только аптекарь из Шартрёза Жером Мобек сумел расшифровать древние письмена и применить рецепт на практике. Крепость напитка из трав и корней, настоянного на зерновом спирте, достигала 80 градусов, и употреблять его полагалось по каплям. Лучшей рекламой этого новообретения ордена был сам маршал, проживший 97 лет.

Шартрёзский эликсир стоил огромных денег и производился в ограниченном количестве непосредственно в подвалах аббатства.

КОНТРРЕВОЛЮЦИОННЫЙ ЛИКЁР

Напиток, известный теперь во всем мире под названием «Зелёный ликёр Chartreuse», увидел свет в 1767 году, после долгих попыток популяризации и умягчения целебного, но всё-таки не слишком приятного на вкус снадобья. Его крепость уменьшилась до 50 градусов, и новинка, в состав которой вошли (о чём можно лишь догадываться) мелисса, мята, корица, аир, полынь и множество других трав и корней вместе с горным мёдом, стала очень популярна в Гренобле и других городах. С тех пор ликёр оттеснил на задний план таинственный эликсир, который по-прежнему производят в ограниченном количестве и продают на местном рынке, куда его привозит на ослике из аббатства брат Шарль.

Зелёный напиток начал покорять и Париж к началу Французской революции, отделившей церковь от государства и поставившей под вопрос само существование ордена. Многие картезианцы бежали в монастыри Пьемонта и Испании. В 1793 году монаха-хранителя манускрипта арестовали в Шартрёзе и этапировали в Бордо. Но рукопись удалось вынести из монастыря другому брату, переодетшемуся крестьянином. Несколько месяцев он бродил в окрестностях Гренобля, потом решил, что орден уже не возродится, и отдал манускрипт и его расшифровку аптекарю по фамилии Лиотар.

В 1810 году Наполеон Бонапарт назначил в Париже комиссию, которая должна была собрать и систематизировать рецепты



неизвестных науке эффективных лекарств. То ли из чувства гражданского долга, то ли желая заработать Лиотар переслал драгоценную рукопись в столицу и... получил её обратно с грифом «Отказано».

Картезианцы с радостью вспоминают об этом событии: слава богу, что светские власти ничего целебного в эликсире не нашли. Chartreuse едва не потерял своей уникальности. Но уже в 1816 году монастырь под Греноблем был возрождён, Лиотар умер, и его наследники вернули картезианцам манускрипт.

И ЗЁЛЕНЬЙ, И ЖЁЛТЫЙ

В 1838 году появился на свет жёлтый Chartreuse Jaune, более мягкий и приятный на вкус, крепостью 40 градусов. Производство было перемещено из Шартрёза в коммуны Сен-Лоран-дю-Пон, где построили завод Фурвуари. Там перегоняли чистейший зерновой спирт, который под присмотром монахов настаивали на собранных крестьянами травах в специальных бочках, а затем посвящённые картезианцы смешивали настои по рецепту, известному приору ордена.

Среди почитателей ликёра были и королева Виктория, первая женщина, посетившая монастырь, и Николай II, придумавший интересный коктейль с Chartreuse Jaune — последний русский царь любил добавлять немного этого ликёра в шампанское. Британские путешественники Ливингстон и Стэнли брали Chartreuse в африканские экспедиции.

Идиллия длилась недолго. В 1903 году под давлением социалистов грянул закон, окончательно отделяющий церковь от государства. Закрывались не только католические школы, но и все производства, не имеющие прямого отношения к церковной деятельности. Картезианцы, как одни из самых рьяных хозяйственников, были изгнаны из страны. На этот раз рецепт был предусмотрительно увезён, а производство возобновилось в приютившей изгнанников испанской Таррагоне, где и продолжалось до 1989 года, даже после возвращения ордена на историческую территорию в 1921 году. Так появился раритетный теперь ликёр Taggagone, который называли так, чтобы не путать с возобновлённым Chartreuse, производившимся до 1929 года в Марселе, а с 1930-го снова в окрестностях Гренобля.

Вынужденные скитальцы, картезианцы изобрели способ минимизировать риск потери рецепта. Они сделали три копии, которые отправлялись в путь вместе с тремя монахами на трёх видах транспорта — самолётом, поездом и автомобилем — в случае форс-мажора хоть один экземпляр так или иначе достигнет места назначения. Оригинал же по-прежнему хранится у настоятеля монастыря.

СТРАХ И НЕНАВИСТЬ В CHARTREUSE

В 1935 году оползень разрушил заводик Фурвуари, а в городе Вуарон, неподалёку от Гренобля, построили со временем современное производство, которое теперь посещают 130 тысяч туристов в год. Хранители осуществляют общий контроль производства. Остальным ведаёт вполне светское предприятие Chartreuse Diffusion.

У классических зелёного и жёлтого шартрёзов две разновидности — обычный и выдержанный, VEP (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé, «особо продлённой выдержки»).

К сонму почитателей, наряду с Шарлем де Голлем (последний каждый вечер пил горячий шоколад с Chartreuse), примкнул американский журналист Хантер Томпсон, автор скандального шедевра «Страх и ненависть в Лас-Вегасе». Великий Гонзо часто упоминал Chartreuse как важный элемент для психоделических путешествий. Тогда же на ликёр, частично заменивший опальный запрещённый абсент (даже цветом они похожи!) запала золотая молодёжь по всему свету. Впрочем, и для здоровья его по-прежнему пьют.

МУЗА ДЕКАДЕНТОВ

АБСЕНТ — единственный европейский спиртной напиток с сомнительной славой сильного галлюциногена. Его достоинства восхвалял Рембо, его пил Бодлер, так же, как и Тулуз-Лотрек, Верлен, Гоген, Ван Гог и Уайльд. «Зелёная фея» являлась как бы магическим «пробным камнем» их гениальности, и, конечно, способом перейти на более высокий уровень сознания. Во Франции потребление абсента в 1910-х достигло эпидемических масштабов (как за век до этого произошло с джином в Лондоне). Неудивительно, что он стал врагом общества номер один, особенно для борцов за трезвость. В результате его запретили, что породило многочисленные мифы об этом «ЛСД» среди алкогольных напитков. Запрет сделал его страшно модным в 1990-е, когда европейцы открыли испанский и чешский абсенты, а позже было налажено производство во Франции — после отмены почти столетнего эмбарго.

ПОСЛЕ МОДЫ

Попавшая мода на абсент в 1990-х годах довольно быстро кончилась, но его продажи упали гораздо меньше, чем в случае с другими экс-культовыми напитками. Франция по-прежнему благовоит к абсенту, особенно к его «французскому» стилю — глубокого зелёного цвета, не очень высокой крепости, который обычно употребляют с водой и сахаром. Другой стиль, «богемский», предполагает зелёный цвет с синеватым отливом, отчётливый анисовый вкус и более высокую крепость. Подаётся обычно с подожжённым сахаром.

ЗЕЛЁНАЯ ФЕЯ

«Странное воздействие» абсента связывали с тем, что в полыни, его главной растительной составляющей, содержится много туйона, который по химическому составу похож на ТГК (тетрагидроканнабинол) — галлюциноген, содержащийся в марихуане. Сегодня уровень туйона в качественном абсенте гораздо ниже, чем в XIX веке. И он не воздействует на мозг так, как ТНС. В небольших дозах туйон стимулирует мозг, а в избыточных вызывает конвульсии.

ИСТИНА — В ИСТИННОМ АБСЕНТЕ

Популярность напитка породила огромное количество очень плохого абсента, который зачастую был настоящей отравой. Тенденция эта сохранилась и до наших дней. Но всё-таки стоит попробовать настоящий абсент, где спирт был настоян на травах, а потом подвергнут грамотной дистилляции, чтобы узнать прекрасный вкус классического напитка.





ТРАВЫ БЫЛИ ПРАВЫ: КУЛЬТУРА ПИТИЯ ИТАЛЬЯНСКИХ ДИЖЕСТИВОВ

Дижестивы — отдельная глава в великой гастрономии Аппенин. Ликёров и настоек «на макушку ужина», которые вроде бы облегчают пищеварение, — не менее 50 наименований. И это лишь тех, что распространены по всей стране. А сколько региональных дижестивов! Всё это богатство распространяется по миру вслед за итальянскими традициями застолья.

