СОДЕРЖАНИЕ

Персоны, которые ответственны за то,
что эта книжка вообще появилась. 9
Открываем. 15
Свет погасшей звезды 18
Вода 22
Ячмень 23
Торф. 25
Бутылка 27
Виски-критика 28

Спейсайд

Район Нэрн. 45
Район Форрес 47
Район города Элгин 55
По дороге Ротс — Элгин 70
Район города Кит 83
Район Мулбен 97
Район Гленливет. 99
Район Даффтаун 107
Район Грантаун-он-Спей. 124
Район замка Баллиндаллох 129
Район Аберлур 139
Город Чарльзтаун-оф-Аберлур. 145
Район Ротс. 172
Район Хантли 190
Город Банфф 196
Район Баки 200

Северный Хайленд

Район Тайн 214
Район Сазерленд 220
Регион Кайтнесс 230
Район Вик 230
Район Турсо 232
Росс и Кромарти 234
Район Джон О'Гротс 233
Район Блэк Айли 234

Восточный Хайленд

Район Питерхед 238
Регион Олдмелдрум 238
Ангус (бывший Форфаршир) 251
Район Бречин 251

Центральный Хайленд

Горы Монадклиах 254
Перт и Кинросс 255
Район Аберфельди 255
Район Питлохри 260
Район Лох-Туммел 264
Район Лох-Тейсайд 265
Район Дункельд 265
Район Блейргоури 266
Район Банкфут 266
Район Перт 266
Район Калландер 267
Район Криефф 267
Район Кинросс 270
Регион Кайтнесс 230

Район Охтерадер 272
Клакманнаншир 272
Город Данди 274
Файф 274
Район Фолкленд 277
Район Ст. Эндрюс 277
Ренфрушир 277
Район Пейсли 277
Район Лохвиннох 278
Стерлинг 278

Западный Хайленд

Район Лох-Ломонд 284
Район Аппин 290
Форт Вильям 291
Закрытые предприятия региона 295

Лоулендс

Район Пенкейтленд 309
Район Линлитгоу 319
Закрытые предприятия региона 326

Кэмпбелтаун 339

Острова

Остров Арран 350
Остров Малл 352
Остров Скай 354
Остров Джура 360
Остров Айлей 363
Остров Бьют 389
Остров Тире 389

Западные острова 390
Гебриды 390
Острова Оркни. 392

Неравенство 409
Кода 412
Наш маленький рок-клуб 415

Персоны, которые ответственны за то, что эта книжка вообще появилась

Мисако Удо

За основу наших исследований в области виски можно взять книгу японского автора Мисако Удо. Эта японская дама работала несколько лет в Шотландии гидом для японских туристов и в конце концов так сильно влюбилась в страну и виски, что попросила гражданства. Так как Япония не позволяет своим гражданам иметь двойное гражданство, девушка отказалась от японского подданства и теперь является жителем Объединенного Королевства. Книга The Scottish Whisky Distilleries — самый полный сборник информации о вискокурнях и продукции вискокурен. В отличие от книг других авторов в этом издании много полезного и совсем нет типичного для журналистов рассусоливания. Весьма неплохой справочник. Единственная проблема: таскать этот том с собой по самолетам — не слишком приятное занятие. «Я полюбила виски в 18 лет, когда еще жила в Японии, — говорит эта ныне 47-летняя дама. — Я попробовала White Horse, и это изменило мою жизнь. Этот виски был такой мягкий по сравнению с японскими!» Потом она попробовала односолодовый виски. И поняла, что он еще лучше. А так как она не смогла найти ничего об односолодовом виски в Японии, то и отправилась в Шотландию. В 1988 году она посещала лекции в Эдинбурге. Позже, когда Мисако уже работала гидом с японскими группами, она заметила, что люди задают о дистиллериях одни и те же вопросы. Тогда она начала записывать ответы, дополняя их сведениями из открытых источников. И ее тут же стали спрашивать, а не шпионка ли она. Потом попросили поделиться информацией. Когда в 2005 году вышло первое издание ее 600-страничного тома, все вопросы отпали. Да, шпионка.

(На послания через Facebook откликается.)

