КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ МИРА

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ МИРА

ББК 36.87(4Вел)
Б 89

DAVE BROOM

THE CONNOISSEUR'S BOOK OF SPIRITS & COCKTAILS

© Dave Broom
Text and Design copyright © Carlton Books Limited 1998
© Перевод. К. Савельев, 2003
© Издание на русском языке. Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо». 2004

ISBN 5-699-05125-2

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ МИРА

ДЭЙВ БРУМ

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

«ЭКСМО»
2004

Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ
страница 6

Глава 1
СТАРИННЫЙ ЭЛИКСИР
страница 8

Глава 2
СУЩНОСТЬ КРЕПКИХ НАПИТКОВ
страница 18

Глава 3
ВИСКИ
страница 24

Глава 4
БРЕНДИ
страница 70

Глава 5
РОМ
страница 92

Глава 6
ДЖИН
страница 112

Глава 7
ВОДКА
страница 134

Глава 8
ТЕКИЛА
страница 154

Глава 9
АНИС
страница 162

Глава 10
ДРУГИЕ КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ
страница 170

Глава 11
ЛИКЕРЫ
страница 182

Глава 12
КОКТЕЙЛИ
страница 200

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ
страница 220

ВСТУПЛЕНИЕ

Может быть, все дело было в поразившем меня всепобеждающем запахе виски, витавшем в баре в 7 часов утра, или в том, что для меня, как и для большинства шотландцев, употребление виски — не пьянство, а общепризнанный и приятный способ общения — было повседневным занятием, и крепкие алкогольные напитки являлись частью моей жизни с тех пор, как я себя помню.

Когда появилась возможность написать эту книгу, было ясно, с какой необъятной темой мне придется работать. Каждый раз, когда я заходил в бар, винный магазин или ресторан, какая-нибудь бутылка выглядывала наружу и, казалось, говорила: «Ага! Про меня-то ты забыл, верно?» Казалось, разум не в состоянии справиться с таким многообразием. Но потом мало-помалу стали возникать удивительные связи и закономерности, соединявшие стили и страны. Стало ясно, скажем, что дело заключается не в конкретных различиях между виски, джином и коньяком (это главным образом зависит от способа выработки), а в том, почему они отличаются друг от друга. Это мой отправной пункт.

Многое сводится к тому простому факту, что первые винокуры гнали свой продукт из того, что было под рукой — винограда, сахарного тростника, агавы или ячменя — но со временем эти крепкие напитки обрели собственный имидж, превратившись в национальные символы. Самые прославленные виды алкогольных напитков удачно сочетают в себе культурные и географические особенности регионов, где они вырабатываются.

Но с недавнего времени положение изменилось. По мере развития технологии и коммуникаций ничто не могло помешать изготовлению этих напитков в любой точке земного шара. Их национальная принадлежность оказалась под угрозой забвения.

Когда-то крепкие алкогольные напитки считались квинтэссенцией бытия в истинном значении этого слова — таинственным пятым элементом, материальным проявлением жизненной субстанции. В наши дни многие люди рассматривают их как простое собрание взаимозаменяемых торговых марок на полках супермаркета.

Но чем дольше я искал, тем больше находил людей, для которых старинная магия существовала по-прежнему. Изготовители, которые боготворят свой продукт, видят в нем не товар широкого потребления, а зримую тайну, которую можно попробовать на вкус. К счастью, многие традиционные спиртные напитки, изготовляемые при непосредственном участии человека, восстанавливают былую популярность.

Почему это происходит? Может быть, это отчасти отражает общее желание «вернуться к природе». Может быть, это результат изменений в сознании людей, заново открывающих для себя радость настоящего вкуса. Мы поняли, что больше не нужно мириться с посредственностью; теперь у нас есть возможность наслаждаться многообразием.

Давайте посмотрим на это с точки зрения музыкального вкуса. Джон Колтрейн Ли Перри, Эрл Скраггс, Пэтти Смит, Брайан Уилсон и Джордж Клинтон разительно отличаются друг от друга, но все они по-своему интересны для настоящего ценителя музыки. Знатоки, которые всегда готовы распознать искру гения, могут прийти в восторг от одной ноты Майлса Дэвиса и насладиться одной фразой Ареты Франклин. То же самое и с крепкими напитками. Солодовый виски, текила и ром отличаются друг от друга, но лучшие образцы каждого напитка содержат «искру гения», которая превосходит категорию в целом и позволяет вам сравнивать черты сходства и восхищаться различиями. Лучшие алкогольные напитки подобны печенью «Мадлен» у Пруста — их вкус вызывает поток воспоминаний и ассоциаций.

Работа над этой книгой заносила меня в разные места, от Оркнейских островов до Хереса, в жгучие зимние морозы Кентукки и тропическую жару Карибского моря. Часть путешествия была и виртуальной — всемирная компьютерная сеть доказала свои преимущества. По дороге сформировался причудливый и удивительный список действующих лиц — боги, короли, пираты, рабы и работорговцы, бутлегеры, охотники за пряностями, несколько американских президентов и шотландские фермеры. Впрочем, несмотря на все усилия, эта книга не является исчерпывающим справочником по всем маркам крепких алкогольных напитков и местам их производства. Я извиняюсь перед теми, кто оказался обойден вниманием, но где-то нужно было подвести черту. Надеюсь, взыскательные читатели найдут здесь немало интересного для себя!

На здоровье (*по-кельтски*)!

Вершина искусства бармена

1 Старинный ЭЛИКСИР

Процесс дистилляции соединяет практику и философию. Алхимики прибегали к нему в попытке раскрыть тайны бытия, врачи — в поисках новых лекарств, парфюмеры — создавая ароматы для своих заказчиков и прекрасных дам. Также его использовали и производители алкоголя. Поскольку дистилляцию применяют в разных целях, невозможно определить, кто первым изобрел ее.

Древние пили вино, но употребляли ли они крепкие алкогольные напитки?

Седая старина

Мы можем лишь сказать, что люди всегда употребляли алкоголь. Возможно, он был случайно открыт кем-то, кто съел забродивший перезрелый фрукт и испытал странное, но приятное ощущение. Все древние народы пили какой-нибудь напиток брожения: виноградное пиво и пальмовое вино производились в Месопотамии с IV тысячелетия до нашей эры, а к 1000 году до н. э. греки и финикийцы торговали вином по всему Средиземноморью.

Все они пользовались растительными культурами, аборигенными для своих регионов. А когда появились первые перегонные аппараты, винокуры стали делать то же самое, только с учетом основных различий сырья между видами спиртных напитков. Однако принято считать, что настоящая дистилляция спирта в Западной Европе началась лишь в Средние века.

Часто встречаются провокационные намеки и всплывают крохи информации, поощряющие нас прибавить два к двум... и получить пять. К VIII веку до н. э. в большинстве кавказских и восточных культур существовало два термина для различения продуктов брожения и более крепких алкогольных напитков. В Китае рисовое вино называлось *теху*, а «продукт дистилляции» был уже *суачу*; в Индии вино из пальмового сока становилось *араком* после повторной переработки, а *кумыс* — продукт брожения кобыльего молока, любимый татарами, — при увеличении крепости получал название *арика*. Кажется правдоподобным, что процесс перегонки имел место, но беда в том, что у нас нет убедительных доказательств.

Алхимия — поиск тайны жизни

Доказательства

Для того, чтобы найти первые письменные свидетельства дистилляции спирта, нам нужно отправиться в Китай IV века, где алхимик Ко Хун писал, что превращение киновари в ртуть «подобно вину, перебродившему один раз. Его нельзя сравнить с чистым прозрачным вином, перебродившим девять раз». Не идет ли речь о перегонке? Весьма возможно. Как может вино «перебродить девять раз», если не перегонять его?

К тому времени александрийские греки уже обнаружили, что при кипении одна субстанция может превращаться в другую. Плиний пишет

IOÁNES
STRATENSÍS
FLANDRVS

о получении скипидара при перегонке кипящей смолы, а Аристотель говорит о способе получения питьевой воды из морской через кипячение, но нигде не упоминается о дистилляции вина — только о его изготовлении. В 290 году нашей эры император Диоклетиан приказал уничтожить архивы александрийской библиотеки, и, возможно, любые упоминания о производстве спирта исчезли вместе с ними.

Кто же был первым: китайцы, египтяне или греки? Историк и исследователь алхимии Энтони М. Хаус предлагает компромиссный вариант: «Вполне возможно, что представители этих культур проводили эксперименты с перегонкой спирта примерно в одно и то же время, без ведома друг друга».

Тайная АЛХИМИЯ

Как видим, в основе всего лежит алхимия. Сегодня мы чаще всего представляем себе алхимика как бородатого чудака, священнодействующего в своей лаборатории в надежде превратить обычный металл в золото. Но это ошибочное мнение. Алхимия — это школа мысли, которая старается через различные дисциплины проникнуть в тайны самой жизни. Она пробует разобраться в устройстве мира и, наряду с другими проблемами, изучает превращения вещества, чтобы убрать внешние наслоения и выделить его истинную сущность.

Дистилляция сырья и мысли

Алхимики исповедовали разные религии и по-разному подходили к цели своих поисков, но все они старались постичь тайны природы, воссоздав ее первозданную субстанцию. В результате их исследований появились духи, косметика, различные лекарства, способы золочения и серебрения металлов, искусство мумификации, а со временем и крепкие алкогольные напитки. Когда спирт был «открыт» Раймондом Луллием (см. ниже), в нем видели мощную элементальную субстанцию и возможную разгадку великой тайны бытия.

Как указывает Дэннис Никхолл в своей книге об истории процесса дистилляции, отцом-основателем алхимии был египетский бог Тот (у греков Гермес). Оба они являются символами мистического знания, возрождения и преображения. Они могли возвращать жизнь умершим, а посох Гермеса превращал любой металл в золото.

Истоки алхимии нужно искать в Древнем Египте (*al-khem* на арабском языке означает «египетское искусство»), но со временем, испытав сильное влияние греческих исследователей александрийской школы, она заняла центральное место в философских и научных трактатах ранних мусульманских ученых. Так арабы стали хранителями секрета дистилляции. Поскольку ислам запрещает употребление алкоголя, ученые пользовались перегонными кубами (*al-ambiqs*) для изготовления духов, косметики (*al-kohl*, откуда и происходит наше слово «алкоголь») и лекарственных микстур.

Наиболее известным из них был ученый VIII века Абу Рейхан Бируни, основатель современной медицины, которому приписывается первый опыт использования алкоголя в лечебных целях. Его соотечественник Авиценна тем временем изобрел змеевик для охлаждения и конденсации дистиллируемых веществ.

Искусство алхимии торжественно шествовало вместе с исламом, который распространился по всей Северной Африке, а затем по Пиренейскому полуострову после вторжения мавров. Исторические хроники свидетельствуют о том, что первые перегонные колонны появились в Андалусии в X веке.

Таким образом, нельзя просто указать на какое-то определенное место на карте и объявить, что здесь впервые начали изготовливать крепкие спиртные напитки. Скорее всего, они появились сразу в нескольких местах почти одновременно. Когда в мавританской Испании уже вовсю пользовались перегонными колоннами, монахи ордена Бенедиктинцев из Салерно стали переводить арабские и греческие тексты. Естественно, они наткнулись на упоминания о таинстве дистилляции и приступили к собственным экспериментам.

Есть свидетельства, что примерно в то же время дистилляцией активно занимались на дальних северо-западных окраинах Европы. Судя по всему, кельты перегоняли, а не только сбраживали мед, чтобы получать свой знаменитый медовый напиток. В своей песне «Мед поэзии» валлийский бард Талиесин говорит об «игристом очищенном меде». В «Четырех древних книгах Уэльса» Скина о кельтах того времени упоминается как о «винокурах, перегонявших хмельной напиток в печах для обжига».

Как это следует понимать? Есть намеки, что кельты не только умели варить пиво, но и получать более

Бируни, основатель современной медицины... и изобретатель спирта?

крепкий напиток путем перегонки, но, к сожалению, у нас нет конкретных доказательств. Однако с учетом того, что метод перегонки, изобретенный китайцами, со временем распространился через Индию и Кавказ, не будет большой смелостью утверждать, что кельты (которые первоначально были племенем, обитавшим в кавказском регионе) сохранили это искусство в своих странствиях по Европе, пока не прибыли к скалистым берегам Британских островов.

Монастырский обычай

Из этих центров сокровенного знания — Андалусии, Салерно и Ирландии — постепенно начала складываться информационная сеть, а монахи унаследовали от алхимиков право называться хранителями старинного искусства. В то время монастыри выполняли функции современных школ, библиотек и лечебниц; в эпоху раннего Средневековья на передовом крае научных знаний находилась Ирландия. Именно ирландские монахи, странствовавшие по дорогам Европы вместе со своими собратьями из Салерно, и мавры доносили свое искусство до тех, кто мог оценить его результаты.

Мы достигли того времени, когда начинают появляться письменные свидетельства использования процесса перегонки. В Салернской школе он был зафиксирован уже в XI веке, а в 1174 году, когда Генрих IV вторгся в Ирландию, он обнаружил, что местные жители занимаются изготовлением *aqua vitae* («воды жизни»), тогда неизвестной в Англии.

Хотя такие напитки, как мед, широко употреблялись по торжественным случаям, крепким алкоголем еще пользовались в основном исключительно как лекарством. Сам по себе он не считался панацеей от болезней, но, как обнаружил Бируни, он прекрасно экстрагировал полезные вещества из лекарственных растений.

Поэтому монахи прописывали страждущим ликеры и эликсиры — один из них до сих пор производится монахами из Шартреза — на основе спирта, полученного из любой подходящей растительной культуры. Жители юга за основу брали виноград; в средних широтах больше пользовались фруктами, а на холодном севере сырьем для изготовления крепких напитков служили зерновые культуры и мед. Эти базовые различия сохраняются до сих пор.

По мере того, как сведения о крепких алкогольных напитках распространялись все шире, практическое применение искусства дистилляции все четче разделялось на три направления. Монахи и ученые продолжали изготовлять лекарственные эликсиры, алхимики по-прежнему пытались выделить сущность бытия, большинство же людей проявляло интерес к алкоголю в чисто практическом смысле его потребления.

Основателем европейской традиции дистилляции спирта по какой-то причине до сих пор считается каталонский ученый и алхимик Арнольд де Вилланова, который преподавал свое искусство в Авиньоне и Монпелье. Его ученику Раймонду Луллию приписывается честь изготовления первого настоящего спиртного напитка — продукта двойной перегонки вина через змеевиковый конденсатор с водяным охлаждением. Он был так по-

В монастырях тоже имелись виноградники и приспособления для дистилляции вина

Купание в «воде жизни»

ражен крепостью спирта, что всерьез считал, будто это вещество может привести к концу света. Луллий искал эфир, неуловимый пятый элемент (квинтэссенцию), который, по убеждению алхимиков, лежал в основе всех вещей. Возможно, сначала ему показалось, что он добился успеха. Впоследствии Луллий познакомил Англию с искусством дистилляции спирта, когда Джон Кремер пригласил его ко двору Эдуарда I.

Питье для удовольствия

Крепкие спиртные напитки заняли прочное место в сознании людей. В 1483 году некий Шрик из Аугсбурга издал первую печатную книгу об алкоголе, а 12 лет спустя монах Джон Кор приобрел знаменитые «восемнадцать бушелей солода» и, предположительно, основал производство виски в Шотландии.

Хотя разновидности джина и ликеров были похожи на те напитки, которые нам известны сейчас, большинство крепких зелий того времени сильно отличалось от чистых дистиллятов, которые мы употребляем. Почти все сорта водки и виски были сильно ароматизированы травами и пряностями, чтобы замаскировать запах сивушных масел из-за низкокачественной дистилляции.

Итак, спиртное вырвалось из монастырских стен и появилось в домах простых людей, где его стали употреблять в иных целях. Хотя оно по-прежнему использовалось как благотворное лекарственное средство, *aqua vitae*, изготовляемая из *дженевера* (предшественник джина), служила лекарством во время опустошительной эпидемии чумы в XIV веке — если посмотреть, кто их готовил и какие компоненты входили в их состав, не остается сомнений, что их пили еще и ради удовольствия.

Наличие собственных запасов дистиллированного спирта было неотъемлемым признаком жизненного благосостояния. «Со средневековых времен и по меньшей мере до XVIII века у каждого состоятельного человека имелась своя кладовая, где распоряжалась ключница, готовившая алкогольные и прохладительные напитки. Она же ведала фруктовым садом и огородом, где росли травы и пряности, следя за тем, чтобы сбор урожая происходил в нужное время, в соответствии с фазами Луны», — пишет Розамунда Ричардсон в книге «Сельская мудрость».

Алкоголь легко сбросил оковы медицины и стал частью повседневной жизни. Как указывает Теренс Маккена в книге «Пища богов», алкоголь был всего лишь первым искусственным наркотиком, на сотни лет опередившим героин, кокаин и мескалин.

В эпоху Возрождения началась масштабная международная экспансия производства крепких спиртных напитков. Это произошло по двум главным причинам. Во-первых, благодаря браку Екатерины Медичи с Генрихом II итальянское искусство изготовления ликеров нашло благодатную почву во Франции. Во-вторых, итальянские монахи принесли в Польшу и Россию до сих пор неведомые методы производства спирта в перегонной колонне.

Коммерческое ПРОИЗВОДСТВО

К концу XVI века начали появляться первые коммерческие винокурни, немедленно обложенные государственным налогом. Многие из них представляли собой не более чем перегонный агрегат, установленный в просторном помещении, но некоторые винокуры, такие как Лукас Боллс из Амстердама, уже занимались крупномасштабным коммерческим производством *дженевера* и ликеров, а производители водки из Познани приступили к экспорту своих новых сортов.

Оборудование для перегонки становилось более совершенным. В руководстве «Das Buch zu Distilliern» Иеронима Брауншвейга от 1519 года есть рисунки перегонных агрегатов, насчитывавших до четырех реторт для очистки сырья. В Шотландии была распространена тройная дистилляция, а в Польше и России четырехкратная дистилляция была лишь частью неустанных усилий этих стран в стремлении производить самый чистый спирт, какой только возможно получить.

Каждая страна закладывала основы технологии производства крепких напитков, пользующихся мировой славой в наши дни. Индустриальный рост способствовал новым экспериментам и совершенствованию национальных и региональных методов производства. Как и раньше, речь шла главным образом о повышении качества спирта, получаемого из местных ингредиентов, но в каждой стране (и даже в каждом регионе) имелись собственные индивидуальные представления о том, как можно добиться этого. На Востоке целью было получение чистой спиртовой основы, которая затем ароматизировалась и облагораживалась различными экзотическими добавками, от аниса до золотой пыли. На Западе, в Шотландии и Франции, винокуры стали использовать сам процесс перегонки (а не последующие растительные добавки) для получения алкогольных напитков с характерным вкусом и ароматом.

Эпоха империй

Хотя экспорт спиртного постепенно расширялся, но, за исключением бренди из Англии и Голландии, крепкие напитки имели в основном местный сбыт и становились все более популярными среди населения и привлекательными для правительств, которые видели в них надежный источник пополнения государственной казны и сбора средств для нескончаемых войн.

Мир становился все более тесным. Расширение европейских империй придало новый импульс производству спиртных напитков. В XV веке Испания и Португалия основали колонии в Бразилии и на Карибских островах и почти сразу же приступили к производству сахара. Новые поселенцы остро нуждались в алкоголе, но доставка бренди из далекой Европы была слишком большой роскошью, поэтому они поступили так, как поступали винокуры во все времена: использовали местное сырье, в данном случае сахарный тростник. Ром сначала был напитком для рабов, но вскоре его производство стало важным и прибыльным видом коммерции, особенно когда англичане, французы и голландцы колонизировали другие острова и основали свои сахарные производства.

К концу XVI века перебродившее пиво из сахарного тростника было известно под названием «дьявол-убийца», а через 100 лет объем английской торговли ромом в Карибском бассейне не уступал объему торговли сахаром. В североамериканских колониях сначала употребляли карибский ром, но вскоре колонисты осознали, что можно обойтись дешевле. Они стали ввозить сахарную патоку, гнать ром, и, по примеру англичан, использовать его для покупки рабов.

Производство рома было двигателем работорговли

Испанские колонисты в Мексике, расселявшиеся в глубь материка, удаляясь от прибрежных плантаций сахарного тростника, начали эксперименты с перегонкой *пульке* — местного напитка брожения, пользовавшегося большой популярностью. Со временем *мескаль* присоединился к другим традиционным видам крепких напитков.

Тем временем в Перу, Чили и Аргентине первые поселенцы привезли с собой черенки виноградной лозы (*vitis vinifera* не является аборигенной культурой в Южной Америке) и приступили к производству бренди под названием *писко*. Каждая волна иммигрантов приносила

По мере роста европейских империй увеличивалось и разнообразие спиртных напитков

с собой новые знания и новые спиртные напитки. Шотландцы и ирландцы, прибывавшие в Америку и Канаду, воспроизводили свое традиционное производство виски из зерновых культур; правда, теперь сырьем служила рожь, а не ячмень. За короткое время мир спиртных напитков стал весьма разнообразным.

Одним из главных двигателей этого процесса было влияние голландской торговой империи. Голландские корабли привозили домой пряности со всего света, что предоставляло производителям джина и ликеров широкие возможности для экспериментов с различными сочетаниями ароматов. Кроме того, морская торговля наполняла жизнью и энергией производство бренди. Голландцы нуждались в значительных количествах алкоголя, чтобы сохранять приемлемое качество питьевой воды во время долгих морских путешествий. В XVII веке они начали массово закупать вино из окрестностей французского порта Ла-Рошель для последующей перегонки, а потом решили наладить производство бренди на месте. Так произошло рождение всемирно знаменитого коньяка.

Пить, чтобы забыть

В XVIII веке спиртные напитки поглощались в огромных количествах по всему миру. Это было время излишеств и начала массового исхода сельских жителей в крупные города. Новые городские бедняки нуждались в чем-то, что могло бы скрасить их жалкое существование, и дешевый алкоголь массового производства стал едва ли не единственным универсальным лекарством, весьма далеким от мистических целей алхимиков.

В начале XIX века употребление крепких напитков вошло в обычай среди всех слоев общества в подавляющем большинстве европейских стран. Следующим шагом было удовлетворение постоянно возрастающего спроса. До сих пор винокуры использовали перегонные агрегаты; это означало, что после первой перегонки нужно было взять полученный спирт, снова заправить куб и перегонять второй, а иногда и третий раз. Процесс отнимал много времени и средств, а отдача была мизерной. Если бы можно было найти дешевый способ производства большого количества качественного спирта!

Энеасу Коффи приписывают славу создателя колонны непрерывной перегонки, хотя доподлинно известно, что разные изобретатели выступали с похожими идеями и рациональными предложениями по всей Европе. Проблема была решена, и началось массовое производство спирта высокой очистки, более легкого, с меньшей примесью эфиров и сивушных масел. За следующие 150 лет количество перегонных агрегатов резко уменьшилось: владельцы небольших винокурен не могли конкурировать с гигантами, использующими новые технологии. Винокурен становилось все меньше, но их производительность выросла во много раз. Впереди угадывались очертания эпохи глобального производства.

Массовое производство спиртных напитков было «опиумом для народа»

Массовое ПРОИЗВОДСТВО

Во второй половине XIX века самым популярным крепким напитком в Европе был бренди, но в 70-х годах разразилась эпидемия филлоксеры, уничтожившая большую часть европейских виноградников. Внезапное прекращение поставок заставило любителей спиртного обратить свои взоры в другую сторону и оценить достоинства «смешанного виски», который мог производиться в огромных количествах благодаря колонне Энеаса Коффи. Шотландцы и ирландцы заполнили потребительскую нишу, опустевшую после исчезновения бренди, и буквально через несколько лет виски стало самым продаваемым алкогольным напитком в мире, а джин — основа для великого множества коктейлей — наступал ему на пятки.

Алкогольная отрасль понесла огромные убытки, когда правительство Соединенных Штатов, охваченное приступом временного помешательства, ввело в стране сухой закон. Успешное уничтожение американского производства виски позволило британским фирмам заполонить рынок, сначала после расторжения государственной унии между Великобританией и Ирландией, а потом еще раз после Второй мировой войны. Однако к тому времени почти незаметно произошли существенные перемены. Послевоенные потребители — особенно в Америке — стали предпочитать более легкие разновидности алкоголя, которые можно было пить разбавленными из больших стаканов. Из загадочных глубин Восточной Европы появилась водка, чье триумфальное шествие потеснило виски с пьедестала самого предпочитаемого крепкого напитка в мире.

Глобальный рынок

Прошло не так уж много времени, прежде чем предприниматели задались вопросом: «Какой смысл перевозить наш товар из пункта А в пункт Б; почему бы не построить перегонные заводы в других странах?» Такие марки, как «Smirnoff», «Gordon's» и «Bacardi», перестали быть эмблемами региональных или национальных спиртных напитков и стали международными торговыми марками. Некоторые старинные узы между странами и традиционными видами алкоголя были расторгнуты. Благодаря колоннам непрерывной дистилляции нейтральный питьевой спирт можно было производить в любой стране, что позволяло каждому, кто обладал необходимым оборудованием, выпускать свои сорта джина и водки. Больше не было необходимости готовить дистиллят исключительно из местных ингредиентов в надежде на то, что они помогут сохранить изначальный колорит.

Казалось, наступает эпоха всеобщей уравниловки, однако шотландский виски продолжал удерживать свои позиции. Процветавшие в 1960-х годах США и Великобритания предоставляли своим гражданам весь спектр мыслимых и немыслимых алкогольных продуктов. Все были довольны, особенно крупные производители спиртного, которые, сделав еще один логический шаг к глобальному рынку, стали рекламировать свои торговые марки как товары повседневного спроса.

Схемы маркетинга и системы распределения оказались настолько эффективными, что вскоре почти все жители развитых стран имели более или менее одинаковый выбор крепких напитков. Национальные и региональные различия продолжали существовать, но в гораздо менее явном виде, чем 50 лет назад. С точки зрения производителей это означало, что алкогольную продукцию можно было выпускать по сходной технологии в каждой стране.

На рынке тем временем господствовали оптимистичные настроения. Международные корпорации рассуждали примерно следующим образом: если продажи нашего марочного виски идут на убыль, а объемы продаж нашей водки растут с такой же скоростью, то в чем проблема?

В 1970-х и 1980-х годах смещение симпатий от виски к водке становилось все более выраженным. В целом начиная с конца 1970-х годов потребление «коричневых спиртов» значительно сократилось — причем, что характерно, на традиционных рынках сбыта. Строго говоря, снизился спрос на старые бренды, включая джин и ром (если не считать «Bacardi»). Отчасти это было связано с тем, что новое поколение любителей спиртного не хотело пить те же напитки, что любили их родители. В 1980-х годах многие вообще не хотели употреблять крепкий алкоголь!

Появление транснациональных компаний, торгующих разнообраз-

Великий, но неудачный американский эксперимент.

1960-е годы: девиз «шевелись и взбалтывай»

ной продукцией, заново открыло рынок, и некогда специализированные местные товары стали международными торговыми марками. Многие из них превратились в классические товары широкого потребления — их история, уникальность и экзотичность были поглощены строгими правилами теории маркетинга, одинаково прилагаемыми ко всему, будь то консервированные бобы, подгузники или солодовый виски. По отношению к спиртным напиткам это означало, например, что коньяк продавался в той же сети и теми же методами, что и водка, ром, виски и джин. В итоге у нас есть широчайший выбор, но гораздо меньше понимания, чем когда-либо раньше. Никогда еще спиртное не было столь отдаленным от своего духовного источника.

Возрождение ремесла

Разумеется, были исключения. Небольшие производства в Коньяке и Арманьяке сумели сохранить свою индивидуальность, а некоторые дальновидные производители солодового виски из Шотландии всегда сохраняли уверенность в том, что люди в конце концов обязательно будут проявлять интерес к старинным традициям и качественной ручной работе.

Это «возвращение к истокам» обозначило тенденцию крупных сдвигов в производстве спиртных напитков в конце 1980-х годов. Все началось с солодового виски, но вскоре к нему присоединились эксклюзивные сорта бурбона, первосортной импортной водки и выдержанного рома, а теперь на сцену вышли текила, мескаль и даже джин.

Сегодня молодые гурманы ищут напитки с изысканным вкусом и собственной историей; напитки, которые имеют свою родину и говорят сами за себя. К хорошему крепкому алкоголю относятся так же, как к марочному вину. Любители спиртного не только хотят знать, откуда происходит тот или иной сорт и каков он на вкус; они хотят знать, откуда появился этот вкус и кто является изготовителем. Создатели спиртных напитков снова приобрели более важное значение, чем менеджеры по маркетингу. Спустя долгое время «человеческий фактор» в производстве алкоголя снискал то внимание, которого он заслуживает.

Современные покупатели имеют широчайший выбор высококачественных крепких напитков. Возможно, за долгие века некоторые из них утратили частичку своей таинственности и экзотичности, но в последнее время приобрели нечто не менее важное: гарантию принадлежности к месту изготовления.

Хронология спиртных напитков

3500 лет до н. э. Парфюмеры из Месопотамии пользуются дистилляцией для экстрагирования эфирных масел.

1000 лет до н. э. Китайцы используют дистилляцию рисового вина для изготовления пороха.

800 лет до н. э. В Индии занимаются предположительно перегонкой арака.

4 г. н. э. Аристотель пишет о перегонке морской воды для получения опресненной воды.

290 г. Римский император Диоклетиан приказывает уничтожить архивы александрийской библиотеки, где могли содержаться рукописи о производстве спирта.

Ок. 320 г. Китайский алхимик Ко Хун пишет о «девятикратно пребродившем» вине; возможно, речь идет о перегонке вина.

Ок. 500 г. В песне «Мед поэзии» валлийского барда Талиесина упоминается об «игристом очищенном меде». Скин говорит о кельтах того времени как о «винокурах».

Ок. 900 г. Арабский ученый и философ Бируни (864—930 г.) стал первым, кто использовал спирт в медицинских целях.

Ок. 900 г. В портовом городе Херес (Андалусия) занимаются дистилляцией для изготовления духов.

Ок. 1050 г. Первые опыты с дистилляцией спирта в Салернском монастыре.

1174 г. Генрих II, король Англии, письменно фиксирует употребление *aquae vita* в Ирландии.

Ок. 1280 г. Арнольд де Вилланова (1235—1312 г.), часто называемый основателем европейской традиции дистилляции спирта, преподает алхимию в Авиньоне и Монпелье.

Ок. 1290 г. Ученик Виллановы Раймонд Луллий экстрагирует спирт из виноградного вина.

1296 г. Сэр Роберт Сэвидж, лорд Бушмилл, дает *aquae vita* своим солдатам.

Ок. 1300 г. Перегонные агрегаты начинают действовать в Скандинавии.

Ок. 1348 г. Заболевших «черной смертью» (бубонной чумой) пытаются лечить спиртовыми эликсирами, настоянными на можжевельнике.

1405 г. Первое письменное свидетельство о производстве водки в Польше.

1411 г. Первое письменное свидетельство о производстве спиртных напитков в Арманьяке.

1430 г. Русские послы посещают монастыри в Италии, где их знакомят с процессом дистилляции.

1474 г. Иван Грозный устанавливает правила производства и продажи водки на Руси.

1483 г. Шрик из Аугсбурга издает первую печатную книгу об изготовлении спирта и его свойствах.

1494 г. Первое письменное свидетельство о производстве виски в Шотландии. Колумб высаживает первые плантации сахарного тростника на островах Карибского моря.

1510 г. Дон Бернардо Винвелли создает рецепт уникального ликера, впоследствии названного бенедиктином.

1519 г. Иероним Брауншвейг издает «Руководство по дистилляции». В 1527 году его переводят на английский язык.

1533 г. Первое письменное свидетельство о производстве кальвадоса во Франции.

1534 г. Травник Стефан Фальмириц перечисляет 72 вида ароматизированных водок, уже употребляемых в Польше.

1546 г. Король Ян Ольбрахт издает указ, согласно которому все поляки имеют право на перегонку спирта.

1556 г. Первое письменное упоминание об ирландском виски.

1572 г. Первое письменное свидетельство об *eau de vie de genievre* принадлежит Франциску Сильвию, физику из Лейдена. В Польше производство водки ограничивается; теперь ее могут производить только землевладельцы и представители шляхты.

1575 г. Лукас Болс строит в окрестностях Амстердама винокурню, где начинается промышленное производство *дженевера* и ликеров.

1590 г. Файнс Моррисон пишет об экспорте виски из Шотландии в Ирландию и об использовании тройной перегонки на западных островах Шотландии.

1598 г. Первое упоминание о производстве гольдвассера (тминный ликер, аналог кюммеля — *прим. пер.*) в Гданьске.

1603 г. Монахи-картезианцы из монастыря Гран-Шартрез выводят формулу знаменитого эликсира.

1627 г. Роберт Хейг начинает производство виски в своем поместье Стирлингшир.

1638 г. Первое упоминание о коньяке.