ЭРИК АЗИМОВ, THE NEW YORK TIMES

« Я не доверяю идее налегать на граппу или бренди в конце большого ужина лишь для того, чтобы продлить вечеринку. Сомнению я подвергаю и французскую концепцию «тру Гасконь», когда стопку арманьяка опрокидывают посреди смены блюд, чтобы якобы пробурить дыру в желудке и больше влезло. Но вот дижестивы изначально создавались как помощь организму. И я твёрдо верю в силу дижестивов против тяжести и тошноты.



Разнообразие местных ликёров, биттеров и настоек в Италии достигает пугающих масштабов: каждая деревня готова хвастаться ботаническими редкостями, а территория выращивания локальных культур может ограничиваться десятком гектаров. Попытки классификации практически бесполезны. Часто са-

ми итальянцы не смогут с уверенностью определить, название ликёра — это зарегистрированная марка, нарицательное имя или географическое наименование. Зато они знают точно: окажетесь на Сардинии — купите бутылочку мирто, попадёте в Амальфи — попробуйте настоящий лимончелло.

В итальянских барах по всему свету гордую коллекцию дижестивов на полке составляют фернет бранка, бранка мента (мятно-лакричная разновидность), квинтэссенция амаро (горный сбор с виноградным аквавитом и древесными нотами), амаро монтенегро (40 трав с упором на ваниль и апельсин, назван в честь черногорской принцессы Елены), сицилийская аверна (грейпфрут и какао на сгустке терпкого альпийского сбора), сардинский мирто (чернично-пряный на листьях и

ягодах мирта. Есть и особо диковинные, вроде чинара на артишоках, тартуфо на чёрном трюфеле, розолио на лепестках июньских сицилийских роз, или амаро рабарбаро дзукка на ревене с кардамоном и цедрой.

Сегодня даже мишленовские рестораны стали добавлять дижестивы в свои заносчивые винные карты. В легендарном The Fat Duck Хестона Блюментала (три звезды Мишлен) управиться с ужином из лобстеровых хвостов и утиных печеней помогают Il Pirus di Nonino, Aperol, Frangelico и Cynar. В The Ledbury гостям предлагают уважить трапезу стопкой Amaretto Saliza, Frangelico, Fernet Branca или Nonino Quintessentia. В моднейшем коктейльном баре Benares (одна звезда) травяных подруг пока маскируют в светские одежды — замешивают в коктейли вроде Bollywood (водка, Aperol, шампанское, ваниль, сок лайма и свежая малина).

Самый лихой дижестив, сделавший за несколько лет умопомрачительную карьеру в главных мегаполисах планеты, — кампари. Несколько лет назад он был известен лишь в затрапезных барах, но после того как владельцы Campari запустили мощную рекламную кампанию, начав продвигать его как привет миру от молодых и успешных миланцев, он превратился из позабытого хмеля в огонь для громких вечеринок. Кампари — это прежде всего фундаментальный «амаро», горький дижестив со шлейфом истории, но теперь он вплетён и в урбанистическую культуру коктейля.

Disaronno — ещё один феноменально популярный дижестив. В его благородном духе сквозят абрикосовая косточка и 17 потаённых трав и фруктов. Вопреки явно миндальному окрасу аромата, в дисаронно нет ни единого ореха — просто так сплетается палитра ингредиентов, собранная аж в 1525 году. Он чуть слаще и мягче типического амаро, «амаретто» — младший брат дижестива с кулаками.

Ночино настаивают на молодых, с кожурой, грецких орехах, и чёрный как смоль напиток впитывает силу будущего ядра. Франжелико настолько плотен и настойчив, что может заменить собой десерт. К настоящему на пьемонтских лесных орехах нектару добавляют натуральные экстракты какао и ванили — получается практически нутелла в бокале.



ИДЕИ ПОТРЕБЛЕНИЯ

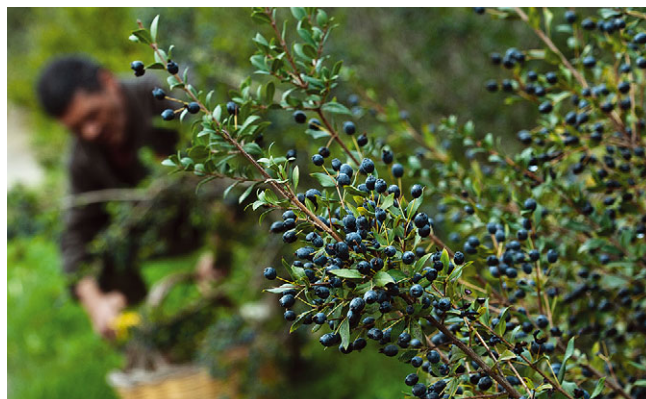
- ♦ Лимончелло подают в ледяных стопках, только что извлечённых из морозильной камеры или холодильника. А амаро, напротив, раскрывает своё пряное нутро в более просторном бокале и при комнатной температуре.
- ♦ Насыщенный франжелико эффектно подать одновременно с чашечкой эспresso и шариком ванильного мороженого. Ликёр и кофе надо одновременно выплеснуть на мороженое.
- ♦ В добротных итальянских ресторанах делом чести считается угостить гостей дижестивом за счёт заведения.

Sambuca

Крепкий сладкий ликёр на основе звездчатого аниса, известного также как бадьян и десятка других компонентов. По самой распространённой версии, название ликёра произошло от арабского zammut — так называли анисовую настойку, завезённую в Италию с востока через порт города Чивитавеккья. В 1851 году в Чивитавеккье стали производить собственный ликёр. Самбуку подают в чистом виде, со льдом, с водой или добавляют в кофе как ещё один способ его «откорректировать». Иногда самбуку подают con mosca — «с мухами», зёрнами кофе, плавающими на поверхности. Их обычно три, в Италии эти три зерна призваны олицетворять здоровье, счастье и благополучие. Самая зрелищная подача — это «самбука фламбе», или «бум-бум»: различные интерпретации сходятся в том, что ликёр нужно поджечь, погасить, выпить и вдохнуть алкогольные пары, оставшиеся в бокале. Самбука далеко не единственный анисовый ликёр, у него много родственников (anicezza, anice, mistra).

Strega («Ведьма»)

Ликёр начали производить в 1860-х в городе Беневенто, в Кампании. Создателем считают Джузеппе Альберти: он выманил рецепт у монахов, пообещав ничего в нём не испортить. У «ведьмы» ярко-жёлтый оттенок, которым она обязана шафрану. В состав входит около 70 трав, в том числе мята и фенхель, но полный рецепт держится в секрете. Ликёр подают в качестве дижестива, в чистом виде или со льдом.



Mirto

Мирт свободно растёт на острове Сардиния, будучи частью знаменитого средиземноморского маквиса — зарослей вечнозелёных кустарников, здорово помогавших партизанам во время обеих мировых войн. Для ликёра в ход идут и плоды, и листья мирта. Когда преобладают первые, получается традиционный красный Mirto rosso, для Mirto bianco используются только листья растения. На Сардинии Mirto до сих пор принято делать в домашних условиях. «Индустриальный» Mirto — ароматный тридцатиградусный ликёр фиолетово-красного оттенка. Подают его в замороженном бокале или просто со льдом.



Cynar

Cynara scolymus — латинское название основного ингредиента ликёра, артишока. В состав входят ещё 12 трав — их сочетание ликёр обязан тёмно-коричневым оттенком и горьким, мощным вкусом с запоминающимся послевкусием, которое иногда сравнивают с запахом окислившейся меди. При этом в «Чинаре» всего 16,5% алкоголя.

«Чинар» подают как аперитив или дижестив, как правило, со льдом, но возможны другие интерпретации — с колой, тоником, ломтиком лимона и сильногазированной водой. Иногда он служит дополнительным ингредиентом для коктейля спритц, а в некоторых регионах Италии пару капель могут добавить в бокал белого вина.