Чарльз Кри Доиг

Самый знаменитый архитектор шотландских вискокурен Чарльз Доиг родился 25 августа 1855 года в семье сельскохозяйственного рабочего. Он учился в деревенской школе поселка Брэс оф Коул. В 14 лет считался лучшим по математике, а через год получил награду за успехи в обучении. Закончив школу, пошел работать к архитектору Джону Карверу. Женился, чему свидетельство — его свадебная фотография, стал отцом трех сыновей — Вильяма, Чарльза и Александра. В 1882 году молодая семья переехала в Элгин, где Доиг работал ассистентом у архитектора и инженера-строителя Х. М. С. Макея. В 1908 году его бизнес стал называться C. C. Doig and Sons. К этому моменту Доиг революционизировал процесс сушки ячменя, сконструировав «Вентилятор Доига» — башню-вытяжку над килном — квадратным помещением, где торфом сушили пророщенное зерно.

Судя по чертежам, которые сохранились в Элгинском архиве, он сделал это при работе над дистиллерией Dailuaine. Его наняли как инженера в 1882 году, но в 1889-м хозяева Mackenzie & Co. решили перестроить старый килн. Тогда-то Доиг, начав чертить вытяжку, пришел к высокой с плавными линиями колонне с небольшой крышей. В несколько этапов Доиг стилизовал верхнюю крышу под китайскую пагоду, чем сформировал архитектурный пейзаж Шотландии на много лет вперед.

Доиг имеет отношение к проектированию 56 шотландских дистиллерий типа Balblair, Dufftown, Pulteney, Speyburn и Aberlour.

Его влияние на других шотландских архитекторов таково, что ему приписывают работы его последователей: например, двойная «пагода» (которую мы дальше будем писать без кавычек) Strathisla была построена Джоном Элкоком, но большая часть публики считает, что это Доиг. Все его постройки теперь входят в список охраняемого культурного наследия.

Доиг умер на охоте на болотах Далласа (рядом с Форресом, где он построил вискокурню Dallas Dhu) 25 сентября 1918 года. Бизнесом занялись его старшие сыновья.

Альфред Барнард

Все люди, которые пишут о виски и вискокурнях так или иначе цитируют классическую работу Альфреда Барнарда The Whisky Distilleries of the

United Kingdom. Она сегодня считается самой важной книгой, написанной про виски вообще.

Барнард родился в 1837 году в семье баптистов. Женился в 22 года, работал зеленщиком, потом торговал мылом, потом стал джентльменом.

В 1885 году этот автор в качестве сотрудника Harper's Weekly Magazine предпринял двухлетнее путешествие по ирландским, шотландским и английским вискокурням. Барнард посетил 129 дистиллерий в Шотландии, 29 — в Ирландии и четыре — в Англии. Он описывал как технические детали самих предприятий, так и транспорт, которым добирался до них. Писал про людей, которых он там встретил, про природу и вставлял стихи, которые касаются этих вискокурен. Кроме того, в книге отличные гравюры, благодаря которым сейчас можно восстановить внешний вид уничтоженных и закрытых дистиллерий. Ее можно читать как исследование, а можно — как новеллу про путешествия и шотландскую природу.

Так как он предпринял свое исследование до того, как Доиг начал работу, многие предприятия на гравюрах предстают в первоначальном виде (например, Glenrothes). Именно благодаря Барнарду мы сегодня знаем годовой объем производства классических дистиллерий в то время, устройство перегонных кубов и их форму, количество работников и т. д. Разница времен: нам удалось объездить 51 вискокурню за месяц, а Барнарду пришлось путешествовать аж два года по 162. Этот 500-страничный том сохранился всего в нескольких экземплярах. С них в 1987 году было сделано факсимильное издание, которое с тех пор переиздавалось еще три раза. На волне успеха своей книги о виски Барнард предпринял в 1889–1891 годах путешествие по 110 пивоварням Великобритании и Ирландии. Результат — The Noted Breweries of Great Britain and Ireland — он публиковал в четырех томах в течение трех лет. Про виски он написал еще одну книгу — How to blend Scotch whisky — и издал ее в 1904 году. Умер в возрасте 81 года.

Семья Дьюар

Немногие компании могут гордиться такими основателями, как Джон Дьюар и его сыновья Джон Александр и Томас Роберт. Именно благодаря

их стараниям компания оказала значительное влияние на промышленность Шотландии.

Джон Дьюар, основатель компании John Dewar & Sons Ltd, родился в 1805 году в деревне Далл в двух милях от местечка Аберфельди. Жизнь фермера казалась ему слишком ограниченной для человека с амбициями, так что в 23 года Джон отправился в город Перт и получил работу на вискокурне своего дяди. Это были первые, экспериментальные годы производства виски, когда напиток был резким и плохо очищенным. Джон же мечтал о создании более мягкого, гармоничного вкуса с правильным послевкусием. В 1846 году он решился на самостоятельный бизнес — основал магазин на Хай-стрит. С самого начала магазин Дьюара продавал алкоголь высшего качества. Со скромного дела началось производство известнейшего виски в мире. Его старший сын Джон Александр присоединился к бизнесу в 1871 году и в 23 года стал партнером отца.