1644 г. Шотландский парламент вводит налог на продажу виски.

1647 г. Ричард Лигон пишет книгу об истории острова Барбадос, где описывается изготовление рома.

1648 г. Английские наемники возвращаются домой по окончании Тридцатилетней войны и привозят с собой голландский *дженевер*.

Ок. 1650 г. Начало перегонки рома на территории нынешних Соединенных Штатов Америки.

1651 г. Издание «Искусства дистилляции» Джона Френча.

1653 — 1702 г. «Почтенное общество винокуров» постановляет, что все спиртные напитки должны проходить ректификацию (вторую перегонку).

1663 г. Сэмюэль Пепис принимает «крепкую воду, настоянную на можжевельнике» как лекарство от расстройства желудка. Уильям Гэй приобретает на Барбадосе плантацию сахарного тростника с винокурней.

1672 г. Начало производства бренди в Южной Африке.

1675 г. В Роттердаме основана винокурня де Куйпера.

1681 г. В России введена государственная монополия на производство водки.

1687 г. На английском флоте в рацион моряков вводится полпинты рома в день (пинта = 0,57 литра).

1689 г. Вильгельм III Оранский запрещает ввоз французского бренди в Англию, тем самым стимулируя производство английского джина.

1690 г. Основано производство рома под маркой Диллона.

1694 г. Пьер Лабат, которого считают основателем современной традиции перегонки рома, прибывает на о. Мартиника. В Англии повышены акцизы на пиво, что делает джин более экономичным и популярным напитком.

1715 г. Жан Мартель переезжает в Коньяк. Дункан Форбс получает налоговые льготы на производство виски на винокурне в Феринтоше (Шотландия).

1717 — 1718 г. Первая волна шотландских и ирландских поселенцев, прибывших в Северную Америку, основывает производство ржаного виски.

1730 г. В каждом пятом лондонском доме содержатся «джинные лавки» (домашние винокурни).

1733 г. По первому из двух «Законов о мелассе» импорт черной патоки на американские винокурни не из британских колоний облагается большими налогами.

1740 г. Филип Бут начинает производство джина в Клеркенуэлле. По приказу адмирала Вернона рацион рома перед раздачей матросам на две части разбавляется водой.

1745 г. Принц Чарльз Эдуард сообщает рецепт ликера «Драмбуйе» капитану Маккинону с острова Скай в благодарность за спасение его жизни. Начало жесткой борьбы с нелегальным производством виски в Шотландии, предшествовавшее второй волне шотландских переселенцев в Северную Америку.

1749 г. Первое упоминание о поместье Эпплтона на Ямайке как о предприятии для массового производства рома.

1750 г. Потребление джина в Англии достигает 20 миллионов галлонов в год (галлон = 3,8 литра).

1758 г. Дон Хосе Антонио Куэрво получает земельный надел от короля Испании для возделывания агавы в мексиканской провинции Ялиско.

1765 г. Екатерина Великая закрепляет указом сложившуюся систему производства водки в России. Мелкопоместные дворяне производят для собственных нужд сорта высшего качества, а государственные винокурни — низкокачественную водку для простонародья.

1769 г. Александр Гордон основывает фабрику по производству джина в Саутарке.

1770 г. Колонисты прибывают в Кентукки и Теннеси. В Польше для производства водки начинают использовать картофельный спирт вместо зернового.

1774 г. Английское правительство запрещает бродильные чаны емкостью менее 400 галлонов и спиртоперегонные кубы емкостью менее 100 галлонов. Начало «эпохи контрабанды» в Шотландии.

1780 г. Джон Джемисон основывает фабрику производства виски на Боу-стрит в Дублине.

1782 г. Предприятие Бачевского во Львове производит 123 сорта водки, экспортируемые в 20 стран.

1783 г. Эван Уильямс начинает производство виски в Луисвилле, штат Кентукки.

1784 г. Британский парламент ограничивает продажу солодового виски к югу от северо-западной Шотландии.

1787 г. Сестры Анрио продают свой семейный рецепт майору Анри Дюбейду, и начинается коммерческое производство абсента.

1789 г. Джордж Вашингтон зарабатывает 1032 доллара от собственного производства виски. В графстве Личфилд, штат Коннектикут, основано первое в США общество трезвости.

1791 —1792 г. «Спиртной бунт» в США.

1793 г. Семья Котсов основывает промышленное производство джина в Плимуте.

1795 г. Джейкоб Бим основывает фабрику по производству виски в США. Дон Хосе Мария Гвадалупе Куэрво получает патент на производство «мескалевого вина» на своей винокурне Ла Рохена в провинции Текила.

1806 г. Первое письменное упоминание о коктейле: «смешанный напиток из любого алкоголя, горькой настойки и сахара».

1814 г. По «Акцизному Акту» в северо-западной Шотландии запрещены перегонные агрегаты емкостью менее 500 галлонов.

1817 г. В Польше установлен первый трехсекционный перегонный аппарат системы Писториуса.

1818 г. Питер Хиринг, бакалейщик из Копенгагена, создает «черри бренди».

1820 г. Джеймс Димм открывает устричный бар в Лондоне, где подают «коктейль №1» на основе джина. Джон Уокер открывает бакалейную лавку в Килмарноке.

1823 г. Джеймс (Джим) Кроу начинает работать на спиртзаводе Оскара Пеппера в Кентукки. В Британии снижены акцизы и введено лицензирование производства крепких напитков. Это ознаменовало начало современной индустрии виски и конец «эпохи контрабанды».

1825 г. Первое упоминание о «линкольнском процессе» (фильтрация через древесный уголь), изобретение которого приписывается Альфреду Итону. Джон Рэй основывает на Ямайке компанию по производству рома «Wray & Nephew». Доктор Зигерт, служивший медиком в армии Симона Боливара, регистрирует торговую марку горькой настойки «ангостура».

1827 г. Роберт Стейн в Шотландии изобретает аппарат непрерывной дистилляции для производства виски.

1831 г. Энеас Коффи вносит усовершенствования в колонну перегонки Роберта Стейна и патентует изобретение.

1837 г. Уильям Тичер открывает свою первую бакалейную лавку в Глазго. Основано шведское общество трезвости.

1838 — 1848 г. В результате крестового похода против алкоголя, объявленного отцом Мэттью, в Ирландии наполовину уменьшилось количество пабов и закрыто несколько винокурен.

1845 — 1849 г. «Великая засуха» в Ирландии; производство крепких напитков в Ирландии практически остановлено, начинается перевод производства за границу.

1846 г. Джон Дьюар основывает контору по торговле вином и крепкими напитками в Перте.

1849 г. Эдуард Куантро создает ликер «Cointreau» и начинает его массовое производство.

1850 г. Меридон Вердье изобретает колонну для непрерывной перегонки арманьяка.

1853 г. Начало производства первого шотландского купажированного виски под маркой «Usher's Old Vatted Glenlivet».

1860 г. Семья Альберти создает ликер «Strega». Введен запрет на домашние винокурни в Швеции.

1861 г. Петр Смирнов начинает собственное производство водки в России.

1862 г. Джеймс Барроу приступает к производству джина в Челси. Дон Факунадо Бакарди устанавливает аппарат непрерывной дистилляции Энеаса Коффи на Кубе. Профессор Джерри Томас издает книгу «Руководство для бармена и спутник бонвивана». В России отменена государственная монополия на водку.

1865 г. Артур Белл открывает свое производство купажированного виски.

1867 г. Зарегистрирована официально торговая марка «Walker's Old Highland Whisky».

1869 г. В Америке основана Национальная партия, выступающая за введение сухого закона.

1870 г. Пик популярности абсента на рынке алкогольных напитков.

1871 г. В Старограде открывается первая польская фабрика по промышленной ректификации спирта.

1871—1885 г. Эпидемия филлоксеры опустошает европейские виноградники.

1873 г. Сауза начинает производство текилы на фабрике в Ла-Персеверанса.

1874 г. «Fundador» становится первой международной маркой бренди из Хереса.

1877 г. Шесть крупнейших шотландских производителей зернового виски объединяются под названием «Distillers Company Limited» (DCL).

1879 г. Ларсон Ольсен Смит производит первый шведский напиток на основе ректифицированного спирта, водку «Absolut Rent Brannvin».

1880 г. Луи-Александр Марне-Лапостоль создает ликер «Grand Marnier»

1882 г. Гарри Джонсон издает книгу «Новое иллюстрированное руководство для бармена, или Как смешивать напитки в современном стиле». Джеймс Бьюкенен создает «Buchanan Blend» (впоследствии марка «Black and White»).

1890 г. Россия восстанавливает государственную монополию на производство водки.

1894 г. Мэттью Глоуг запускает марку «Grouse Brand» (впоследствии «Famous Grouse»).

1908 г. Королевская Комиссия дает четкое определение, какие крепкие спиртные напитки на основе смеси зерна и солода могут официально называться «виски».

1909 г. «Walker's Old Highland Whisky» переименовано в «Johnnie Walker Black Label», к которому присоединяется новая марка «Johnnie Walker Red Label».

1915 г. Теннеси и Кентукки становятся «сухими» штатами. Компании Бьюкенена и Дьюара в Шотландии объединяются.

1915 г. Введен запрет на производство абсента.

1917 г. Владимир Смирнов покидает Россию и открывает завод в Стамбуле, а вскоре и во Львове. Большевистское правительство вводит запрет на производство водки.

1918 г. В Канаде вводится сухой закон.

1919 г. Швеция ставит производство и продажу алкоголя под контроль государственной монополии. Финляндия вводит у себя сухой закон, Канада отменяет его действие на своей территории. Производство водки в Польше переходит под контроль государства.

1920 г. Начало действия сухого закона в США.

1922 г. Компания «Tanqueray-Gordon» присоединяется к DCL.

1925 г. Дьюар и Бьюкенен присоединяются к DCL. Частичное снятие запрета в России: разрешено продавать водку крепостью до 20%.

1927 г. «Johnnie Walker» и «White Horse» присоединяются к DCL.

1928 г. Марка «Pernod» запущена в производство. Владимир Смирнов переезжает в Париж.

1931 г. «Bacardi» строит завод в Мехико.

1932 г. Начинается производство марки «Ricard» (провансальская анисовая настойка). В Финляндии отменен сухой закон.

1933 г. Сухой закон отменяется в США.

1934 г. Рудольф Кунетт открывает производство марки «Smirnoff» в США.

1936 г. Лем Мотлоу повторно открывает завод по производству виски «Jack Daniel's» в Линчбурге, штат Теннеси.

1937 г. Рудольф Кунетт продает марку «Smirnoff» компании «Heublein».

1939 г. Финские спиртзаводы начинают производить спирт для «коктейлей Молотова».

1941 г. Спиртзаводы в США приостанавливают выпуск крепких напитков и переключаются на выпуск спирта для военных нужд.

1952 г. Британские права на производство марки «Smirnoff» проданы компании «W&A Gilbey».

1960 г. «Bacardi» переносит основное производство с Кубы в Пуэрто-Рико после того, как Фидель Кастро национализировал алкогольную промышленность.

1962 г. Образование концерна IDV в результате слияния «W&A Gilbey», «Justerini & Brooks» и «United Vintners».

1966 г. «Jameson», «Power» и «Cork Distillers» объединяют силы и образуют концерн «Irish Distillers Group» (ID).

1970 г. На британском флоте отменены порции рома в рационе моряков. Финляндия впервые экспортирует свою водочную продукцию в США.

1971 г. Фирма «William Grant & Sons» приступает к маркетингу торговой марки «Glenddich».

1973 г. «Bushmills», последний независимый производитель ирландского виски, присоединяется к «Irish Distillers Group».

1975 г. Концерн IDV запускает торговую марку ликера «Bayley's Irish Cream».

1979 г. Компания «V&S» снова запускает в производство торговую марку «Absolut».

1983 г. Концерн IDV приобретает компанию «Heublein».

1986 г. Концерн «Guinness» покупает DCL и образует группу «United Distillers» (UD).

1987 г. Компания «Cooley Distillers» начинает действовать в Ирландии.

1991 г. В Польше отменена госмонополия на производство водки.

1998 г. «Guinness» объединяется с IDV и образует «Diageo», крупнейший в мире концерн по производству спиртных напитков. «Bacardi» покупает компании «Dewar's», «Bombay Sapphire» и четыре завода по производству виски за 1,15 млрд. фунтов стерлингов.

2 Сущность крепких напитков

Перегонка — это способ повышения концентрации спирта в напитках брожения. Теория проста: спирт и вода кипят при разных температурах (78,3° и 100°С соответственно). Поэтому при нагревании любого напитка брожения сначала высвобождаются пары с высоким содержанием спирта. Их можно собрать, охладить и конденсировать в жидкость с более высоким содержанием спирта.

Вода для «воды жизни»

Нагревание — не единственный способ, позволяющий достигнуть этого результата. Начиная с VIII века в Польше, а позднее в России и в Канаде пользовались вымораживанием для отделения воды от спиртовых фракций. Этот процесс называется фракционной кристаллизацией, хотя в то далекое время никто не знал об этом. Плодовое вино или сидр можно оставить на морозе, а затем слить со льда жидкость, сходную с крепким ликером. Процесс вымораживания основан на том принципе, что вода замерзает при более высокой температуре (0°С), чем этиловый спирт. Однако это несовершенный метод, так как необходимо, чтобы температура была максимально близка к −15°С, а потенциально опасные углеводородные соединения все равно оставались в конечном продукте.

Так что для получения качественного спирта без перегонки было не обойтись. Первые дистиллеры пользовались стеклянными флягами, на смену которым пришли большие медные котлы. Котел наполнялся брагой и нагревался, а пар поднимался по тонкой изогнутой трубке, часть которой была погружена в чан с холодной водой.

Море золота, готового для того, чтобы превратиться в виски

«Следует понимать, что дистилляция есть не что иное, как очищение и отделение возвышенного от грубого, чтобы бренное могло стать нетленным, а материальное нематериальным». Так начинается великий трактат о дистилляции жидкостей, написанный Иеронимом Браунштейгом, врачом из Страсбурга, в начале XVI века. Этот принцип остается неизменным и в наши дни.

Алкоголь содержит значительное количество химических соединений, главным из которых является этиловый спирт. Однако в нем присутствует ряд побочных продуктов, таких как альдегиды, амиловые спирты (сивушные масла), эфиры, кислоты и производные метилового спирта, образующихся из исходного сырья в процессе брожения.

Некоторые из этих соединений вредны и опасны, другие придают напитку его неповторимый вкус и аромат. Перед производителем всегда стоит вопрос, сколько таких веществ и в каком количестве он хочет сохранить.

Говоря упрощенно, производители тех напитков, для изготовления которых по-прежнему используют-

Кубы и клапаны: цех перегонки в Каол Айла, о. Айла

ся перегонные кубы — например, солодового виски, коньяка и некоторых лучших сортов рома — стремятся к выработке более ароматизированного спирта с более высоким процентным содержанием ароматических веществ из исходного сырья, чем при производстве в колоннах непрерывной дистилляции.

Куб

В современном понимании куб не является эффективным агрегатом для получения спирта. Исходный продукт (вино для бренди или неочищенное пиво для зерновых крепких напитков) нужно перегонять дважды, а иногда трижды для очистки от вредных компонентов. Однако в конечном счете дистиллят все равно будет содержать сравнительно большое количество «кондженеров» (сюда входит сивуха, эфиры, альдегиды и т.д.). Недостаток присутствия «кондженеров» заключается в том, что эти примеси вносят основную лепту в состояние похмелья, а преимущество — в том, что именно они определяют вкус и сложный букет напитка.

Обычно непрерывная перегонка происходит в два, иногда в три этапа. После первой перегонки получается слабо концентрированный напиток брожения крепостью примерно 20° Во время второй стадии перегонки мастер-дистиллер повышает крепость напитка и либо сохраняет некоторое количество «кондженеров» или избавляется от них.

При перегонке жидкость разделяется на три основные части: головные фракции, «сердце» перегонки и хвостовые фракции. Первый спиртовой конденсат (головные фракции) обладает высокой летучестью; он отделяется и подвергается повторной перегонке в следующем цикле. Затем, обычно при уровне крепости 72°, начинает поступать «сердце» перегонки. Именно оно представляет наибольшую ценность для производителя.

Начальный момент отделения «сердца» перегонки имеет жизненно важное значение для окончательного вкуса и букета спиртного напитка. Если он наступает слишком рано, в напитке остается чересчур значительная часть «головной» фракции; если он наступает слишком поздно, вы отсекаете самые изысканные и сложные цветочные и фруктовые эфиры, которые появляются сразу же после конденсации наиболее летучих компонентов.

По мере того, как спирт покидает исходный продукт, тот не только теряет крепость, но и меняет аромат от легкого к более тяжелому и насыщенному. Вполне логично, что последние спирты (хвостовые фракции) содержат наиболее тяжелые и высококипящие соединения с самым энергичным и мощным ароматом.

Некоторые из них желательны — они улучшают запах и вкус, придавая басовые обертоны конечному продукту — но если оставить их слишком много, вы получите грубое пойло, которое дерет глотку. Хвостовые фракции тоже отсекаются и добавляются к следующей порции исходного сырья.

Умение в нужный момент начинать и заканчивать сбор «сердца» перегонки является тонким искусством. Оно заключается в том, чтобы захватить как раз столько остатков от «головы» и первых поступлений от «хвоста», чтобы придать каждому напитку его характерный вкус.

Наверное, не стоит и говорить, что разные производители пользуются разными методами. Те, кто производит светлые спиртные напитки со слабым ароматом, стараются получить и собрать спиртовые фракции более высокой крепости. Те, кому нужно нечто более весомое и «мужественное», оставляют больше продуктов последнего этапа перегонки. Опять-таки, чем меньше вы оставляете, тем выше издержки производства, так что и материальные соображения часто играют роль в принятии окончательного решения.

Размер и форма куба, а также скорость перегонки тоже имеют очень важное значение. Влияние формы аппарата наиболее ясно прослеживается на примере производства солодового виски. Вряд ли найдутся хотя бы две винокурни, имеющие кубы одинаковой формы, и каждый управляющий производством имеет собственную теорию о том, каким образом конфигурация куба воздействует на пары спиртного, образуя неповторимый вкус того или иного виски.

Как правило, чем меньше куб, тем тяжелее спиртовые фракции, и наоборот. Это происходит потому, что лишь самые летучие спирты и эфиры поднимаются до верхней части куба; более тяжелые элементы опускаются вниз и снова выпариваются. Этот процесс известен под названием «обратного потока», или «дефлегмации». В некоторых кубах имеются особые боковые полости для его ускорения.

Разумеется, на самом деле все далеко не так просто. Скорость пере-

гонки (зависящая от температуры нагрева куба) тоже оказывает существенное воздействие на качество и букет конечного продукта. Чем медленнее и постепеннее происходит перегонка, тем «тоньше» отделяются конджeнеры. По словам одного дистиллера, «это все равно что тушить фрукты: чем слабее огонь в духовке, тем ароматнее будет кушанье». Здесь нужна не ускоренная дистилляция при нарастающей температуре, когда ароматические элементы «разбегаются сломя голову», словно школьники после уроков, а медленный, поступательный процесс. Именно так на производствах, оснащенных небольшими перегонными кубами, удается получать напитки со сложным букетом и изысканным вкусом.

Колонны непрерывного действия

До начала XIX века спиртное производилось только в традиционных перегонных кубах, но изготовители уже искали более эффективный метод, позволяющий получать больше продукции за меньшую цену. Эта проблема особенно остро стояла в южной равнинной части Шотландии, где владельцы небольших винокурен не способны были произвести достаточное количество дешевого виски, чтобы удовлетворить запросы растущего городского населения, а также в Восточной Европе, где фабрикантам водки, всегда искавшим способы сделать свой продукт как можно более чистым, приходилось перегонять спирт по три-четыре раза, чтобы добиться желаемого результата.

Проблему решило изобретение колонны непрерывной перегонки. Честь открытия обычно приписывают производителям виски Роберту Стейну и Энеасу Коффи, хотя похожие аппараты примерно в то же время появились в Польше и Арманьяке. Все они работали по одному принципу: пока вы подаете с одного конца брагу, с другого конца будет выходить спирт, крепость которого зависит от степени совершенства аппарата.

Как правило, установки состоят из двух соединенных колонн, называемых анализатором и ректификатором, каждая из которых разделена перфорированными горизонтальными тарелками. Холодная брага под давлением поступает в верхнюю часть ректификатора и движется по трубе до днища колонны, а затем поднимается в верхнюю часть анализатора, где разбрызгивается и начинает вновь стекать вниз через перфорированные горизонтальные тарелки.

В то же время в нижнюю часть анализаторной колонны непрерывно подается горячий водяной пар. Поднимаясь через перфорацию в тарелках и вступая в контакт с жид-

Современная перегонка — это высокотехнологичный процесс

Нажигание древесного угля для производства виски «Jack Daniel's»

костью по всей площади тарелки, он «вытягивает» из нее пары более летучих спиртовых соединений. Таким образом жидкость, опускающаяся по колонне анализатора, становится все менее насыщенной.

Водяной пар и пары спирта поднимаются к верхней части анализатора и по другой трубе попадают в нижнюю часть ректификатора, откуда они снова начинают подниматься. Поскольку на этой стадии они вступают в контакт с трубой, по которой опускается исходный раствор, происходит теплообмен. Водяной пар и пары спирта нагревают трубу вместе с ее содержимым, а труба начинает охлаждать пары, вызывая их конденсацию.

Непрерывная перегонка учитывает не только разность температур кипения воды и этилового спирта, но и то обстоятельство, что посторонние примеси кипят (а также испаряются и конденсируются) при разных температурах. Поэтому в процессе подъема по колонне на тарелках происходит сепарация, или разделение на фракции различных компонентов. Таким образом, колонна позволяет эффективно разделять почти все фракции, кроме самых летучих. Последнюю тарелку можно разместить в любой части ректификационной колонны, что позволяет изготовителю отводить с нее спирт такой крепости, какую он хочет.

Конечным продуктом является спирт крепостью в среднем 90° или более, лишенный большинства посторонних примесей или кондженеров. Скорость процесса здесь тоже имеет важное значение. Как и при перегонке в кубе, спирт лучшего качества получается в тех колоннах, которые работают с небольшой скоростью и в постоянном режиме, что достигается регуляцией плотности потока исходного раствора и давления водяного пара в анализаторе. Чуть быстрее, чем нужно, — и вы «сожжете» аромат напитка.

Существуют разные типы колонн непрерывной перегонки. Для производства водки, джина, большинства белых ромов и зернового виски — там, где целью является получение слабо ароматизированного напитка высокой крепости, — используются колонные установки. Для некоторых сортов водки и всех сортов джина требуется повторная ректи-

фикация, чтобы получить так называемый нейтральный спирт. На отдельных заводах по производству рома и водки применяются системы из трех, четырех или пяти соединенных колонн, что открывает перед изготовителем широкие возможности получения спиртов — от нейтральных до насыщенных и сильно ароматизированных.

Часто считают, что в результате непрерывной перегонки получается одноперегонный спирт без вкуса и запаха. Это неправда. Хотя в подавляющем большинстве случаев изготовители водки перегоняют спирт примерно до 40°, при дегустации представительной выборки сортов обнаруживаются совершенно разные оттенки вкуса. Частично это зависит от сырья (и это доказывает, что спирт из природного сырья не является нейтральным), но также является результатом мастерства производителя, формирующего стиль и характерные особенности напитка.

В Кентукки и Теннеси спирт не ректифицируется, но попадает из колонны анализатора в традиционный перегонный куб, называемый «удвоителем», который повышает градус спирта примерно до крепости солодового виски или коньяка. В Арманьяке и на некоторых островах Антильского архипелага пользуются миниатюрными отдельными колоннами непрерывной перегонки, которые, хотя работают по тому же принципу, производят спирт меньшей крепости, чем в традиционном перегонном кубе.

Выдерживать или не выдерживать

В целом, белые спиртные напитки (водка, джин, белый ром, серебряная текила и мескаль) разбавляются до нужной крепости, выдерживаются в баках для «созревания», а затем бутилируются. Коричневые напитки (виски, бренди, выдержанный ром и текила выдержанных сортов *reposado* и *anejo*) созревают в дубовых бочках в течение более долгого времени.

В каждой стране и регионе имеются свои особенности и рекомендации относительно размера, вида и даже новизны бочек; в последнем случае, если бочка не новая, имеет значение, что в ней содержалось раньше. Дубовая древесина и ее зрелость является объектом особенно пристального внимания в Коньяке, Шотландии, Ирландии и Кентукки. По статистически усредненному мнению известных экспертов, до 60% букета солодового виски зависит от древесины, в которой он хранился. Это веская причина для того, чтобы обращать внимание на бочки.

Созревание имеет целью дать напитку определенный период тщательно контролируемого окисления, а также позволить ему экстрагировать ароматизирующие и красящие соединения, входящие в состав бочки. Дубовая древесина содержит большое количество феноловых соединений, которые легко расщепляются под воздействием высокоградусного спирта. К ним относятся танины (придающие терпкость и аромат), лигнины (пряность) и целлюлоза (легкая подслащенность), вносящие разнообразие в букет напитка при расщеплении и экстрагировании.

В производстве каждого спиртного напитка существует свой подход к древесине и созреванию. По традиции, для изготовления бурбона могут использоваться только новые, сильно обожженные бочонки из американского дуба. Свежая древесина насыщена такими ароматизаторами, как ванилины, которым особенно богат американский дуб, а также красящими экстрактами. Производители арманьяка и коньяка обычно дают своему бренди выдержаться в новых бочонках лишь один-два года, чтобы впитать некоторые соединения, а затем помещают его в более старые бочонки с пониженным уровнем экстрактивности. Там бренди медленно окисляется и расщепляет остающиеся в древесине ароматизирующие компоненты. Бережливые шотландцы берут только использованные бочки из-под бурбона или хереса, придающие особый характер выдерживаемому спирту (см. главу «Виски»).

Последний элемент — бочка

Должно быть, уже ясно, что нет одного «правильного» способа изготовления крепких спиртных напитков. Важно знать, какой способ является наиболее подходящим с учетом местных условий, ингредиентов и окружающей среды. Нельзя копировать способы изготовления бурбона в Шотландии или Ирландии в надежде получить такой же напиток, и точно так же нельзя копировать ирландские или шотландские способы в Америке — это уже доказано, поскольку так пытались поступать первые американские колонисты. Отличается не только сырье, но и ферменты, технические особенности перегонки и условия созревания. Зато разнообразие — желанный результат для знатоков и ценителей.

В целом, лучшие спиртные напитки являются творениями человеческих рук, нерасторжимо связанными с местом своего рождения. Это своеобразная квинтэссенция опыта мастеров и уникальных местных условий.

3 ВИСКИ

Суровые берега северо-западной Европы давно служили пристанищем людям, для которых крепкие напитки являются частью национального самосознания. Шотландия и Ирландия подарили миру много вещей, но их величайшим даром остается виски. Эмигранты из этих кельтских народов привезли искусство изготовления виски в Северную Америку и помогли сделать его самым любимым крепким напитком в мире. В истории виски есть легенды, междоусобная борьба, горечь изгнания и торжество викторианского капитализма.

Виски похож на другие спиртные напитки в том, что касается разноголосицы мнений по поводу его первых изготовителей. В истории всех главных категорий крепких напитков существуют множество вымыслов, слухов, гипотез и логических несоответствий. Национальная гордость время от времени высокомерно поднимает голову, но ни в одном случае мы не можем точно сказать, что такой-то напиток был впервые произведен на свет в таком-то году таким-то человеком.

Шотландский виски является типичным примером. Действительно, в 1994 году производители виски отмечали 500-ю годовщину «скотча», но, строго говоря, поводом этих всемирных торжеств был 500-й юбилей первого письменного упоминания о дистилляции спирта в Шотландии. Это была запись в реестре государственного казначейства 1494, гласившая: «Брату Джону Кору по приказу короля для изготовления *aqua vitae* выдано 8 боллов солода» (болл — старинная мера объема сыпучих тел, от 2 до 6 бушелей; 1 бушель = 36,4 л — *прим. пер.*) Итак, вроде бы у нас есть твердо установленный факт: первым производителем был монах, проживавший в Линдорском аббатстве близ Ньюбурга в графстве Файф.

Но давайте задумаемся на минуту. Один болл солода равен примерно 140 английским фунтам. Восьми боллов достаточно для изготовления 400 бутылок виски. Это свидетельствует о том, что брат Джон Кор не просто проводил эксперимент, а уже овладел искусством и производил виски в коммерческих количествах. Он был винокуром, в этом нет сомнения, но вот первым ли? Маловероятно. Скорее всего, он продолжал совершенствовать традицию, уже основанную и развитую его предшественниками.

Мы так и не можем сказать, кто первым начал готовить виски в Шотландии, но «брат Джон Кор» дает нам два полезных намека. Во-первых, он был монахом. Монастыри того времени были настоящими университетами — не только местами молитвенного служения, но и лабораториями, лечебницами, центрами философской мысли, словесности и живописи. Как мы могли убедиться, тайное искусство дистилляции распространялось главным образом через ученых людей и довольно быстро попало от мест своего происхождения на Ближнем Востоке к странствующим монахам эпохи раннего христианства.

Наша гипотеза относительно шотландского виски состоит в том, что способ дистилляции спирта был занесен в страну монахами кельтских церквей, плававшими под парусами от Ирландии к западным островам Шотландии и впервые высадившимися на острове Айла в VI веке нашей эры. Оттуда они поплыли на север, и там святой Колумба вместе с группой ирландских монахов основывает монастырь в Ионе, ставший центром кельтской церкви в Британии, откуда распространилось Евангелие (и секрет дистилля-

Изготовление «кратура» на гравюре XVI в.

Ballantine's®

SCOTCH WHISKY

«**Ballantine's 12 Years Old** – виски красивого цвета старого золота. Сливочная консистенция. Аромат отличается выраженным тоном специй: можжевельника, кориандра, а также дымным оттенком. В послевкусии развиваются фруктовые нотки. Вкус насыщенный, терпкий, со сладковатыми нотками, вполне характерный для шотландского виски. Хороший дижестив после трапезы с пряными блюдами».

Игорь Сердюк,
главный редактор газеты
«Винная карта», №3, 1999 год.

«**Ballantine's 12 Years Old** – мягкий и сложный 12-летний виски. Это смесь более 40 отборных солодовых и зерновых виски, дающих насыщенный золотой цвет и богатые медовые тона. Этот виски занимает 4-е место в мире среди 12-летних виски класса «де люкс» и является золотым стандартом среди скотч-виски класса «премиум».

Роберт Хикс,
Хранитель Погребов
виски Ballantine's.

«**Ballantine's Finest** – хорошо сбалансированный напиток, за что и ценится во всем мире. Достаточно легкий и чистый вкус, на фоне которого волны торфяного дыма создают интригующую вкусовую картину с травяными и фруктовыми тонами. В послевкусии чувствуется вязкость дуба. Ведущий солод в купаже Ballantine's Finest – Laphroaig, один из моих любимых солодовых виски. На мой вкус, я бы добавил в купаж побольше Laphroaig. Тогда, правда, это был бы уже совсем другой напиток».

Эркин Тузмухамедов,
книга «Шотландский виски»,
Москва, 2002.

«**Ballantine's Finest** – сложный изысканный, оригинально смешанный шотландский виски, в состав которого входят 40 солодовых и 4 зерновых виски. Вкус – нежный, утонченный, прекрасно сбалансированный, с нотами молочного шоколада, красного яблока и ванили. Продолжительное послевкусие, дающее ощущение теплоты и завершенности».

Роберт Хикс,
Хранитель Погребов
виски Ballantine's.

GO PLAY

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

WWW.BALLANTINES.COM

Play better. Play in moderation.

ции спирта?) в северо-западной и центральной Шотландии.

Эта теория подразумевает, что дистилляцией уже пользовались в Ирландии; легенда гласит, что это искусство прибыло туда со св. Патриком из Франции в V веке, хотя это представляется сомнительным. Скорее ирландские монахи узнали секрет дистилляции во время своих странствий по Европе и привезли его с собой. Можно даже предположить, что сведения о дистилляции спирта появились в Ирландии благодаря морской торговле с финикийцами, которые привили виноградарство в Европе. Если дистилляцией в то время занимались на Ближнем Востоке, то почему бы не поделиться и этим искусством?

Вторая теория, предложенная известным шотландским автором Нейлом М. Ганном, заключается в том, что секрет изготовления виски был уже известен кельтам, когда они совершали долгое путешествие от своей индо-европейской родины до окраин Дальнего Запада. Здесь тоже есть свои логические доводы. Если дистилляция вина была известна китайцам, гуннам, индийцам и скифам, то почему кельты не могут входить в эту компанию?