Maraschino

Ликёр из горьковато-кислой вишни мараска, растущей вокруг хорватского города Задара и неподалёку от итальянской Падуи и в Боснии и Герцеговине. Вишневый ликёр под названием osolj (от ros solis — «солнечная роса») появился в Хорватии в XVI веке. Второй рецепт мигрировал после Второй мировой войны, когда Задар был разрушен авиационными бомбардировками. Тогда Джорджо Луксардо, сегодня один из крупнейших производителей мараскино, построил новую фабрику в Торрелье, недалеко от Падуи. Миндальным привкусом мараскино обязан вишнёвым косточкам, которые дробят до начала мацерации, сладостью — мёду, обязательному ингредиенту. Мараскино используют в коктейлях и в кулинарии — в десертах и как заправку для фруктовых салатов.



Limoncello

Лимонцелло, или Limoncino, — тот самый ликёр, которым завалены полки магазинов «До свидания, Италия» во всех аэропортах полуострова, — получают мацерацией лимонных корок в алкоголе с последующим добавлением сахарного сиропа. Производить этот ликёр стали в начале XX века, и за право называться его родиной спорят коммуны Сорренто, Амальфи и остров Капри, все в Кампании. Лучший лимонцелло делают из лимонов IGP Costa d'Amalfi — среднераспространённой формы.



Amaretto

Амаретто — буквально «горьковатый» — сладкий ликёр тёмно-янтарного цвета на основе миндальных или абрикосовых косточек, иногда — тех и других вместе. Оригинальный рецепт амаретто родом из XVI века: его приписывают художнику по имени Бернардино Луини, чьей кисти принадлежит фреска «Поклонение волхвов», которую до сих пор можно увидеть в одной из церквей города Саронно. Не слишком убедительная легенда гласит, что когда художник, создавал ту фреску, он жил у симпатичной трактирщицы и влюбился в неё так сильно, что срисовал с неё свою Мадонну. Благодарная возлюбленная подарила ему эликсир на основе ароматных трав и миндаля.

Сегодня Саронно считается родиной классического амаретто, но ликёр производят и в других регионах Италии. Его пьют в качестве дижестива, в чистом виде или со льдом, используют для коктейлей и в кондитерской индустрии.

Amaro

Амаро — отдельная категория итальянских ликёров. Травы, цветы, корни и других растительные ингредиенты настаивают на алкоголе, добавляют сахарный сироп, и отправляют на выдержку в бочках или бутылках.

«Амаро» — по-итальянски «горький», и название соответствует вкусу. Ингредиентов обычно не меньше пары десятков, а иногда их количество подбирается к сотне.

Большинство амаро производится по старым рецептам, многие из которых впервые появились в итальянских монастырях и аптеках в позапрошлом веке. У амаро несколько сложившихся стилей: «амаро фернет» — самые горькие, «светлые» отличаются более выраженными цитрусовыми нотками во вкусе, «альпийские» делаются из альпийских трав и, как правило, легче прочих, и так далее. Амаро чаще всего употребляется как дижестив. Его подают в чистом виде, со льдом, с долькой лимона или с тоником.

A photograph showing two men working in a field of agave plants. In the foreground, a man in a red shirt and a dark cap is focused on cutting an agave plant with a tool. In the background, another man wearing a yellow shirt, camouflage pants, and a straw hat is also working. The field is filled with tall agave stalks, and the background shows a line of trees and a small building under a clear sky.

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

*Их популярность с начала 2000-х выросла радикальнейшим образом.
Категория премиум-текил оформилась буквально на наших глазах, а ещё оказалось,
что агавовые дистилляты на удивление разнообразны.*



Из **6 кг** зрелой агавы получается **1 л** текилы.
70 дистиллерий и около **500** брендов текилы насчитывается сегодня в Мексике.

САМЫЕ КРУПНЫЕ И ИЗВЕСТНЫЕ БРЕНДЫ

JOSE CUERVO
 SAUZA
 MONTEZUMA
 1800
 PANCHO VILLA
 EL TORO
 MONARCH
 ARISTOCRAT
 LA PRIMA
 PEPE LOPEZ
 PATRÓN
 CORAZÓN
 MILAGRO
 AVIÓN
 HERRADURA
 DON JULIO



Текилы «с претензией»

- ♦ **Tres Agaves Añejo** // выдержка 18 месяцев в бочках из-под бурбона, около \$40
- ♦ **Corazón Expresiones Old Rip Van Winkle Añejo** // довыдержка в бочках из-под бурбона Van Winkle, около \$80
- ♦ **Don Julio 1942** // 2,5 года в бочках из американского дуба, творение знаменитого дистиллера Хулио Гонсалеса Эстрады (Don Julio González Estrada) известного как дон Хулио Текила, около \$130
- ♦ **123 Organic Extra Añejo Diablito** // выдержка 40 месяцев в лимузенских барриках, около \$150
- ♦ **Jose Cuervo Reserva de Familia** // минимум три года в бочках из французского и американского дуба, около \$150
- ♦ **Código 1530 Origen** // 6-летняя выдержка, около \$300
- ♦ **Gran Patrón Piedra** // выдержка более трёх лет во французских и американских бочках, около \$400



ВИДЫ ТЕКИЛЫ

Любая текила должна содержать минимум 51% спиртов, полученных из голубой агавы Вебера.

100% agave разрешено указывать на этикетке, если все спирты получены из голубой агавы Вебера и текила была произведена и упакована в Мексике и проверена регулирующим советом.

Текила миксто (смешанная) — минимум 51% спиртов из голубой агавы, вторая половина может быть какой угодно, не только из других сортов агавы, но из свёклы, картофеля, сахарного тростника и т. д. Может быть произведена за пределами Мексики.

Текилу можно производить

- ♦ в 124 муниципалитетах штата Халиско
- ♦ в 30 муниципалитетах штата Мичоакан
- ♦ в 11 муниципалитетах штата Тамаулипас
- ♦ в 8 муниципалитетах штата Наярит
- ♦ в 7 муниципалитетах — штата Гуанахуато

Категории текилы по выдержке

Blanco или **Silver** или белая — без выдержки или с выдержкой не более 60 дней в стальных чанах. Наиболее ярко проявляется вкусы и ароматы самой агавы, особенно если сделана целиком из агавовых спиртов.

Joven или **Gold** (хювен или золотая) — обычно невыдержанная, подкрашенная в золотистый цвет карамелью, дубовым экстрактом или иными разрешёнными красителями. Долгие годы считалась пригодной только для коктейлей, поскольку производители уделяли этой категории меньше всего внимания.

Reposado (репосадо) — выдержанная в дубовых бочках минимум два месяца, обычно производители удлиняют срок до 3–9 месяцев. Светло-золотистая по естественным причинам. Как и производители другого крепкого алкоголя, дистиллеры текилы много экспериментируют с разными бочками для выдержки, сейчас популярнее всего бочки из-под бурбона. Используют и для коктейлей, и в чистом виде.

Añejo (аньехо) — выдержанная в дубовых бочках минимум год, некоторые дистиллерии удлиняют срок до 36 месяцев, есть образцы, которые выдерживали 4 года. Используют в чистом виде и изредка — для авторских коктейлей.

Extra-Añejo (экстра-аньехо) — выдержанная 3 года и более. Порождение текилового бума последних лет и самая дискуссионная категория. Многие дистиллеры считают, что выдержка дольше 48 месяцев разрушает уникальный «землистый» характер текилы. Сторонники долгой выдержки уверены, что через 5–6 лет в бочке текила приобретает сложный характер, похожий на выдержанный виски. Вопрос без ответа — должна ли текила быть похожей на виски?

На этикетках также встречаются слова *Reserva*, *Reserva de Casa*, *Reserva de Familia* и т. п. Они не регулируются законодательно, поэтому производители используют их по своему усмотрению для ограниченных тиражей. Не отрегулировано и использование понятия *Hecho a mano* (сделано вручную) — обычно оно призвано подчеркнуть традиционность производства.

Классификация мескалей по выдержке

Blanco — с минимальной выдержкой 2 месяца

Añejo — минимальная выдержка

год, в бочках ёмкость не более 200 л

Reposado — выдержка от 2 месяцев до года

Другой кактус

Мескаль — близкий родственник текилы, разница только в сорте агавы, а также в том, что в мескаль часто добавляют пряности, травы и фрукты. В последние годы она стремительно набирает популярность благодаря моде на сочетание горького и копчёного вкуса в коктейлях. В США пользуется большим успехом мескаль-негрони, но бармены пробуют применить его во всех коктейлях, включая джулепы.