Джон Александр, как и его отец, был человеком идеи. Осторожный и проницательный, прекрасно знавший и чувствовавший производство, он стремился поддержать установленные высокие стандарты. В 1884 году Джон Александр пригласил в компаньоны младшего брата Томаса Роберта, преуспевавшего в области маркетинга. Объединившись, они создали глобальное предприятие.

В 1898 году для производства более качественного блендинга Джон строит вискокурню рядом с родовым имением Дьюаров в Аберфельди на реке Тэй. В 1907 году Джон Александр стал баронетом — сэром Джоном Дьюаром. Десятилетие спустя он получил титул барона и был представлен к званию пэра как лорд Фортевойт.

Томас Роберт Дьюар, войдя в компанию, начал налаживать связи вне Шотландии и отправился в Лондон с намерением создать дистрибьюторское агентство. За шесть лет продажи выросли на 250%. Томас с образцами семейной продукции путешествовал по миру, открывал новые рынки и занимался продвижением марки. Проехав через 26 стран, он назначил 32 агента для продажи своего виски. К тому же во время круиза Томас рисовал и писал заметки. Его остроумные наблюдения и ностальгические картины привлекали внимание общественности. Впоследствии они были изданы.

Торговец, политический деятель, предприниматель, художник, друг многих знаменитостей, любитель лошадей, собак и голубей, Томас был одним из лучших представителей своего поколения. В 1897 году он был назначен главным шерифом Лондона, в 1902-м посвящен в рыцари и впоследствии представлен к званию пэра как лорд Дьюар.

Сокращения, которые могут встретиться в тексте

Adel — Adelphi
HB — Hart Bros
ScSl — Scott's Selection
LT — Luc Timmermans, Belgium
BBR — Berry Bros
IB Var. — Ind. Bottlers
Sest — Sestante
CD — Craig Daniels, Australia
Blck — Blackadder J.
B — Jean Boyer
SigV — Signatory Vint.
MV–Michel van Meersbergen, Holland
Cad — Cadenhead's
JmcA — J. MacArthur
SlvS — Silver Seal
KN —Krishna Nukkala, India Chft Chieftains
JWWW — Jack Wieber
SMWS — Scotch Malt Whisky Society
TL — Thomas Lipka, Germany
Coop — Coopers Choice
King — Kingsbury S.
SMC —Scotch Sing. M. Circle
RK — Robert Karlsson, Sweden
DL — Douglas Laing
Lomb — Lombard's

TheB — The Bottlers
LP — Louis Perlman, USA
DR — Dewar Rattray
MckIC — McKillop's
TWE — Whisky Exchange
BB — Bert Bruyneel, Belgium
DT — Duncan Taylor
MMcD — Murray McDavid
TWF — Whisky Fair
LG — Lawrence Graham, Canada
DunB — Dun Bheagan
MoM — Master of Malt
TWS — The Whisky Shop
LC — Luca Chichizola, Italy
DunE — Dunn Eideann
Mroy — Milroy
UDRM — Rare Malts
PK — Pit Krause, Germany
G&M — Gordon & MacPhail
OB — Official Bottling
Ultm — The Ultimate
KG — Konstantin Grigoriadis, Austria/Greece
HACS — Helen Arthur
Sam — Samaroli
W&M — Wilson & Morgan

Как читать наши строчки

Например, написано:
Strathmill 31 y. o. 1976/2008 44,8% Adelphi C#1126 227 бут.
Это значит:
Виски Strathmill 31 года выдержки, дистиллирован в 1976 году, розлит в 2008, 44,8%, независимый боттлер Adelphi, бочка номер 1126, было выпущено 227 бутылок.

ОТКРЫВАЕМ

Есть люди-метеорологи и люди-маркетологи. И те и другие объясняют профессионально, почему получилось не так, как они предсказывали. Когда шотландский односолодовый виски вдруг стал мировым фаворитом в секторе крепких напитков, маркетологи тут же попытались прилепить себе медаль на грудь — словно бы этот интерес спроектировали они.