Юлиан Отступник (римский император, правил с 361 по 363 г. н. э.) насмехался над «северными варварами», когда попробовал некий ячменный напиток: «Не зная винограда, ваши сородичи-кельты готовят это зелье из колосьев зерна». Некоторые ученые ухватились за эту фразу как за свидетельство изготовления крепких напитков, но скорее всего речь шла о пиве. Есть более интригующее упоминание у валлийского барда Талиесина, который написал в своей «Песне о меде»: «Мед очищенный игристый, ему поют хвалу повсюду». С учетом того, что Талиесин подробно писал о пивоварении и не употреблял слова «очищенный», возможно, что искусство изготовления крепких напитков было известно в кельтской Британии VI века.

Кто бы ни был первым, во времена Джона Кора в монастырях спирт производился уже в значительных количествах. Что характерно, он работал при Якове — истинном короле эпохи Возрождения, который ценил жизнь, был любим своими подданными и оказывал покровительство искусствам. При его дворе впервые процветала шотландская поэзия. Он финансировал алхимические исследования, говорил по-гэльски, по-французски и по-шотландски и посетил остров Айла в попытке усмирить мятежных лордов на Гебридских островах. Здесь много нитей сходится вместе: монахи, остров Айла и прекрасно образованный король, интересующийся алхимией.

Возможно, даже хорошо, что дата рождения шотландского виски остается неясной. Нет ничего лучше, чем обсуждать подобные вопросы за стаканчиком виски в шотландском баре. Можете не сомневаться, что у каждого есть своя излюбленная теория — и это неудивительно, потому что виски пьют все. Он нерасторжимо связан с развитием шотландской культуры; он во многом сформировал шотландское самосознание и впитал в себя жизненную силу той страны, где появился на свет.

Чистая вода горных ручьев незаменима для изготовления отличного шотландского виски

Солод и заговоры ШОТЛАНДСКОЙ РАВНИНЫ

Все старинные винокуры готовили свои напитки из подручных ингредиентов. Солодовый виски обязан своим появлением шотландскому климату, в котором могли произрастать лишь выносливые зерновые культуры, такие как ячмень, а также географическим особенностям Шотландии ее изобилием источников практически чистой воды. Не было также недостатка в топливе (особенно в торфе), чтобы поддерживать огонь под перегонными кубами и сушить ячмень. Солод появился, когда эти природные ингредиенты, свойственные Шотландии, преобразились по воле человека.

Каждый горец имел право гнать виски

Однако не заблуждайтесь, полагая, будто первые сорта виски были похожи на те изысканные солодовые напитки, которыми мы наслаждаемся сегодня. Хотя перегонные кубы постепенно превратились из примитивных котлов в нечто близкое к современным моделям, их размеры оставались очень невелики. Винокуры пользовались соложеным ячменем архаичной местной разновидности, называемым *bere*, но при этом они добавляли в сырье и другие злаки, а также травы и пряности. Эти ранние сорта виски не только пили по праздникам, но и использовали в лечебных целях.

Лишь после закрытия монастырей в Британии изготовление виски стало всенародным искусством. Первоначально оно было уделом бывших монахов, которые стали аптекарями, брадобреями и врачами, но вскоре переместилось на фермы и в замки горной Шотландии. К XVI веку здесь не только пользовалась повсеместным распространением тройная дистилляция, но и начался экспорт готового продукта в Ирландию и Францию.

К тому времени *uisge beata* (гэльский перевод *aqua vitae*, от которой происходит современный «виски») прочно вошел в обиход городской жизни. Фермеры гнали напиток из излишков зерна, а отходы производства шли на корм скоту, зимовавшему в доме. Виски наполнял энергией танцы на праздниках, заливал печали, притуплял боль от невзгод и помогал выплачивать земельную ренту. Он стал неотъемлемой частью самой жизни.

Хотя бо́льшая часть виски в горной Шотландии изготавливалась малыми партиями для личных надобностей, в больших усадьбах и на зажиточных фермах начали появляться настоящие винокурни. Первым заметным примером такого подхода был завод в Феринтоше на острове Блэк, который, благодаря политической лояльности его владельца, Дункана Форбса из Каллодена, был освобожден от уплаты налогов в 1715 году. Накопленный в результате капитал позволил Форбсу построить три новых завода и продавать свою первую «марку» по всей Шотландии. У него оказался хороший рынок сбыта. Потребление виски росло, и впервые винокуры, жившие в равнинной Шотландии, начали гнать спирт в значительных количествах. Виски стал фирменным шотландским напитком.

Потом разразилась катастрофа. Неудачное восстание 1745 года было началом новой эры для шотландских производителей виски. После битвы при Каллодене все аспекты горской жизни и культуры подвергались систематическому и безжалостному уничтожению. Дело было не просто во вражде англичан и шотландцев, а во вражде аристократов и крестьян, протестантов и католиков, жителей южной Шотландии и горцев-гэлов. Процесс этнических чисток достиг кульминации во время массовых гонений на горцев в XIX веке, когда людей, кормившихся от земли, насильно сгоняли в новые города на побережье и заставляли осваивать новые ремесла или грузили на корабли и отправляли в Новую Шотландию (провинция Канады — *прим. пер.*), Америку и Австралию. Луга и долины, где они столетиями возделывали землю и гнали крепкие напитки, надолго опустели, если не считать редких отар овец.

Репрессии происходили на многих фронтах и напрямую затронули производство виски после битвы при Каллодене. Фермеры-винокуры на таких островах, как Тайри или Пэббэй, экспортировавшие виски на «большую землю», обнаружили, что находятся между молотом ужесточения государственного законодательства и наковальней сокращения сельского населения. Им оставалось лишь закрывать свои винокурни, подсчитывать убытки и переезжать в другое место.

Сборщик налогов грядет

Налоги неизбежно должны были коснуться такой прибыльной отрасли, как производство крепких напитков. Поговорка гласит, что «свобода и виски идут рука об руку», но, по правде говоря, нерасторжимая связь между виски и налогами существует с 1644 года. Налоги использовались для того, чтобы финансировать войны и ограничить потребление спиртного; теперь они использовались для того, чтобы уничтожить культуру шотландских горцев.

Вообще-то ужесточение налогов затронуло и производителей виски в равнинной Шотландии. В результате закона 1774 года, запрещающего перегонные кубы объемом менее 200 галлонов, винокуры ушли в под-

полье — часто в буквальном смысле слова. Этот нелепый закон за одну ночь сделал мелкие производства нелегальными, так что контрабанда расцвела пышным цветом. Новый закон от 1784 года еще ухудшил положение винокуров горной части Шотландии; хотя акцизы были снижены и появилось разрешение использовать небольшие перегонные кубы на севере страны, особо оговаривалось, что производители могут пользоваться только местным зерном и не имеют права распространять свой товар к югу от границы Шотландского нагорья.

Неудивительно, что война с контрабандистами обострилась главным образом из-за того, что горский виски (который к тому времени уже был похож на современный солодовый виски) считался лучшим по качеству, чем низкопробная «огненная вода», производимая большими винокурнями на равнинах.

В 1816 году граница между горной и равнинной Шотландией была формально упразднена, ограничения на размер и форму перегонных кубов заметно смягчились, а акцизные сборы уменьшились. К 1823 году, когда появился новый закон о спиртных напитках, легальное производство было не только возможным, но и коммерчески выгодным занятием. Вместе с тем изготовление виски постепенно становилось прерогативой очень обеспеченных людей — часто тех самых землевладельцев, которые сгоняли фермеров с их исконных земель. Он перестал быть атрибутом пасторальной жизни, но (и некоторые утверждают, что это было сделано умышленно) превратился в отрасль производства, четко регулируемую правительственными законами и контролируемую небольшой группой монополистов.

Звон похоронного колокола прозвучал для солодового виски после изобретения колонны непрерывной дистилляции и подъема индустрии купажных сортов. Некоторые производители смогли удержать свои рынки, особенно в Кэмпбелтауне и Порт-Эллен на острове Айла, где наладили торговлю с Америкой, но они были скорее исключением из правила. Солодовый виски на рынке стал считаться слишком крепким и насыщенным продуктом, требующим особой привычки к нему. Когда капиталисты викторианской эпохи взяли в свои руки бразды правления быстро развивающейся индустрией, солодовому виски была отведена скромная роль наполнителя для новых сортов купажированного виски, которые сделали «скотч» одним из самых популярных крепких напитков в мире. Солодовый виски как таковой оставался практически забытым до начала 1970-х годов.

Производители купажированного виски

Производители виски в равнинной Шотландии всегда имели другую повестку дня, чем горцы. Виски играл менее важную роль в культурной жизни городов, где главной целью винокуров было увеличение объема перегонки спирта в качестве «успокаивающего средства» для рабочих из растущих промышленных городов Шотландии.

Равнинные производители всегда мыслили «масштабнее», чем их коллеги с уединенных нагорий. Последние предпочитали пользоваться небольшими перегонными кубами и брали осоложенный ячмень, тогда как первые (более богатые и способные выполнить требование закона о крупном производстве) применяли ускоренную перегонку и использовали любое зерно, которое попадалось под руку. Зерновой спирт, извергавшийся из их аппаратов, несомненно, был ниже всякой критики... ну и что? Это питье предназначалось не для изнеженного аристократического вкуса; состоятельные люди пили вино и бренди (или контрабандный солодовый виски).

В 1827 году Роберт Стейн изобрел аппарат, который не только снизил трудоемкость производства, но и заметно улучшил качество зернового спирта, позволив начать массовое производство виски приемлемого качества. Его изобретение, усовершенствованное Энеасом Коффи в 1831 году, было ответом на молитвы крупных шотландских производителей. Колонна непрерывной дистилляции открыла современную эпоху изготовления зернового виски.

Большая часть нового спирта экспортировалась в Англию для изготовления джина, но прошло совсем немного времени, прежде чем кто-то додумался, что если смешать ароматный солодовый виски со светлым зерновым спиртом в определенной пропорции, то можно получить напиток, идеальный для повседневного употребления в Шотландии, с большими перспективами в Англии, а может быть, и во всем мире.

Еще до этого грубые смеси солодового виски с зерновым спиртом, несомненно, подавались в шотландских пабах, но после запуска марки «Usher's Old Vatted Glenlivet» в 1853 году за совершенствование нового искусства взялись бакалейщики и виноторговцы, такие как Джонни Уокер в Килмарноке, Джордж Баллантайн в Эдинбурге и Джеймс Чивас в Абердине и Уильям Тичер из Глазго. Тем временем Артур Белл, Джон Дьюар и Мэттью Глоуг сделали Перт столицей производства купажированного виски в Шотландии. Все было готово для экспорта виски в отдаленные страны — и по странной иронии судьбы первыми покупателями стали общины эмигрантов, основанные шотландскими горцами, некогда изгнанными со своих земель.

Современный рынок

Понадобилось удачное стечение обстоятельств, принявшее облик ма-

Купажированные сорта виски бросили вызов — и победили

ленького растительноядного насекомого, чтобы превратить виски из национального в международный напиток.

В 1880-х годах, когда производители купажированного виски корпели над совершенствованием своих первых марок, паразит вида *phylloxera vastatrix*, поедавший корни растений, стремительно опустошал европейские виноградники. Знаменитые виноградники Коньяка (здешнее бренди в то время было излюбленным спиртным напитком европейцев) пришли в запустение, а купажированный виски ворвался в распахнутые двери и начал свое победное шествие. Со временем производители бренди оправились от удара и снова начали выпускать продукцию, но виски уже ушел в далекий отрыв от конкурентов.

Индустриальный бум привел к лихорадочному строительству спиртзаводов в лучших местах горной части Шотландии, но эти новые заводы не были предназначены для розлива солодового виски. Это были всего лишь установки для розлива новых купажированных сортов. Хотя перегонка солода стала прибыльным бизнесом, именно производители купажированного виски заказывали музыку. Несмотря на арьергардные бои, предпринятые традиционными изготовителями в попытке отстоять право на определение «виски» как продукта, который производится лишь в традиционных перегонных кубах, в 1909 году собирательный термин «шотландский виски» был принят для всех сортов солодового, зернового и купажированного виски. Перед купажированными сортами открылся путь к завоеванию всего мира.

Даже введение сухого закона в США (1920 — 1933) укрепило позиции купажированного виски, поскольку лучшими, наиболее качественными сортами всегда считались шотландские. Сухой закон нанес тяжкий урон спиртовой индустрии в США и разорил многих производителей ирландского виски, но «blended Scotch» просто отмахнулся от этого мелкого неудобства и продолжал свое победоносное шествие.

Тандем из «Великой депрессии» и Второй мировой войны заставил резко ограничить производство спиртных напитков и закрыть большинство предприятий по изготовлению солодового виски, но в послевоенном мире — несмотря на высокие налоги в Великобритании — производители купажированных сортов воспользовались оптимистическими настроениями в Европе и складывающейся психологией массового потребительства. Строились новые заводы, а старые открывались заново или переоснащались. На волне роста потребительского спроса и развития средств массовой информации индустрия купажированного виски быстро развивалась в 1960-е и в начале 1970-х годов, но спад уже был не за горами.

В конце 1970-х годов производителями овладел дух гордыни и самоуспокоения. Они считали, что стоит лишь сказать «пей виски», и люди станут пить виски. Тем временем представители нового поколения на старых рынках — таких как США, Австралия и Великобритания — отвернулись от любимого напитка своих родителей, считая его слишком консервативным и старомодным. Из-за высоких цен на нефть, мирового экономического спада и падения спроса на крупнейших рынках заводы по производству виски снова начали закрываться.

К счастью, наряду с уже существующими образовывались новые рынки. Европа была плодородной почвой, где молодые люди приучались к «новому» вкусу купажированного шотландского виски благодаря той самой маркетинговой стратегии, которая привела к упадку на традиционных рынках. Христианский Ближний Восток тоже оказался готов принять виски в свои объятия, особенно элитные сорта, а в Южной Африке наступил настоящий потребительский бум.

Интересно отметить, что, пока на старых рынках происходило падение спроса на купажированные сорта, новое поколение любителей спиртного поклялось в верности виски. Солодовый виски всегда имелся в наличии благодаря работе таких независимых бутилировщиков, как «Gordon & MacPhail», «Cadenheads», а некоторые производители всегда бутилировали свою продукцию. Но до начала 1970-х годов солодовый виски оставался практически неизвестным на мировом рынке.

В 1971 году компания «William Grant & Sons» решила активно продвинуть на рынке свою марку солодового виски «Гленфиддик» с помощью широкомасштабной рекламы и дегустаций на своем заводе, открытом для посетителей. Сейчас все это кажется хорошо знакомым, но 30 лет назад такой подход был очень смелым и передовым. Он застал врасплох большинство конкурентов и в немалой степени способствовал росту производства солодового виски.

Уильям Грант обеспечил коммерческий успех марки «Гленфиддик»

Солодовый виски все еще составляет всего лишь 5% от общего объема продаж шотландского виски, но его имидж опережает рыночные показатели. Все больше людей обоего пола, впервые пробующих виски, не начинают свое «образование» с купажированных сортов, чтобы потом перейти к частностям, а сразу же берутся за солодовый виски.

Для любого, кто попробует держаться в курсе всех новых сортов и вариантов солодового виски, это будет работа, требующая полной занятости. Каждую неделю появляются новые сорта, причем не только от традиционных производителей, но и от заводов, давно забытых своими владельцами. Есть сорта, которые «доводились» в разных видах древесины, редкие выдержанные бочковые сорта, небольшие эксклюзивные разливы... список можно продолжать до бесконечности. Купажированный виски сохраняет свое могущество, но солодовый виски, после столетнего пребывания в тени, показывает свои истинные намерения и еще может оказаться спасителем Шотландии — если не в материальном плане, то в смысле имиджа и высокой репутации напитка.

Солодовый виски

Солодовый виски готовят из трех компонентов: ячменного солода, воды и дрожжей. Ячмень проращивают, высушивают над огнем, сбраживают и дважды перегоняют в традиционных кубах. Затем напиток созревает в дубовых бочках в течение минимум трех лет. Видите, как все просто?

Как его готовят

Если бы дело заключалось лишь в исполнении рецептурных предписаний, все сорта солодового виски были бы очень похожи друг на друга. Тот факт, что они имеют разный вкус и букет, лежит в основе магии солода, и любой мастер в перегонном цехе может предложить свою теорию, объясняющую эти отличия. Каждый аспект производства немного отличается у разных изготовителей. Происходит вроде бы одно и то же, но везде можно найти свои неповторимые особенности, от разновидности используемых зерен, до формы перегонного агрегата.

Возьмем ячмень. Уже давно идут бурные споры о том, какой сорт можно считать лучшим. Времена старинного *bere* давно прошли; теперь солод делают из ячменя экстра-класса. Поскольку изготовление виски является процессом промышленного масштаба, производители ищут сорта ячменя, которые не только дают неизменное качество конечного продукта, но и позволяют получать не менее 400 литров спирта на тонну сырья.

Ячмень должен быть зрелым, сухим, крахмалистым, но с низким содержанием белка и азота. Зерна должны слегка проклевываться. Несмотря на большой выбор, производители берут лишь один-два сорта ячменя на партию виски, поскольку каждый сорт требует особой обработки. Есть даже романтики, вроде «Макаллан» и «Гленгойн», утверждающие, что сорт ячменя влияет на окончательный букет виски. Оба настаивают на использовании «старомодного» (и весьма дорогого) сорта «Золотое обещание».

Каждое зерно содержит в себе генетическую память растения. Соложение как бы обманывает зерно и внушает ему, что пора прорастать, а затем прекращает рост, когда содержание крахмала становится оп-

Море золота: ячмень осолаживается на полу амбара

тимальным для изготовления виски. Для этого зерно сначала замачивается в воде и проращивается до выделения двух или трех энзимов, превращающих крахмал в растворимый сахар (мальтозу).

Амбар для соложения ячменя представляет собой величественное зрелище: каменный пол покрывает море золота, собранное ровными волнами. Ячмень прорастает, вырывается наружу из своей кожуры, и сам виски начинает пробуждаться к жизни. Впрочем, в наши дни вы можете увидеть напольные солодильни только в Боуморе, Лафройге, Спрингбэнке, Бенриахе, Балвейни, Глен-Гариохе и Хайленд-Парке, одна из них уже работает и в Ардбеге.

Остальные пользуются продукцией коммерческих поставщиков (солодовников), которые могут перерабатывать солод с использованием непрерывного процесса в одном аппарате. Возможно, работа солодовников не так романична, как это было в старину, но сейчас работают опытные мастера, что имеет жизненно важное значение для индустрии, которая должна соответствовать самым высоким требованиям.

Независимо от метода соложения, прорастание зерен на определенном этапе нужно остановить. Традиционно это происходит в сушилках, и, хотя теперь лишь немногие производители осолаживают собственный ячмень, большинство из них сохраняет характерные печные крыши заводов в виде пагоды.

При напольном соложении огонь разжигается под полом сушильной печи, перфорированным для того, чтобы горячий воздух и дым могли выходить наружу. Традиционно печи топят торфом, чей ароматный дым, обволакивая ячменные зерна, глубоко проникает в них.

В наши дни на большинстве заводов сушку начинают горячим воздухом или коксом, а потом добавляют определенное количество торфа на строго отмеренный период времени. Продолжительность пребывания солода в торфяном дыме определяет, сколько частей фенола на миллион (ppm) останется в солоде. В сильно обработанных марках солодового виски, таких как «Ардбег», «Лагавулин» или «Лафпройг», значение *ppm* колеблется от 40 до 50; в средних, таких как «Боумор» или «Хайленд-Парк», оно достигает 20, а в слабо обработанных, таких как «Аберлор», «Гленфарклас» или «Крагганмор», колеблется около 2. Для некоторых марок виски, таких как «Гленгойн» и «Динстон», солод вообще не обрабатывается торфяным дымом.

Незримая жизнь. волшебное превращение «пива» в спирт

Потом соложеный ячмень, хрусткий и ароматный, поступает на мельницу, где его обрабатывают до получения помола определенной величины. Слишком тонкий помол — и вы получите густую кашу, которая не будет осаждаться; слишком грубый помол — и вы не раскроете достаточное количество расщепляющихся сахаров. Определенный процент ячменной шелухи тоже необходим: он играет роль естественного фильтра в заторных чанах.

В заторном чане молотое зерно заливается горячей водой, обеспечивающей очередное превращение. Поскольку шотландский виски разрешается производить только с использованием природного фермента, который содержится в ячмене, температура воды должна быть такой, чтобы фермент не пострадал для дальнейшего брожения.

Сладкая вода (сусло) сливается в емкость, затем зерно промывается во второй и третьей водах. Первая промывка позволяет избавиться от остатков крахмала на ячменной шелухе. Она сливается и хранится вместе с первой водой. Третья вода сохраняется для первой заливки следующей партии в заторном чане.

Потом сусло охлаждают и перекачивают в бродильные емкости, сделанные либо из стали, либо из орегонской сосны. Следующий этап — добавление дрожжей, и здесь опять существуют разные мнения. В винной индустрии принято считать, что дрожжи влияют на аромат конечного продукта, и производители бурбона согласны с этим. Однако большинство шотландских производителей это отрицают и берут любые дрожжи, дающие наибольший выход продукции. Но если вкус воды, запах торфа и, возможно, запах ячменя влияет на букет напитка, то почему дрожжи не могут этого делать?

Оператор зорко следит за процессом дистилляции спиртовых фракций

Чаны бурлят, когда в них начинается брожение. На пенистой поверхности появляются огромные пузыри, лопающиеся с характерным шипящим звуком. Это продолжается от 48 до 60 часов, после чего сусло превращается в напиток брожения с определенным содержанием алкоголя.

Теперь наступает последнее превращение: перегонка в больших медных кубах. Первая перегонка дает спирт крепостью примерно 21%, называемый «low wines». Эта жидкость собирается в резервуаре и после перегонки сразу же закачивается в куб для повторной перегонки.

Как и при любой порционной дистилляции, целью процесса является отделение головных и хвостовых фракций (здесь они называются «foreshots» и «feints») от «сердца» — «отсечка», как говорят специалисты. После начала отсечки скорость перегонки замедляется, и «сердце» стекает в приемный бак до тех пор, пока мастер-технолог не решит, что продукт вобрал в себя все лучшее от исходных ингредиентов.

Важно знать, когда остановиться. Главное правило здесь состоит в том, что самые легкие и ароматные сорта солодового виски нужно «отсекать» выше, чем фенольные, почти маслянистые сорта, которые «отсекаются» существенно ниже. На каждом заводе по изготовлению виски это делают по-своему.

Когда «сердце» собрано, «голова» и «хвосты» сливаются в резервуар для «low wines», готовые к отправке в перегонный агрегат вместе со следующей партией. Затем напиток разливают в бочки из-под бурбона или хереса и оставляют для долгого, медленного созревания.

Хотя на заводах установлено компьютерное оборудование, которое может производить расчеты быстрее, чем человеческий мозг, изготовление виски остается уделом мастеров-людей. Несмотря на все исследования и чудеса современной технологии, никто точно не знает, что делает каждый сорт солодового виски особенным. Для Майка Винчестера из Аберлора это довольно просто: «Когда набираешься опыта, то понимаешь, зачем мы здесь, но дело-то в том, что мы уже здесь! Во всем этом по-прежнему много магии и чародейства».

Стоит провести хотя бы немного времени в обществе этих людей, чтобы понять, что изготовление виски — не промышленный процесс, а любовный труд, опирающийся на живую народную мудрость. Эти люди знают свое дело: солодовники, которые знают, что солод можно помещать в сушилку, когда они могут написать на стене свое имя размягченным зерном; технологи, которые могут сказать, когда нужно делать отсечку, только по виду жидкости; бондари, которые ухаживают за своими бочками, словно за малыми детьми. Это не автоматизированное производство, а квинтэссенция знаний, передаваемых от отца к сыну из поколения в поколение. Как и все великие спиртные напитки, солодовый виски тесно связан с людьми, которые его готовят.

Вода

Этот первый элемент в создании солодового виски является и наиболее таинственным. Почему вода влияет на вкус виски? Все дело в ее чистоте. В хорошей «воде для виски» не должно быть таких элементов, как железо, но должны присутствовать живительные минеральные соединения кальция и цинка. Шотландская родниковая вода также имеет низкий уровень pH — часто потому, что она содержит следы кислого торфа — что способствует брожению. Особенности почвы, по которой протекает вода, прежде чем попадает на перегонный завод, тоже оказывают влияние на букет напитка. Три «торфяных монстра» на южном побережье острова Айла — Ардбег, Лагавулин и Лафройг — пользуются водой, которая многие мили протекала среди торфяников и вобрала в себя феноловые элементы. Каждая мелочь имеет значение.

Древесина

Изготовители виски всегда пользовались подержанными бочками для созревания своего продукта. В старину это были бочки из-под вина, хереса или рома, доставляемые в Шотландию морским путем. Кельты известны своей бережливостью, так что в этом нет ничего удивительного.

Теперь при производстве шотландского виски используются два основных вида бочек: из-под бурбона и из-под хереса. Хорошие бочки иногда заполняются дважды, а в некоторых случаях подвергаются повторному обжигу, чтобы послужить еще раз после второй заливки.

Компоненты для купажированного виски обычно отправляются в бочки второй или третьей заливки, тогда как солодовый виски созревает в бочках первой или второй заливки. При изготовлении некоторых сортов, таких как «Гленморанж», берут только бочки из-под бурбона первой или второй заливки, а для «Макаллана» берут только бочонки из-под хереса, хотя на большинстве заводов пользуются и теми, и другими.

В былые дни соотношение бочек из-под хереса и бурбона не приходилось выбирать. Однако теперь изготовители смотрят, каким образом себя ведут эти два вида древесины и какие качества они придают конечному продукту. Было установлено, что от 50 до 60% букета виски определяется характером древесины, поэтому «Гленморанж» пошел на радикальный шаг и стал заказывать особые бочки, исходя из того, что если вы досконально знаете качество дерева, качество вашего виски тоже будет неизменным.

Изготовители «Гленморанжа» пришли к выводу, что им нужны высушенные на воздухе бочки из 100-летнего белого американского дуба с северных склонов плато Озарк. Почему? Сушка на воздухе устраняет едкие вяжущие тона, которые могут образоваться при сушке в сушильной печи, а деревья на северных склонах растут медленнее, в результате чего древесина обладает нужным размером и структурой древесных пор.

Изготовители «Макаллана» были не менее пунктуальными. Их исследования показали, что испанский дуб, в отличие от американского, дает большую экстракцию красящих веществ и способствует более ровному созреванию напитка. Теперь «Highland Distillers» (компания-владелец «Макаллана») получает бочки, сделанные на заказ. «Макаллан», «Хайленд-Парк», «Гленгойн» и «Боумор» — все они используют испанский дуб.

Условия, в которых хранятся бочки, тоже имеют значение. Все сходятся на том, что низкие и длинные «дренажные» склады старинного образца с земляным полом обеспечивают наилучшие условия влажности атмосферы и хорошую циркуляцию воздуха. Беда в том, что сейчас недостаточно свободного места для постройки таких сооружений, и большинство изготовителей теперь хранят бочки на компактных стеллажированных складах. «Макаллан» вложил много средств в оборудование своих новых складов, стараясь обеспечить наилучшие условия, близкие к традиционным, но другие изготовители пошли по более легкому пути, что сказалось на качестве продукта.

Место, где созревает виски, является последним элементом его неповторимого характера. Его «личность» складывается из воды, торфа, ячменя, формы перегонного аппарата и, наконец, древесины. Когда виски зреет в бочке, он медленно входит в поры дерева и выходит обратно, вбирая не только красящие и ароматические компоненты, но и воздух. Таким образом, напиток улавливает частицу микроклимата, в котором он созревает.

Торф

С технической точки зрения торф представляет собой растительный компост, карбонизированный под воздействием воды. Это топливо широко используется в горной части Шотландии и на островах. «Черный фимиам» придает многим сортам виски тот особый аромат, который сразу же напоминает любителю о месте их изготовления.

Существуют разные виды торфа, дающие разный аромат. Торф с острова Айла содержит мох и морские водоросли, дающие более густой и насыщенный аромат; «материковый торф», в котором больше дерева и вереска, дает более легкий букет, а на Оркнее, где существуют даже отдельные названия для различных слоев торфа, главной составляющей является вереск.

Те дни, когда изготовители пользовались только торфом ручной резки, давно в прошлом. «Боумор» сжигает 150 тонн торфа в год в своей собственной сушильной печи, но солодовням в Апорт-Эллене, где перерабатывается почти весь ячмень с острова Айла, необходимо 2500 тонн торфа в год. Для этого торф приходится резать специальными промышленными машинами.

Возникает вопрос о чрезмерном расходе невозобновляемых природных ресурсов. Хотя для производства виски используется лишь 0,1 % от общего количества торфа, добываемого каждый год, трудно избавиться от тревожных мыслей. Старинные торфяники обеспечивают произрастание вереска и трав, защищающих хрупкую экосистему. С другой стороны, «подсечно-разрезная» технология оставляет за собой пустыню. Не пора ли искать другой метод?

Чувство МЕСТА

Самый «торфяной» сорт солодового виски с Айла. Некоторые говорят, что у него еще и самый сложный букет

Вопрос о том, действительно ли существует такая вещь, как «местный колорит» солодового виски, является еще одним предметом для обсуждения за парой стаканчиков у растопленного камина. Противники этой точки зрения обоснованно утверждают, что, поскольку для изготовления каждого сорта используется разная вода, своя методика соложения, немного отличающаяся от других, уникальный набор перегонных агрегатов и собственные бочки, то невозможно определить, какое воздействие оказывает местная обстановка на качество конечного продукта. Существует слишком много переменных, и ими слишком легко манипулировать.

Хотя в самом деле трудно связать воедино заводы по производству виски, действующие в каком-либо регионе, в некоторых частях Шотландии «региональный» аргумент имеет право на существование.

К примеру, причина того, что большинство сортов солодового виски с острова Айла имеют торфяной привкус и бодрящий йодистый аромат, заключается в том, что на Айла не было иного выбора, как пользоваться местным топливом, которым по сей день остается торф. Состав воды тоже оказывает важное воздействие. Фенольная вода с торфяников имеет несколько иной привкус, чем в центральной Шотландии. Можно не сомневаться и в том, что вы обнаружите слабый солоноватый привкус в сортах виски, созревавших у моря. Бочонки, хранившиеся в соленом морском воздухе, неизбежно впитывают часть соли, которая смешивается с напитком, циркулирующим в порах древесины.

Иными словами, есть регионы, где можно сказать, что местные условия так или иначе влияют на окончательный вкус виски. Может быть, сентиментально и романтично утверждать, что в сортах с равнинных лугов Шотландии есть некий «пасторальный» привкус, что мягкие пертширские сорта передают пологие очертания местных холмов, а в северных сортах ощущается суховатая свежесть вереска — но если вы посетите любой завод, то ощутите, что он каким-то образом неразрывно связан с окружающим ландшафтом.

Если хотите в полной мере испытать торфяной привкус, можно не искать дальше

Айла и Юра

Если принять теорию, согласно которой искусство дистилляции спирта было привезено в Шотландию ирландскими монахами, то более чем вероятно, что остров Айла был первым местом в Шотландии, где гнали виски. Он расположен лишь в 28 милях от Ирландии, имеет раннехристианские памятники и был политическим центром полунезависимых западных островов до середины XVII века. Даже сегодня Айла стоит особняком от Шотландии — во всяком случае, в том, что касается виски. Относительно преуспевающий, он остается местом, где виски связывает людей нерасторжимыми узами.

Именно об этом часто забывают счетоводы из головных компаний. Солодовый виски производится в сельских районах Шотландии, где у человека мало возможностей получить другую работу. Производство создает рабочие места, от менеджеров и технологов на заводе до бондарей, медников, фермеров и сотрудников транспортных фирм. Когда производства в Бронкледде и Ардбеге были поставлены на временную консервацию, довольно много людей лишилось работы на острове, общее население которого составляет 2500 человек.

Человеческий фактор в изготовлении виски яснее виден на Айла, потому что на этом маленьком острове находится семь перегонных заводов, один из которых в настоящее время законсервирован. Наряду с Эдрадауэром и Хайленд-Парком, это место принадлежит к числу тех, где вы чувствуете себя ближе всего к историческим корням солодового виски. Все ранние производители готовили свои напитки из местных ингредиентов, и Айла, один из самых плодородных островов на Гебридах, мог предоставить местный ячмень, воду и топливо, а также природные гавани для вывоза виски и подвоза припасов. Самодостаточность в сочетании с тем фактом, что этнические чистки на Айла были менее жестокими, чем на других островах, помогла процветанию отрасли, в то время как соседям пришлось оставить у себя не более одного-двух заводов или вообще закрыть производство.

Айла славится своим торфом. Когда производители купажированного виски хотели получить басовые торфяные ноты в букете своего «скотча» (чтобы уловить их, достаточно попробовать марки «Белл», «Уайт Хорс» и «Джонни Уокер»), Айла был наиболее очевидным выбором. Нигде больше нельзя было получить богатый и ароматный «йодистый» привкус, который придает солоду торф с Айла, и нигде в Шотландии нет лучше места для этого, чем на южном побережье острова — родине самых «торфяных» сортов солодового виски — в Ардбеге.