Производство

1. Собирают шишки агавы
2. Шишки рубят и запекают в печах или автоклавах (пропаривают) — сок становится сладким сиропом
3. Запечённые плоды перемалывают и перетирают при помощи тахоны (tahona) — двухтонного колеса-пресса из вулканического камня
4. Разделение сиропа и волокон
5. Ферментация с добавлением дрожжей и волокон
6. Дистилляция в кубах или колоннах, одинарная или двойная
7. Выдержка в стали или бочках





ШИШКИ И ШИШКИ

Мексика — это вам не Шотландия, отрасль производства текилы и мескаля не чурается криминального элемента, при этом само производство очень сложное и трудоёмкое. Поддержим же мексиканцев и распробуем их лучший продукт.

ДО ТЕКИЛЫ

Агава — возможно, самое разнообразно используемое растение в мире. В дело идет всё. И шипы, которые индейцы использовали для наказания и ритуальных ран, и шишки, из которых делали род духовых инструментов, и волокна, которые до сих пор используют для ткачества и изготовления мочалок. А высушенными листьями крыли крыши.

Задолго до прихода испанцев индейцы научились делать прародителя всех дистиллятов из агавы — пульке (pulque), напиток крепости пива. Для пульке агавовый сок просто сбраживают, причём агавы может быть любая, самая ходовая агавы для пульке — Agave Salmiana и Agave Atrovirens. Долгие века он был главным напитком



мексиканцев, пока пришествие пива и стремление к «европеизации» не превратило его в «плебейский» напиток. Только в конце XX века на новом этапе поиска национальной идентичности мексиканцы вернулись к пульке.

Некоторые источники фиксируют также знание дистилляции в доколумбовой Мексике. Пока не очень понятно, как именно индейцы перегоняли спирт, но некоторые сохранившиеся до наших дней изображения наводят на мысль, что процесс перегонки был им известен. Однако точно задокументированная дистилляция в Мексике состоялась всё же после испанского завоевания. Сначала испанцы перегоняли пульке, потом начали ферментировать брагу специально для перегонки. В результате множества экспериментов из всех видов агавы для перегонки сочли наилучшей голубую агаву Вебера и к середине XX века производство текилы стало выглядеть современным образом.

ОТ ШИШКИ ДО БОЧКИ

Производство текилы, особенно крупных брендов, — процесс высокотехнологичный. Единственное, что пока не очень поддаётся механизации, — самый первый этап, сбор шишек. В большинстве случаев как и 100 лет назад химадоры (сборщики) выходят на поля, вооруженные устрашающего вида секирами, и вырубает «шишки» — полуподземные бульбы, из которых растёт агавы. Машины, которые могут делать их работу, уже есть, но пользуются пока ими не очень активно. Дело в том, что агавы требуется 6–8 лет для полного созревания, но при этом не бывает, чтобы поле, засеянное восемь лет назад, созрело равномерно и одновременно. Квалификация химадора — опознать зрелые растения и собрать только их. Остальные они могут собрать ещё через месяц, а то и позже. Машины так, разумеется, не умеют, а незрелая агавы дает текиле запах незрелого зелёного банана, который мало кому нравится.

После сбора шишки «запекают», хотя вернее было бы назвать этот процесс томлением на пару. Перед этим их рубят на половинки или четвертинки, чтобы они плотнее заполняли печь. Термическая обработка запускает процесс гидролиза: инулин распадается на глюкозу и фруктозу, которые уже можно ферментировать. В печь загружают шишки, закрывают дверцу и начинают прогревать паром. Время приготовления зависит от размера печи — в больших

ТАЙМ-ЛАЙН

1519–1521 Эрнан Кортес завоевывает Мексику

1530 Монах Хуан Калеро основывает поселение Сантьяго-де-Текила, которое впоследствии разрослось до города и потеряло первую часть названия

1536 Монах Торибио де Бенаvente в «Истории аборигенов Новой Испании» описывает, как местные жители используют агавы (от пыточных приспособлений до получения тканей)

Конец XVI века В Новую Галисию (территория нынешних штатов Агуаскальентес, Колима, Халиско, Наярит и Сакатекас) из Европы привозят первый аламбик

1616 В продаже появляется напиток «мескальное вино» (vino mexcalli), продукт первых экспериментов с дистилляцией браги из запечённых шишек агавы

1670 Карлос II подписывает указ об организации деятельности лавочек и трактиров по продаже мескаля

Начало XVIII века Педро Санчес устанавливает первый современный перегонный аппарат в поместье Cuisillos

1750 «Мескальное вино» производят и продают по всей Новой Галисии

1785 Карлос III запрещает производство и продажу любого алкоголя в Новой Испании. Производство уходит в подполье

1795 Карлос IV отменяет указ и подписывает разрешение на производство мескаля в городе Текила

1824 После войны за независимость Мексики на карте страны появляется штат Халиско

Середина XIX века Для описания некоторых видов «мескального вина» введён термин «текила». Земляные печи для обработки шишек заменяют на каменные

1860-е В Мексике появляются демижоны (дамажуаны), которые надолго становятся главным сосудом для транспортировки мескаля и текилы и очень способствуют развитию торговли

1873 Сенобио Сауза покупает дистиллерию La Antigua Cruz и отправляет первую партию текилы на экспорт, в США. В 1893 году он получает золотую медаль за свою текилу за Всемирной выставке в Чикаго

порой доходит и до трёх суток. Такой долгий срок позволяет инулину превратиться в сахара, а тем, в свою очередь, медленно карамелизоваться, при этом в сироп переходят все вкусовые и ароматические вещества агавы.

Исторически шишки запекали в земляных печах, похожих на среднеазиатские тандыры (их до сих пор используют при производстве мескаля). В XIX веке их сменили большие каменные печи, а в XX веке почти все крупные производства начали обрабатывать их в автоклаве, где дело идёт гораздо быстрее, максимум 12 часов, обычно 6–8. После загрузки автоклавы герметично закрывают и пускают в него горячий пар. Из-за более высокого давления температура пара становится выше, чем в обычной печке. Кроме скорости автоклав удобен тем, что в нём гораздо проще контролировать все процессы.

Независимо от способа, после запекания жидкий крахмалистый сок агавы превращается в золотистый сироп. Чтобы извлечь его, шишки надо измельчить. Столетиями это делали при помощи каменного колеса-тахоны, которое тянули быки и ослы. После измельчения при помощи специальной металлической «расчёски» разделяют сироп и волокна. Лет 30 назад каменные жернова переключили на электрическую тягу, но совсем от них не отказались. На самых крупных производствах используют конвейерный диффузор, который «выбивает» сироп струей горячей воды, сразу решая обе задачи: и получения сиропа, и отделения от волокон.



ГЛАВА IX

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Полученный сироп ферментируют в больших чанах, после чего перегоняют. Дистиллировать текилу можно любым способом — и в колоннах, и в медных кубах, напоминающих коньячные аламбики, до крепости 55 градусов. Обычно её перегоняют один раз, самые тщательные дистиллеры — два. После дистилляции текилу разводят до 40 градусов и либо бутилируют, либо отправляют на дальнейшую выдержку.