Как бы ни так: виски настолько природный продукт, что существует без всякой PR-поддержки. Иначе никогда бы не возникли на землях Ирландии и Шотландии вольнолюбивой так называемые illegal distilleries — подпольные вискокурен, которые бежали от любого освещения своей деятельности. То, что в фильмах 1960-х великие и популярные актеры смачно произносили у барной стойки: «Мне, как всегда, бленд»,— лишь констатация моды, а не продакт-плейсмент. Все помнят, что Джеймс Бонд, который на какое-то время стал шотландцем Шоном Коннери, пил мартини, но из-за горца Шона всем до сих пор мерещится, что он пил исключительно шотландский виски. Виски — мужественный и благородный напиток вовсе не из-за Джеймса нашего Бонда-Коннери и не из-за советского магазина «Березка» — символа недостижимого счастья. Просто виски — очень крепкий и очень насыщенный историей и культурой напиток. Точно так же, как водка — образ литературный, сингл-молт — персонаж философский. Он всегда будет символом борьбы человека с северной природой. И символом победы разума над ледяными просторами. Во многом победа эта достигалась согревающим эффектом. Так что независимо от рекламы и PR-работы каждый самый мирный мужчина со стаканом виски в руке будет чувствовать себя могучим кельтом в килте, способным отразить нашествие викингов.

Не случайно концепция ячменного самогона покоряет города и народы. Вот в продаже появился сингл-молт из Баварии, не говоря уже о японском, который (между нами) максимально приближен к оригиналу.

Каждому хочется прислониться к легенде. Русский потребитель не исключение. Разница лишь в том, что у нас виски пьет просвещенная группа

населения и молодежь, которая априори тянется к высокому. В отличие от Дублина, в московских пабах не увидишь маляров после смены, которые стучат ладонями по стойке: «Woman! Whisky!» Но дублинские маляры — это все-таки маляры Джеймса Джойса и Боно Вокса, а русский потребитель западает именно на философскую составляющую напитка. Чем и интересен.

Я не буду вам пересказывать обычную тягомотину про то, от какого кельтского слова произошло слово «виски», и про монаха Джона Кора и короля Джеймса IV (1494). И кто принес эту славную мысль о вискокурении на территорию Шотландии. И чем аквавит отличается от ушки-бэй (uisge beatha). Все вы люди взрослые, виски пьете давно, с Википедией знакомы.

Мне кажется довольно интересным то, что отношения виски и законодателей все время меняются. Так, по Положению о спиртных напитках 1915 года виски можно было считать спирт, пролежавший в бочках два года. А вот уже в 1916 году всех заставили держать виски в бочках три года. Вы думаете разница во вкусе? Нет — разница в длине кредита и в деньгах, замороженных в бочках. Есть разница — два или три года. Или шесть. Или десять. Если вы дистиллятор в возрасте, то до выпуска 40-летнего виски можно и не дожить.

До 1781 года каждый в Шотландии мог делать виски, если напиток был предназначен для домашнего употребления. И поэтому каждый шотландец рассматривал право гнать спирт как основополагающую часть прав человека. А потом парламент запретил это делать. Это привело, конечно же, к широкому распространению самогоноварения. И к контрабанде. Совет по налогам и сборам (Board of Excise) ответил на это дальнейшим закручиванием гаек — в 1784 и 1786 годах. В это время поэт Бернс написал стихотворение, где были такие строки: «Скажи им, куда катится Шотландия, что решила уничтожить влагу жизни». Написал и пошел устраиваться налоговым офицером, потому что издатель его обманул, ферма принесла убытки и единственным местом, где можно заработать, была госслужба. Бернс хорошо разбирался в виски и много строк посвятил ему. Потому что сидел на дистиллериях и собирал с них налоги.

Все остальное время тяжба с шотландцами происходила на уровне разграничения и ограничения экспорта виски в Англию. В какой-то мо-

мент стало ясно — виски по популярности убивает традиционный английский спиртовой продукт джин, так что по границе Лоулендса проходила таможенная (для спиртного) граница с запретительными пошлинами для шотландцев и нормальными для англичан.

Шотландский виски, а точнее скотч, по правилам должен быть изготовлен из ингредиентов, произведенных в Шотландии и на шотландской территории. И даже смесь ячменного и зернового виски (далее — бленд), чтобы носить наименование шотландской, не должна содержать ничего иностранного. Так, недавно разгорелся скандал, когда она крупная компания изготовила купаж из шотландского солодового и ирландского зернового виски.

Для того чтобы спокойно пить дальше, надо просто помнить, что single — это виски происхождением с одной-единственной дистиллерии. Single single — значит, что виски розлиты из одной бочки одной-единственной дистиллерии. Сочетание single с нескольких дистиллерий, несмотря на наши ожидания, называются вовсе не blend, а vatted. Иногда, чтобы нас запутать, некоторые дистиллерии используют название pure malt вместо single malt, но чаще всего термин pure malt возникает, когда речь идет о продукте, где использованы синглы с разных предприятий. Солодовый виски производится только из ячменя и только в перегонных кубах в форме, будем говорить, «чайника» с сужающимся верхом, который тут называют «рукой». В нем получается довольно душистый спирт. При этом утверждают, что именно медный куб, его форма и наклон «руки» сильно влияют на результат. Из зерна (пшеницы или несоложенного ячменя) спирт делают в промышленных кубах, которые тут называют «колоннами». Они и выглядят как колонны нефтеперегонного завода.