В то время как другие производители снизили уровень фенола, здесь он держится в промежутке от 35 до 50 *ppm*, но за первым «ударным» впечатлением от торфяного дыма и морских ароматов кроется настоящая глубина и сложность.

На отдаленном северо-восточном побережье, где «Баннахэйвн» пользуется ключевой водой и торфом, дающим всего лишь 2 *ppm*, все делается по-другому. Это утонченный напиток, в котором, несмотря на низкую торфянистость, есть богатая морская солоноватость — верный признак прибрежного происхождения. В течение долгого времени на соседнем заводе в Каол Айла уровень торфяной насыщенности испытывал резкие колебания в зависимости от требований производителей купажного виски из «United Distillers». В сущности, ничего особенного, но это означало, что редкие партии бутилированного солодово-

Так выглядит побережье острова Айла

го виски были непредсказуемыми. В наши дни девизом является постоянство, поэтому качество солодового виски неизмеримо возросло.

Чтобы попасть из Каол Айла в столицу острова, Боумор, нужно миновать древний престол власти в Финлаггане, существующий со времен эпохи неолита. Теперь производители виски взяли на себя основной груз забот по общественному устройству, что особенно заметно в Боуморе, где старинный склад был превращен в плавательный бассейн, вода в котором подогревается за счет отвода излишков тепла от сушильни завода.

Этот завод, раскинувшийся на берегах Лохиндала, предъявляет едва ли не самые строгие требования к древесине во всей Шотландии. Сложный подбор бочек (в бочонках для хереса используется только испанский дуб) подразумевает разнообразие сортов марки «Боумор», но лучший из них, 17-летней выдержки, выше всяких похвал.

Боумор смотрит через залив на Броихлэдди — сейчас, к сожалению, законсервированный, но в свое время производивший чудесный, слаботорфянистый виски, чуть сладковатый, но с обертонами соленого морского воздуха. Завод был закрыт потому, что его владелец уже имел работающее производство на соседнем острове Юра (в настоящее время это производство возобновлено. — *Прим. ред.*).

Несмотря на то что острова разделяет лишь 800 ярдов паромной переправы, они резко контрастируют друг с другом. Население Айла составляет 2500 человек, на Юре живет лишь 250 человек. Это потустороннее место, где золотые орлы кружат в восходящих потоках теплого воздуха над остроконечными холмами и каменистыми осыпями. Здешняя винокурня производит солоноватый виски 10-летней выдержки, но лучшие образцы можно найти в редких партиях, выдержанных в бочках из-под хереса.

Заметки дегустатора

Айла

«Bowmore», 17-летний. Насыщенный. На старте ароматы торфяного дыма, апельсиновой цедры и намек на запах коробки из-под сигар. В середине — свежий и торфянистый, с акцентами фруктов и кофе мокко. Утонченный, совершенный и мягкий, с очень долгим послевкусием. Мировой класс.

«Laphroaig», 10-летний. Насыщенный торфяной, лекарственный привкус с легким бисквитным хрустом на старте. При добавлении воды усиливается привкус торфяного дыма и морских водорослей. Немного недостает сложности.

«Laphroaig», 10-летний бочковой выдержки. Исключительный вкус. Торфяная и рыбная маслянистость, богатое и сильное сочетание морских водорослей и озоновой свежести. Очень солодовый, крепкий и весомый. Стильный напиток.

«Ardbeg», 17-летний. Апельсиново-лимонный мармелад, тягучий солод и комплексная торфянистость на старте, создающая впечатление яркости и изобилия, с оттенком ванили, примешивающимся к дымным тонам. Крепкий начальный вкус, затем богатые ароматы с акцентами чая «Лапсанг Сушонг» и зрелых фруктов.

«Ardbeg», 1978. Легкое прикосновение торфяного масла, затем богатые, дымные фруктовые тона с намеком на тоффи (мягкая карамельная конфета типа ириса — *прим. пер.*), вереск и соль. Очень долгое, восхитительное послевкусие.

«Lagavulin», 16-летний. На старте мощный дымный вкус, соединенный с тонами дубленой кожи и грецкого ореха. Легкий древесно-зеленый акцент на финише. Изысканный, многослойный напиток.

«Caol Ila», 15-летний. Сочетание лекарственных, корневищных тонов с ланолином и мягкой торфянистостью. Полный, богатый вкус с оттенками табачного листа и торфяного дыма. Бодрящее, покалывающее послевкусие с легким солоноватым привкусом.

«Bunnahabhain». Тягучая «ириска» и легкая солоноватость с отчетливым привкусом манзанильи (разновидность сухого хереса — *прим. пер.*). Бодрящий старт, гармоничный и приятный вкус с внезапными нотками имбирного пряника в финале.

Кэмпбелтаун, Арран и равнинная Шотландия

Иногда самолет, летящий рейсом из Глазго на Айла, приземляется на военном аэродроме в Макринхэнише к югу от Кинтайра. Оттуда лишь несколько миль до Кэмпбелтауна — одного из солидных, респектабельно выглядящих городков, которых немало в горной Шотландии.

Трудно поверить, что это тихое место с размеренной и степенной жизнью некогда было столицей производства солодового виски, где работал 21 винокуренный завод. В свое время это побудило историка Арнольда Барнарда заметить, что «здесь примерно столько же церквей, сколько винокурен». Некогда в Кэмпбелтауне было столько виски, что о нем сложили песню; сохранились записи о жалобах на то, что стада свиней, напившихся «котлового эля», терроризируют город. В наши дни открыт лишь один завод, а второй уже долго находится на реконструкции. На улицах больше не встретишь пьяных свиней, но кирки (шотландские церкви — *прим. пер.*) по-прежнему украшают город многочисленными шпилями. Что же случилось?

Фортуна отвернулась от Кэмпбелтауна из-за человеческой алчности. В начале XX века город был одним из крупнейших поставщиков виски на растущий рынок США. По мере увеличения спроса производители расширяли выпуск продукции, но, увы, перестали следить за ее качеством.

«Спрингбэнк»: один из фаворитов в царстве солодового виски

Второй гвоздь в крышку гроба был забит после введения сухого закона в Соединенных Штатах. Благодаря своей высокой репутации производители из Кэмпбелтауна могли назначать более высокую цену, поэтому они только наращивали выпуск. Но вскоре виски из Кэмпбелтауна стал известен как «протухшая рыба», что служит явным свидетельством плохого качества дистилляции.

Честно говоря, происхождение виски не слишком беспокоило бутлегеров; Аль Капоне не заботили такие мелочи, как престиж торговой марки. Сочетание настоящего «Кэмпбелтауна» плохого качества с эрзацами, выпускавшимися под тем же названием, погубило репутацию Кэмпбелтауна и привело к закрытию заводов.

Единственным свидетельством качества виски, некогда выходившего из винокурен Кэмпбелтауна, остается «Спрингбэнк». Он выпускается из соложеного ячменя ручной обработки с использованием сложной перегонки, различных сортов древесины (включая бочки из-под рома) и бутилируется на месте изготовления без холодной фильтрации. Проще говоря, «Спрингбэнк» является одним из лучших сортов шотландского солодового виски.

Расположенный между восточным побережьем Кинтайра и Мейнлендом, остров Арран некогда славился своим солодом, но, как и во многих других областях горной Шотландии, его винокурни долго оставались закрытыми. Лишь в 1995 году здесь заработал новый завод под маркой «Остров Арран». Есть признаки того, что там будут готовить превосходный виски, хотя нужно подождать до 2001 года, чтобы мы могли подтвердить это.

К сожалению, история с закрытием производств повторяется в равнинной Шотландии. Сейчас лишь «Окентошен» и «Гленкинчи» свидетельствуют о мягком, утонченном стиле, некогда отличавшем этот регион.

Судя по всему, «Роузбэнк» готовится к повторному открытию, и это означает, что лучший солодовый виски равнинной Шотландии снова появится в продаже. Тем временем «Бландох», самый южный из шотландских заводов, приступает к реконструкции производства. Дела на юге постепенно налаживаются.

Заметки дегустатора

Кэмпбелтаун

«Springbank», 15-летний. Очень богатый букет с оттенками пряностей и мягкими торфяными тонами. Во вкусе мощное сочетание бодрящего морского воздуха с глубокими, концентрированными фруктовыми оттенками.

«Glenkinchie», 10-летний. Свежий, почти цитрусовый букет с травянистыми оттенками. Чистый и ровный вкус со слабо выраженным вяжущим привкусом.

«Glenkinchie Amontillado finish». На старте слабый привкус солодового хлеба с примесью орехов. Мягкий травянистый аромат и долгое, сладковатое послевкусие с ореховыми тонами.

«Auchentoshan», 10-летний. Мягкий и чрезвычайно свежий. Очень чистый, сухой — хороший аперитив к ланчу.

«Rosebank». Сначала кажется обманчиво легким, затем раскрывает богатый букет. Суховатый вкус уравновешен изысканными фруктовыми тонами. На послевкусии проступают древесные оттенки.

Центральные возвышенности

Хотя в расхожем мнении шотландские возвышенности предстают как страна суровых бесплодных гор, где водятся лишь олени да кролики, в их южной и центральной части гораздо больше холмистых взгорий с закругленными вершинами и плодородных долин.

Сорта солодового виски, происходящие из этого региона, тоже мягкие и «ровные», хотя им часто свойственно четкое, сухое послевкусие. Изобилие воды, дерева и угля (при небольшом количестве торфа) и близость Глазго и Перта — крупных центров производства купажированного виски — сделали эти места идеально подходящими для строительства перегонных заводов во второй половине XIX века.

Сорта варьируются от дуэта бесторфяных «Гленгойна» и «Динстона» (недооцененный солодовый виски, один из лучших аперитивов для ланча), до изысков самого маленького в Шотландии производства в Эдрадуре. Это удивительное место, где можно получить представление о том, как делали виски в старину. Основанное в 1825 году как кооператив фермеров, которые, несомненно, занимались незаконной перегонкой уже много лет до этого, оно наполовину скрыто в маленькой долине к северу от Питлохри. Даже сегодня его легко не заметить — возможно, когда гиганты индустрии закрывали гораздо более крупные предприятия, о нем попросту забыли. Впрочем, тот факт, что 90 тысяч литров виски, ежегодно появляющиеся из миниатюрных перегонных кубов в Эдрадуре, после созревания превращаются в потрясающий напиток с типично пертским, сливочно-медовым привкусом, вполне мог склонить чашу весов в пользу местных производителей.

В определенной степени, то же самое можно сказать и о «Далвинни» — самом высокогорном производстве в Шотландии, которое, окруженное горной стеной массива Кернгорм, готовит мягкий, чарующе разносторонний напиток, олицетворяющий уединенную красоту здешних мест.

Эдрадур: так делали виски в старину

Западные возвышенности

Западное побережье Шотландии изрезано узкими морскими заливами, ориентированными приблизительно с запада на восток, что сильно затрудняет наземное путешествие с севера на юг. Это означало большую дороговизну доставки солодового виски на равнинные фабрики по производству купажных сортов, поэтому здесь есть лишь горстка мелких производителей. Наиболее известным из них является «Обан», который, хотя и находится на «материке», всегда смотрит на море, чей соленый воздух проникает в солод и превращает местный виски в настоящее связующее звено между горной Шотландией и островами.

От Обана есть короткая паромная переправа до острова Малл. Некогда четверть всего зерна, выращиваемого там, перерабатывалась на виски. Теперь там остался лишь один завод в Тобермори, столице острова, но даже ему пришлось пережить несколько очень неустойчивых лет, что неизбежно сказалось на качестве виски. К счастью, новый владелец более внимательно относится к своей репутации.

Заметки дегустатора

Центральные возвышенности

«Glengoyne Edradour», 10-летний. Легкие цветочные ноты с намеком на херес и медовую глубину. Вкус с тонами сена и свежим хрустом бурбоновых бочек. Богатое и мягкое сливочное послевкусие.

«Dalwhinnie», 15-летний. Легкий, слегка ореховый, с мягким и ровным вкусом смеси меда и перца.

«Oban», 14-летний. На старте очень чистый, слегка пощипывающий аромат сушеных лечебных трав и морского ветра. Мягкое, но с восхитительно освежающим свойством.

«Oban Montilla finish». На старте букет холодного чая и ванилина с солоноватым ланолиновым привкусом. Очень приятный и утонченный вкус. Свежее, чистое и долгое послевкусие с оттенком красной смородины.

Послевоенный бум привел к строительству ряда новых перегонных заводов, и «Тормор» — один из них

Спейсайд

Западный берег составляет разительный контраст региону, расположенному на вершине Грейт-Глен. Здесь, в Спейсайде, бьется золотое сердце солодового виски. В Шотландии вы больше нигде не сможете найти такого разнообразия напитков высшего качества со сложным букетом. Но почему? Для начала, здесь находится один из главных регионов выращивания ячменя в Шотландии. В старину гранитные горы в изобилии предоставляли чистую воду, а для печей пользовались местным торфом, пока железная дорога не позволила завозить с юга более дешевый уголь. Во время войны с контрабандистами укромные долины и лесистые холмы Спейсайда служили превосходным укрытием для незаконного производства и торговли виски. Иными словами, здесь имелись все условия для изготовления прекрасных спиртных напитков — и люди не замедлили воспользоваться этим.

Строжайший контроль за качеством привел к созданию одного из лучших спиртных напитков в Шотландии

Во многих отношениях ландшафт Спейсайда сродни качествам местного солодового виски. Эта часть Шотландии открывается взору дразнящими пейзажами: березовые и буковые перелески, наклонное освещение, неуловимо искажающее перспективу, и быстрые реки, петляющие и норовящие скрыться за крутыми склонами берегов. Здешний виски очень похож на сам Спейсайд: он уклончив, неуловим и не спешит раскрывать свои секреты. В лучших сортах вы обнаруживаете сложное сочетание легких цветочных тонов с оттенками дыма, которое каким-то образом создает впечатление утонченности, оставаясь весомым. Кроме того, здесь очень умело пользуются бочками из-под хереса, раскрывающими глубину и богатство оттенков шоколада, грецких орехов и ванильных пирожных. Имея выбор из продукции 50 заводов-изготовителей, нетрудно потерять голову.

История дистилляции в Спейсайде восходит к временам раннего христианства. Один из первых христианских проповедников, св. Дростан (St. Drostan), похоронен под фундаментом перегонной фабрики в Аберлоре, и нынешний управляющий Майк Винчестер полагает (хотя и не может подкрепить это доказательствами), что если монахи действительно привезли секрет с собой, то св. Дростан вполне может быть человеком, впервые распространившим весть о виски — наряду с Евангелием — в этом районе Шотландии.

В более современную нам эпоху Спейсайд находился на передовом крае производства виски. В конце концов, именно здесь началась «солодовая революция». С тех пор, как Георг IV в 1822 году решил, что только «Гленливет» (тогда еще нелегальный) может утолить его королевскую жажду, репутация Спейсайда стала непоколебимой. После получения лицензии Гленливетская винокурня Джорджа Смита стала второй лицензированной фабрикой по производству виски в Шотландии, к великому недовольству контрабандистов. В результате Смиту приходилось носить с собой пару заряженных пистолетов — просто так, на всякий случай. Слава «Гленливета» была столь громкой, что большинство производителей купажного виски стремились включить это название в торговую марку своих купажей, даже не отличавшихся высоким качеством. Первый купажный сорт «Old Vatted Glenlivet» был создан торговым представителем Смита в Эдинбурге. Даже в наши дни высокая концентрация перегонных заводов в этой части Шотландии объясняется тем фактом, что сложный букет и изысканность спейсайдского солодового виски идеально подходит для производителей купажированных сортов, берущих его в качестве основного компонента своих напитков.

Давайте не забывать и о том, что здесь находится основное производство марки «Гленфиддик». Так называемые знатоки могут презрительно морщиться при упоминании этого названия, но если бы Уильям Грант не взял на себя инициативу маркетинга солодового виски, кто знает, в каком состоянии сейчас находилась бы индустрия? Равным образом, когда большинство производителей отказалось от бочек из-под хереса как от непозволительной роскоши, Макаллан не последовал их примеру и без тени сомнения доказал, чего можно достичь с помощью строгого контроля качества и образцовой древесины. Энергичный Макаллан сейчас один из крупнейших поставщиков виски на итальянский рынок, в чем он следует по стопам другого великого новатора — Глена Гранта, который открыл этот важный рынок, благодаря дерзкой рекламе своего напитка 5-летней выдержки.

Если меня попросят составить алфавитный список лучшей дюжины спейсайдских сортов, я проголосую

за «Аберлор», «Балвени», «Глен Грант», «Гленливет», «Гленфарклас», «Краггамор», «Линквуд», «Лонгморн», «Макаллан», «Мортлах», «Нокандо» и «Стратайла».

Восточные возвышенности

Возможно, вам кажется, что богатые и плодородные восточные возвышенности должны быть родиной целого созвездия производств солодового виски. Увы, это далеко от истины. Действительно, когда-то они работали здесь и пользовались преимуществами сравнительно мягкого климата, изготовляя средние по насыщенности, весьма колоритные сорта, но теперь от них осталась лишь жалкая горстка. Это «Феттеркен», «Глендэм», плотный и мощный «Ройал Лохнагар» и недавно снова запущенный в производство «Глен Джири». Есть шанс, что скоро откроется завод «Глендронах», и ходят слухи, что в ближайшем будущем мы снова увидим продукцию «Монтроз Лохсайд». Остается лишь ждать и надеяться.

Один из сортов «Гленфарклас»: такой линейке товаров можно только позавидовать

Заметки дегустатора

Спейсайд

«Tamdhu». Бодрящий, бисквитно-травянистый с тонами коровьего навоза, папоротника-орляка и фрезии. Чистый и приятный дымный оттенок в послевкусии.

«Knockando», 1980. Изысканный и ароматный, с медовыми и йогуртовыми обертонами. Успокаивающий напиток, но с бодрящим пощипыванием в финале.

«The Singleton», 10-летний. На старте привкус торфа с оттенками ванили, фруктового компота и легкой перчинкой. Довольно плотный вкус, но слишком навязчивая деревянистая терпкость.

«Strathisla», 12-летнее. Общее впечатление глубины и изобилия. Легкий папоротниковый аромат, за которым разворачивается многослойное сочетание сливы, фиников, пряностей, тоффи, миндаля и жареного фундука. Мощный, но изысканный. Многогранный напиток.

«Glen Grant», 10-летний. Почти винный букет трав и целебных растений на старте. Немного вяжущий, но колоритный и утонченный вкус.

«The Glenlivet», 12-летний. Чистый аромат с преобладанием американского дуба. На старте зрелые фрукты с привкусом дыма. Слабый оттенок вереска. Вкус сначала легкий, затем начинают накапливаться дымные и деревянистые тона.

«The Glenlivet», 18-летний. Ореховый привкус хереса с преобладанием ароматов мускатного ореха и чернослива, но яблочные и грушевые тона уравновешивают букет и придают восхитительную жизнерадостность. Густой и маслянистый, как будто тает во рту.

«Longmorn», 15-летний. Плотный аромат, насыщенный тонами темных плодов, патоки, тоффи и медовых сот. Вкус поражает разнообразием сухих целебных трав. Очень серьезный и сложный напиток.

«Macallan», 18-летний. Теплая глубина, тяготеющая к сладости. Экзотические пряности сочетаются с акациевым медом, зрелыми фруктами и ореховыми тонами. Превосходное качество.

«Macallan Gran Reserva». Сложный букет из розовых грейпфрутов, мягкого ириса и грецких орехов с нотками клевера. Удивительно легкий вкус для такого темного цвета, с глубокими фруктовыми оттенками. Изысканный напиток с долгим послевкусием.

«Cragganmore». Очень душистый букет, близкий к ладану со зрелыми красными фруктами на заднем плане. Свежий вкус с приятным и сложным привкусом, имеющим странно-тревожную сладость с примесью дыма. Эталон многогранности спейсайдского солодового виски.

«Aberlour», 10-летний. Ореховый букет с тонами тоффи и ванили, свежий и энергичный. Торфяной вкус с примесью лекарственных трав. На финише слабые анисовые ноты.

«Aberlour», 18-летний (созревавший в хересовых бочках). Богатый букет с основой испанского хереса и тонами грецких орехов и фиников. Приятно завершенный вкус и мягкий финал с привкусом дыма.

«Balvenie», 12-летний. Богатый букет, сухой и слегка дымный, с тонами травы и цветущего вереска. Очень цельный и свежий вкус с хересными нотами в послевкусии.

«Mortlach». Богатый и гармоничный хересный букет. Это не просто хороший, а великолепный виски — настоящий герой Шотландского нагорья. Сложный и мастерски приготовленный напиток.

«Glenfarclas», 15-летний. Необычный, довольно пряный букет с мятными тонами. Бодрящий, насыщенный, восхитительный вкус.

«Glenfarclas», 21-летний. Богатый, немного медовый букет, в котором тягучий ирис и смородина сочетаются с дымными и апельсиновыми тонами. Великолепно.

«Glenfarclas», 30-летний. Тона изюма и чернослива в букете сочетаются с дикими травами. Сливочный вкус; праздничный оттенок севильского апельсина бесподобно дополняет глубину грецких орехов. Бессмертный напиток!

Восточные возвышенности

«Royal Lochnagar», 23-летний. В букете сочетание сладковатых хересных тонов с крепкими и забористыми пряными нотами. Очень зрелый и «сильный» напиток, совершенный в своем роде.

«Dailuaine», 16-летний. Легкие резиновые тона с фундуком на заднем плане. Глубокий и богатый вкус, очень чистый и бодрящий финиш.

Остров Блэк и севернее

Винокурни к северу от Инвернесса разбросаны вдоль линии побережья. Их немного, но они имеют общий стиль, что неудивительно, если учесть воздействие морского воздуха на бочки, лежащие на складах. Тут вы можете найти такие диковинки, как «Тининих» с букетом вереска и цитрусовыми нотами, прискорбно недооцененный «Далмор» и самый популярный солодовый виски в Шотландии «Гленморанжи».

Здесь два перегонных агрегата, первоначально предназначенные для изготовления джина, были переоборудованы для того, чтобы гнать виски. Напиток, который выходит из их высоких изящных горловин, является одним из наиболее утонченных в Шотландии: в его букете грушевые леденцы смешаны с кожурой апельсина и ягодами можжевельника. «Гленморанжи» также является одним из заводов, которые находятся на переднем крае работы с древесиной. В то время как «Макаллан», «Хайленд-Парк», «Гленгойн» и «Боумор» берут бочки из-под хереса из испанского дуба, «Гленморанжи» настаивает на бочках из белого американского дуба с плато Озарк, высушенных на воздухе.

Солодовому виски не хватает физических данных, чтобы выдержать длительное созревание в бочках из-под хереса, но у него достаточно крепкий характер, позволяющий повысить качество напитка в течение короткого периода выдержки в ином типе древесины. До сих пор использовались бочки из-под портвейна, хереса, мадеры и красного вина — все с большим успехом. Они разные, однако являются частью одной семьи.

«Гленморанжи»: мастерство выдержки и работы с древесиной

К северу от города Тейна вы попадаете в пустые, но плодородные горные долины, успешно «очищенные» от населения герцогом и герцогиней Сазерлендскими. «Черный герцог» был первым владельцем Клинлиш; он воспользовался нелегальной перегонкой как предлогом для выселения фермеров, но лишь для того, чтобы взять производство виски в свои руки и набивать карманы.

В наши дни Клинлиш и его северный сосед Палтни производят напитки с морским акцентом, но если Клинлиш отдает предпочтение задумчивым тонам водорослей с примесью дыма, то Палтни создает виски с бодрящей, волнующей свежестью морской соли.

Скай и Оркней

Такое сочетание может показаться натянутым: хотя на обоих островах при производстве солода пользуются торфом, они находятся на разных сторонах побережья Шотландии. Однако они сходны в том, что производят виски, который является настоящей квинтэссенцией мест-

ной среды обитания. Вы можете усомниться в существовании такой связи для многих других сортов солодового виски, однако нет никаких сомнений, что «Талискер» со Ская и «Хайленд-Парк» с Оркнея выросли из земли, где их готовят.

«Талискер» — это настоящий природный виски. Завод, где его производят, одиноко стоит на иссеченном ветрами западном побережье острова, а за ним поднимается гряда суровых горных вершин. Немного есть мест в Шотландии, где море, скалы, вода и погода образуют столь пронзительное сочетание. Здесь искусство создания виски предстает в своем первозданном виде. Скай весь состоит из таинственных туманов, зубчатых утесов, торфяных болот, вересковых пустошей и побережий в пенном кружеве морских водорослей. Все это содержится в замечательном напитке — от аромата торфяного дыма и горелого вереска до легкого йодистого привкуса с перчинкой на финише, что делает его отличной парой для хаггиса. (Хаггис — шотландское блюдо: бараний рубец, начиненный потрохами со специями. — *Прим. пер.*)

На Оркнее мы видим совсем иную природу. Низменный и сплошь покрытый зеленью, как Ирландия, этот остров, окруженный более мелкими клочками суши, является местом, где цивилизации наслаивались друг на друга, словно осадочные отложения. Оркней существует в собственном временном срезе, где христианский собор и языческая религия прекрасно уживаются бок о бок. В Киркуолле единственной постройкой, превосходящей по высоте здание собора, является винокурня «Хайленд-Парк», и трудно представить более удачный образ шотландского самосознания. «Хайленд-Парк» частично пользуется солодом из собственного ячменя, собственным торфом и выдерживает виски в сочетании бочонков из-под бурбона и хереса. В результате получается напиток с нежным сочетанием медовых, вересковых, пряных и дымных тонов.

Завод «Талискер»: родной дом самого природного виски в Шотландии

Иногда влияние микроклимата может казаться игрой воображения, но когда вы пробуете такие сорта виски, не может быть сомнений в том, что перегонка не просто превращает солодовую смесь в спирт, но и каким-то образом улавливает самую суть места, где его производят.

Заметки дегустатора

Остров Блэк и севернее

«Teaninich», 10-летний. Легкий, мягкий и вересковый, с намеком на закопченное дерево. Сладковатый с приятной торфянистостью.

«Glenmorangie Port finish». Летние ароматы, немного цитрусовой пряности и намек на шоколадные тона. Очень мягкий вкус; на финише — джем из красной смородины и красный перец.

«Glenmorangie Madeira finish». Тонкий, комплексный букет: мята, свежескошенное сено, тмин, корица, кофе и легкий акцент жженого угля на финише.

«Dalmore», 12-летний. Концентрированный букет с примесью угольного газа. Ровный, весомый вкус и чистый, сухой финиш.

«Clynelish», 14-летний. Морские ароматы с тонами дыма и апельсиновой кожуры. Во рту легкая сладость с привкусом торфяного дыма.

«Talisker», 10-летний. В букете сочетание озона, торфа, дыма и морских водорослей. Густой, полновесный вкус с перечной жгучестью на финише.

«Talisker Amoroso finish». Вереск и торф уступают место кексу с цукатами и орехами, с легкой примесью дыма. Богатый, чуть сладковатый вкус.

«Highland Park», 12-летний. В букете тона вереска, медового воска, имбиря и корицы. Небный вкус сухой, с оттенком душистых фруктов. Долгий финиш с привкусом торфяного дыма.

«Highland Park», 18-летний. Мощные ароматы меда и целебных трав с легкой примесью дыма. Мягкий, ровный и полновесный вкус. Чарующий напиток с долгим дымным акцентом на финише.

Зерновой виски

Основой международного успеха шотландского виски являются купажи, которые впервые появились в середине XIX века. Но купажи не добились бы такой славы без изобретения колонны непрерывной дистилляции и появления зернового виски.

Как его готовят

К началу XIX века Шотландия уже привыкла к прелестям виски, а у быстро растущего городского населения равнинных регионов проснулась неутолимая жажда к этому напитку. Производители не могли угнаться за повышенным спросом, пользуясь традиционными кубами, медленно работавшими и небольшими по объему. Некоторые пытались решить проблему, дистиллируя ячменный спирт в огромных чанах с плоским днищем, но в результате получалось лишь отвратительное пойло. Если бы только можно было готовить приятный на вкус виски в достаточном количестве!

Затем на сцену вышли Роберт Стейн и Энеас Коффи. Эти два инженера-новатора изобрели колонну, с помощью которой можно было получать слабо ароматизированный легкий спирт, причем непрерывно и в больших объемах. Пока с одного конца подавалось сырье, из другого выходил готовый продукт. Именно этого ждали все крупные производители виски в равнинной Шотландии.

Стейн изобрел, а Коффи усовершенствовал процесс дистилляции, позволявший производить зерновой спирт в огромных количествах. Изобретение было настолько удачным, что этот тип перегонного аппарата — с некоторыми вариациями и дополнениями — до сих пор продолжает использоваться при изготовлении зернового виски.

Процесс начинается сравнительно просто. Зерно дробится, а затем проходит высокотемпературную обработку для высвобождения крахмала. Затем добавляется небольшое количество ячменного солода и горячая вода, и происходит превращение крахмала в растворимый сахар. Полученное сусло сбраживается и подвергается перегонке; именно здесь в игру вступает человеческий гений.

Перегонная установка Коффи состоит из двух колонн — анализатора и ректификатора, каждый из которых внутри разделен на камеры горизонтальными перфорированными медными тарелками. Пар под давлением подается в нижнюю часть анализатора, откуда он поднимается наверх, а затем поступает в нижнюю часть ректификатора. Тем временем сброженное сусло (раствор брожения) движется в противоположном направлении. Холодная жидкость стекает по медной трубе в нижнюю часть ректификатора и подается по другой трубе в верхнюю часть анализатора, постепенно нагреваясь под воздействием горячего пара.

Теперь жидкость стекает по изогнутым перфорированным трубкам, соединяющим камеры анализаторной колонны, непрерывно вступая в контакт с восходящим паром, который прокачивается через отверстия в тарелках. Пар экстрагирует из жидкости более летучие спиртовые

Завод «Грант Джирван»: производство виски на уровне технологии XX века

соединения, поэтому, когда она достигает днища колонны, в ней практически не содержится спирта. Тем временем водяной пар, смешанный с парами спирта, подается в нижнюю часть ректификатора. Здесь он снова начинает подниматься и вступает в контакт с медной трубой, по которой опускается раствор брожения. В результате пары спирта начинают постепенно конденсироваться и достигают наибольшей концентрации в верхней части колонны. После удаления самых летучих фракций, остальной спирт крепостью около 95% собирается на конденсаторных тарелках.

Специалисты-дегустаторы расшифровывают определяющие качества виски

Правда о зерновом виски

Единый принцип действия аппаратов непрерывной дистилляции породил мнение, что все зерновые спирты совершенно одинаковы. Ничто не может быть дальше от истины. Разумеется, в них нет той сложности и разнообразия, которое мы обнаруживаем в солодовом виски, но каждый зерновой виски обладает своими отличительными особенностями. Отчасти это зависит от характера используемых злаков. Принято считать, что из кукурузы получается спирт лучшего качества, но по экономическим соображениям в последнее время большую часть спирта производят из пшеницы. Кроме того, на каждом спиртзаводе для получения виски применяют разное количество соложеного ячменя.

В результате мы имеем большое разнообразие спиртов, начиная от нежного «Стратклайда» (который, после дальнейшей очистки, используется как основа для джина «Бифитер») и мягкого «Джирвана», до крепкого душистого «Инвергордона» — единственного зернового спирта, который готовят в гористой части Шотландии. «Порт Дандас» из Глазго более весомый, «Дамбертон» обладает маслянистым вкусом, а «Кэмеронбридж» (один из первых сортов) отличается богатой изысканностью, хотя и не такой совершенной, как спирт «Норт Бритиш» из Эдинбурга.

Все сорта разные и созревают в разных условиях, что как нельзя лучше соответствует интересам изготовителей купажного виски. Джон Рэмси, мастер купажа в «Эдрингтон Груп», пользуется зерновым виски из Стратклайда, поскольку он быстро созревает. Зерновой спирт от «Норт Бритиш» имеет более плотную консистенцию, он хорошо подходит для выдержки и является идеальным компонентом для 12-летних или 18-летних сортов купажированного виски.

Ошибочно также считать, что каждый день из колонных аппаратов выходит совершенно одинаковый спирт. Это стало ясно для меня, когда Алан Рейд, купажист компании «Робертсон и Бакстер», выставил в ряд четыре бокала для дегустации. Во всех бокалах был зерновой спирт, но аромат каждый раз оказывался иным. Логика подсказывала, что образцы произведены на разных заводах, однако выяснилось, что это продукция одного завода, но из разных партий. Зерновые спирты отличаются друг от друга — возможно, не так сильно, как солодовые спирты, но тем не менее отличаются, и это обстоятельство тоже нужно учитывать при составлении купажей.

Принято считать, что зерновой виски плохо созревает. Возможно, это происходит потому, что в большинстве смесей используются «молодые», слабо выдержанные сорта виски, чтобы ни один из элементов букета не доминировал над другим, а также для того, чтобы держать сравнительно низкую цену. Однако за внешним легкомыслием зернового виски скрывается способность приобретать превосходные качества за долгий период времени. «Разумеется, вы можете выдерживать зерновой виски так же долго, как солодовый, — говорит Колин Скотт из «Чивас Бразерс». — Здесь важно, чтобы виски выдерживался в бочках высшего качества».