ЦВЕТ ТРЕВОГИ

Когда министерство сельского хозяйства Мексики определило в 1970-е годы, что настоящую текилу можно делать только из голубой агавы, оно заложило бомбу замедленного действия. Для сравнения предположим, что виски раз-решили бы делать только из ячменя одного сорта. Любая эпидемия, к которой этот сорт чувствителен (а другие сорта, например, не очень), обрушивает объёмы производства и может парализовать отрасль. А урожайный год, наоборот, перенасыщает рынок и роняет цены. В 2015 году голубая агава Вебера ничем не болела и отлично росла, поэтому половину урожая фермеры оставили гнить на поле: для них это было куда более естественно, чем тратить время и силы на сбор, а потом продавать по крайне низкой цене. А в начале 2000-х, когда взрывной рост экспорта совпал с крупной эпидемией, цена на килограмм агавы выросла за два года с 40 сентаво до 14 песо (то есть в 35 раз). Тогда фермерам

1899 В стране насчитывается 39 фабрик по производству текилы, из них 18 — в городе Текила

1902 Немецкий ботаник Франц Вебер классифицирует разные типы агавы. Сорт, который используют для текилы, называют Agave Tequilana Weber variedad azul или голубая агава Вебера

1906 В Монтеррее открывается первый в стране завод по бутилированию

1920–1933 Мощная контрабанда текилы в США, где царит сухой закон

1942 Изобретение коктейля «маргарита»

1949 Издан первый мексиканский закон, регулирующий производство текилы

1958 Текилу вносят в международную систему зарегистрированных товарных знаков и защищённых наименований

1974 В нормы производства текилы вносят новую категорию «репосада» (не менее 6 месяцев выдержки в дереве)

1974 Утверждён и опубликован декрет о создании защищённого по происхождению названия Текила (DO Tequila)

1977 Очередные правки в нормы производства оставляют только Agave tequilana как разрешённый сорт агавы для производства текилы

1980 Первая грибковая инфекция, массированно поразившая плантации агавы

1994 Создан регулирующий совет Текилы

1995 Зарегистрирован DO Mezcal и создан его регулирующий совет

2006 Регулирующий совет Текилы при поддержке Jose Cuervo запускает туристический маршрут Ruta de Tequila. Регион производства текилы вошёл в список Всемирного наследия ЮНЕСКО

2016 Экспорт текилы вплотную приблизился к отметке 200 млн л и составил 197,9 млн л. 160 млн приходится на США. Всего экспортируется порядка 70% всей произведённой текилы

впервые в истории пришлось выставлять на полях ночную охрану («текильную полицию»), чтобы не допустить кражи урожая. В прошлом году цена подскочила почти втрое (с 4 до 11,4 песо) всего за 10 месяцев.

Одна из проблем с агавой заключается в том, что с сельскохозяйственной точки зрения она неудобнее даже винограда и плодовых деревьев. Лозе или яблоне нужно 5–7 лет, чтобы начать приносить полноценный урожай, но затем они плодоносят каждый год. Агава зрелости достигает 5–10 лет, потом её срезают, и дальше нужно сажать новую. В идеале новых надо посадить столько, сколько их понадобится через 7–8 лет, а точное количество, разумеется, никто не знает. Так образовался заколдованный круг: маркетологи продвигают текилу по всему миру, преуспевают, спрос растёт, имеющихся посадок не хватает, цены на агаву растут. Фермеры высаживают очень много новых растений, через несколько лет урожай становится слишком большим, цены падают. Посадки сокращают, маркетологи продолжают работать, и всё начинается заново. Вдобавок примерно каждые 10 лет в цикл добавляются вспышки болезней.

МЁД НЕ СЛАДОК

В последние 10–15 лет серьёзное влияние на рынок агавы оказывает американская мода на здоровый образ жизни. Дело в том, что если уваренный сироп агавы называют ещё «мёдом агавы». С настоящим мёдом он не имеет ничего общего, но у него очень низкий для такого сладкого продукта гликемический индекс. Этот факт сделал его хитом продаж в магазинах здорового питания в США и отчасти в Европе. Сегодня почти половина урожая всей агавы (и голубой тоже) уходит как раз на производство «мёда» — его гораздо проще делать, а спрос растёт с каждым днем. Когда нынешние поля высаживали 7–8 лет назад, про «мёд агавы» никто и не слышал, не говоря уже о том, чтоб воспринимать его как самостоятельный продукт.

НА СПАСЕНИЕ АГАВЫ

Прогнозы экспертов на ближайшие годы неутешительны. Агавы по-прежнему будет не хватать, цены будут расти, а для производства всё чаще будут использовать шиш-

ки 4–5-летних растений — помимо того, что они беднее фруктозой и для получения литра текилы их нужно почти вдвое больше, они дают овощные тона в аромате, с которыми не всякий дистиллер справится. Для крупных производителей основной задачей будет удерживать запасы своих флагманских брендов. Для сильно раскрученных брендов это не очень опасно, поскольку все они сделаны не только из голубой агавы и классифицируются как tequila mixto.

Небольшим производителям, которые пока блюдут чистоту жанра настоящей текилы, видимо, тоже придётся переключиться на mixto. А мелким фермерам, которые специализируются на голубой агаве, придётся очень туго — их запасы быстро исчерпываются, пусть и по высоким ценам, но никто не понимает, сколько новых полей агавы надо заложить прямо сейчас, чтобы через 7–8 лет чувствовать себя уверенно.

Ну и разумеется, цены будут расти.

МНОГОЛИКИЙ ДЯДЮШКА

Мескаль можно считать предшественником текилы, поскольку и упоминания его, и описания производства встречаются в документах гораздо раньше. В XX веке мескаль скрывается в тени блистательного «потомка», но недавно начал из неё выбираться.

Делают его почти так же, как текилу, но в других штатах и из других сортов агавы. Благодаря этому мескаль пока стоит гораздо более разумно, а кроме того обладает собственным интересным ароматическим профилем — в сумме это обеспечило ему взрыв популярности в последнее десятилетие. Проблема одна. Как показал опыт текилы, взрывной рост спроса на таком рынке создаёт много сложностей, а для мескаля особенно — некоторые сорта агавы, которые используют для его производства, вызревают даже не 8, а 15–25 лет.

Всего для мескаля разрешено использовать около 20 видов агавы, причём как по отдельности, так и вместе, но наиболее популярны из них пять. Технология производства мескаля примерно такая же, как у текилы — сбор агавы, запекание шишек, измельчение, ферментация, дистилляция. Шишки часто запекают в земляных печах, это даёт характерный дымный аромат.

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ АГАВЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ МЕСКАЛЯ →

Agave Angustifolia

Самый распространённый вид агавы для мескаля, даёт сладковато-травянистый вкус.

- Del Maguey Santo Domingo Albarradas
- Alipus Santa Ana Del Rio
- Mezcal Koch Espadin Olla de Barro

Agave Americana Oaxacensis

Ещё один популярный вид, похож на angustifolia.

- Siete Misterios Coyote
- Del Maguey Arroqueño

Гораздо более экзотический и редкий вид мескаля — **pechuga**. В переводе это означает «курица», потому что изначально этот вид дистиллировали с добавлением мяса, в том числе куриного. Сегодня **pechuga** — это любой мескаль, который дистиллировали с добавками, будь то фрукты, пряные травы или по-прежнему куриное мясо.

ТРИ ИНТЕРЕСНЫХ MEZCAL PECHUGA

- Real Minero Pechuga
- Don Mateo de la Sierra Pechuga
- Vago Elote



Заспиртованные

Знаменитые бутылки мескаля «с червяком» (на самом деле с личинкой гусеницы) появились в 1940-е. Причина их появления неясна, предположительно они должны были доказывать чистоту и крепость напитка — личинка в 40-градусном спирте не портится годами. Сегодня это исключительно рекламная история, и многие производители считают ниже своего достоинства прибегать к подобным трюкам. Тем не менее наличие личинки (gusano) не говорит о содержимом бутылки ничего — ни плохого, ни хорошего. А вот посыпанные солью с личинками дольки апельсина — по-прежнему лучшая закуска для мескаля.

ГЛАВА IX ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Agave Potatorum

Одна из самых мелких и долгозревающих агав. Полной зрелости она достигает через 15 лет. Potatorum называют «королевой мескаля» и считают наилучшей для его производства.

- Tosba Tabala
- La Niña del Mezcal Tabala



Agave Karwinskii

Из-за ботанических особенностей этот вид агавы чаще всего ферментируют и дистиллируют, не удаляя волокна, поэтому мескаль обычно получается очень сухой и с оттенком вкуса, который дегустаторы описывают как «танинность».

- Rey Campero Madre-Cuishe
- Real Minero Largo
- El Jolgorio Tobaziche



Бленды

Исторически мескаль делали из всей агавы, какая была в наличии. Сегодня дистиллеры смешивают разные виды для достижения желаемого вкуса, почти так же, как это делают виноделы.

- Banhez
- Real Minero Ensamble Blanco Tobalá
- Largo y Barril

БОЛЬШОЕ БУДУЩЕЕ МЕСКАЛЯ

В начале 2017 года мексиканское правительство ввело новую классификацию для мескаля. Пока она необязательна для указания на этикетке, но многие производители уже взяли её на вооружение.