Процесс мало отличается от простого самогоноварения. Для начала замачивают ячмень. Он прорастает, и в нем появляется сахар. Ростки убивают перегревом в специальных постройках — раньше, во времена Чарльза Доига, в килнах, теперь все более технично и менее романтично. Сухие зерна мелют в крупную муку. И три раза замачивают в баках, постоянно повышая температуру воды, чтобы выжать весь сахар из муки. Эту мутную жидкость сливают в баки для ферментации и, чтобы она забродила, добавляют дрожжи. Дрожжи, к слову, тоже долж-

ны быть из Шотландии. Перебродив, все это начинает напоминать пиво (так как дрожжевые бактерии перерабатывают сахар в алкоголь). Это пиво заливают в перегонный куб для «низкого вина» и выпаривают. Конденсат — слабый алкогольный напиток — доходит до крепости 23°. Тут его отправляют во второй перегонный куб и получают всю гамму возгонки — от «хвостов» до «голов». При этом «голова» может быть ближе к ацетону. Всех интересует середина — спирт 60°. Ну, вот с этим спиртом мы и попытаемся взлететь. Только сперва он должен пролежать в бочках не менее трех лет.

Бочки! Вот что может быть нешотландским! Дело в том, что раньше в Британию привозили очень много хереса и шерри в бочках. Винные импортеры разливали бочки по бутылкам и отправляли в ритейл. Дистилляторы — вискогоны — покупали пустые бочки (думается, почти даром: что с этой бочкой делать-то?) и заливали в них свои спирты. Таким образом, традиционные ароматы и цветовая гамма шотландского виски диктуется испанским хересом, португальским портвейном и американским бурбоном. Нынче вино экспортируют в бутылках (по нескольким причинам предпочтительней пить испанские, например, напитки, разлитые в Испании). А бочки везут в Шотландию в разобранном виде. И каждый раз повышают цены. Теперь это уже не расходный материал, который жалко сжечь, а ценное звено в цепи изготовления односолодового виски.

Свет погасшей звезды

В 1900 году в Шотландии было 142 солодовых вискокурни и 19 зерновых. А в 2004-м — лишь 6 зерновых и 98 солодовых. Из них 86 трудилось постоянно, а 9 были временно заглушены. Три — в процессе старта.

Закрытие вискокурни — всегда трагедия разной степени накала для общественности отдельно взятой деревни или города. Потому что это как-никак градообразующее предприятие. И вообще — доброе дело. Закрытия происходят по ряду причин: из-за перепроизводства, из-за политической ситуации, из-за налогов и прочих экономических факторов.

В 1890-е годы наступил сильнейший бум дистиллерий и всего, что связано с виски. Следуя веяниям времени и требованиям рынка, было открыто 33 новых дистиллерии за 10 лет, из них 21 — в Спейсайде. Потом наступила катастрофа Паттисона, когда основной игрок на рынке закупок виски — компания Pattison, Elder and Co. — не смогла расплатиться по кредитам, набрав огромные товарные запасы. Тогда «посыпались» десятки предприятий.

Второй фактор экономической рецессии — Бурская война. Многие дистиллерии тогда были проданы за бесценок компании DCL (Distillers Company Ltd.), которая стала лидером в отрасли. И кстати, остается, потому что, борясь с возможным перепроизводством, следовала политике «купить и закрыть». Потом Ллойд Джордж, которого так любили высмеивать советские сатирики и карикатуристы, поднял налоги на спирт, чтобы выполнить «народный бюджет». Потом началась война. И в 1914 году государство взяло под контроль спиртовую промышленность. В 1916 году оно закрыло все дистиллерии, которые не работали на фронт, например не делали ацетон. В тот период была открыта только одна новая дистиллерия — Malt Mill на территории Lagavulin Distillery на острове Айлей. После мировой войны мир «скатился» в рецессию. Британское правительство выкручивало руки: с 1919 по 1920 год налоги на дистиллерии были увеличены в пять раз — с 76 пенсов до 3 фунтов 62 пенсов за галлон виски.