Действительно, лучшие качества зернового виски долго оставались в тени. Много лет лишь «Кэмеронбридж» держал марку как единственный сорт чисто зернового бутылочного виски, но недавно к нему присоединились 10-летний «Инвергордон» и «Грант Блэк Баррел». Эти сорта можно назвать диковинками, но они показывают, что в «зерне» таится больше возможностей, чем кажется на первый взгляд. По словам Колина Скотта, «я рассматриваю солодовый виски как пирог, а зерновой — как глазурь на пироге. Он дополняет и обогащает солодовый». Именно эта податливость, восприимчивость и приспособляемость к разным условиям позволила купажированному виски завоевать мир.

Искусство КУПАЖА

Мастер по купажам приступает к работе, полагаясь лишь на свою память и обоняние

Несмотря на тот факт, что объем продаж купажированных виски достигает 95% всех продаж шотландского виски, этот продукт часто считается «второсортным». Сейчас, когда производство солодового виски находится на подъеме, имидж купажированных сортов продолжает ухудшаться.

Мы почти вернулись во времена сэра Роберта Брюса Локхарта, написавшего в своей замечательной книге «Скотч»: «Шотландский солодовый виски — это напиток для настоящих мужчин, идущий рука об руку с тяжелой работой и физическим трудом на открытом воздухе. Купажированный виски предназначен для более слабых желудков».

Впрочем, именно эти «слабые желудки», не привыкшие к тяготам горской жизни, превратили скотч из малоизвестного спиртного напитка, производившегося в маленькой суровой стране на севере Европы, во всемирно знаменитое достояние. Это произошло потому, что купажированный виски обладает необычайной привлекательностью; в своих лучших проявлениях это утонченный, ароматный напиток, который можно употреблять неразбавленным, смешивать с водой или делать основой для коктейлей. Кроме того, его можно производить в массовых количествах.

Сорта купажированного виски представляют собой типично шотландский сплав коммерческой инициативы с творческой изобретательностью. Их создатели — это невоспетые герои, которые, вооруженные всего лишь бокалом, обонянием и собственной памятью, отвечают за неизменное качество каждого сорта виски.

Составители купажей всегда стараются приуменьшить свою роль. Они чураются публичности и рассматривают себя не как художников своего дела, а как блюстителей чистоты торговой марки. Их задача в том, чтобы качество напитка оставалось одинаково высоким год от года. Но нельзя отрицать, что в душе каждый из них является художником.

Попросту говоря, купажный виски представляет собой сочетание нескольких видов зернового спирта и солодового виски, причем «зерно» составляет львиную долю. Но составители купажей не просто следуют старинным рецептам; на их долю выпадает гораздо более сложная задача.

Каждый день из перегонных аппаратов выходит немного иной продукт, в разных бочках (из-под хереса или бурбона; первой, второй и третьей заливки, а также повторно обожженных) созревает разный виски и, наконец, каждая отдельная бочка имеет свои особенности. Составителям купажей нужно поддерживать однородный состав, но они работают с переменными ингредиентами, часто обнаруживающими новые оттенки вкуса и аромата. Прибавляет забот и тот факт, что перегонные заводы имеют свойство закрываться, временно или навсегда. Это означает, что в списке компонентов для купажей появляются пробелы. Специалисту не остается ничего иного, как заменить отсутствующий сорт зернового спирта или виски другим, наиболее близким по вкусу. Этот новый компонент постепенно вводится на смену старому, либо подбирается новое сочетание, воспроизводящее утраченный вкус. Иными словами, хотя купаж всегда должен иметь один и тот же вкус, его составляющие могут изменяться. Для работы в таких условиях нужна отличная память и чуткий нос, который не только распознает букет каждого виски, но и «знает», что происходит, когда вы купажируете виски А с виски Б.

Перед началом составления купажей изготовитель решает, сколько сортов зернового виски он будет использовать, какого возраста, и каково будет их процентное содержание в купаже. Затем выбирается солодовый виски. Каждая известная марка купажного виски имеет в своей основе солодовый виски от одного или двух заводов — обычно тех, которые принадлежат владельцу этой марки. У «Братьев Чивас» это «Стратайла», у «Знаменитой Куропатки» — «Тамду» и «Хайленд-Парк», у «Джонни Уокера» — «Карду», у «Белой Лошади» — «Лагвулин», у «Дьюара» (Dewar's) — «Аберфелди». Но это не означает, что вы можете взять бокал «Джонни Уокера», продегустировать напиток и сказать: «Ага, здесь брали солодовый виски от «Карду»!». Если вы в состоянии выделить в купаже отдельный сорт виски, значит, композиция была составлена неудачно.

Представьте себе купажированный виски в виде пирамиды. Ведущий сорт солодового виски находится на вершине, подкрепленной небольшой выборкой солодовых сортов, дополняющих основу и обогащающих букет. Затем идет более широкая выборка зерновых спиртов, или «наполнителей», с более нейтральным ароматом. Хотя они вносят лишь незначительный вклад во вкус напитка, но придают ему характер и консистенцию. «Вы можете использовать «Глен Спей» для одного купажа, а в следующий раз заменить его «Стратмиллом», и это не повлияет на букет, — говорит Джон Рэмси, мастер купажа в «Эдрингтон Груп», выпускающей такие сорта, как «Лэнгс», «Фэймос Грауз» и «Катти Сарк». — Однако вы не можете просто убрать из купажа тот или иной компонент».

Прочная основа

Зерновой виски является основой напитка, и довольно часто при изготовлении купажного виски высшего качества берут несколько сортов. К примеру, марка «J&B Rare» представляет собой купаж из 36 сортов солодового и 6 сортов зернового виски. Таким образом, успех купажного виски определяется коллективным эффектом, когда индивидуальные отличительные признаки утрачиваются ради блага целого. Каждый элемент играет свою роль: одни придают аромат, другие весомость, третьи и то и другое.

Древесину тоже нужно принимать во внимание. Для более светлых сортов, таких как «Катти Сарк», нужна светлая душистая древесина, поэтому в качестве основы берут спейсайдские разновидности солодового виски, выдержанные в бочках из американского дуба. «Лэнгс Сьюприм» — более темный и густой, поэтому в его изготовлении центральную роль играют испанские бочки из-под хереса. Для получения таких марок, как «Famous grouse», пользуются древесиной обоих видов.

Специалист учитывает и выдержку отдельных компонентов смеси. Виски изменяет свои качества при созревании; к примеру, хотя солодовый виски обычно достигает оптимума после 16-летней выдержки, характер такого виски чаще всего делает его неподходящим для использования в купажах. Вам интереснее получить не спор авторитетов, громогласно заявляющих о своих преимуществах, а негромкий хор согласия и гармонии. Это означает, что в купажных виски с указанным сроком выдержки обычно содержится не более двух-трех сортов выдержанного солодового виски с богатым букетом.

Как будто всего этого недостаточно, мастера купажей отвечают еще и за неизменность солодового виски, используемого в компонентах купажа. Вы не получаете 12-летний солодовый виски, просто открыв все бочки, достигшие 12-летнего срока на текущий момент, и опорожнив их содержимое в цистерну. Большинство марок представляет собой *купаж* виски из бочек разной выдержки и, часто, из разной древесины. На этикетке пишут срок выдержки самого молодого виски из выбранной композиции. Итак, высшее мастерство состоит в том, чтобы поддерживать неизменность продукта, несмотря на большое количество переменных величин.

Тем не менее к купажированному виски стало принято относиться как к второсортному напитку. Конечно, в последние годы спад в этой области привел к появлению на рынке дешевых и низкопробных сортов, но лучшие по-прежнему держат высокий стандарт качества. «Если солодовый виски так прекрасен, то почему купажный не прекраснее его? — спрашивает Колин Скотт из «Чивас Бразерс». — В конце концов, целое превосходит сумму отдельных частей».

Наполнение бочек одним из многочисленных компонентов смеси

Знаменитые сорта КУПАЖИРОВАННОГО ВИСКИ

Каждую субботу, начиная с 1870 года, мой прадед Томас Моффетт проходил пешком пять миль от Форгандении (где он работал учителем) до Перта, чтобы встретиться с друзьями и посидеть за стаканчиком виски. В его дневниках не упоминается, какой виски он предпочитал, но скорее всего, это был один из купажных сортов, предлагаемых в местных бакалейных лавках. Шотландия в те времена становилась промышленным обществом, и подъем производства купажированного виски отражал не только расцвет викторианского капитализма, но и усиление мощи Британской империи. Люди переезжали из сельской глубинки в новые города. Это был конец эпохи самодостаточности и начало эпохи потребительства и массового спроса.

Судя по всему, Томас Моффетт заходил в одну из лавок, которыми владели Артур Белл, Джон Дьюар или Мэттью Глоуг, первые из великих пертских производителей смешанного виски. Но кем они были? Джон Дьюар следил за погребом на бакалейном складе своего двоюродного брата, прежде чем открыл собственное дело; Артур Белл поступил на работу в компанию Тоза Сандермана в качестве коммивояжера. После смерти Сандермана он стал компаньоном и начал продавать купажированный виски с 1865 года. Через несколько лет Глоуг создал сорт виски, предназначенный специально для охотников, выезжавших пострелять куропаток на холмах Пертшира, и назвал его «Знаменитая куропатка» («Famous grouse»).

Джон Уокер открыл свою лавку в 1821 году в Килмарноке, который тогда переживал строительный бум, и вскоре начал торговать купажированным виски, а Уильям Тичер открыл бакалейную лавку неподалеку от верфей в Глазго в 1837 году. У него тоже был собственный сорт виски.

Впрочем, эти патриархи шотландского виски были желторотыми птенцами по сравнению с династией Хейгов. Роберт Хейг начал гнать виски в своем поместье в Стирлингшире с 1627 года, и каждое следующее поколение шло по его стопам, открывая винокурни в центральных и восточных регионах равнинной Шотландии. Хейги были повсюду.

Именно Джон Хейг стал новатором, предвосхитившим революцию в области производства купажированного виски. На своем заводе в Кэмеронбридже (графство Файф) он впервые испытал новый аппарат непрерывной перегонки системы Стейна, — который, кстати говоря, был его тестем, — а в 1831 году установил первый перегонный аппарат системы Коффи. Его первая марка купажированного виски появилась в 1850 году, а к концу XIX века он производил более миллиона галлонов в год.

Создание торговых марок

Одним из игроков на этой сцене был виноторговец из Лондона. Жиакомо Джустерини прибыл в Лондон в 1749 году, а в 1779 году в «Морнинг пост» появилось регулярное рекламное объявление: «Широкий выбор ликеров высшей пробы, а также *Usque Beatha*». В 1831 году его фирма была куплена Альфредом Бруксом, который переименовал ее в «J&B», хорошо известную современным любителям виски.

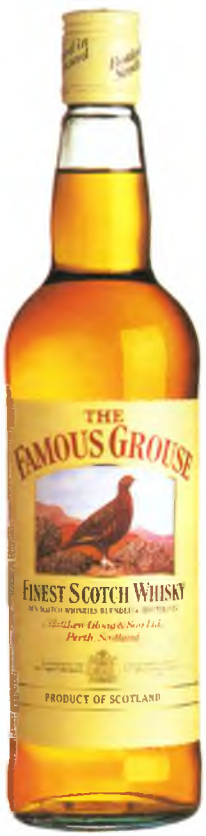
Эти бакалейщики-купажисты не хотели, чтобы люди спрашивали у них *любой* виски; им нужно было, чтобы покупатели приходили именно за их товаром. Так родились торговые марки. Представителям следующих двух поколений было суждено вывести новые сорта купажированного виски с местных рынков на международную арену.

«Олд Хайленд Виски» Джона Уокера был поднят на новую высоту его внуками, Джорджем и Александром, которые зарегистрировали авторские права на торговую марку в 1867 году. В 1909 году этот виски был переименован в «Джонни Уокер Блэк Лейбл» и стал продаваться вместе с новым, более легким и светлым напитком под названием «Джонни Уокер Рэд Лейбл». К тому времени Александр Уокер уже освоил экспортные рынки, а после Первой мировой войны Уокеры торговали в нескольких десятках стран.

Их можно назвать чрезвычайно осмотрительными по сравнению с рискованными номерами Томми Дьюара, сына Джона Дьюара, который утвердил себя (и торговую марку своего виски) в Лондоне благодаря целому ряду зрелищных трюков. В 1886 году он заглушил все звуки на выставке пивоваров, отказавшись остановить своих волынщиков до окончания пиброха (пиброх — тема с вариациями для шотландской волынки. — *Прим. пер.*), и тем самым привлек к себе внимание в столичной прессе. Он отправился в двухлетний кругосветный вояж, учредил свои представительства в 26 странах и показал первую рекламную киноленту в Соединенных Штатах. К 1901 году компания Дьюара продавала более миллиона галлонов виски ежегодно по всему миру. Двадцатью годами раньше его имя не было известно за пределами Шотландии.

Следующим в этом почетном списке стал Джеймс Бьюкенен. В 1879 году он поступил на работу в компанию Чарльза Макинлея в качестве лондонского торгового агента и вскоре после этого основал собственную фирму по продаже купажированных виски. Он разливал свой напиток в черные бутылки с белой этикеткой и, разодетый щеголем, вел тайные переговоры и распускал слухи по всему Лондону, стараясь склонить владельцев лондонских отелей и ресторанов на свою сторону. Он снабжал своей продукцией все лондонские мюзик-холлы и добился эксклюзивного права на про-

Самый любимый купаж Шотландии



дажу виски в Палате Общин. Торговая марка Бьюкенена, ранее называвшаяся его именем, получила название «Блэк энд Уайт» в 1904 году.

Все производители купажированных виски также либо строили, либо покупали производства солодового виски, чтобы иметь надежную основу для своих купажей. Это было время игры по-крупному. Многие члены великих династий «королей виски» увязали в долгах и полагались на быстроту мышления и сомнительные деловые приемы для строительства своих империй... но их расчеты оправдались. Со временем они стали не только богатыми, но влиятельными и знатными людьми, настоящими столпами общества. Их близость к механизмам государственной власти впоследствии помогла преодолеть антиалкогольные тенденции Ллойд Джорджа, и Британия не присоединилась к США, когда там был введен сухой закон.

Клиенты просят показать им дорогу к следующему виски-бару

Сила в единстве

После Первой мировой войны наступили трудные времена. Налоги неотвратимо повышались и, несмотря на рост продаж, рынок сбыта заметно уменьшился из-за введения сухого закона в США. Логичным решением в таких условиях было объединение компаний-производителей. Еще в 1877 году шесть производителей зерновых виски объединились под названием «Distillers Company Limited» (DCL) с целью избежать возможного краха на рынке. Со временем в орбиту DCL были привлечены и другие торговые дома: Дьюар и Бьюкенен присоединились к компании в 1925 году, а Уокер еще через два года. Это придало DCL достаточное финансовое влияние, чтобы наводнить американский рынок своей продукцией после отмены сухого закона.

Хотя во время Второй мировой войны производство резко сократилось, правительство позволило владельцам заводов продолжить выпуск виски ради получения желанных экспортных долларов. По другую сторону Атлантики американская индустрия крепких напитков снова претерпела глубокий кризис, а Ирландия прекратила экспорт виски. Поэтому, несмотря на острую потребность в капиталовложениях после окончания войны, шотландский купажированный виски в очередной раз оказался на голову впереди своих соперников.

Популярность купажей продолжала расти до конца 1970-х годов, когда маркетологи допустили серьезную ошибку, не обратив внимание на новое поколение любителей спиртного: образованных и привычных к рекламе людей, которых нужно было убедить в том, что купажированный виски — это напиток для них. Задача оказалась не выполненной.

Главные рынки попросту обрушились. Хотя развивающиеся рынки в Испании, Франции, Португалии и в азиатско-тихоокеанском регионе смягчили удар, утрата позиций (и доверия потребителей) на старых рынках была значительной, и производителям шотландского виски еще предстоит найти выход из положения.

Томас Моффетт не узнал бы в современных индустриальных гигантах небольшие перегонные заводы своего времени. Из трех марок местных виски, которые он предпочитал, «Дьюар» обеспечивает наибольший объем продаж в США, «Белл» лидирует в Великобритании, а знаменитый «Grouse» по праву считается одним из лучших сортов купажных виски на рынке. Неплохо для троих бакалейщиков, продававших собственный виски в крошечном шотландском городке! Вопрос в том, кто будет следующим.

«Джони Уокер» остается образцом качества

Заметки дегустатора

«Ballantine». Довольно жесткий, «закрытый», с оттенком кордита (бездымного пороха). Чистый, но на невзыскательный вкус.

«Ballantine», 12-летний. Сладковатый, душистый букет, вересковый старт, чистый зерновой вкус.

«Ballantine», 18-летний. Чистый, травянистый букет, хорошо уравновешенное дерево. Почти тягучий, весомый вкус с оттенком абрикоса.

«Bell's», 8-летний. Довольно простой, но хорошо уравновешенный, с пряными оттенками.

«Black Bottle», 10-летний. Торфянистый верхний букет. Сладковатый на старте, хорошо уравновешенный, глубокий и дымный.

«Chivas Regal», 12-летний. Легкий «сенной» букет с примесью дыма. Теплый, торфянистый с тонами карамели и засахаренного миндаля. Мягкое послевкусие.

«Chivas Regal», 18-летний. Богатый, глубокий верхний букет с тонами мяты, зрелых фруктов и легким медикаментозным/феноловым оттенком. Вкус лайма на финише.

«The Famous Grouse». Мягкий, ровный вкус с легким дымным послевкусием.

«J&B». Легкий, светлый и хорошо уравновешенный. Бодрящее, свежее послевкусие.

«Johnnie Walker Red Label». Хороший, весомый вкус с торфянистым акцентом в финале.

«Johnnie Walker Black Label». Глубокий, изысканный фруктовый верхний букет. Богатый аромат и мягкий вкус.

Ирландский виски

Даже шотландцы признают, что ирландцы опередили их в изобретении виски. Но, по крайней мере, они могут утверждать, что эта честь приписывается шотландскому эмигранту — самому св. Патрику.

На самом деле, не ясно, был ли уважаемый святой — который к тому же нашел время распространить христианство, воскресить мертвых и изгнать змей с Изумрудного Острова — первым самогонщиком в Ирландии. Откровенно говоря, это кажется маловероятным.

Впрочем, религиозный аспект имеет под собой некоторое основание. Если кельты не принесли с собой секрет перегонки спирта после своих странствий по Европе, то это сделали монахи. Во времена св. Патрика Ирландия являлась центром образования, которому не было равных в Европе. Монахи из ирландских монастырей путешествовали по европейским странам, обмениваясь знаниями с другими учеными людьми. Вполне возможно, что они вступали в контакт с арабскими алхимиками и научились у них искусству перегонки. Существуют письменные свидетельства того, что в VI веке делали некую разновидность пива «из сока растолченной пшеницы и ячменя». Если секрет дистилляции был известен, то его использование в монастырских алхимических исследованиях было лишь вопросом времени. В те дни *uisge beata* могли использовать в медицинских целях, но со временем метод проб и ошибок позволил усовершенствовать мастерство винокуров и открыл новые, более широкие возможности употребления «воды жизни».

Старый добрый виски пьется легко с первого стаканчика

Добавка к мужеству

Личность первого винокура навсегда останется неизвестной, но ясно, что когда Генрих II Английский нанес без приглашения визит в Ирландию в 1174 году, он сделал запись об употреблении *aqua vitae*. В 1296 году сэр Роберт Сэвидж, лорд Бушмиллский, пользовался *aqua vitae* для того, чтобы притупить у своих солдат чувство страха перед битвой, а в «Анналах четырех старших сыновей» от 1405 года сказано, что некий Ричард Магренелл, военный вождь клана Мойнтиролас, умер от «неумеренного употребления *aqua vitae*... или *aqua mortis*». Скептики полагают, что, в отсутствие письменных свидетельств об изготовлении виски вплоть до 1556 года, подобные истории можно считать выдумками. Однако с учетом существенного вклада Ирландии в культурное развитие Западной Европы едва ли будет справедливо утверждать, что искусство дистилляции появилось там так поздно.

Виски прочно вошел в повседневный ирландский рацион и сразу же приобрел почти мистические свойства. Древние законы гостеприимства глубоко укоренились в сознании ирландцев, и виски был неотъемлемой частью ритуала добровольного разделения еды и крова с незнакомцами. Как и в любом сельскохозяйственном обществе, виски стал разновидностью твердой валюты, пригодной для оплаты земельной ренты или для обмена на другие продукты. Для бедных фермеров перегонка была жизненно важным подспорьем для скудного бюджета.

Сельские винокуры в Ирландии страдали практически так же, как шотландские горцы. Хотя «солодовый закон» 1823 года облегчал жизнь богатым производителям, способным заплатить 10 фунтов за лицензию и содержать перегонные кубы емкостью более 40 галлонов, он был очередным гвоздем в крышку гроба для мелких сельских хозяйств. Впрочем, нельзя сказать, что это остановило ирландцев, всегда питавших склонность к нелегальному изготовлению спиртного. Хотя вы изредка еще можете обнаружить подпольное производство виски в Шотландии, так называемый *poitin* (картофельный самогон) по-прежнему широко распространен в сельских районах Ирландии. Однако в XIX веке дело было не только в личных запасах дешевого алкоголя — это был акт гражданского не-

Часть постоянно расширяющегося ассортимента «Джемисона»

повиновения, отказ подчиниться британскому правительству, чьи попытки узаконить перегонку виски рассматривались как агрессия иностранной державы. Изготовление *poitin'a* было разновидностью политического протеста.

Ирландская удача

Вскоре началось укрупнение производства. Главные перегонные заводы, такие как у Джона Джемисона и Джона Пауэра в Дублине, стали играть все более важную роль и добивались успехов на экспортных рынках.

Хотя знаменитая «ирландская удача» не сопутствовала производству ирландского виски в XX веке, раньше дела обстояли иначе. В XIX веке оно занимало прочные позиции и пользовалось высокой репутацией. В те дни солодовый виски из горной Шотландии был дефицитным товаром и нравился далеко не всем из-за сильного торфянистого привкуса, а дешевое пойло из зернового виски, производившееся в равнинной части страны, было практически непригодным для употребления. Сорта ирландского виски, изготовляемые из смеси соложеного и несоложеного ячменя, высоко держали марку и были самыми покупаемыми сортами.

По странной иронии судьбы, именно ирландское изобретение погубило удачу ирландского виски. Когда Энеас Коффи зарегистрировал патент на колонну непрерывной дистилляции, нувориши с шотландских низменностей ухватились за эту возможность производить дешевый и сравнительно качественный виски в огромных количествах. Ирландские винокуры поначалу отвергли новое изобретение, усмотрев в нем дешевую альтернативу для изготовления суррогата, гораздо худшего по качеству, чем продукт многократной очистки из старых традиционных кубов. Вдвойне печально, что одним из противников новой технологии был Джон Джемисон, основавший свою винокурню на дублинской Боу-стрит еще в 1780 году. Шотландец по рождению, он был женат на одной из представительниц рода Хейгов и приходился зятем первому производителю виски, установившему патентованную колонну непрерывного действия.

Вскоре после этого появились первые сорта шотландского купажного виски, перехватившие инициативу у ирландских. Ирландцы вскоре осознали свою ошибку и с некоторой неохотой стали пользоваться патентованными колоннами, но будет справедливо сказать, что они упустили золотую коммерческую возможность.

Принимая во внимание их упорство и нежелание отступать от старых правил, неудивительно, что они оказались бессильны против движения в защиту трезвости во главе с отцом Мэттью, чей десятилетний (1838—1848 гг.) христианский крестовый поход против зеленого змия не только наполовину сократил количество пабов в Ирландии, но и привел к закрытию нескольких перегонных заводов.

Затем наступил «великий голод» 1845—1849 годов. Неурожай картофеля и зерновых резко ограничил количество сырья для винокурен. Производство сократилось. Голод привел к массовому исходу жителей из сельской местности в города или за границу. Сокращение населения в сочетании с нехваткой сырья было гибельным для производителей виски. Когда Альфред Барнард посетил Ирландию в 1887 году, он насчитал 28 винокурен, хотя менее чем за 100 лет до этого их количество достигало 2000 (хотя, разумеется, не все из них были легальными). Сейчас в Ирландии действуют лишь три завода по производству виски.

Хотя производство неуклонно сокращалось, ирландцы стали пользоваться колоннами непрерывного действия, а крупные дублинские фирмы наращивали торговый оборот с Англией, колониями Британской империи и Соединенными Штатами, где существовало многочисленное ирландское землячество.

Немногим более 100 лет назад в США было зарегистрировано более 400 сортов ирландских виски.

Значительное количество ирландских виски по-прежнему продавались в Англии и странах Британской империи, но после окончания борьбы за независимость Ирландии в 1921 году империя «нанесла ответный удар» с неизбежными результатами. Все английские рынки (Шотландия никогда не играла заметной роли в потреблении ирландских виски) оказались закрытыми из-за торгового эмбарго, наложенного на независимую Ирландскую республику. С учетом того, что они составляли 25% всех продаж того времени, производители внезапно оказались с большой прорехой в кармане, которую было не так-то просто заштопать. В обычных обстоятельствах можно было бы удвоить усилия в США, но там уже свирепствовал сухой закон, так что и этот рынок был практически потерян. Не помогло делу и то обстоятельство, что бутлегеры, заламывавшие громадную цену за «настоящий ирландский виски», стали продавать под этой маркой всякое низкопробное пойло. Когда сухой закон был отменен, от репутации ирландского виски не осталось камня на камне.

Трудные времена

1930-е и 1940-е годы были тяжелыми для всех производителей спиртных напитков. Депрессия, война, медленный экономический рост и постоянное увеличение налогов привели к закрытию или слиянию многих ирландских производств, все больше сосредоточивавшихся на местном рынке. В довершение ко всему, во время Второй мировой войны ирландское правительство ввело запрет на экспорт виски. Казалось, никто не хочет пить спиртное из Ирландии. Отрасль стремительно приходила в упадок. Наглядным примером служит перегонный завод Локка в Бросне. Успешно производивший солодовый виски и пользовавшийся высокой репутацией, он боролся за выживание, но в 1950-х годах, когда ирландское правительство резко повысило акцизы на спирт, производство было остановлено. Завод превратился в большую свиноферму, затем был приспособлен под машиностроительную фабрику, но в 1987 году был спасен новой компанией «Кули Дистиллерс», которая сейчас использует его территорию под складские помещения.

Упадок ирландского производства виски сопровождался необъяснимым ростом изоляционистских настроений. Послевоенный американский рынок был не таким, как до введения сухого закона; торговля с Англией возобновилась. В мире стали потреблять больше виски. Ничто не мешало ирландским производителям воспользоваться этой возможностью, чтобы приступить продаже и продвижению своей отменной продукции, но они, как ни странно, упорствовали в своем нежелании распахнуть дверь в большой мир. Возможно, они просто понесли слишком много потерь и больше не хотели рисковать. В итоге виски производился в достаточном количестве лишь для того, чтобы удовлетворить местный спрос, без каких-либо попыток выхода на международную арену.

Положение начало меняться с 1966 года, когда старейшие фирмы «Джемисон», «Пауэрс» и «Корк Дистиллерс» объединились и создали «Группу ирландских производителей виски» (ID). При этом произошло не только слияние руководящих органов, но и закрытие перегонных заводов «Джемисон» и «Корк Дистиллерс»; с 1975 года вся продукция «ID» производилась на специально построенном для этой цели современном заводе в Мидлтоне (графство Корк) — одном из наиболее знаменитых в этой отрасли. После объединения единственным независимым производителем остался «Бушмиллс» с заводом в графстве Антрим в Северной Ирландии. В 1973 году и он присоединился к «ID», но сохранил свои производственные мощности. Теперь одна компания производила весь ирландский виски в мире на двух перегонных заводах.

Эта квазимонополия сохранялась до 1987 года, пока на сцене не появился новый игрок. Компания «Кули Дистиллерс» со штаб-квартирой в Дандалке вознамерилась ослабить хватку «Группы ирландских производителей виски». Реакция последовала незамедлительно. «ID» попыталась приобрести «Кули» (с одобрения совета директоров компании) и закрыть ее. Однако вскоре ирландский Совет по антимонопольной политике признал сделку нелегальной, и «Кули» получила возможность приступить к выпуску продукции.

Торговая марка «Кули» помогла вдохнуть жизнь в ирландский сектор рынка. Времена бума для ирландского виски

Современная ИНДУСТРИЯ

Итак, сейчас в Ирландии есть три перегонных завода — «Мидлтон», «Бушмиллс» и «Кули» — и настолько широкий выбор цен и сортов, насколько можно пожелать. В ирландском секторе наметилась здоровая конкуренция и тенденция к поиску экспортных рынков.

Мы находимся на заре новой эпохи ирландского виски. «Кули», безусловно, оживила рынок, но из-за потребности в быстром обороте капитала для расширения производства компания сориентировалась на дешевый сегмент рынка и начала поставлять слабо выдержанные сорта с поспешно изобретенными названиями — один из них остается образцом худшего виски, которое мне когда-либо приходилось пробовать. С другой стороны, «Тирконнел», «Локк» и «Миллер» — превосходные сорта, заслуживающие всемирного успеха.

Агрессивный подход «Кули» в конце концов побудил «ID» к активным действиям. Долгие годы стратегия объединенных производителей заключалась в том, чтобы продвигать марку «Джемисон», время от времени упоминать о «Бушмиллсе» и не вспоминать обо всем остальном. Но если изучить спектр продукции «ID», кажется совершенно необъяснимым, что компания не продвигает такие сорта виски мирового класса, как «Кредстед 10», «Пауэрс» и «Редбрест». Напиткам такого качества негоже оставаться в тени.

Перегонный завод «Бушмиллс», родина некоторых соблазнительных сортов ирландского виски

Обе компании обратили внимание на тот факт, что люди жаждут не только виски, но и просвещения. У «ID» открыто три центра для посетителей: «Уголок виски» на месте бывшего завода Джемисона на Боу-стрит в Дублине, Мемориальный центр Джемисона рядом с большим перегонным заводом в Мидлтоне и «Олд Бушмиллс» в Северной Ирландии. Тем временем «Кули» открыла музейную экспозицию на старой фабрике Локка в Килбеггане, а в ближайшем будущем планирует наладить там производство виски.

В наши дни ирландские бары открываются по всему земному шару. В самых разных городах, от Осло до Бордо, от Кейптауна и Аделаиды до Дубая, вы можете видеть зеленый ирландский трилистник, хотя и не всегда обнаруживаете подлинные ирландские продукты. Ирландский виски снова получил возможность найти пресловутый «горшок с золотом».

Заметки дегустатора

Солодовый виски

«Tyrconnel». Светлый, со странной торфяной нотой в букете. Вкус свежий, с апельсиновыми тонами. Несмотря на изящество, не хватает определенности и завершенности.

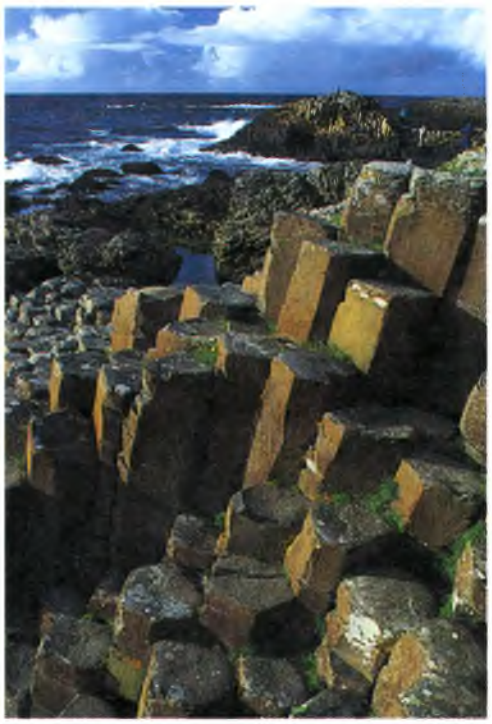
«Bushmills», 10-летний. Бодрящий, с приятным ароматом ванильного мороженого в букете и слабым намеком на лакрицу и цветущий клевер. Приятный солодовый вкус на старте, хорошая жгучесть в середине и довольно сухой, свежий финиш.

«Bushmills Triple Wood». Богатый и сложный, хорошо уравновешенный букет зрелых фруктов. На старте паточно-медовая сладость, но затем ее перебивает мощная волна чернослива. Превосходный напиток.

«Connemara». Примерно такой же торфянистый, как «Лагавулин», но более агрессивный. Во вкусе этот сырой торфяной огонь преобладает над назойливым сочетанием апельсина и лимона.