Ancestral — мескаль, сделанный по самой древней технологии: агаву запекают в земляных печах, измельчают каменным колесом или жерновом (электричество недопустимо), ферментация проходит в сосудах из дерева, глины или кожи, причем с неотделёнными волокнами агавы. Дистилляция проходит в глиняных сосудах на открытом огне, и тоже с неотделёнными волокнами.

Artisanal — агаву можно запекать в каменных печах и измельчать механически. Требования к ёмкости для ферментации такие же, как у ancestral, но отделение волокон оставлено на усмотрение производителя. Дистилляция может проходить как в глиняном сосуде, так и в медном кубе, возможно и удаление волокон.

Industrial — для запекания можно использовать любые методы, включая автоклав. Разрешено механическое измельчение, ферментация в стали и дистилляция в колонах.

Agave Cupreata

Обычно собирают дику агаву, которая даёт лёгкие мескали с цветочными ароматами. Первоначально эндемик региона Герреро, поэтому его название часто встречается на этикетках моносортового мескаля из cupreata.

- Mezcal de Leyendo Guerrero
- Mayalen Guerrero



Agave Tequilana

Считается, что у мескаля из голубой агавы Вебера тот вкус, который был у текилы до того, как её производство стало настолько большим бизнесом.

- Del Maguey San Luis del Rio Azul
- Fidencio Mezcal Unico
- Siembra Valles Ancestral



СМЕРТЬ ЗА ЗАКОН

В 1997 ГОДУ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ТЕКИЛЫ БЫЛИ ПОТЯСНЫ УБИЙСТВОМ ХЕСУСА ЛОПЕСА РОМАНА, КОТОРЫЙ БЫЛ ЗАСТРЕЛЕН У ВОРОТ СВОЕЙ ФАБРИКИ TEQUILA SAN MATIAS. РОМАН БЫЛ ОДНИМ ИЗ ГЛАВНЫХ СТОРОННИКОВ ЗАКОНОПРОЕКТА, КАСАЮЩЕГОСЯ ЗАПРЕТА НА БУТИЛИРОВАНИЕ ТЕКИЛЫ ЗА ПРЕДЕЛАМИ МЕКСИКИ.



ЕДА ПРИ +40°

Крепкое «до» и «после» — это классика, а вот «во время» — идея, которую не так давно начали раскручивать повара, бармены и производители алкоголя. Оказывается, что подбирать целые меню под крепкий алкоголь очень интересно.



ЕЩЁ ВКУСНЕЕ

ЕДА

Общие правила

1 | Как и в случае с вином, для крепких напитков безотказно действует правило «местное — к местному». Например, текила сочетается с большинством блюд мексиканской кухни, а кампари с содой составляет приятную пару с прошутто и дыней.

2 | Но экспериментировать тоже стоит. Скотч просто создан для сопровождения хаггиса, шотландского лосося и обожжённых гребешков, но в то же время он может неожиданно сыграть с блюдами индийской и японской кухни. А к рому находят интересные пары в тайской кухне.

3 | Чем круче напиток, тем более лаконичным (и деликатесным) должно быть гастрономическое сопровождение. К трапезе с обильными горячими блюдами лучше подавать хрестоматийные несложные напитки: с подходящей едой они покажутся лучше, чем есть на самом деле.

4 | Качественный алкоголь обладает собственными богатыми вкусами и умеет вытягивать дополнительные ароматы из еды. Например, торфяные виски очень усиливают все копчёные ароматы, даже в той еде, где они не чувствуются в обычной ситуации.

5 | Крепкий алкоголь обжигает рецепторы, поэтому в рамках гастрономического удовольствия будут первые 3-4 порции.

6 | Белые, а значит, менее сложные напитки можно охлаждать сильнее, потреблять шотами и сочетать практически с чем угодно. Тёмные напитки пьются медленно, чтобы не пропал даром букет, который и будет диктовать выбор блюд.

7 | К началу обеда имеет смысл охладить напиток до 10–12°, чтобы не перекрыть изящества закусок. К середине обеда он согреется до 16–18°, что будет оптимально для горячего, а к десерту — дойдёт до комнатной температуры, что чаще всего и требуется.

8 | «Оверпруфы» к еде лучше не подбирать.

9 | Лучший способ оценить гастрономические возможности крепкого алкоголя — барбекю. Все блюда на гриле неплохо сочетаются с крепкими напитками (в чистом виде или в коктейлях), но барбекю — это настоящее счастье для любителей виски и ромов.

10 | Коньяки VS — фруктовая тема; VSOP — это морепродукты, рыба, птица, сырные суфле; XO — пряности, карри, баранина, шоколад.

11 | Коньяк отлично сочетается с шафраном, а в «сигарных» коньяках есть такие ноты, которые хорошо ложатся на бальзамический уксус.

12 | Арманьяк более рустичен, чем коньяк, он пожётче и посуше. К нему хорошо подойдут более жирные блюда, а также старая французская кухня.

13 | Тёмный ром подчёркивает вкусы еды, приготовленной на гриле, будь то красное мясо или персики в карамели.

14 | Мускатная граппа следует в гастрономическом русле ароматических белых вин. Граппу из зоны Кьянти попробуйте с тосканской кухней.

15 | Большая часть гастрономических экспериментов с джином приходится на азиатские блюда, нагруженные специями: масала-чicken, всевозможные карри.

16 | Сильно охлаждённый коньяк или виски — восхитительное открытие к десертам со сливочными кремами, изюмом или черносливом. Попробуйте положить бутылку в морозильник, а потом подайте её к шоколадному десерту!

17 | Подмороженные напитки хороши не только с десертами. Молодые коньяки VS иногда обнаруживают неожиданную сложность, если их охладить как следует и подать к блюдам с морепродуктами с большим количеством пряностей (особенно удачно в таких случаях выступают гребешки).



ВИСКИ

Виски очень гастрономичен. Шотландцы употребляют виски и под гребешки, и под хаггис (бараний желудок с потрохами и овсянкой, к которому невозможно подобрать подходящее вино), и со слабосолёным лососем, и с рождественским кейком. Разнообразие стилей позволяет конструировать целые обеды с виски. В последние годы в Великобритании в индийских ресторанах, которых там очень много, виски даже обогнал пиво по популярности, потому что отлично подходит к пряной и мощной еде. Особенно удачно виски работает в паре с имбирём: они взаимно приглушают остроту друг друга и при этом подчёркивают тёплый вкус. Креветки тандури отлично идут с «морскими» виски (то есть островными, но не с Айлы), такими как Tobermory. А с блюдами, где используются «мягкие» пряности, хороши сладковатые спейсайдские виски (похожие на The Balvenie).

Виски отлично работают с грилем и барбекю. Даже цветочно-медовые виски Хайленда и сладковатые виски Спейсада имеют лёгкий дымный тон, поэтому они так хороши с блюдами на гриле. Но поскольку барбекю обычно далеки от шика и утонченности, виски стоит брать попроще — грамотно сделанные бленды, особенно с участием айловских виски (такие как Black Bottle) окажутся лучшим выбором.

Правило «местное к местному» остаётся в силе: на большом теннисейском приёме с барбекю множество неожиданных гастрономических достоинств продемонстрирует бурбон.



BUNNAHABHAIN 12 YO

Свежий фруктово-ореховый виски с солодовой сладостью, тонкий и изящный. Дымные тона в нём едва заметны. Он великолепно подходит к лёгким закускам, прежде всего, морепродуктам. Устрицы, сбрызнутые Bunnahabhain 12 Y.O., великолепны. Солодовый тон хорошо сочетается с белым мясом, голубыми сырами. В этом виски есть нотка голубики, и он отлично раскрывает эту ягоду в десертах.