А потом США ратифицировали 18-ю поправку к Конституции в 1919 году, которая запрещала изготовление и сбыт ликеро-водочных продуктов. К тому же Австралия (самый крупный рынок до 1939 года), Новая Зеландия и Южная Африка повысили тарифы и ввели торговые ограничения. За десять лет три зерновых дистиллерии и 40 солодовых прекратили операции. Хуже всего пришлось региону Кэмпбелтаун: там было 20 дистиллерий, а к 1920 году в живых осталось только три. А потом закрылась еще одна — Reichlachan.

В конце 1920-х дела стали налаживаться, потому что возник черный рынок виски в Штатах. Поставки шли из Канады и с Багамских островов. К 1933 году промышленность виски полностью восстановила сбыт. Депрессия, которая навалилась на Европу в 1930-е годы, миновала виски: именно тогда 64 дистиллерии вернулись в бизнес в 1934 и еще 92 — к 1939 году. При этом пять закрылось.

Затем пришли немцы. Британское правительство ответило на Вторую мировую войну повышением налогов на виски сначала на 1,25 фунта за галлон, а потом еще на 3 фунта, что удвоило цену бутылки. В 1940 году производство упало на треть. В последующие годы зерновое производство накрылось медным тазом. С октября 1943 года зерна для дистилляции не было вовсе. Солодовые тоже стали закрываться. В то же время требования рынка начали расти — и в Америке, и дома. Правительство дало добро на отпуск зерна для дистилляции. Его количество составляло одну пятую от довоенного. Это позволило открыться 13 зерновым и 34 солодовым дистиллериям. К концу войны был издан указ, по которому три четверти продукта должно уходить за границу.

Стоков старого виски никогда не было так мало, а запроса — так много. В связи с победой над фашистами скотч стал символом свободного мира. Русские со своей водкой опять опоздали к созданию тренда. А ведь могли бы с польскими братьями объединиться и назначить водку символом свободного мира. Не случилось.

С 1953 года ограничения на потребление зерна были отменены, и в следующем году экспортные законы либерализованы, но ощущалась нехватка старых виски. Ограничения на стандартные бленды существовали для внутреннего рынка до 1959 года, а для люксовых блендов — до 1960. Когда экономика стала восстанавливаться после войны, многие дистиллерии из числа тех, что были заглушены десятки лет, начали работу. Открылись две новые зерновые дистиллерии, и впервые с 1900 года стали строиться новые солодовые вискокурни — открылось 16 новых, десятки дистиллерий расширялись и ремонтировались. Бум 1960–1970-х годов повторил масштабы 1890 года. Производство солодового виски достигло 80 млн галлонов, зернового — 101 млн.

А потом наступил нефтяной кризис и пришел конец вьетнамской войне — два фактора, которые сильно стимулировали американскую экономику. И к концу 1970-х дистиллерии снова начали закрываться.

Я не знаю, кому это больше льстит, но закрытые дистиллерии похожи на погасшие звезды. Не в романтическом смысле, а в том, что до нас до сих пор доходит их свет, хотя они уже давно погасли. Довольно большая часть нашей книги посвящена закрытым дистиллериям, так что вы можете в конце концов не только ощутить масштаб исторического само-

гоноварения в отдельно взятой стране, но при желании и посетить места «боевой» славы вискогонов.

Что происходило дальше? В 1980-е производство сильно превышало спрос, а в 1981 году мировая экономика сползла в серьезную рецессию (мы в СССР этого как-то и не заметили), и сильный фунт стерлингов лишил британцев надежд конкурировать на рынках. К тому же скотч стал выходить из моды и в самой Британии, и в Америке, а после того как налоги на вино были урезаны на 20%, а на белый спирт — повышены на треть в 1984 году, мода переместилась на вина и ликеро-водочные. Между 1979 и 1992 годом продажи вина в Великобритании увеличились на 40%, в то время как продажи скотча упали на 21%.

Блендеры стали сокращать заказы на молодые (без указания возраста — NAS) спирты, и дистиллерии опять начали закрываться. В 1981 застыл Ardbeg (при новом хозяине производство открылось только в 1989), а потом еще 21 предприятие. И что самое печальное — они принадлежали в основном лидеру индустрии — компании DCL (только шесть из них потом реанимировали). Независимые производители закрыли 14, семь из которых потом стартовали заново. Две из них продали.

Одним из вариантов спасения в атмосфере сокращения спроса на бленды был старт со своими сингл-молтами — односолодовыми виски под собственным брендом.