Новые сорта компании «Кули» успешно вступили в гонку за лидером

Как его ГОТОВЯТ



Легендарная земля легенд... и родина легендарного виски

Каждый хороший спиртной напиток содержит в себе частицу земли, где он появился на свет. Ирландия — не исключение, и глоток одного из лучших сортов ирландского виски рождает в воображении пологие зеленые холмы, легкую дымку в воздухе, будоражащие ароматы цветущих трав и особое ощущение — не силы и бравады, а созерцательности, гармонии пространства и времени.

Каждая страна имеет свой особый подход к изготовлению своего национального напитка. Ирландцы как будто задались целью вывести более «ласкового и нежного зверя», чем напористый, часто агрессивный шотландский виски.

Ирландский виски традиционно готовится только из местного ячменя, и в разных сортах в исходном сусле содержится разное процентное отношение соложеного и несоложеного ячменя. Несоложеный ячмень (вместе с овсом и рожью) впервые был использован в XIX веке, поскольку изготовление солода было трудоемким, а сам солод обложен высоким налогом. Кроме того, из смеси получалось больше спирта.

В наши дни для легких зерновых виски, которые входят в состав некоторых сортов, используются другие злаки, например осахаренная кукуруза с примесью соложеного ячменя. В «ID» воздерживаются от сушки солода над торфом, что придает конечному продукту более легкий аромат. Это не означает, что окуривание торфяным дымом в Ирландии вообще не производится. В конце концов, страна богата торфом, и было бы невероятно, если бы им не пользовались — особенно в тех местах, которые находятся далеко от угольных месторождений на севере, или за пределами крупных городов. Еще Барнард во время своих путешествий упоминал об использовании торфа.

Другим главным отличием ирландского виски от шотландского до появления компании «Кули» была приверженность «ID» принципу тройной дистилляции. Сущность перегонки заключается в улучшении качества спирта; двойная дистилляция обычно считается достаточной, однако некоторые тяжелые ароматические соединения остаются в конечном продукте. В результате тройной дистилляции вы получаете значительно более чистый, рафинированный спирт, хотя при этом рискуете лишить его «характера» и местного колорита. Впрочем, не существует правил, которые определяли бы, что ирландский виски обязательно должен подвергаться тройной дистилляции, а в прошлом там была распространена обычная двойная дистилляция. В 1887 году Барнард назвал лишь 3 винокурни из 28, которые пользовались тройной дистилляцией. «Кули» (к немалому раздражению «ID») применяет двойную дистилляцию для всех своих марок и — что тоже нехарактерно для ирландского виски — в некоторые случаях подсушивает солод торфяным дымом. Это особенно характерно для солодового виски «Коннемар», близкого по торфянистости к виски с острова Айла.

Замечательной особенностью дистилляционного комплекса в Мидлтоне является возможность производить в одном месте широкий спектр совершенно разных напитков с ярко выраженной индивидуальностью. Здесь изготавливают до 23 млн. бутылок восьми крупных брендов и нескольких менее значительных.

В каждом сорте выдерживается разное процентное соотношение соложеного и несоложеного ячменя в исходном растворе брожения. Поскольку в Мидлтоне огромные традиционные кубы и колонны непрерывного действия связаны сложной системой труб и клапанов, каждую порцию сырья можно перерабатывать самыми разными способами. В целом, спирт сначала дистиллируется в традиционном кубе, а затем направляется на вторую и третью перегонку в колонну, в куб или поочередно в оба агрегата. Все компоненты, входящие в состав бренда, являются продуктами сочетания разных видов перегонки. Некоторые из них получены в результате тройной дистилляции в одном кубе, некоторые перегонялись в разных кубах, а зерновой виски, добавляемый в купаж, производится в колоннах непрерывной перегонки. Если добавить к этому, что компоненты выдерживаются в разных бочках от

Самый большой перегонный куб в мире на старой фабрике в Мидлтоне

пяти до восьми лет, то в общих чертах можно уловить суть метода.

Это чрезвычайно сложный метод, но благодаря ему на одном заводе можно изготавливать такие марки, как «Падди», чей легкий характер происходит от большего содержания спиртов непрерывной дистилляции, практически не выдерживавшихся в бочках из-под хереса, и «Редбрест», где маслянистость трех перегонок в обычном кубе видна невооруженным глазом, а привкус хереса ощутим почти физически.

Хотя большинство ирландских брендов выдерживается в бочках из-под бурбона, существенную долю составляют бочки из-под олоросо (сорт испанского хереса. — *Прим. пер.*) и рома. Хересная древесина составляет большой процент выдержки таких сортов, как «Блэк Буш» и «Джемисон», а также «Миллер» — наиболее насыщенного бренда компании «Кули». В итоге мы имеем замечательное разнообразие ароматов, оттенков и стилей.

«Бушмиллс», расположенный на живописном побережье лишь в часе езды от Белфаста, пользуется лишь тройной перегонкой в традиционных кубах. Соложеный ячмень совершенно не подвергается торфяной сушке, а полученный солодовый виски составляет 80% в первосортном «Блэк Буш», тогда как другие 20% процентов дает выдержанный зерновой спирт из Мидлтона.

Волшебное искусство дистилляции претерпело немало изменений со старинных времен, и Мидлтон больше похож на промышленный комплекс из научно-фантастического фильма, чем на винокурню, но в центре этого чуда технологии по-прежнему находится искусство мастера и желание производить напиток, который говорит о своей стране. После одного-двух стаканчиков вы можете наяву ощутить величавую красоту здешних мест и неспешный ритм жизни.

Широкие возможности для выбора

В наши дни вы можете попробовать больше сортов ирландского виски, чем в любое другое время после Второй мировой войны, и среди них есть поистине великолепные экземпляры.

Компания «Кули» вырвалась на сцену с целым созвездием замечательных и не очень замечательных сортов, но сам факт успешного продвижения нового ассортимента говорит о вполне определенной стратегии, ориентированной на качество. Великолепный выдержанный «Миллер» можно считать эквивалентом «Пауэрса»; в солодовом «Тирконнеле» есть бодрящая самоуверенность, а «Инисховен» обладает легкой торфянистостью, снискавшей немало лестных отзывов.

Бушмиллский виски наиболее полно раскрывается в богатом фруктовом букете и многогранности «Блэк Буш», с его смесью орехов, сливочного масла и сладкого хереса, или в утонченном 10-летнем солодовом напитке с ароматами ванили и клевера и свежим, бодрящим финишем. Появился также новый бренд «Тройное Дерево», который сначала выдерживается в бочках из-под бурбона, потом в бочках из-под хереса и наконец в бочонках из-под портвейна — с восхитительно округлым вкусом зрелых фруктов и долгим, мощным послевкусием.

Продукция Мидлтона охватывает весь спектр ароматов, определяющих качества ирландского виски. Вы можете начать со светлого мандаринового-перечного «Падди» или пройти по постоянно расширяющейся линейке «Джемисона» — от мягкого и солодового (но скучноватого) «Джемисон стандарт» до поразительно сливочного, тягучего, насыщенного хересными и карамельными тонами «Джемисон 1780». Если вы проявите усердие, то дойдете до сортов, представляющих вершину достижений Мидлтона. Это изысканный «Редбрест» с безошибочной печатью тройной дистилляции в традиционном кубе, с мальтозной грушево-персиковой глубиной, тонами бурбоновой древесины и изобилием хересовых оттенков; насыщенный, почти смолистый «Крестед 10» и блистательный «Пауэрс» — самый продаваемый виски в Дублине. Это недорогой, но наиболее характерный ирландский виски с мягким и обильным фруктовым букетом, наполненным ароматами персика, абрикоса и ванили. Он обманчиво легко пьется, в чем нетрудно убедиться, посещая дублинские бары.

«Блэк Буш» — лучшая марка Бушмиллса

Заметки дегустатора

«Irish Distillers»

«Bushmills». Очень мягкий фруктовый букет с тонами перца и апельсина. Теплый и нежный.

«Jameson». Свежий букет с акцентом зелени, смешанным с легкой сладостью. Мягкий, полновесный, слегка солодовый вкус.

«Power's». Богатый букет с преобладанием персиковых и абрикосовых оттенков. Мягкий вкус, весомый и абрикосовый на финише, со слегка вяжущим послевкусием.

«Crested Ten». В букете внушительное сочетание свежего солода и землянистых оттенков. Сильный, ровный и округленный вкус, долгое послевкусие.

«Paddy». «Горячий» букет с мандариновыми нотками. Плотный, но немного скуповатый.

«Jameson 1780». В букете ароматы спелых фруктов и дикого шиповника. Сливочный, мягкий вкус с оттенками тоффи. Долгое послевкусие.

«Black Bush». Богатый сладковатый букет с тонами тоффи и хересной древесины. Глубокий и ровный фруктовый вкус.

«Cooley»

«Inishowen». Пузырчато-дрожжевой, с тонами зеленых яблок и груш и легким запахом дыма. Немного скуповатый.

«Kilbeggan». В букете сочетание камфоры и цветущих трав. Приятный виски средней насыщенности.

«Locke's». Свежий, мягкий и слегка мальтозный, с привкусом хереса-олоросо. Сухой перечный финиш.

«Millars». Богатый, полновесный букет с ненавязчивыми тонами хересной древесины и фруктового хлеба. Пряный, приятно округленный вкус с оттенком засахаренного миндаля. Сухое послевкусие. Превосходный виски для неторопливого «потягивания».

Бурбон

Главным мифологическим героем североамериканских индейцев является Койот. Он олицетворяет непредсказуемость и находчивость, неукротимый дух свободы. Озорник и бунтарь, Койот регулярно погибает, но каждый раз умудряется собрать себя по частям. Американский виски тоже обладает этим качеством.

Винокуры обмазывают сборщика налогов дегтем и обваливают в перьях во время «вискарного бунта»

История

Спиртные напитки во всем мире были тесно связаны с расцветом и упадком человеческих обществ. Они помогали становлению народов, будучи неотъемлемой частью живой истории страны. Практически каждый этап развития Америки, от британской колонии до мировой державы, сопровождался изготовлением и употреблением виски.

В американских колониях с самого начала занимались перегонкой спирта, но рождение американского виски связано со второй волной иммигрантов. Шотландцы и ирландцы, бежавшие от голода и жестоких притеснений у себя на родине, принесли с собой необходимые знания.

Они гнали спирт из любого подручного сырья. Поскольку ячмень плохо рос в Мэриленде, Пенсильвании и обеих Каролинах, а рожь отлично себя чувствовала на этих твердых грунтах, их выбор был очевидным. Хороший ржаной спирт имеет приятную горчинку и слабый лимонный аромат, но обладает нежелательной терпкостью и вяжущими свойствами при неправильной перегонке. Можно представить, какие гримасы строили колонисты и какие выражения они употребляли после первого глотка пенсильванского ржаного виски!

Виски, как и любой крепкий напиток того времени, стал жизненно важной частью дохода. Дороги были очень плохими, а зерно — слишком тяжелым для транспортировки на вьючных мулах на местные рынки. Однако зерно, переработанное в ржаной виски, было не только более легким, но и гораздо более ценным товаром. Поэтому, в то время как на востоке страны продолжали пить ром, виски совершал постепенное передвижение на запад вместе с колонистами.

Виски составлял столь важную часть дохода, что, когда Джордж Вашингтон решил ввести налог на перегонку спирта, производители ответили на это трехлетним восстанием, получившим название «вискарного бунта». В этом есть глубокая ирония — во-первых, потому что сам Вашингтон был не последним винокуром у себя на родине, получившим в 1789 году доход в 1032 доллара от продажи виски, а во-вторых, потому что налоги на ром способствовали восстанию американских колоний против владычества Британской империи. Однако решающий аргумент Вашингтона заключался в том, что новорожденная американская демократия срочно нуждается в деньгах. Алкоголь, как всегда, был наиболее легкой мишенью.

Озлобление среди винокуров достигло такой степени, что они обмазали сборщиков налогов дегтем и обваляли в перьях, а потом провели марш на Питсбург, угрожая предать город огню. Вашингтон решил пойти на риск и выслал против бунтовщиков пятнадцатитысячную армию, что несколько охладило их пыл.

Некоторые винокуры предпочли смириться с поражением, но большей частью они бежали на запад, в Кентукки и Теннеси, которые еще не были объявлены штатами в составе США. Это было началом истории местного виски, который по сей день остается национальным напитком американцев.

Первые поселенцы прибыли в Кентукки в 1770-х годах, вдохновленные обещанием 400 акров бесплатной земли на человека при условии, что она будет расчищена и засеяна зерновыми культурами. Обстановка, в которой они оказались, была почти непревзойденной в мире для производства высококачественных спиртных напитков. Здесь в изоби-

лии имелась чистая вода, отфильтрованная известняковыми породами, здесь росли могучие дубы, пригодные для изготовления бочек, здесь текли реки для перевозки товара, и наконец, здесь росла местная злаковая культура — маис, или индейская кукуруза, из которой можно было получать мягкий спирт хорошего качества. Так родился виски из Кентукки, получивший название «бурбон».

Первые производители не теряли времени даром и вскоре стали гнать виски в коммерческих объемах. Эван Уильямс продавал свой виски в Луисвилле с 1783 года; Джейкоб Бим прибыл в Кентукки в 1788 году и основал собственную винокурню в 1795; Роберт Сэмюэльс появился в 1790 году. Кроме них, были еще Илайа Пеппер, Дэниэл Веллер и Бэзил Хейден; их имена можно видеть и на современных бутылочных этикетках.

Изобретение названия «бурбон» обычно приписывают полулегендарному Илайе Крейгу — баптистскому священнику, удачно сочетавшему пламенные проповеди с изготовлением огненного напитка. Имя Крейга стало таким же харизматическим для бурбона, как имя Джона Кора для шотландского виски, но на самом деле он не был первым винокуром в Кентукки. Также маловероятно, что он изобрел процесс обжига бочек, придающий бурбону некоторые характерные свойства.

Время и место происхождения первых обожженных бочек остается загадкой. Это могло произойти случайно — скажем, бондарь отлучился в туалет и слишком надолго оставил бочку над огнем. Возможно, старомодная кельтская бережливость лежала в основе обычая обжигать бочки, где раньше хранились другие продукты. С другой стороны, какой-нибудь винокур мог заметить, что древесный уголь на внутренних стенках бочки помогает очистить зерновой спирт от нежелательных примесей. Уэймак и Харрис в своей «Книге бурбона» справедливо отмечают, что, поскольку обжиг использовался для некоторых других товаров, чтобы уберечь их от порчи, эта методика вполне могла быть использована для производства виски.

Бурбон с самого начала был выдержанным напитком, отчасти благодаря географическому положению Кентукки. Спирт перегоняли осенью, заливали в бочки и оставляли созревать до начала речной навигации и трехмесячного путешествия к Новому Орлеану. Это означает, что, когда виски прибывал в пункт назначения, возраст выдержки составлял около одного года. С учетом того, что спирт начинает жадно впитывать красящие и ароматические вещества, попадая в новую бочку, к тому времени, когда торговцы на юге получали груз бурбона, виски приобретал красноватый оттенок и утрачивал наиболее грубые качества.

Впрочем, это был еще довольно низкопробный напиток. Дистилляция оставалась неточной наукой до появления на арене шотландского химика Джеймса (Джима) Кроу, который начал работать на винокурне Оскара Пеппера в 1823 году. (Теперь там находится спиртзавод компании «Лэброт и Грэм».) Кроу впервые в Америке приложил научные знания для производства виски. Он пользовался гидрометром, ставил эксперименты с кислотностью сусла, совершенствовал технологию дистилляции, обжига бочек и выдержки напитка. Его нововведения серьезно изменили архаичный процесс изготовления виски, сделали продукт более качественным и постоянным.

Граница неотвратимо отодвигалось на запад, и виски шел следом; его стремительный прогресс был ус-

Напиток, придававший силы первопроходцам Дикого Запада

Безумие сухого закона: американцы стали пить еще больше

корен строительством железных дорог. Он, без сомнения, был причиной многих перестрелок, но он же помогал притупить боль от ранений. Виски способствовал освоению американского Запада и, безусловно, сделал его гораздо более «диким», чем он мог бы быть. Кроме того, он сыграл решающую роль в жестоком истреблении племен коренных американцев и их последующей деградации.

После окончания гражданской войны президент Линкольн отчаянно нуждался в деньгах, поэтому был введен новый налог на виски, вынудивший многие мелкие винокурни пойти на объединение с более крупными компаниями. Так начался процесс консолидации алкогольной индустрии, который продолжается и в наши дни.

Другая значительная перемена произошла с появлением колонн непрерывной дистилляции. Виски стал более легким и нейтральным, но самое главное — его стало гораздо больше. Несмотря на усилия налоговых служащих, американские бренды набирали силу. Но под спудом вызревала гораздо более страшная угроза: движение в защиту трезвости.

Движение трезвенников начиналось как попытка упорядочить потребление спиртного и ввести его в более культурные рамки. То же самое происходило в Ирландии, Англии и России — надо сказать, не без причины. В те времена люди просто пили больше алкогольных напитков. Однако в Америке произошел раскол на два непримиримых лагеря, и к концу XIX века движение в защиту трезвости уступило место движению за полный запрет употребления спиртного. Производители не относились к этой угрозе всерьез и не пытались ограничить дорогостоящие кампании по рекламе своей продукции, поэтому через некоторое время о компромиссе не могло быть и речи.

В 1910 году сухой закон в том или ином виде существовал в каждом штате, а к 1915 году в Кентукки и Теннеси не осталось ни капли спиртного. Даже в наши дни в некоторых графствах этих штатов, производящих огромное количество виски, трудно купить бутылку или опрокинуть стаканчик в баре.

Полный запрет на продажу алкоголя вступил в силу в 1919 году, а когда индустрия только начала оправляться от этого удара, наступило время Великой депрессии, а затем и Второй мировой войны. Двадцатый век можно назвать «веком Америки», но никак не «золотым веком американского виски». В 1920-х годах нужно было очень постараться, чтобы найти хороший ржаной виски, а легально произведенный кукурузный виски ценится и сейчас чуть ли не на вес золота. Даже сейчас весь американский виски производят полтора десятка заводов, тогда как до введения сухого закона в стране насчитывалось около 2000 винокурен.

Драконовские меры обычно порождают реакцию, противоположную ожидаемой. Во время действия сухого закона в США стали пить больше виски, чем до его введения. Поразительно, что счетоводы из государственного казначейства забыли о том, сколько денег для экономики приносят налоги на производство и продажу виски. По некоторым оценкам, в годы сухого закона Америка теряла на этом 500 млн. долларов ежегодно — в то время это были огромные деньги даже для процветающей страны.

Если добавить к этому массовую потерю рабочих мест на производстве и в инфраструктуре отрасли, можно с большим основанием утверждать, что сухой закон способствовал расцвету организованной преступности в Америке и внес существенный вклад в наступление Великой депрессии.

После отмены сухого закона отрасль находилась в плачевном состоянии. Многие бывшие «короли виски» были просто не в состоянии снова запустить производство. Некоторые храбрецы, такие как 70-летний Джим Бим, начали дело практически с нуля. Другие объединили свои ресурсы. Компания «Хэвен Хилл» образовалась в 1935 году, когда группа бывших производителей виски обратилась к братьям Шапиро. «Это

было чертовски рискованное предложение, — говорит нынешний президент компании Макс Шапиро. — Индустрия простаивала более 16 лет, вокруг развелось полно бутлегеров, да и в любом случае от производства почти ничего не осталось».

Консолидация набирала обороты, но качество виски оставалось невысоким. Большая часть имеющихся запасов выдерживалась в бочках в течение 19 лет, и на винокурнях просто не хватало мощностей для получения достаточного количества «молодого спирта», чтобы оживить старые бренды. Букер Ной из «Джим Бим» и Джерард Уайт из «UDV» угощали меня виски, дистиллированным до введения сухого закона и бутилированным после его отмены. Деревянистый, терпкий и маслянистый, он режет горло и имеет кисловатый привкус. Никто не станет пить такое по доброй воле. Импортные сорта виски, производившиеся все это время, не имели подобных проблем и заняли пустующую нишу.

Все могло бы сложиться иначе, если бы Рузвельт не решил закрыть производство виски во время войны и направить все усилия на изготовление спирта для военных нужд. В Британии премьер-министр Уинстон Черчилль понимал, что продажа шотландского виски принесет в казну немалый доход, и сохранил винокурни. Результатом стала бо́льшая консолидация и стремление к захвату новых рынков. Американские производители снова столкнулись с шотландским «десантом», хозяйничающим в их охотничьих угодьях. «Нашу отрасль калечили больше, чем любую другую, — говорит Макс Шапиро. — Мы закончили Вторую мировую войну без товарных запасов, а потом совершили ошибку, отказавшись от глобального мышления».

Первоначально эта сосредоточенность на местном рынке принесла плоды, но, за некоторыми видными исключениями, большая часть послевоенного виски отличалась скверным качеством. Объем продаж начал падать, но производители закрывали на это глаза и продолжали работать, как ни в чем не бывало. В 1970-х годах, после рыночного краха «коричневых спиртов», американская отрасль перешла в фазу свободного падения. Если вы сегодня проедете по «Перегонному ряду» в Луисвилле, то увидите за невзрачными вывесками стриптиз-баров аккуратные ряды пустых кирпичных складов — мавзолеев некогда процветавшего производства.

Потом произошло нечто чудесное. Японцы, уже открывшие для себя солодовый виски, вдруг обнаружили, что выдержанный бурбон тоже является первосортным напитком высокого качества. То же самое произошло в Австралии, Германии, и, в меньшей степени, в Великобритании. Большая часть заслуг в этом принадлежит компании «Мейкерс Марк», которая, благодаря энергичной рекламе и высоким стандартам качества, продвинула американскую продукцию на экспортные рынки.

Как только в других странах появился массовый спрос на бурбон, американские потребители вспомнили о своем культурном наследии. Этот сдвиг в сознании совпал по времени с появлением «Поколения X» — молодых людей, желающих придать своей жизни большую элегантность и утонченность. Продажи дорогих сигар, высококачественных продуктов и первосортных спиртных напитков в последние годы резко пошли вверх. «Все пошло на лад, когда умер последний яппи, — говорит Билл Сэмюэльс из «Мейкерс Марк». — Но нам понадобилось 40 лет борьбы. Господи, это были трудные времена!» (Яппи (*амер.*) — состоятельный молодой человек, чьи интересы ограничены в основном высокооплачиваемой работой. — *Прим. пер.*)

Теперь у производителей появилась новая уверенность, и американский виски наконец может показать свои лучшие качества, однако взлет верхнего сектора рынка не может вытянуть всю отрасль. Понадобится время, чтобы американский виски занял достойное место по всему ассортименту продукции — от дешевых сортов до самых дорогих.

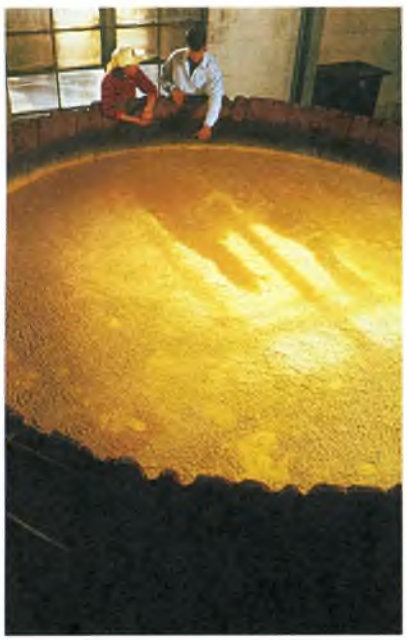
Винокурня «Хейден»: добрый старый виски от хороших парней

Как его ГОТОВЯТ

Золотое море пшеницы, которая скоро будет переработана, чтобы придать бурбону более благородный оттенок

Почему бурбон имеет такой характерный вкус? Подобно всем лучшим спиртным напиткам, он впитывает в себя особенности тех мест, где его готовят. Поселенцы начали гнать виски в Кентукки, потому что здесь можно было собирать богатый урожай зерновых. Они пользовались такими преимуществами, как богатый запас слабожелезистой, богатой известняком воды, дубовая древесина для изготовления бочек и речная система, облегчавшая транспортировку готовой продукции на рынок.

Гигантский бродильный чан на заводе «Уайлд Теки»



Начнем с воды. Большая часть территории штата Кентукки расположена на известняковых отложениях, фильтрующих железо и примеси других металлов и обогащающих воду кальцием. Это играет жизненно важную роль на разных этапах процесса.

Правила гласят, что настоящий бурбон должен изготавливаться минимум из 51% кукурузы и ряда «малых злаков» — обычно ржи и соложеного ячменя — но и «Мейкерс Марк», и «У. Л. Уэллер» заменяют рожь пшеницей. Рожь или пшеница дает аромат, в то время как соложеный ячмень предоставляет ферменты, позволяющие перерабатывать крахмал в растворимые сахара. Когда виски содержит более 80% кукурузы, он становится кукурузным виски. Ржаной виски содержит минимум 51% ржи, а купажный виски на 20% состоит из выдержанного зернового виски, купажированного нейтральным спиртом.

Точное процентное соотношение зерновых культур (спецификация сусла) различается на каждом заводе, а иногда для изготовления каждого сорта виски пользуются разными спецификациями. «Уэллер», к примеру, берет 16% пшеницы и 76% кукурузы, хотя в его бренде «Олд Чартер» используется 6% ржи, а пшеницы нет вообще. «Уайлд Теки» берет больше всего «малых злаков» (особенно ржи), а «Хэвен Хилл» — больше всего кукурузы.

Зерна подвергаются проверке на влажность, наличие плесени и поверхностных трещин, а кукуруза также проходит обонятельную экспертизу на «правильный» сладковатый аромат. Затем их по отдельности перемалывают в грубую муку. Потом кукурузу обваривают в горячей воде для высвобождения крахмала, немного охлаждают и добавляют рожь (или пшеницу). Пшеницу нужно готовить при более низкой температуре, чтобы сохранить ее аромат, а рожь — чтобы не образовывались комки, которые могут привести к бактериальному заражению.

Затем раствор снова охлаждается, и в него добавляют соложеный ячмень. Иногда немного солода добавляется вместе с кукурузой — не для ферментации, а для разжижения раствора.

Сладкое сусло помещается в бродильные чаны (сделанные из стали или из кипариса), куда добавляются дрожжи. Нигде больше в алкогольной индустрии нет столь трепетного отношения к дрожжам. Каждая винокурня ревниво охраняет свой штамм и, по соображениям безопасности, часто имеет тайные запасы в разных местах. Эти штаммы разрабатывались и передавались от

поколения к поколению. Букер Ной — почетный мастер компании «Джим Бим» — помнит, как его дед Джим Бим пропитал весь дом дрожжевой вонью, экспериментируя с одной из дрожжевых культур, ныне используемых в брендах компании. Некоторые изготовители пользуются одним штаммом дрожжей, другие берут разные штаммы для различных спецификаций сусла. Старые винокуры знали, что дрожжи — живой организм, который не только превращает сахар в спирт и углекислый газ, но и придает напитку свой запах.

Ферментация, в среднем, продолжается от трех до четырех дней, но этот период можно увеличить в зависимости от технологии производства или вида сусла. На большинстве заводов теперь имеются температурные датчики, вмонтированные в бродильные чаны и предотвращающие разогрев сусла выше 90° по Фаренгейту (32° по шкале Цельсия), когда дрожжевые культуры начинают погибать.

Затем в бродильный чан помещается третий компонент — кубовый остаток первой возгонки. Это «кислое сусло» должно составлять не менее 25% от общего объема сусла, но здесь опять-таки у каждого изготовителя есть свой рецепт. «Уайлд Теки» берет 33% отстоя, а некоторые другие, например «Бартон» и «Хэвен Хилл», добавляют некоторое количество отстоя на стадии тепловой обработки зерна.

Терпкий, кислый кубовый остаток выполняет много полезных функций, но самое главное — убивает вредные бактерии и понижает *pH* раствора брожения. Поскольку вода в Кентукки богата кальцием, сусло имеет щелочную реакцию, что может привести к заражению и порче продукта. Таким образом, кубовый остаток создает среду, благоприятную для правильного размножения дрожжей, а также придает суслу особый привкус и неизменность от одной закладки к другой. Это объясняет, почему, хотя в Шотландии пользуются мягкой водой, а в Кентукки жесткой, в обоих местах производят высококачественные спиртные напитки. Шотландская вода обладает естественно низким уровнем *pH*, поэтому сусло не нуждается в добавлении кубового остатка.

Полученное «пиво» дистиллируется в перегонной колонне высотой в несколько этажей, которая вполне логично называется «колонной перегонки пива». Жидкость проходит вниз по колонне и вступает в контакт с паром, поступающим под давлением в нижнюю часть колонны. По мере подъема водяной пар выбивает молекулы спирта из опускающейся жидкости, поэтому к тому времени, когда она достигает нижней части колонны, то представляет собой бесспиртовую смесь воды, мертвых дрожжей и зернового жмыха.

Затем пары конденсируются и перегоняются через другую колонну, которая называется «удвоителем». Опять-таки, каждая компания предпочитает собственный вариант этого процесса. «Мейкерс Марк» конденсирует весь спирт из раствора брожения перед повторной дистилляцией; другие поддерживают непрерывный цикл, а третьи используют устройство под названием «пробойник», в котором пары спирта проходят через воду. Самые тяжелые фракции не могут выйти наружу из-за силы поверхностного натяжения и остаются внутри, что вполне заменяет вторичную дистилляцию.

Лишь одна винокурня в Кентукки использует дистилляцию в традиционных агрегатах: «Лэброт и Грэм». Новый виски, который они производят, пока что созревает в бочонках — следите за последними новостями.

Скорость потока и крепость спирта, выходящего из агрегата, можно регулировать, изменяя давление и температуру пара. Крепость выгонки имеет жизненно важное значение для окончательного характера спирта; хотя на основании закона он не может быть крепче 80°, производители дают значительно меньший градус на выходе. Самый крепкий спирт светлый и со слабым ароматом производит винокурня «Четыре Розы». «Мейкерс Марк» дает более низкий градус, чтобы сохранить нежный пшеничный привкус, а «Уайлд Теки» гонит самый низкоградусный и ароматный спирт. «Это все равно, что готовить ростбиф, — говорит Джимми Рассел из «Уайлд Теки». — Если вы хотите кусочек посочнее, то готовите его с кровью; если вы хорошо прожариваете его, вся пикантность пропадает».

Затем «белый пес», как его называют мастера, разбавляется водой (точное процентное отношение опять-таки зависит от изготовителя) и помещается в новые обожженные бочки из американского белого дуба. Степень обжига тоже подвержена изменениям. Винокурня «Энсиент Эйдж», к примеру, недавно перешла к более интенсивному обжигу, когда обнаружила, что это придает виски более устойчивое качество.

Возвращение традиционных кубов: новая винокурня «Лэброт и Грэм»

Во время выдержки температура контролируется открывающимися окнами

Заливка «белого пса» в обожженные бочки из американского дуба

Бочки все чаще делают из древесины, высушенной в сушильне, что дешевле и легче для производства, но некоторые производители, такие как «Лэброт и Грэм», «Мейкерс Марк» и «Уайлд Теки», продолжают пользоваться кленкой, высушенной на воздухе древесиной, поскольку считают, что тогда древесина полностью избавляется от едких ноток, иногда остающихся при недостаточной обработке в сушильне. Даже производители, которые используют древесину, высушенную промышленным способом, в частных разговорах признаются, что предпочитают традиционный метод.

В большинстве случаев выдержка спирта происходит в огромных складских помещениях высотой до десяти этажей; бочки лежат на горизонтальных стеллажах в три ряда от пола до потолка. На этом этапе в игру снова вступает уникальный климат штата Кентукки. Здесь не только существуют идеальные условия для выращивания зерновых культур и достаточно воды для перегонки спирта, но и температурный режим благоприятствует постепенному и правильному созреванию виски.

В Кентукки холодная зима и жаркое лето, а это значит, что виски созревает иначе, чем в Шотландии. Форма и конструкция складских помещений тоже играют важную роль. Представьте это таким образом: жарким кентуккийским летом, когда вам полагается сидеть на тенистом крыльце со стаканом мятного джулепа в руке, в верхней части склада стоит поистине адская жара, тогда как внизу довольно прохладно. Зимой наверху тепло, а внизу холодно.

Скорость проникновения спирта в древесину и его ароматизированная отдача выше на верхних этажах, чем на нижних, поэтому один и тот же виски, созревавший на разных этажах, скажем, в течение четырех лет, будет иметь разный вкус и аромат. Изготовители виски регулируют также температуру, открывая или закрывая окна на каждом этаже. «Энсиент Эйдж» и «Лэброт и Грэм» зимой поддерживают на своих складах центральное отопление.

Есть два способа работы с бочками во время созревания. Один из них заключается в ротации бочек: верхние через определенное время перемещаются вниз и наоборот. Это трудоемкая работа, но мастера из «Уайлд Теки» и «Мейкерс Марк» настаивают, что он оказывает на редкость благотворное действие. При другом способе бочки оставляют на месте и при розливе равномерно купажируют виски с разных этажей. Поэтому бочки обычно равномерно распределяют по всем этажам на территории склада.