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Мидии с луком шалот и голубым сыром
- Лангустины на гриле с заправкой из лайма и чили

ГОРЯЧЕЕ

- Цесарка с жареными каштанами
- Медальоны из оленины и картофельное пюре с голубым сыром

ДЕСЕРТ

- Ассорти из восточных сладостей (пахлава, лулум, шербет)
- Мороженое из ржаного хлеба

● ЛЁГКИЕ СЛАДКОВАТЫЕ ВИСКИ (DALWHINNIE, GLENKINCHIE)

Копчёный лосось (особенно дикий), краб, кален (суп с копчёной пикшей), овощные салаты с заправками на основе уксуса, хлебный пудинг, десерты со взбитыми сливками и ягодами

● СРЕДНЕТЕЛЫЕ ВИСКИ С ЛЁГКИМ ТОРФЯНЫМ ТОНОМ (BRUICHLADDICH, BUNNAHABHAIN)

Чёрная треска «в стиле Нобу». Копчёные скумбрия, мидии, устрицы. Утка, оленина, паштеты из куриной или утиной печени. Гребешки, запечённые в беконе. Хаггис, запечённый фазан, лёгкие шоколадные десерты

● ПОЛНОТЕЛЫЕ ВИСКИ И ТЕ, ЧТО ВЫДЕРЖИВАЛИСЬ В БОЧКАХ ИЗ-ПОД ХЕРЕСА И ПОРТВЕЙНА (THE MACALLAN)

Стейки, запечённая оленина, фруктовые кексы, пироги с мясом, пироги с орехами пекан, выпечка с имбирём, шоколадные десерты из чёрного шоколада, зрелый чеддер

● АЙЛОВСКИЕ ВИСКИ (LAGAVULIN, LAPHROAIG)

Суши, боттарга, очень зрелый чеддер, очень зрелый камамбер, голубые сыры, карри, лимонные пироги. Более выдержанные виски — рагу из оленины и говядины с очень насыщенными жирными соусами, баранина тандури. Не подавайте мощные айловские виски с копчёностями, это будет слишком.

ЕЩЁ ВКУСНЕЕ

ЕДА

КОНЬЯК

Исторически коньяк разводили водой и пили во время еды (как, впрочем, и виски). В XVIII–XIX веках привычки поменялись, и коньяк превратился в классический дижестив, к которому можно подать в лучшем случае орешки или шоколад. Но с гастрономической точки зрения у коньяка есть масса достоинств, на которые теперь все снова обратили внимание. Коньяк — элегантный, полнотелый и сложный напиток. В некоторых случаях, например, с тем же шоколадом, нужен именно этот набор свойств, — и при этом гораздо более высокая чем у вина крепость. Алкоголь незаменим, например, с очень жирными блюдами — в списке подходящих к коньяку блюд фуа-гра и конфи из утки обычно выделяют жирным шрифтом, потому что эти пары действительно созданы на небесах. Удачно работают блюда с густыми сливочными соусами — жир уменьшает ощущение алкогольности, почти не затрагивая впечатление от других компонентов вкуса. В свою очередь алкоголь уравнивает «жирный» вкус, который японские физиологи недавно официально объявили шестым.

Ещё одно полезное свойство коньяка — выдержка в бочке. Как любой напиток, контактировавший с дубом достаточно долго, коньяк идеально подходит к копчёностям, будь то лосось или осетрина. Благодаря этому же свойству, а также тонам подлеска, коньяк подходит к любым запечённым корнеплодам и грибам, включая трюфели.

Практически любой коньяк уровня VSOP и выше составит идеальную пару шоколадным десертам и выпечке с неострыми пряностями (корица, гвоздика, кардамон, ваниль).

Сырную тарелку также можно подать к коньяку, на ней должны быть: свежий сливочный сыр, бри, чеддер или мимолетт и рокфор.

Несколько пар блюд с коньяками стали уже классикой! Все мэтр-де-шэ в Коньяке рекомендуют подавать слегка охлаждённые VS с рыбным карпаччо или сырыми морепродуктами (к устрицам лучше всё-таки VSOP). Чёрную икру можно подавать двумя способами — с сильно охлаждённым VS, чтобы акцентировать свежесть вкуса, или с менее охлаждённым XO — он подчеркнёт пряные нотки.

Из новых тенденций — азиатские вкусы: суши и сашими (особенно с унаги и морским ежом), моллюски персебес и абалоны, все виды темпуры с рыбой, морепродуктами и белым мясом, блюда с соевым соусом, тёмным кунжутным маслом, имбирём, карри и т. д. Не стоит забывать, что коньяк идеально подходит к большинству экзотических фруктов, будь то ананас или рамбутан.

В «сигарных» коньяках производители стараются акцентировать чуть дымные ноты, поэтому они отлично сочетаются с блюдами, где в соусе присутствует бальзамический уксус. Необычный, но очень вкусный пример: жареная фуа-гра с фидами и муссом из бальзамического уксуса с Frapin Cigar Blend.

● МОЛОДЫЕ ЯРКИЕ VS	Яблочные и грушевые пироги, закуски с фруктами (например, дыня с прошутто)
● VSOP С БОЛЕЕ ФРУКТОВЫМИ АРОМАТАМИ	Креветки с фруктами (ананасы), копчёный лосось, сырные суфле (особенно из фурм д'амбер), шоколадные десерты
● VSOP С БОЛЕЕ ЦВЕТОЧНЫМИ АРОМАТАМИ	Суфле из рокфора, орехи, запечённый лосось, рыбные карри, запечённая утиная грудка
● NAPOLEÓN	Террины из утки или гуся, горячие блюда с фуа-гра, шоколадные десерты
● XO	Шашлычки из курицы, куриные карри и в целом пряные блюда с домашней птицей, карри с бараниной, шоколадные десерты, кексы с пряностями, кокосовый флан

HINE RARE VSOP

«Весенний» коньяк отлично сочетается с лёгкими блюдами из рыбы, птицы без острых, жирных или пряных соусов. К закускам нужно подавать коньяк охлаждённым до 10–12°C. К горячему он немного согреется и раскроется — как раз то, что нужно. Мясо в основном блюде должно быть лёгкой прожарки, а лучше тушёное, без специй. В десерте идеальна будет выпечка с карамелизованными белыми фруктами: абрикосами, персиками, грушами, яблоками. И никакого шоколада».

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Заливное из осетрины
- Салат с карамелизованной печёной и грушей

ГОРЯЧЕЕ

- Жаркое из кролика с тыквой
- Бланкет из телятины
- Жареная утка с айвой

ДЕСЕРТЫ

- Яблочная шарлотка
- Тарт-татан
- Коньячная баба
- Ассорти шоколадных конфет

SAMALENS VSOP

Молодые арманьяки часто используются во французской кухне для фламбирования, — например, гребешков. Подать к ним можно уже более выдержанный арманьяк VSOP. Он также прекрасно сочетается с французскими копчёностями и колбасами, некоторыми блюдами японской кухни, с птицей с мёдом и фруктами. К арманьяку хорошо подходят десерты с нежным жидким шоколадом.

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Хрустящие мини-тосты из зернового хлеба с фуа-гра
- Гребешки или лангустины, фламбированные арманьяком



ГОРЯЧЕЕ

- Буйабес
- Утиная грудка в меду

ДЕСЕРТЫ

- Мягкий сыр и домашние джемы со свежесдобитым хлебом из муки грубого помола
- Шоколадное гато



ГРАППА

Граппу подают с едой, пожалуй, реже всего. Но есть область, где она царит единовластно, — итальянские десерты. Джандуйя, выдержанные сыры с мёдом, шоколадные пирожные — всё это законное поле граппы. С более серьёзной едой граппа сочетается менее удачно, как и любой «белый» алкоголь: не смягченный и не округлённый дубом виноградный спирт слишком резок и мощен сам по себе и подавляет почти любую еду. Для выдержанных грапп правил сочетания будут такими же, как и для коньяков.

NONINO ANTICA CUVÉE

Это blend трёх моносортовых грапп: мерло, каберне и рефоско, выдержанных во французском дубе и бочонках из-под хереса — очень богатая, сбалансированная граппа. У неё мягкий, но достаточно выраженный характер, поэтому лучше её сочетать с такими же выразительными, но не слишком настойчивыми вкусами — омаром, белыми грибами. Она добавляет глубину и плотность мясным вкусам. Её фруктовые нотки прекрасно сочетаются с десертами на основе кумквата и манго.