Вы, конечно, удивитесь, но до 1970-х годов односолодовые виски вообще не рекламировались. Потом такие бренды, как Glenfiddich, Glen Grant (в Италии), The Macallan, а также Glenmorangie начали себя промотировать и налаживать сбыт. Этот шаг очень понравился потребителям, и продажи в начале 1980-х стали расти, а к 1990-м и вообще пошли потоком. Последние лет десять рынок односолодовых виски ширился и углублялся. Рос интерес публики к тонкостям производства. Индустрия ответила тем, что предложила рынку старые спирты, а также виски с дистиллерий, которые давно прекратили свое существование. Таким образом, рынок, который, казалось бы, строился на вполне определенном количестве игроков и продуктов, стал очень широким и разнообразным.

Надо сказать, что производство виски все еще зависит от потребностей индустрии блендов: 95% общего производства солодового виски

идет в бленды. Хотя перспективы и тех и других вполне ясные и хорошие. Если новая рецессия не погубит производство.

Да, кстати, что называется whisky, а что — whiskey? Закона никакого по этому поводу не существует. Но есть некая конвенция, согласно которой whisky — это в основном продукт Шотландии, Канады и Японии. Whiskey — чаще всего продукт Ирландии и Америки. Хотя, например, Maker's Mark (бурбон) и George Dickel (из Теннесси) выкинули это самое «е», а ирландский напиток Paddy, наоборот, вставил обратно в 1966 году.

Вода

В мифологии вископроизводителей и вископотребителей вода имеет почти сакральный смысл. Все, кто делают приличный напиток, подчеркивают, что их вискокурни стоят на самых чистых источниках, на самых чистых речках и на самых вкусных водоемах. Нам, кстати, замученным водопроводной водой и бутылями с подозрительными «Голубыми источниками», приятно думать о чистых ручьях и зеленых лесах, в которых стоят древние вискокурни.

На самом деле все, как всегда, совсем не так. Конечно, для начала вода делится на ту, которая участвует в процессе создания виски (process water), и ту, которая нужна для охлаждения труб (cooling water). Жесткость или мягкость первой, говорят, отражается на ароматических оттенках готового продукта. Качество второй никого не волнует вовсе: она не соприкасается с виски.

Но, как говорят метеорологи, на Шотландию каждый год падает 900 млрд литров воды. Вот из них-то каждый год делают 900 млн литров виски. При этом влияние качества воды на конечный продукт, между прочим, наименее изученный и наименее управляемый фактор. Например, если процесс и исходные материалы в двух вискокурнях будут аналогичными, а вода будет разной, может наблюдаться колебание крепости дистиллята от 50 до 60°.

Вода, надо сказать, присутствует на всех этапах создания виски: от замачивания зерна для проращивания до затирания уже высушенного и перемолотого зерна в чанах. Как показывает опыт, на этом этапе даже

очень торфянистая вода, как на Port Ellen Maltings на острове Айлей, не оставляет никаких следов.

Возгонка сама по себе — процесс очищения жидкости от всех включений, которые могли бы придать ей вкус и запах, так что думайте сами.

Вода же используется для снижения градуса дистиллята с 70° до приемлемых 65° для заливания в бочки. Вот тут мягкая вода лучше жесткой, потому что позволяет ароматам раскрыться. Впрочем, и с жесткой водой делают выдающиеся напитки — Highland Park и Glenmorangie.

Современные легальные и популярные вискокурни озаботились поисками качественных источников, и в результате оказалось, что они расположились на местах старинных нелегальных производителей, построенных в потаенных от начальства местах на самых чистых источниках. Это и Highland Park на острове Оркни, и знаменитые Lagavulin, Laphroaig, Ardbeg, Royal Lochnagar, Oban, Glenmorangie, Teaninich, Aberfeldy, Tullibardine, Mortlach, Glenlivet, Cardow, Balmenach, Abrlour и Tomatin — первое, что приходит в голову.

Затем вода используется еще раз, чтобы продукт из бочки довести до бутылочной крепости 40–43°, и тут берется деминерализованная вода. Современные ученые вообще сомневаются в том, что вода имеет какое-то значение, если на каком-то этапе используют абсолютно стандартную в любом уголке Шотландии деминерализованную воду. Зато та вода, которую льют в бокал уже перед употреблением, чтобы слегка понизить градус и раскрыть вкус и аромат напитка, имеет решающее значение. Кстати, даже мы в Москве умудряемся плеснуть в стакан правильную воду — например, Highland Spring или Glenlivet: они обе достаточно мягкие, чтобы виски раскрылся.

А вообще-то за то время (от 5 до 20 лет), что виски проводит в бочке, его качества меняются настолько, что трудно сказать, что именно туда приносит качество воды.

Ячмень

Как-то получилось, что ячмень — самый главный друг человечества. А не рожь-кормилица и не королевы полей пшеница с кукурузой, из ко-

торых, впрочем, тоже гонят. Как ни крути, самые вкусные напитки делают именно из ячменя — пиво и солодовый виски. И это привлекает наше внимание к некоторым аспектам агрономической науки.

Вообще-то в Америке ячменем кормят скот. Большая часть произведенного ячменя вульгарно идет именно на корма. Остальное — на пиво и виски. При этом, как известно, ячменя в мире более 300 тысяч сортов, а для виски годятся всего два-три. В США на пиво идет шестирядный ячмень, а в Германии и Англии — двухрядный. Разница в том, что в одном больше энзимов, а в другом — протеинов.

Вот так мы и пришли к тому, что шотландцы считают, что эти два-три вида ячменя никак не влияют на конечный продукт в виде дистиллята. Хотя из этого есть исключение: Maccalan Distillery использует старомодный сорт под названием Golden Promise. Компания утверждает, что именно этот сорт придает виски маслянистость и текстуру.

В Шотландии культивировали разновидность ячменя, который они сами называют Bere: он хорошо рос и вызревал в местных климатических условиях. Теперь он растет только на Оркни, и из него делают эль. «Бир» был четырех- и шестирядным ячменем. Но уже в 1678 году местные сельскохозяйственные эксперты осознали, что двухрядный ячмень лучше. А уж когда они поняли, что двухрядный имеет способность к быстрому проращиванию (а что еще нужно для быстрого приготовления виски!), то полностью перешли на этот сорт — на Scotch Common. Потом в моду вошел сорт под названием Chevalier, который был отмечен большим количеством побегов. К 1940 году 80% всего местного ячменя составлял сорт Spratt-Archer. После войны пытались сажать Maris Otter и Procter, но потом решили, что выгоднее везти ячмень из Англии, а точнее, из Йоркшира. Таким образом, поезда на север шли с ячменем, а назад — груженые виски.

Все бы ничего, но рост цен на железнодорожные перевозки сделал этот обмен достаточно бессмысленным, и пришлось опять сажать ячмень в том месте, где делали виски, — в Шотландии. В результате вырастили сорт Golden Promise (1966), который выдерживал холод и ветер северных провинций. Этот сорт способен давать 395 литров алкоголя из тонны солода. В 1980-е годы пришел сорт под названием Triumph — он мог давать до 405 литров алкоголя на тонну солода. Сегодня доминирующий сорт

ячменя, 80% которого производится в самой Шотландии, называется символично — Decanter.

Торф

Практически на всех основных этапах изготовления виски люди используют тепло. Поэтому проблема топлива всегда вставала сразу вслед за проблемой сырья — зерна. Каждый решал ее в зависимости от природных условий. Шотландцы оказались богаты торфом больше, чем, например, дровами или углем. Да и на вкус и запах торф для виски оказался значительно привлекательнее, нежели уголек.

Торф (нем. *torf*) — горючее полезное ископаемое; образовано скоплением остатков растений, подвергшихся неполному разложению в условиях болот. Содержит 50–60% углерода. Теплота сгорания (максимальная) — 24 МДж/кг. Используется комплексно как топливо, удобрение, теплоизоляционный материал и др.

Похоже, что по запасам торфа Россия в мире лидирует. Но торфянистого виски тут как не делали, так и не делают.

А тем временем копченый солодовый виски с острова Айлей просто взял мир штурмом. За последние лет десять продажи такого напитка, как Laphroaig, увеличились в семь раз, при том что раньше только знатоки могли одолеть этот напиток, больше похожий на лекарство от простуды. Lagavulin ввел квоты на продажи вследствие чудовищного роста заказов по всему миру. Bowmore выиграл две золотые медали Distiller of the Year, и все три его бренда вошли в топ-10 самых продаваемых односолодовых виски в мире. Ardbeg утроил продажи за три года. И два других копченых виски с острова — Caol Ila и Port Ellen — стали редкостью, потому что первый идет почти полностью на изготовление блендов, а второй просто перестали производить в 1983 году.

Обычный потребитель виски проводил свое образование в этой области таким образом: сначала бленд, потом солодовый, но мягкий, например из Спейсайда. И только через несколько лет употребления мягких и компромиссных солодовых из Спейсайда человек решался пробовать продукцию острова Айлей. Как говорят старые шотландцы: «Мы не держим

Конец ознакомительного фрагмента.
Приобрести книгу можно
в интернет-магазине
«Электронный универс»
e-Univers.ru