МЕНЮ ЗАКУСКИ

- Биск с омаром
- Тёплый салат с белыми грибами и белой рыбой

ГОРЯЧЕЕ

- Тушёная говядина с полентой и луком шалот
- Боллито мисто по-пьемонтски

ДЕСЕРТЫ

- Джандуйя (паста из фундука с шоколадом)
- Кумкватовый сорбет



РОМ

На Карибских островах уже много веков жарят мясо на гриле и запивают его ромом, то же самое делают в южных штатах, так что нам тоже стоит глубже ознакомиться с такой старинной традицией. Ром, особенно тёмный, выдержанный в сильно обожжённых бочках, отлично поддерживает все вкусы, появляющиеся после жарки на гриле. Причём это действует не только для любого мяса, рыбы и морепродуктов, но даже для фруктов: мало есть вещей вкуснее, чем запечённый на гриле персик с коричневым сахаром и бокалом плантаторского пунша.

ANGOSTURA 1919

Ром всё чаще можно увидеть за обеденным столом и не только под шоколадные десерты типа Rocky Road (шоколадное мороженое с фундуком и пастилками маршмэллоу). Десерты с лимонами, цукатами очень хорошо дополняют сладковатые плотные вкусы тёмного рома. Тайская кухня иногда может дать любопытные сочетания. Если говорить о горячем, то это должен быть хороший кусок красного мяса.



МЕНЮ ЗАКУСКИ

- Неострый суп из морепродуктов с кокосовым молоком
- Стир-фрай овощной

ГОРЯЧЕЕ Ростбиф

ДЕСЕРТЫ

- Шоколадный торт с черносливом
- Лимонный пирог

Коктейльная культура стремительно развивается. Для приготовления отдельных ингредиентов бармены используют техники молекулярной кухни, такие как копчение или даже су-вид. Они выдерживают готовые коктейли в маленьких бочонках и, конечно, сами готовят настойки. Кроме смокеров и дегидраторов бармены подсмотрели у поваров ещё один метод — сбор трав и плодов. Бары отправляют в поля сборщиков за ежевикой, малиной, лавандой, молодыми еловыми кисточками, дикими яблоками и базиликом. Всё это идёт на настойки и сиропы собственного приготовления. Но коктейли — это тема для другой книги.

ЕЩЁ ВКУСНЕЕ
ЕДА



ЧАС КОКТЕЙЛЯ

Коктейли теперь всё чаще придумывают специально под еду. Особенно это любят в дорогих ресторанах с авторской кухней, зачастую к творениям модных шеф-поваров даже вино подобрать непросто, а вот коктейль можно сконструировать как часть гастрономического ансамбля. Смесь соответствующего крепкого напитка со свежевыжатыми соками, овощными, травяными и фруктовыми отварами и пряностями можно «заточить» под конкретное блюдо. Поэтому в последнее время самых прогрессивных барменов всё чаще можно застать на кухне, где они не только пытаются позаимствовать у повара сифон, чтобы превратить martinis в пену, но и изучают сам процесс приготовления еды и думают, не добавить ли в холодный огуречно-дынный суп водки, чтобы превратить его в коктейль.

Даже классические коктейли находят применение во время ужина. Чаще всего их подают к закускам с очень кислыми заправками. Обычная «маргарита» на диво удачно сочетается, например, с севиче. Мартини на базе апельсиновой водки оказался неплохим компаньоном для рыбы с гриля с очень мощными цитрусовыми соусами. Классическая «Кровавая Мэри» давно стала любимницей рестораторов — основа из томатного сока позволяет ей сочетаться с большинством стейков.

Коктейли играючи справляются и со сложными национальными кухнями. В ресторанах с индийской, тайской или каджунской кухней во время обеда сервируют «маргариты» и дайкири вместо белого вина. Рестораторы оценили их за удобство и простоту использования: вкус коктейля гораздо предсказуемее и понятнее неискушённому посетителю.

И, разумеется, коктейли часто хороши с блюдами, в которых при готовке использовали крепкий алкоголь, такими как цыплёнок с глазурью из бурбона, виски или коньяка.



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Научно-популярное издание

SIMPLE WINE NEWS. ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

SPIRITS

Виски, коньяк, граппа, ром и другие крепкие напитки

Ответственный редактор Э. Салыхова

Младший редактор А. Сергеева

Художественный редактор К. Гусарев

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,

Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

**По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж**

International Sales: International wholesale customers should contact

Foreign Sales Department for their orders.

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам,

в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.:

+7 (495) 411-68-59, доб. 2261.

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса:

142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,

Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

Полный ассортимент книг издательства для оптовых покупателей:

Москва. Адрес: 142701, Московская область, Ленинский р-н,

г. Видное, Белокаменное шоссе, д. 1. Телефон: +7 (495) 411-50-74.

Нижний Новгород. Филиал в Нижнем Новгороде. Адрес: 603094,

г. Нижний Новгород, улица Карпинского, дом 29, бизнес-парк «Грин Плаза».

Телефон: +7 (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

Санкт-Петербург. ООО «СЗКО». Адрес: 192029, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны,
д. 84, лит. «Е». Телефон: +7 (812) 365-46-03 / 04. **E-mail:** server@szko.ru

Полный ассортимент продукции Издательства «Э»

можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д. 46.

Тел.: +7 (812) 601-0-601, www.bookvoed.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру. Тел.: +7 (495) 745-89-14.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 23.10.2017. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 27,07.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-089554-0



9 785040 895540 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



ПРЕДЫДУЩИЕ КНИГИ СЕРИИ SIMPLE WINE NEWS



ВИНО И ЕДА. КРАТКИЙ КУРС ДЛЯ ГУРМАНОВ

Подарочное издание, украшенное сотнями фотографий блюд, подробно рассказывает обо всех категориях продуктов, которые требуют такой же разборчивости от истинного гурмана, как и хорошее вино. А знакомство с гастрономическими традициями великих винных регионов поможет вам научиться подбирать вино к любой еде не хуже профессионального сомелье.



ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ. НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

В энциклопедии Simple Wine News просто, красочно и увлекательно рассказывается обо всём, с чего стоит начать знакомство с миром вина. Кроме детального обзора по всем главным категориям вина, регионам, сортам и стилям, в книге освещены все темы, которые в наши дни любят обсуждать конессёры за бокалом хорошего вина, — от бочек и гравитации до сочетаний с едой и поисков лучшего качества за меньшие деньги.



ПЬЕМОНТ

Автор книги Анатолий Корнеев, известнейший российский винный эксперт, соучредитель компании Simple и Школы вина «Энотрия», за многие годы объездил и исходил весь Пьемонт. Он рассказывает читателям о великих бароло и несправедливо малоизвестных винах, о местных сортах винограда и сотне самых известных винодельческих династий, о белом трюфеле, о признанных гастрономических ориентирах и ресторанчиках «для своих».

SPIRITS

ВИСКИ, КОНЬЯК, ГРАППА, РОМ, ДЖИН И ДРУГИЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ

ПРАВИЛА ДИЖЕСТИВА / БАР МЕЧТЫ / КЛУБ ЗНАТОКОВ

В эту подарочную энциклопедию вошли лучшие статьи о крепких напитках самого популярного журнала о вине в России Simple Wine News: о граппе, коньяке и арманьяке, о виски не только из Шотландии, но также японском и кентуккийском, о моднейших джинах и окутанном романтическими легендами кальвадосе, о текиле, мескале и всём разнообразии ликёров и амаро и, конечно же, о роме, который по популярности у знатоков почти догнал скотч!

Когда мы говорим о дижестиве, предполагается, что напиток должен быть по-настоящему интересным, выражающим какую-то особенную эстетику, создающим атмосферу, с исторической подоплёкой, выдающегося качества. Напиткам без культурного содержания, а только что с содержанием алкоголя повыше, мы говорим решительное «нет». Ничего такого в этой книге вы не найдете. Эта книга не является «библией бармена»: в ней описаны даже не все категории крепких напитков, кроме того, в ней нет отдельной главы о водке. Но зато мы собрали здесь всё самое любопытное, что захочет узнать каждый взрослый человек о культуре дистиллятов, хотя бы для общего образования – и очень редкого, ответственного, но прекрасного употребления. В книге подробно рассказывается о производстве основных категорий напитков, разъясняются термины, которые вы можете встретить на этикетках. Издание изобилует дегустациями, инфографикой, картами и шикарными иллюстрациями.

simple wine news

ISBN 978-5-04-089554-0



9 785040 895540 >