Изготовители никогда не складывают все яйца в одну корзину, что очень важно, учитывая временами непредсказуемый климат Кентукки. Один из складов компании «Джим Бим» был уничтожен торнадо, а «Хэвен Хилл» потеряла пять складов и винокурню в результате пожара.

Однобочковые бренды (Single barrel) и мелкие партии почти всегда берут из бочек, расположенных на средних этажах, где колебания температуры гораздо менее значительны. К примеру, «Блентон» компании «Энсиент Эйдж» неизменно разливается из бочек в средней секции склада «Н».

До недавних пор ходили разговоры о том, что качество бурбона не слишком улучшается после восьми лет бочковой выдержки, но не случайно, что тогда большинство игроков на рынке пытались продавать «молодой» виски. Теперь, когда активно продвигаются мелкие номерные партии и однобочковой виски, было доказано, что при внимательном отношении к качеству древесины бурбон может созревать так же полноценно, как и любой другой высокосортный спиртной напиток.

Секрет особого вкуса бурбона, в конечном счете, заключается в душе мастеров, которые его готовят: таких людей, как Джимми Расселл из «Уайлд Теки», Букер Ной из «Джим Бим» или Билл Сэмюэльс из «Мейкерс Марк». Вы знаете, что у «Уайлд Теки» будет изготовлен превосходный виски, когда видите, как Джимми Расселл колдует над своим про-

«Вудфорд Резерв» — рождение нового бренда компании «Пэброт и Грэм»

дуктом. Для него винокурня — это живой организм, и временами, когда пар вырывается из труб со странным ревущим звуком, кажется, что весь завод превращается в огромного ископаемого зверя.

Рассел может определить стадию брожения лишь по виду поверхности раствора и частоте появления пузырей. В аппаратной цеха есть приборы, датчики и мониторы, но и здесь многое зависит от личного опыта и мастерства.

«В былые дни я сидел здесь, положив одну руку на рукоятку подачи раствора, а другую — на рукоятку подачи пара, — говорит Рассел. — Со стороны могло показаться, что я заснул. Но вы слышите этот шум, слышите, как посвистывает перегонный куб? Так вот, если звук изменяет тон или высоту, нужно изменить либо скорость подачи раствора, либо давление пара. Мы работали на глаз и на слух, да и сейчас многое зависит от вкуса и обоняния». Хороший бурбон готовят люди, которые искренне любят этот напиток. Последним ингредиентом виски является горение сердца.

Виски из ТЕННЕСИ

По странной иронии судьбы, любимый «бурбон» большинства потребителей неамериканского происхождения вовсе не является бурбоном. Он происходит из Теннеси, а здесь виски готовят по методике, существенно отличающейся от кентуккийской.

Сначала спиртная отрасль Теннеси развивалась во многом так же, как в Кентукки. Штат был колонизован шотландцами и ирландцами, бежавшими от налога на спирт, введенного Джорджем Вашингтоном. Они пользовались местной кукурузой, рожью и ячменем, брали воду, текущую по известняковым породам, и отправляли груз виски вниз по реке.

Различие между стилями Кентукки (бурбон) и Теннеси появилось в 1820-х годах, после внедрения «линкольнского процесса». Его изобретение приписывается Альфреду Итону, который в 1825 году якобы начал фильтровать свои виски через слой кленового древесного угля толщиной несколько футов, но есть

Джек Дэниэл, король виски из Теннеси

свидетельства, что этот принцип уже использовался до «открытия» Итона. Но, кто бы ни был первым, к середине XIX века эта методика служила фирменной маркой виски из Теннеси.

Почему она родилась в Теннеси и нигде больше, остается загадкой. Хотя у нас нет твердых доказательств, вполне возможно, что это связано с приездом мастера-эмигранта из Польши или России. Еще в XVI веке в Польше воду фильтровали через древесный уголь перед использованием для производства водки, а в XVIII веке большинство польских водок проходило угольную фильтрацию перед ароматизацией и бутилированием — раньше, чем об этом процессе появились какие-либо упоминания в штате Теннеси. Догадка недоказуема, но, принимая во внимание тот факт, что история перегонки спирта всегда сопровождалась адаптацией и внедрением методов, принятых в других местах, она вполне может объяснить, каким образом угольная фильтрация неожиданно появилась в графстве Линкольн.

Одним из пионеров в использовании этого метода был молодой Джек Дэниэл. Он начал экспериментировать с перегонкой жидкостей начиная с семи лет, а в 1859 году (в тринадцатилетнем возрасте) завел собственную винокурню, которая в 1866 году переехала в Линч-

Многие люди любят «бурбон», который вовсе не является бурбоном

Винокурня «Каскад» Джорджа Дикеля

бург, поближе к источнику известковой воды Спринг-Холлоу.

Одиннадцать лет спустя крупный торговец виски Джордж Дикель приобрел винокурню «Каскад» неподалеку от Туллахомы — еще одного городка, благословенного известковистой водой в достаточном количестве, чтобы снабжать еще восемь спиртзаводов. К концу XIX века винокурня Дикеля была самой большой и современной в штате.

Это было не самое лучшее время для производителей виски. Движение за запрет спиртного уже набирало силу, в 1910 году оно развернулось в полную силу, и в Теннеси был введен сухой закон. Фирме Джека Дениэла, которой к тому времени управлял его родственник (сам Джек умер от заражения крови, неудачно пнув дверь сейфа), пришлось на девять лет переехать в Сент-Луис, но потом сухой закон охватил всю Америку. Лишь в 1936 году Лем Мотлоу смог перебраться в Линчбург после ожесточенной борьбы за права на торговую марку «Джек Дэниэлс».

Джордж Дикель сталкивался с такими же проблемами. После введения в Теннеси запрета на спиртное он перевел производство в Луисвилль, хотя по-прежнему использовал угольную фильтрацию. Прошло долгое время, прежде чем его компания смогла вернуться домой; это случилось лишь в 1958 году. Заводы Дикеля и Джека Дэниэла остаются единственными в штате, где когда-то насчитывалось более 700 винокурен.

Виски из штата Теннеси по определению должен минимум на 51% состоять из зерна одного вида. С технической точки зрения это может быть рожь или пшеница, но на практике и «Дикель» и «Джек Дэниэлс» используют кукурузу, составляющую до 80% спецификации сусла у «Джек Дэниэлс».

В то время как приготовление сусла, брожение и перегонка происходит практически так же, как в Кентукки, виски из штата Теннеси приобретает свой особый характер, когда спирт-сырец медленно фильтруется через 10—12-фунтовый слой измельченного кленового угля. Этот процесс не только удаляет примеси из спирта, но и придает ему приятную сладость, иногда называемую «сажистостью», поскольку сахара сохраняются в кленовой древесине при обугливании, а затем вымываются, когда спирт проходит через угольный фильтр.

На производстве «Джека Дэниэлса» уходит пять дней, чтобы процедить спирт с частицами угольной пыли через шерстяной фильтр на дне бака. Там также применяют двойную угольную фильтрацию для изготовления первосортного бренда «Джентльмен Джек».

«Дикель» применяет несколько иной подход: здесь шерстяные фильтры находятся как в верхней, так и в нижней части бака. Возможно, это делает виски более деликатным, чем насыщенный, лакричный «Джентльмен Джек», но скорее всего, различие связано с разными способами созревания виски. «Джек Дэниэлс» пользуется многоэтажными складами и производит ротацию бочек, а виски «Дикеля» выдерживается в одноэтажных зданиях с зимним отоплением.

Если существует торговая марка, пристрастившая мир к американскому виски, то это «Джек Дэниэлс». Этому напитку каким-то образом удалось создать бунтарский и свободолюбивый имидж без рекламной кампании, направленной на достижение этой цели. Он имеет историю рыночного успеха, до сих пор непревзойденную среди «коричневых спиртов». Но у американского виски есть не только один удачный бренд; наверное, пора глубже разобраться в этом.

Бренд, который причислил американский виски к мировому классу крепких напитков

Каково оно НА ВКУС

Кентукки является родиной не только главного спиртного напитка США, но и первого подлинно американского музыкального инструмента — пятиструнного банджо. Банджо сыграло основополагающую роль в создании кентуккийского музыкального стиля «блуграсс» (блуграсс — разновидность музыки «кантри». — *Прим. пер.*). Хотя корни стиля «блуграсс» нужно искать в кельтской музыке, он является стопроцентным американским изобретением; точно так же и местный виски является сплавом ирландских и шотландских знаний с явственным американским акцентом.

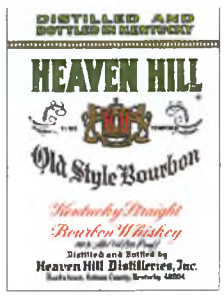
Спиртые напитки развиваются, и бурбон здесь не исключение. «Виски был той смазкой, которая позволила завоевать Запад, — говорит Билл Сэмюэльс, президент «Мейкерс Марк». — В те дни никто не захотел бы пить нынешние затейливые сорта». И это правда. Трудно представить, как Уайатт Эрп и Док Холлидей обсуждают тонкие оттенки вкуса однобочкового, мелкосерийного бурбона где-нибудь в Томбстоуне. «Ред Ай» был крепким напитком для крепких мужчин, и большая часть американского виски оставалась в таком же стиле до введения сухого закона.

Даже после отмены сухого закона характер бурбона оставался довольно резким. Можно понять, почему. Отрасль должна была восстановить запасы за рекордно короткие сроки, поэтому перегонные колонны работали без устали, чтобы произвести как можно больше спирта. «Я помню, как отец сидел за столом незадолго до окончания Второй мировой войны и говорил, что хочет заново изобрести бурбон как более мягкий и изысканный напиток, — вспоминает Билл Сэмюэльс. — Кто-то за столом, уже не помню кто, сказал, что в этой стране людям не понадобится виски для слабаков». Эти слова становятся гораздо яснее, если изучить фотографии маленьких частных винокурен, существовавших в Америке до сухого закона. На фотографии винокурни «Хейден» в Кентукки мы видим всего лишь деревянный сарай с перегонным оборудованием внутри. Гордые владельцы стоят снаружи с пистолетами наготове. Можно прозакладывать последний доллар за то, что они гонят напиток «не для слабаков».

Здесь не готовили «виски для слабаков»

С другой стороны, зачем им было готовить что-то другое? В подавляющем большинстве люди, пившие американский виски, были не большими начальниками, а пролетариями — рабочими тяжелой промышленности, шахтерами из Аппалачских гор — теми, кто гнал самогон все время, пока в Америке продолжалось действие сухого закона. Но времена постепенно менялись.

Старое название, новое отношение



Заметки дегустатора

«Barton»

«Ten High». Необычное сочетание лимонного ликера и молодого дерева. Легкий и суховатый, с привкусом сушеных лекарственных трав и перечной жгучестью.

«Kentucky Gentleman». Мягкий и колоритный, хотя странно мучнистый, с фруктовым привкусом. Бодрящий, незатейливый и концентрированный.

«Kentucky Tavern». Древесно-бархатистый букет с цветочными и апельсиновыми нотами. Хорошая плотность и пряный привкус в финале.

«Col. Lee». Сухое дерево с обертонами сливок и фундука. Мягкий и маслянистый на старте, затем бодрящая смесь «малых злаков» и ржаная свежесть в послевкусии.

«Tom Moore». Приглушенный ароматами жевательной резинки «Juicy Fruit». Немного ненатуральный.

«Very Old Barton». Безусловно выдержанный, с богатым древесным букетом. Крепкий и свежий, с бодрящим лимонным финишем и долгим послевкусием.

«Heaven Hill»

«Evan Williams 90° proof»

Сбалансированное дерево с ароматами пряностей, корицы и карамели и небольшой примесью дыма. Хороший округлый вкус со жгучестью. Мягкий, но скуповатый.

«Eliah Craig 94° proof», 12-летний. Богатый древесный букет с тонами пряностей, дыма и намеком на мускатный орех. Плотный во рту, но с достаточно выраженной фруктовой пикантностью и долгим, приятным послевкусием.

«Eliah Craig», 18-летний. Почти вересковый букет с тонами выделанной кожи и орехов. Мягкий фруктовый вкус с пряной перчинкой на финише. Превосходный напиток.

«Four Roses»

«Yellow Label». Приятный букет с преобладанием дерева и легкими цитрусовыми тонами. Светлый, легкий и ароматный, с бодрящей горчинкой на финише.

«Black Label». Плотный аромат с преобладанием дымного американского ореха. Легкий и свежий вкус. Сладковатый старт, затем насыщенный ржаной вкус.

«Super Premium». В домашнем стиле, но с более богатым букетом. Насыщенный вкус с изысканной ржаной пряностью. Дымный и ровный; прекрасно сбалансированный напиток.

В здании из красного кирпича готовят виски для «синих воротничков»

После войны шотландский купажированный виски занял прочные позиции в Америке, а продажи водки, джина и рома Бакарди резко возросли. Поскольку употребление разбавленных спиртных напитков вошло в норму, производители виски стали выпускать продукцию невысокого качества и минимальной выдержки.

Верхний сегмент рынка, за исключением небольшой товарной ниши, занимаемой продукцией «Мейкерс Марк», оставался нетронутым, и виски продавался едва ли не по себестоимости. Затем, когда отрасль оказалась перед угрозой самого глубокого падения цен в XX веке, вкусы людей снова изменились. Они стали пить меньше, но употреблять напитки лучшего качества. «Интересно проследить, как менялись вкусы людей,— говорит Джерард Уайт из «UDV».— Первые перемены наступили после введения сухого закона, затем вкус пьющей публики изменился после Второй мировой войны, когда появилось много «молодого» виски. С середины 80-х спрос переключился на высокие ценовые категории, и мы снова вернулись к старому стилю. Бурбон опять стал подлинно американским напитком».

Впрочем, при этом не произошло возвращения к чрезмерно маслянистым и горьковато-деревянистым сортам былых дней. Новый первосортный бурбон обладает лучшими качествами старого напитка, но придает ему стиль, изысканность и утонченность — при условии тщательного контроля над уровнем спирта. Это не «виски для слабаков», но вера отца Билла Сэмюэльса в приоритет качества в конце концов оказалась оправданной.

В наши дни любителям предоставлен широкий выбор — от пряностей и мускатного ореха 12-летнего «Илайи Крейга» винокурни «Хэвен Хилл» до вересковых и кожаных тонов 18-летнего варианта того же бренда; от бодрящей жгучести «Безила Хейдена» до богатых карамельных оттенков «Ноб Крик» компании «Джим Бим». От «UDV» на прилавки магазинов приходит приятно гармоничный, насыщенный «Олд Чартер» и ромово-изюмово-шоколадное многообразие «У. Л. Веллера». Конечно, нельзя пройти мимо медово-сладковатого «Блантона» от «Энсиент Эйдж» или тонов мяты и апельсиновой кожуры в «Вудфорд Резерв» от «Лэброт и Грэм». А на вершине этого древа мы находим «Реа Брид» от «Уайлд Теки» с его изобильной, немного маслянистой фруктово-шоколадной тягучестью.

Два вынужденных перерыва в XX веке практически уничтожили два других вида подлинно американского виски — ржаного и кукурузного. Рожь придает приятную ост-

Заметки дегустатора

«Jim Beam»

«Basil Hayden 80° proof», 8-летний. Мощный и глубокий. Бодрящая жгучесть с крепким, насыщенным ржаным финишем. Очень хороший вкус.

«Knob Creek 100° proof», 9-летний. Богатый букет с преобладанием патоки и карамели. Утонченный вкус, с многообразными тонами спелых фруктов.

«Baker's 107° proof», 7-летний. Плотный и тяжелый, с лакричным привкусом. Маслянистая текстура с некоторой жгучестью в послевкусии.

«Booker's 126/7° proof», 7-летний. Богатый и сложный, хотя слишком «спиртовой» букет с доминирующими тонами карамели, табака и американского ореха; примесь ароматов чая «Лапсанг Сушонг» и кожуры дикого апельсина. Мощный, с изысканным апельсиново-дубовым характером.

«Jim Beam Rye». Бодрящий лимонный старт с тминной пряностью. Крепкий и свежий, хотя немного однообразный.

«Ancient Age»

«Ancient Age», 4-летний. Довольно тонкий, почти ореховый букет. Ровный, с тонами ванили и чистым, хлебным вкусом.

«Ancient Age», 10-летний. Богатый, изысканный, изобилующий тонами корицы, патоки и травяной зелени. Мягкий, с долгим послевкусием.

«Blanton Single Barrel». Ореховo-хлебный букет с парфюмерной примесью. Крепкий, с сильно выраженными спиртовыми нотами.

«Labrot & Graham»

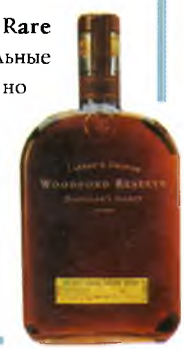
«Woodford Reserve». Померанцевый букет с дымно-древесными тонами и некоторой сладковатостью. Гармоничный, плотный вкус, сочетание мятных и медовых оттенков.

«Wild Turkey»

«Wild Turkey», 4-летний. Густые, глубокие ванильные ноты с кексовой сдобностью. Свежий и пряный, с бодрящим финишем.

«Wild Turkey», 8-летний. Зрелый, богатый букет с тонами ментола, мяты, ванили, тоффи и концентрированных фруктов. Освежающий, но весомый вкус, сочетание сочного изюма и печеных яблок.

«Wild Turkey Rare Breed». В букете сильные древесные ноты, но вкус многослойно-фруктовый, густой и тягучий, с шоколадными тонами. Богатый и многогранный напиток.



Заметки дегустатора

«UDV Maker's Mark»

«Old Charter 96° proof», 13-летний. Ментоловый, лимонно-тимьянный букет. Очень свежий и бодрящий вкус. Уравновешенные древесные и цветочно-фруктовые тона с горстью пряностей, дающих пикантную горчинку. Великолепный.

«W. L. Weller 100° proof», 10-летний. Богатая смесь пряностей, сливочного масла, черной патоки, рома и изюма. Приятный мягкий вкус с сочетанием специй, шоколада и фруктов.

«George T. Stagg 110° proof», 16-летний. Мощный и жгучий, с акцентами лимонного бальзама и лайма, граничащими с лосьоном после бритья. Горьковатая шоколадная пряность, которая «взрывается» во рту, а затем расширяется и растекается. Поразительный напиток, но не для малодушных людей.

«Taylor & Williams 115° proof», 15-летний. В букете богатые тона дымчатого дерева с фруктовой округлостью на заднем плане. Очень ровное сначала, затем накапливается мощная смесь фруктов, патоки, апельсина и шоколада.

«Old Quaker 130° proof», 21-летний. (Кукурузный виски из Индианы.) Бледно-золотистый цвет, в букете густое и душистое сочетание сливок и клевера. Сначала обманчиво мягкий, затем терпкая и резкая жгучесть, уступающая место сочной сладости в послевкусии.

«Medley», 18-летнее однобочковое. В букете преобладание дерева резкими нотками креозота и чернослива. Плотный и приятный вкус с оттенком кофейных зерен. Густое дерево и тягучая «ириска» в финале.

Все еще непревзойденное качество

роту некоторым лучшим сортам бурбона, но сама по себе она дает восхитительно пряный, пикантный напиток, наполненный ароматами тминного семени и цитрусовых фруктов, который словно взрывается на нёбе и дает кислинку, от которой рот наполняется слюной. Теперь только «Уайлд Теки» и «Джим Бим» готовят цельный ржаной виски, хотя Джерард Уайт, который провел инспекцию обширных запасов компании «UDV» в поисках мелкосерийных брендов, обнаружил редкий 16-летний ржаной виски от винокурни Джорджа Т. Стэгга. Мощный, с пряно-лимонным букетом, он вызывает во рту настоящую цепную реакцию, создающую невероятно насыщенный привкус горького шоколада и цедры лайма. Возможно, это не самый изысканный и гармоничный напиток в мире, но он подтверждает, что в Америке по-прежнему делают классический виски мирового класса.

Имидж кукурузного виски сильно страдает от расхожего представления, что это не более чем самогон, напиток, лишенный всякой утонченности. Конечно, когда вы слышали, как блюзовый певец Док Боггс поет «дай мне кукурузную лепешку, когда я голоден, дай мне кукурузный виски, когда меня мучит жажда», то понимаете, что речь идет не о первосортном дорогом напитке. Сейчас вам нужно хорошенько потрудиться, чтобы найти кукурузный виски, изготовленный легальным образом, но здесь Джерард Уайт из «UDV» опять-таки нашел мелкую партию от винокурни «Олд Квакер» в Индиане. Бледно-золотистый, он обладает приятным густым ароматом и создает обманчиво убаюкивающее впечатление своим мягким стартом. Потом он «кусается», прежде чем снова смягчиться и завершиться сладковатым, почти солодовым финишем. Интересно, что сказал бы про него Док Боггс? Во всяком случае, одобрил бы его крепость, составляющую 65° по европейской классификации.

Нельзя не задаться вопросом, что могло бы произойти с американским виски, если бы производство дважды не было закрыто на столь длительный срок из-за сухого закона и Второй мировой войны. Для Букера Ноя изготовление мелких партий эксклюзивного виски подобно возвращению в будущее: «Много лет назад спирт выгоняли меньшей крепости, но дольше выдерживали, поэтому виски получался более концентрированным. «Букерс» похож на тот виски, который делали 200 лет назад. Это кошерный виски».

Давайте выпьем за это!

Пожизненная торговая марка

Виски из других СТРАН

Канада

Канадский виски сначала развивался во многом так же, как и американский. Его история началась с тех пор, как в страну стали прибывать большие группы эмигрантов из Ирландии и горной Шотландии, хорошо знавших, как превращать зерно в спирт. Производство развернулось вокруг Великих озер, где оно шло рука об руку с фермерством и выращиванием зерновых культур. Как и в Америке, здесь было проще гнать спирт, чем возить на рынок большие грузы зерна, поэтому виски стал канадским национальным напитком.

Хирам Уокер, патриарх канадского виски

Винокурни стали расти как грибы, но, как и в любой другой стране, производящей спиртные напитки, вскоре появились и соответствующие налоги, и отрасль сосредоточилась вокруг небольшой группы людей, обладавших значительным капиталом.

Как справедливо указывает Джим Мюррей в своей «Большой книге о виски», при высоких налогах с экономической точки зрения было выгоднее перерабатывать большие количества спирта в аппаратах непрерывной дистилляции вместо того, чтобы сохранять трудоемкий и низкоприбыльный процесс дистилляции в традиционных кубах.

Хотя к концу XIX века производство было налажено, канадский виски пересек национальные границы лишь после того, как Америка подпала под действие сухого закона. Канада сама на короткое время поддалась этому помешательству, но оно продолжалось лишь один год; к счастью, законодатели прислушались к голосу здравого смысла в 1919 году, как раз когда производство виски в США начало сворачиваться. В результате канадский виски хлынул в Америку через Великие озера, и экспортный рынок был обеспечен.

Это привело к буму, который продолжался до середины 1970-х годов. Дешевый канадский виски распространялся по всему земному шару, но потом его тоже настиг кризис «коричневых спиртов», и объемы продаж резко сократились. Теперь в этой огромной стране насчитывается лишь девять винокурен.

Качество канадского виски всецело зависит от специалистов по купажам. Пока что здесь нельзя найти эквивалент солодового виски, зато можно обнаружить прекрасные купажи с характерной мягкой сладковатостью, оживляемой добавлением ржи.

Канадские бренды представляют собой смеси нескольких зерновых культур: ржи (для жгучести и пикантности), ячменя (для лучшей ферментации, хотя ферменты часто используются отдельно), пшеницы (для придания сладковатого вкуса) и кукурузы (для мягкости). Все это сбраживается разными культурами дрожжей и дистиллируется в колоннах непрерывного действия до спирта различной крепости. Затем купажи созревают в нескольких видах древесины, для чего берут бочки из-под бренди или бурбона, новые или обугленные по кентуккийскому методу.

Каждая часть купажа имеет соответствующий срок выдержки. Основное правило заключается в том, что кукурузный спирт дистиллируется до большей крепости и выдер-

Классический пример канадского искусства купажирования

Заметки дегустатора

Канада

«Canadian Club». Средней весомости, но мягко округленный во рту, с немного резким финишем.

«Seagram V. O.». Довольно легкий, но привлекательный букет. Хорошая глубина вкуса: свежий, бодрящий драйв сочетается с нежной фруктовостью, характерной для канадского стиля виски.

«Seagram Crown Royal». Полноценный букет с довольно сложным сочетанием ровных ароматов с бодрящими пряными и цитрусовыми нотами. Приятный, немного тягучий и мягкий вкус.

Япония

«Nikka All Malt». Приятная солодовая весомость в букете, но несколько легковесный вкус со свежей терпкостью и легкой примесью торфа.

«Suntory Hibiki». Доказательство того, что сложность не чужда японскому виски. В букете полноценное сочетание фруктовых ароматов с дымными и древесными тонами; густой, немного жгучий вкус.

«Suntory Reserve». Весомый букет с хорошо выраженными фруктовыми и ореховыми тонами. Богатый и утонченный.

живается более короткое время, тогда как ржаной спирт дистиллируется до меньшей крепости и созревает дольше. Мастера купажей стараются использовать как можно больше возможностей.

В таком бренде, как «Блэк Велвет», молодой ржаной виски купажируется с другими зерновыми спиртами и затем выдерживается еще в течение четырех лет. В бренде «Канадиан Клаб» используются три основных компонента: кукурузный спирт тройной дистилляции, выработанный из сусла с одной дрожжевой культурой, ароматический спирт двойной дистилляции и ароматический спирт из смеси ржи, соложеной ржи и ячменя, сброженной с помощью другой дрожжевой культуры и дистиллированный сначала в ректификационной колонне, а затем в «удвоителе».

«Кроун Ройал», классический бренд компании «Сигрэм», изготавливается из сусла с преобладанием кукурузы, переработанного в кубе непрерывной перегонки и созревавшего в новых бочках, которое затем купажируется с выдержанным ржаным виски. В самых выдержанных сортах «Кроун Ройал» используется больший процент ржи и благоразумная добавка бурбона для разнообразия букета.

Впрочем, канадский виски не блещет богатством букета и не поражает напористым характером. Лучший канадский виски — мягкий, спокойный напиток из страны, где живут люди с покладистым и невозмутимым нравом.

Япония

Существованием японского виски мы обязаны одному человеку, Масатаки Такецуру, который прибыл в Японию в 1918 году, чтобы учиться искусству дистилляции спирта. По возвращении в Японию в 1920 году вместе с женой-шотландкой, он поступил на работу на винокурню «Ямазаки» к Синцзиро Тори, основателю компании «Сантори». Четыре года спустя Такецуру начал продавать свой первый виски, а в 1940 году (оглядываясь назад, не самое лучшее время для начала делового предприятия) основал собственную винокурню «Йочи» в сельской глубинке северной части острова Хоккайдо.

По всем показателям, в Японии можно готовить превосходный виски. Здесь достаточно чистой воды, в холмах есть торф, земля плодородна, а климат благоприятствует ровному созреванию напитка. И «Ямазаки», и «Йочи» имеют возможность придавать солоду различную торфянистость, перегонять спирт в колоннах разной конструкции и выдерживать виски в разных бочках. Беда в том, что местные производители как будто боятся осрамиться перед Шотландией, поэтому в страну ввозятся крупные партии шотландского солодового виски, который затем вводится в состав спиртовых смесей. В результате местный напиток утрачивает свою самобытность. С учетом того, что японские потребители в наши дни предпочитают солодовый виски или марочный мелкосерийный бурбон, будет очень трудно изменить этот тип мышления.

Другие страны-производители виски

Теперь почти в каждой стране можно найти спиртной напиток местного происхождения, который там называют «виски». Некоторые из них вполне достойны такого названия — например, «DYC» в Испании производит очень неплохие сорта купажированных виски, а «Тесетич» в Чехии давно пользуется высокой репутацией.

Однако индийский виски не встретил такого же радушного приема. Шотландские производители, включая «Гленморанж» и «Уайт и Маккей» основывают в Индии совместные предприятия, но главным образом лишь для того, чтобы закрепить свои бренды в развивающейся стране, которая может стать огромным рынком сбыта для шотландского виски. Возможно, кому-то это покажется грубостью, но индийский виски чрезвычайно редко представляет собой нечто большее, чем дешевый алкоголь, который можно быстро выпить и забыть о нем. То же самое можно сказать о «виски» из Таиланда и Китая. Полюбуйтесь на этикетки, если вам нравится, но купите что-нибудь другое.

Зал перегонки в винокурне «Хакуши» компании «Сантори»

«МАНХЭТТЕН»

Классический коктейль

Вот два столпа южного общества, таких же желанных и освежающих, как прохладный ветерок в жаркий день, колышущий травы на лугу

СОВЕТ БАРМЕНУ
Хотя сорт бурбона можно использовать по своему выбору, нужно обязательно добавить горькую настойку.

«МАНХЭТТЕН»

2 унции бурбона
•
1 унция[1] сладкого вермута
•
3 чайных ложки ангостуры (горькая настойка)
•
капелька мараскина (вишневый ликер)
•
1 засахаренная вишня
•
Взболтайте ингредиенты в миксере и перелейте в бокал тонкой струйкой
•
Гарнируйте вишенкой

Всегда существует дискуссия о том, кто придумал тот или иной спиртной напиток, но происхождение коктейля «Манхэттен» как будто не вызывает сомнений. Он был создан в 1870 году в нью-йоркском клубе «Манхэттен» для леди Дженни Черчилль (матери сэра Уинстона Черчилля) на праздничном обеде, устроенном в честь победы Уильяма Тилдена на выборах губернатора штата. Его основу составляют неотъемлемые элементы коктейлей XIX века: сладкий вермут и горькая настойка.

О том, как нужно правильно готовить коктейль «Манхэттен», ведется почти столько же споров, сколько о приготовлении «сухого мартини», но, хотя с годами коктейли несомненно стали более сухими, это все же не сухой напиток. Великолепие «Манхэттена» кроется в почти неправдоподобном сочетании горькой настойки и сладкого вермута, позволяющем сгладить наиболее резкие углы во вкусе виски.

Оригинальный рецепт требует использования ржаного виски, который в наши дни довольно трудно найти, поэтому обычно пользуются более сладким бурбоном. Канадский виски слишком легкий для этой цели. Но какой сорт выбрать? Это вопрос личного предпочтения. Лично я предпочитаю «Уайлд Теки», когда мне нужно выпить нечто полновесное после трудного дня, или беру «Мейкерс Марк» для более изощренного купажа, который можно неторопливо потягивать. «Ноб Крик» тоже хорош, но «Букерс», по моему мнению, слишком крепок и начинает доминировать над остальными ингредиентами.

[1] *Унция* = 28,35 г

Мятный ДЖУЛЕП

Классический коктейль

Если коктейль «Манхэттен» вызывает споры, то дебаты вокруг мятного джулепа могут привести к войне. Его секрет кроется в обманчивой простоте. Разминать или не разминать листья мяты, как мелко нужно крошить лед, какими бокалами пользоваться, какой сорт бурбона следует брать? Каждый аспект вызывает разногласия.

На бумаге все очень просто. Вам нужна лишь свежая мята, лед, сахарный сироп и бурбон. О да, но если бы вы были Биллом Сэмюэльсом из «Мейкерс Марк», то срывали бы мяту только в апреле и брали бы только самые нежные листочки, которые затем заворачивали бы в чистую тряпочку, клали в металлическую емкость с виски, разминали пестиком, а затем отжимали бы через тряпочку... До того, как стать мастером по изготовлению спиртных напитков, Билл изобретал ядерные боеголовки.

На первый взгляд все кажется очень просто, но спор о смешивании джулепа может привести к драке.

Если вы принадлежите к тем ценителям красоты, которые не желают разминать листья мяты, попытайтесь осторожно отжать их или аккуратно прокатать палочкой для размешивания напитков. Букер Ной из «Джим Бим» пользуется мятой только для того, чтобы ароматизировать сахарный сироп: он нацеживает охлажденный сироп в кувшинчик с листьями мяты, ставит на холод, а затем сливает сироп и выбрасывает мяту.

Ведутся дебаты и о том, сколько мяты нужно брать для гарнировки. Шести верхних листочков будет вполне достаточно. В своей «Книге бурбона» Гэри Риган предлагает срезать мяту в последнюю минуту и отжимать немного сока в коктейль прямо из стебельков.

Хороший мятный джулеп прохлаждает, освежает и делает мир еще замечательнее. Но излишества, как всегда, не приводят к добру, поэтому лучше ограничиться двумя-тремя бокалами, иначе первое впечатление окажется смазанным и испорченным.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Вот уже почти сто лет мятный джулеп является традиционным напитком Кентуккийского Дерби.

МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП №1

3 унции бурбона

•

1 унция простого сахарного сиропа

•

3 ложки мелко колотого льда

•

6 веточек мяты

•

Наполните бокал или чашку для джулепа на 2/3 колотым льдом

•

Добавьте бурбон и сироп, перемешайте. Положите в бокал еще льда, чтобы он возвышался холмиком над краем бокала

•

Гарнируйте мятой и вставьте соломинки. Оставьте постоять, пока на стекле не образуется тонкий слой изморози

МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП №2

3 унции бурбона

•

1 унция простого сахарного сиропа

•

Пригоршня листьев мяты

•

3 ложки мелко колотого льда

•

6 веточек мяты

•

Залейте листья бурбоном на 15 минут. Выньте, положите в марлевую тряпицу и выжмите над бурбоном. Смешайте бурбон и сироп в другой емкости. Наполните бокал или чашку для джулепа мелко колотым льдом, чтобы он возвышался холмиком над краем бокала. Влейте бурбон, смешанный с сиропом. Гарнируйте и вставьте соломинки. Оставьте постоять, пока на стекле не образуется тонкий слой изморози

•

Добавьте бурбон и сироп, перемешайте. Положите в бокал еще льда, чтобы он возвышался холмиком над краем бокала. Гарнируйте мятой и вставьте соломинки. Оставьте постоять, пока на стекле не образуется тонкий слой изморози

4 БРЕНДИ

Финикийцы и римляне распространили искусство виноделия по всей южной Европе. Гораздо позже, в XVI веке, итальянские монахи и ученые мавры ввели в обиход замечательный процесс перегонки виноградного спирта. Так родился новый напиток, который впоследствии назвали «бренди»

Ла-Рошель издавна занимала стратегическое положение

Коньяк

Как и многие другие крупные спиртопроизводящие регионы, Коньяк является живым примером успешного взаимодействия человека с благотворной окружающей средой. В III веке нашей эры римляне принесли виноградарство в этот район, где оно процветало в долине реки Шаранты (исторические области Ангумуа, Сентонж и Онис в западной Франции), а впоследствии распространилось почти на всей территории страны. Особо важное значение региона определялось тем, что он имел доступ к Бискайскому заливу через Ла-Рошель, позволявший поддерживать связь с торговыми маршрутами кельтских народов и Северной Европы. В те дни реки были артериями, по которым перевозились не только товары, но и новые идеи.

Во времена позднего Средневековья прибрежная торговля играла все более значительную роль, и Ла-Рошель возвысилась до положения крупного морского порта. Первоначально торговля была сосредоточена вокруг добываемой здесь соли, поскольку она в то время ценилась на вес золота, особенно в государствах Северной Европы. По мере развития соляной торговли местные вина тоже стали экспортироваться в Шотландию (Макбет пил шарантские вина), Ирландию, Англию, Скандинавию, прибалтийские государства, и, что особенно важно, в Голландию.

Порт Ла-Рошель, в отличие от Бордо, никогда не засорялся речным илом, что открывало торговцам свободный доступ внутрь континента и обратно. Этот факт давал Коньяку преимущество перед Арманьяком (см. ниже), и в то время шарантская торговля процветала. Увы, этому не суждено было продлиться долго.

В XIII веке, когда Англия и Франция воевали между собой за право французского престолонаследия, Шаранта оказалась зажатой между Луарой (которую удерживали французы) и Бордо (где расположились англичане). Местные лендлорды предпочли объединиться с Францией, что, по словам Акселя Берхендта в его книге «Коньяк», было «роковым решением», поскольку регион превратился в поле боя, а виноградники были уничтожены мародерствующими английскими войсками. Земледельцы отказались от винограда и стали засевать известковую почву пшеницей и сажать фруктовые деревья.

Затем судьба улыбнулась местным жителям. В XVI веке Ла-Рошель объединилась с протестантским движением гугенотов. Хотя это во многом изолировало ее от остальной Франции, но снова сблизило с протестантским севером Европы. Торговля (сначала солью, а не вином) стала расти, но со временем виноградные лозы вернулись на старые места, а затем появился и процесс перегонки виноградного спирта.

Довольно странно, что ведущий мировой регион по производству бренди так поздно приступил к изготовлению этого напитка. Первое упоминание о нем появилось в 1638 году, когда Льюис Робертс написал о «крепком вине, которое называется «Ротчеллом», или, точнее, Кониаком».

Хотя вполне возможно, что в небольших масштабах перегонкой занимались и раньше — в конце кон-

Смерч как рюмка для коньяка «Наполеон»

LE GOUT:
Un Tourbillon de
Saveurs.
Un
Plaisir de Tous
Les Sens.
COURVOISIER
Le Cognac de Napoléon

Ugni Blanc — главный сорт винограда в Коньяке

цов, в Хересе и Арманьяке готовили бренди уже два столетия — Коньяк не производил бренди в коммерческих количествах до середины XVII века. Но почему такой поздний старт привел к появлению лучшего бренди во всем регионе, славившемся своим виноделием? Это произошло во многом благодаря голландцам. В XVI веке Голландия стала самой могущественной торговой нацией в мире, контролировавшей торговлю пряностями (см. раздел «Джин»), вином, ромом и бренди. Голландцы торговали солью и вином с купцами из Ла-Рошели со времен Ганзейского союза.

Теперь, когда голландская торговая империя охватывала Суматру, Карибское море и страны Северной Европы, они нуждались в *brandewijn* («горелое вино»), чтобы сделать питьевую воду на кораблях пригодной для употребления, и для укрепления столовых вин, чтобы стабилизировать их.

Хотя голландцы сначала импортировали шарантское вино и перегоняли его у себя дома, с экономической точки зрения было выгоднее готовить бренди на месте и грузить бочки на корабли: в пересчете на алкоголь, в трюм корабля помещается больше бренди, чем вина. Находчивые голландцы познакомили местных виноделов с устройством перегонного куба и перенесли производство бренди в окрестности городков Коньяк и Жарнак.

«Деламэн» остается производителем изысканно-строгих коньяков

Высокое качество коньяка было очевидным с самого начала. Английские виноторговцы запрашивали высокую цену за новый «кониак» почти сразу же, как он появился на рынке — и вполне оправданно. Судьба снова улыбнулась шарантским виноделам.

Местные условия идеально подходили для изготовления высококачественного бренди. Древесина для топки кубов и бочарных работ добывалась в лесах; у виноделов был открытый доступ к морю и давно налаженные торговые связи с иностранными купцами.

Возможно, главным преимуществом региона был его климат и почвы (особенно меловые, известковые отложения в окрестностях Коньяка), создававшие превосходные условия для виноградарства, а микроклимат в долине реки отлично подходил для медленного, равномерного созревания напитка. В 1669 году, когда Людовик XIV издал вдохновенный указ о насаждении дубовых лесов в близлежащих районах Лимузена и Тронсе, были заложены основы для блестящего будущего коньячного дела.

Коньяк вскоре стал излюбленным напитком буржуазии в северной Европе, особенно в Англии. Даже когда в силу вступали торговые бойкоты, его контрабандой завозили на территорию королевства — либо через Голландию, либо через Джерси, где жил некий торговец по имени Жан Мартель. Мартель переехал в Коньяк в 1715 году и начал купажировать и выдерживать собственные коньяки. Отрасль быстро приобретала очертания, похожие на сегодняшние.

Требования растущего экспортного рынка вскоре привели к развитию трех уровней торговли, которые существуют и поныне. Фермеры выращивали виноград, делали вино и иногда гнали виноградный спирт на продажу; другие перестали заниматься виноградарством и занялись только перегонкой, а торговцы покупали *eaux-de-vie*, готовили купажи, выдерживали их в бочках и занимались перевозками готового продукта.

В XIX веке богатство и влиятельность крупных торговцев продолжали расти, поэтому они испытывали потребность в большем количестве запасов и со временем накопили в погребах значительное количество выдержанных коньяков. В то время были основаны главные коньячные дома, такие как «Деламэн», «Курвуазье» и «Хайн».

Перспективы рисовались самые радужные. За сравнительно короткое время коньяк стал самым респектабельным спиртным напитком на свете. В отличие от других главных категорий, ему не приходилось бороться с предрассудками и ждать одобрения представителей среднего класса: оно было получено с самого начала. Коньяк ценили за его высокое качество, а обширных виноградников хватало, чтобы удовлетворить постоянно увеличивающийся спрос.

Потом разразилась беда. В 1871 году виноградный паразит, микротля вида *phylloxera vastatrix*, принялся подтачивать корни виноградной лозы. За несколько лет весь виноградник был погублен, и на восстановление понадобилось долгое время. Виноград не похож на зерновые культуры или сахарный тростник. Нельзя просто посадить новую лозу и собрать урожай на следующий год.

Сначала нужно было найти способ сделать лозу устойчивой к филлоксере, что произошло лишь в середине 1880-х годов, когда было обнаружено, что прививание местной виноградной лозы на американские корневища дает желаемый результат. Однако не все корневища могли справиться с французским климатом; их нужно было подбирать под пару определенным лозам. Несмотря на научные исследования, работу приходилось проводить методом проб и ошибок, и она была довольно дорогостоящей.

Пока все французские виноградники постепенно приходили в упадок, спрос на саженцы был высоким, и многие виноградари просто не могли позволить себе покупать новую лозу, а потом ждать, пока она

принесет плоды. С учетом того, что первый урожай, пригодный для виноделия (и перегонки) можно снять лишь через 3 — 5 лет, можно понять, почему понадобилось 20 лет, чтобы заново насадить виноградники в Коньяке. Многие фермеры просто разорились. К тому времени, когда коньяк стал поступать на рынок в коммерческих объемах, шотландский виски и скотч приобрели большую популярность.

Однако производители коньяка благоразумно настроились на повторное завоевание верхнего сегмента рынка. Последствия двух мировых войн и экономической депрессии привели к консолидации отрасли, позволили крупным поставщикам усилить свой контроль, а также помогли восстановить имидж коньяка как «роскошного» напитка.

Коньяк всегда занимал более сильные позиции на экспортных рынках, чем на родине. Даже сегодня 95 % коньяка идет на экспорт, и производители стараются распространять свою продукцию в самых разных странах. Поэтому когда в 1970-х годах американские и европейские рынки были охвачены глубоким спадом, коньячные дома продавали большое количество лучших марок в странах Востока.

Хотя упадок на европейских рынках привел к сокращению виноградников, производители считали, что ничто не может нанести им значительный ущерб, что торговля со странами Востока спасет их, а Европа и Америка в конце концов придут в себя и вернутся в «отчее лоно». Они вели себя слишком самонадеянно.

Сейчас азиатско-тихоокеанский регион находится в кризисе, и продажи снова упали. Хотя крупные компании имеют достаточный запас сырья и товаров, чтобы пережить неурядицы, этот последний спад серьезно ударил по производителям винограда, которые традиционно имели запас высококачественных выдержанных коньячных спиртов и продавали их торговым домам по мере необходимости. В период бурного экономического роста в странах Востока это был источник твердого заработка. Недавнее сокращение спроса привело к снижению цен на виноград и снизило спрос на выдержанные коньячные спирты. Это может вызвать долгожданный подъем небольших и малоизвестных коньячных домов, но лишь немногие из них могут оказать существенное влияние на рынок или имеют достаточно запасов, необходимых для создания «долгоиграющих» брендов. Решение проблем коньячного производства по-прежнему связано с крупными торговыми домами.

Существует ряд возможностей. Фирмы могут сделать акцент на качестве отдельных регионов; они могут рекламировать коньяк VS (3-звездочный) как напиток для приготовления коктейлей или же приступить к выпуску более выдержанных коньяков. Цифровое указание срока выдержки на этикетке давно запоздало; оно поставит коньяк в один ряд с другими категориями спиртных напитков высшего качества.

Производители испытывают всевозможные рыночные подходы, но с разной степенью убежденности. Главный вопрос остается неизменным: по какой причине люди хотят покупать коньяк? Независимо от отношения к проблемам, стоящим перед регионом, вы приходите к одному и тому же выводу. Для того, чтобы снова добиться процветания, коньяк должен избавиться от своего чопорного элитарного имиджа.

Кроме того, любой спиртной напиток должен оправдывать свою цену. Коньяк имеет в среднем значительно более высокую цену, чем, скажем, солодовый виски. На практике это означает, что коньяк VS (3-звездочный) стоит примерно столько же, сколько первосортный солодовый виски, но не может потягаться с ним в качестве. «О! — говорят французы. — Но если вы заплатите немного больше, то сможете приобрести лучшее бренди в мире». Это верно, но производители коньяка не объясняют потребителям, почему они должны это делать.

Имидж самого утонченного бренди в мире расходится с воззрениями нового поколения покупателей, готовых платить «немного больше». Коньяк по-прежнему занимает свою нишу, но успех его сбыта — это уже другой вопрос.

Филлоксера все еще представляет немалую угрозу, что можно видеть на примере этого виноградника в долине Напа (Калифорния)

Как его ГОТОВЯТ

Великолепно ухоженные виноградники на пологих холмах в долине Шаранты

Для того, чтобы понять, что делает коньяк столь привлекательным напитком, вам нужно узнать состав почвы шести районов (*crus*) этого спокойного, обширного региона. У французов есть термин «терруар» (*terroir*), подразумевающий не только качество почвы, но также климат, высоту над уровнем моря, естественную освещенность и другие факторы, влияющие на созревание винограда. Без разных терруаров в провинции Коньяк здешние мастера по изготовлению купажей не имели бы столь богатого разнообразия своих *eaux-de-vie*. Конечно, разные методы перегонки тоже играют свою роль, но главное отличие между районами заключается в различных терруарах.

Это имеет непосредственное отношение к слоям меловых отложений, простирающимся через весь регион. В почве двух основных районов — Птит-Шампань и Гранд-Шампань — имеется самый высокий процент мела. Некоторые утверждают, что само слово «Шампань» происходит от латинского *campania* (светлая меловая почва), но другие полагают, что оно ведет свое происхождение от старофранцузского *campagne* (открытая местность). Винодельческие районы расходятся от Коньяка, эпицентра региона, как окружности на мишени; для знакомства с его центральной частью нужно начинать с уже упомянутых терруаров Птит-Шампань и Гранд-Шампань. По словам Алена Браастада-Деламэна, их климат и географическое расположение имеет жизненно важное значение для производства коньяка. Поскольку Коньяк расположен между Атлантическим океаном и Центральным массивом, он находится на границе между морским и континентальным климатом, а также в зоне перехода от северной климатической обстановки к южной. Это приводит к возникновению множества различных микроклиматов.

Район Гранд-Шампань, расположенный к югу от Шаранты, отличается наиболее урановешенным климатом, который, в сочетании с известковыми почвами, позволяет изготавливать самые изысканные и утонченные *eaux-de-vie* в регионе. Однако местным коньячным спиртам необходима долгая выдержка, чтобы они могли раскрыться в своем полном блеске.

Виноградники Птит-Шампань представляют собой полукруглый выступ, охватывающий южную часть терруара Гранд-Шампань. Хотя их площадь, несмотря на название, вдвое превышает площадь более престижного соседа, они производят такое же количество *eaux-de-vie*. Здесь более низкое содержание мела в почве и более выраженные климатические различия между восточной и западной зонами. Коньячные спирты, соответственно, отличаются меньшей интенсивностью и преобладанием цветочных и фруктовых тонов. Если коньяк готовят исключительно из продукции этих двух районов, а как минимум 50 % в коньяке составляет доля Гранд-Шампани, его можно назвать коньяком «Фин-Шампань».

Небольшой район Бордери расположен на северном берегу Шаранты, напротив западной стороны Птит-Шампани и Гранд-Шампани. Здесь более ощутимо влияние морского климата, а также высокое содержание кремния и глины в почве. В результате местные коньячные спирты отличаются характерным полновесным и глубоким, почти восковым вкусом, но с цветочной изысканностью. Они используются для того, чтобы придавать коньячным купажам необходимую округлость, содержательность и энергичность. Это важный компонент напитков, производимых многими крупными торговыми домами — в частности, домом «Мартель» (см. ниже).

Эти три центральных района окружены терруаром Фэн-Буа (получившим свое название из-за лесов, покрывавших значительную часть его территории, когда были насажены виноградники для производства бренди). Регион Фэн-Буа дает очень большой объем коньячных спиртов, поэтому он часто — и незаслуженно — остается без внимания. Здесь меловые слои проходят через глину, составляющую большую часть местных почв, что обусловило мягкий, нежно-утонченный характер *eaux-de-vie*. Поскольку это самый обширный район, здесь наблюдаются резкие различия в климате между восточной и западной, а также между се-

верной и южной зонами. Иными словами, здесь опасно делать обобщения.

Большинство компаний используют крепкий, быстро созревающий коньячный спирт из Фэн-Буа для купажей массового производства, но определенные исключения, такие как «Гурмель», показывают, что данный район может производить легкие и элегантные цветочные коньяки, выдерживающие конкуренцию с самыми престижными марками.

Фэн-Буа, в свою очередь, окружен районом Бон-Буа, где качество начинает ухудшаться, хотя и здесь есть свои исключения, связанные с содержанием мела в почве. Большая часть местных спиртов используется для того, чтобы придавать коньячным купажам дополнительную энергию и напористость.

В последнем районе под названием Буа-Ординэр мел уступает место песчаным отложениям, а близость моря становится решающим фактором. Все это не идеальные условия для производства качественного бренди.

Определяющая роль терруаров подтверждается тем фактом, что огромное разнообразие коньяков производится по одному методу перегонки и в целом из одного сорта винограда — Уни Блан. Здесь по-прежнему можно встретить и сорт Фоль Бланш, преобладавший до эпидемии филлоксеры, но он с трудом прививается к американским саженцам и подвержен болезням, поэтому отступил на второй план. Уни Блан — не лучший сорт для изготовления вина, но его преимущество заключается в том, что он поздно созревает и сохраняет свою кислотность до времени сбора урожая.

Высокая кислотность имеет важное значение для дистилляции по двум причинам. Кислота действует как естественный консервант, препятствующий окислению вина. С учетом того, что в вино, предназначенное для дистилляции, нельзя добавлять серу (главный способ защиты от окисления вина), винокур полагается лишь на кислотность как на гарантию свежести исходного продукта. Кроме того, кислотность влияет на аромат и вкусовые качества коньячного спирта, концентрирующего в себе качества молодого вина.

Высокий уровень кислотности означает, что вино имеет низкое содержание сахара, а следовательно, и спирта. Винокуры предпочитают использовать слабоалкогольное вино, так как его легче «концентрировать». Бренди, изготовленное из вина с относительно высоким процентным содержанием спирта, имеет слабый характер. Как указывает Николас Фейс в своей книге «Коньяк», «вино крепостью 12 градусов, перегнанное до 70 градусов, имеет лишь шестикратную концентрацию, а вино крепостью 9 градусов при такой же перегонке имеет восьмикратную концентрацию». В среднем, для изготовления коньяка берут вино крепостью около 8 градусов.

Некоторые винные хозяйства имеют свои перегонные мощности, но бо́льшая часть вина поставляется профессиональным винокурам. Хотя по правилам перегонка должна производиться не позднее 31 марта следующего года после сбора урожая, в идеале вино следует перегонять как можно скорее после сбраживания.

Любой коньяк перегоняется в аппарате под названием *alambic charentais* (шарантский куб). Этот изящный куб довольно экзотического вида состоит из парового котла (*chaudiere*) с луковичной головкой (*chapiteau*), напоминающей купола православных церквей, и длинной узкой горловиной (*col de cygne*), ведущей к конденсатору. В некоторых кубах имеется еще и подогреватель, расположенный между котлом и конденсатором.

Пар из котла проходит через подогреватель, где содержится вино, предназначенное для перегонки. Горячий пар постепенно разогревает вино, в то время как еще не разогретое прохладное вино играет роль охлаждающего агента, способствующего процессу постепенной конденсации. Не все винокурни пользуются такими устройствами. «Мартель», к примеру, вообще не имеет подогревателей. «Бисквит» пользуется ими только для первой перегонки, а «Камю» — для первой и второй перегонок. Как всегда, каждый производитель имеет свои предпочтения в технологии процесса.

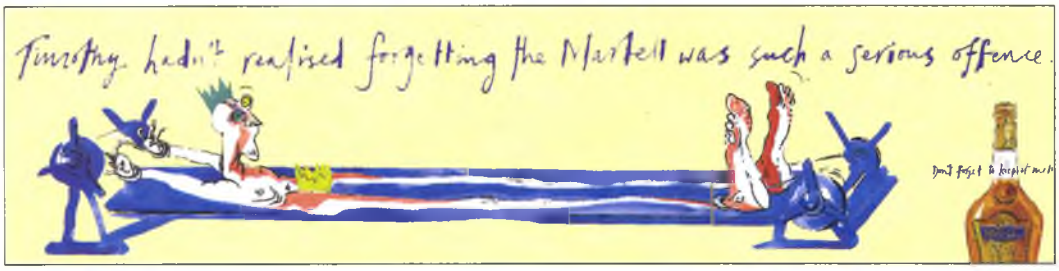
Это относится и к тому, перегоняется ли вино вместе с тонким дрожжевым осадком или нет. Некоторые производители готовят свои *eaux-de-vie* без осадка, другие берут небольшую часть осадка, а третьи оставляют осадок целиком. Все зависит от требуемого стиля коньячного спирта. Вино с большим количеством осадка дает *eau-de-vie* с более значительным содержанием посторонних примесей, которые дольше расщепляются во время созревания в бочках. Если вы делаете *eau-de-vie* для молодого коньяка, то уменьшаете количество осадка или вообще отказываетесь от него.

«Прозрачное белое вино дает слишком «тощий» спирт, — учит Бернар Хайн, мастер купажей в компании «Хайн». — Небольшой осадок в вине придает фруктовые ароматы, но при чрезмерном его количестве дистиллят становится слишком темным и тяжелым. Правильное соотношение между средней крепостью *eau-de-vie* и разумным количеством осадка в вине дает ароматный коньячный спирт, требуемый для создания наших марок коньяка».

После первой перегонки получают мутноватый спирт, известный как *brouillis*. Затем наступает самая важная вторая перегонка (*bonne chauffe*), которая должна происходить в кубах, содержащих не более 25 гектолитров *brouillis*. Как и в любой серийной дистилляции, цель состоит в том, чтобы отделить «сердце» (*coeur*) от других фракций спирта.

Каждый коньячный дом имеет свои спецификации, подразумевающие разную скорость перегонки и

Непреходящее спокойствие на одной из винокурен Коньяка



Наконец-то стильная и современная реклама: коньяк пытается создать новый имидж

разную крепость коньячного спирта, хотя в среднем после второй перегонки выходит спирт крепостью примерно 70 градусов. Затем отсеченные фракции добавляются либо в вино, либо в *brouillis;* процентное соотношение опять-таки зависит от методики того или иного коньячного дома.

Обычно спирт помещают в новые, обожженные 350-литровые бочки из лимузенского дуба (хотя «Мартель» предпочитает брать дубовую древесину из Тронсе). Лимузенский дуб имеет древесину средней зернистости, богатую танинами и хорошо подходящую для медленного, постепенного созревания.

В целом, молодой спирт проводит в новых бочках не более одного года; при бóльшей выдержке вы рискуете извлечь из древесины слишком много ароматических и красящих веществ. Затем спирт помещается в более старые бочки. Здесь тоже существуют различия. «Франэн» отличается от других тем, что два года выдерживает коньячный спирт в новых бочках, а «Деламэн» берет для созревания только использованные бочки (*futs roux*), так как здесь считают, что свежая древесина отдает спирту слишком много танина и других дубильных веществ.

Парадиз: в погребах «Курвуазье»

Выдержка

Созревание крепких спиртных напитков — это достаточно сложный процесс (см. раздел «Искусство перегонки»). Спирт экстрагирует из дерева танины, красящие и ароматические вещества, а также медленно окисляется. Молодой коньяк имеет пряный ванильный привкус, придаваемый новой бочкой, но со временем бочка начинает отдавать спирту другие компоненты, придающие ему сладковатость, разнообразие и глубину. После примерно 20-летней выдержки начинает проявляться знаменитый *rancio,* изюмно-фруктово-ореховый характер выдержанного в бочке напитка, в котором отдельные знатоки различают еще и аромат сыра «рокфор».

В некоторых бочках этот медленный, постоянный взаимообмен длится 40, а иногда и более лет, но это является скорее исключением из правила. После завершения бочковой выдержки коньяки помещаются в большие оплетенные стеклянные бутыли и хранятся во внутреннем святилище, получившем меткое название «Парадиз».

Расположение бочек имеет важное значение, так как на складе тоже имеется свой микроклимат. Здесь необходима относительно высокая влажность, способствующая постепенному созреванию спиртов. В чрезмерно сухом воздухе спирт испаряется слишком быстро, в результате чего напиток становится сухим и жестким. При чрезмерной влажности коньячный спирт впитывает слишком много воды и становится маловыразительным и водянистым. Поэтому расположение коньячных погребов является решающим фактором качества коньяка. Старые погреба, расположенные в непосредственной близости от реки, традиционно считаются лучшими.

В то время как выдержанные коньяки приобретают свой цвет и сложный букет благодаря обмену между спиртом, деревом и воздухом, молодые коньяки по закону могут содержать примесь карамели и субстанции под названием буазе (*boisé*), сделанной из коньячного спирта, настоянного на дубовых стружках. Теоретически, это создает впечатление бóльшей выдержки, чем на самом деле, но в действительноси такие искусственные добавки лишь отдаляют коньяк от его терруара.

Перед бутилированием необходимо уменьшить крепость коньяка; некоторые поставщики считают этот процесс самым важным. Разбавление — это тщательно проработанная методика, сам процесс осуществления которой может занимать несколько лет. Хотя в принципе допускается использование дистиллированной воды, большинство ведущих коньячных домов пользуется смесью коньяка и воды (*faibles*), чтобы довести напиток до требуемой крепости. «Деламэн» разбавляется в течение двух лет, тогда как процесс снижения крепости «Age des fruits» коньячного дома «Гурмель» продолжается около трех лет, а его лучшая марка «Квинтэссенция» доводится до бутилирования за целых семь лет. «Качество коньяка зависит от качества разбавления,— говорит Пьер Вуазье из «Гурмель».— При длительном разбавлении возникает значительное количество жирных кислот, масел и естественных сахаров».

Часто считают, что на этой стадии коньяк подвергается ассамблированию. Фактически, большинство коньяков смешивается с самого начала. Мастера начинают работу по изготовлению «ассамбляжей» сразу же после дистилляции, либо соединяя разные дистилляты из одного региона, либо соединяя продукцию разных регионов. Нечто подобное происходит и в процессе созревания, когда коньяк переливают из новых бочек в старые, а также после разбавления и перед бутилированием.

Искусство коньячного мастера-купажиста зависит от его памяти и чувства обоняния, которые позволяют, ассамблируя коньячные спирты из разных терруаров, создавать неизменный местный стиль, отражающий спокойную и неспешную красоту здешних мест.

Вкус

Коньяк долго рассматривался как вершина пирамиды крепких спиртных напитков. Когда производители рома или бурбона хотели показать, насколько утонченными и изысканными могут быть их лучшие бренды, они неизменно сравнивали их с «лучшими коньяками». Вы никогда не услышите от владельцев коньячного дома, что их продукцию можно сравнить с «превосходным ромом»! Одна-

Заметки дегустатора

«Courvoisier»

«Courvoisier VS». Светлый и довольно жесткий. Приятный мягкий старт, но слишком обжигающий вкус. Среднее качество.

«Courvoisier VSOP». Округлый и сладкий, почти маслянистый. В букете тона кедрового дерева и зрелых фруктов.

«Hine»

«Hine Antique». В букете сочетание пряностей: кориандра, масалы и тмина с оттенками воска и сушеного тимьяна. Стильный напиток.

«Hine Rare & Delicate». Свежий, с изысканными высокими нотами клевера, яблоневого цвета, лимона и меда, но затем вы погружаетесь в изобилие орехов, табака, кедра и жгучих пряностей. Коньяк, требующий вдумчивого и неспешного подхода.

«Hine Triomphe». Утонченный, свежий букет. Мягкий вкус с равномерными тонами свежих фруктов. Свежий и легкий.

«Hine Triomphe XO». Осенний букет с тонами увядающих листьев, орехов и грибов, но также с намеком на персики в сиропе. Во вкусе сложное взаимодействие фруктовых и ореховых оттенков.

ко если вы спросите, почему именно в их регионе производятся такие великолепные напитки, они обязательно начнут с перечисления юридических требований к спецификации продукта. Это странный ответ, поскольку правила, определяющие границы винодельческих районов, сорта винограда, процесс дистилляции и созревания, созданы для гарантии *типичности*, а не *качества* напитка.

Правила устанавливают лишь минимальные требования к продукту, а каждый коньячный дом абсолютно самостоятельно решает, как он будет изготавливать ту или иную марку коньяка. Теоретически, коньяк можно продавать уже после 30-месячной выдержки, но на деле возраст самого молодого сорта VS/3-звездочного составляет от трех до пяти лет (хотя есть данные, что он уменьшился за последние годы). Коньяк VSOP может иметь выдержку 4,5 года, но большинство марок выдерживается от 7 до 10 лет. Коньяки с такими терминами, как XO, «Наполеон» и др. могут иметь выдержку от 6 лет, но на практике их возраст составляет от 15 до 20 лет. На вершине этого древа находится крошечная группа астрономически дорогих коньяков с обозначениями «Экстра», «Гран Резерв» и др., где самым молодым компонентом обычно является коньяк 40-летней выдержки или больше. Как видите, эта область является смутной и открытой для интерпретаций. После VSOP на этикетках можно встретить так много терминов, что единственным указанием подлинного возраста коньяка можно считать цену на магазинной этикетке.

Как и в любой категории крепких спиртных напитков, коньяки бывают превосходные, хорошие и не очень хорошие. Радостно, что покупателям предоставляется чрезвычайно широкий выбор самых разных коньяков. Остается лишь вопрос: что выбрать?

Местный СТИЛЬ

Ответ на вопрос, заданный в конце предыдущего раздела, довольно прост. Выберите местный стиль, который вам нравится — будь то глубина и богатство «Курвуазье» или утонченность «Хайна» и «Деламэна» — а затем начинайте искать другие, менее известные бренды, близкие к этим. Со временем вы обнаружите, что существует коньяк практически на любой случай.

Не все коньячные дома имеют собственные винокурни. Некоторые, как «Мартель», заключают контракты с перегонными заводами в каждом из винодельческих районов, а другие, как «Деламэн», выбирают выдержанные разновидности *eaux-de-vie* перед покупкой. Профессиональным винокурам это приносит хороший доход.

Менее крупные производители, такие как «Дюбуагалант», хотя и выпускают великолепный ряд коньяков под собственной торговой маркой, на самом деле продают большую часть своих спиртов по заказу одного или нескольких главных коньячных домов.

Каждая компания имеет свои предпочтения в том, что касается терруаров и методов дистилляции. Спирт, предназначенный для недолгой выдержки, готовится иначе, чем тот, которому предстоит выдерживаться в бочке в течение 40 лет. Количество используемого винного осадка и вторичных фракций варьируется не только между разными коньячными домами, но и между винокурнями в каждом из домов. Это также зависит от перспектив и оценки сбыта. Крупный коньячный дом, такой как «Мартель», проводит оценку того, какой объем коньяка VS он может продать в следующие три года, следовательно, можно рассчитать, сколько *eau-de-vie* для короткой выдержки ему понадобится с каждого урожая.

Из продукции главных домов коньяк «Курвуазье» является самым темным и «тяжелым» (из-за перегонки относительно большого количества *вторичных фракций*). За ним следует «Мартель», далее идут «Хенесси», «Реми Мартен» и «Деламэн». Поскольку различия в методах перегонки минимальны, каждый дом имеет собственные предпочтения в том, что касается винодельческих районов.

К примеру, «Мартель», пользующийся продукцией четырех главных *crus*, вводит в свои купажи относительно большое количество *eau-de-vie* из Бордери. Ежегодно компания резервирует для себя 60 % продукции этого района, и отчетливо маслянистое качество Бордери проявляется во всех его брендах, придавая восковую округлость такому коньяку, как «Кордон Блю».

«Курвуазье» варьирует процентное содержание продукции разных *crus* в зависимости от бренда. Спирты из Фэн-Буа используются для коньяка VS; для VSOP и мощного, глубокого «Наполеона» используется только коньячный спирт Фин-Шампань, а самые изысканные и дорогие марки коньяка (богатые и сложные XO и Initiale) смешиваются из Фин-Шампань и Бордери. С другой стороны, «Реми Мартен» и «Хайн» специализируются на коньячных спиртах из зон Гранд-Шампань и Птит-Шампань, придающих их коньякам особую утонченность. В случае «Реми Мартен» это подчеркивается использованием небольших перегонных кубов и повышенным содержанием осадка, что придает характерный цитрусовый акцент всем брендам этого коньячного дома, от эталонного VSOP до роскошного фруктово-цветочного XO. Линейка коньяков «Хайн» демонстрирует превосходный баланс коньячных спиртов Фин-Шампань, а сдержанное очарование этого дома олицетворяют марки VSOP и «Антик».

«Деламэн» предпочитает использовать спирты только из Гранд-Шампани и выдерживает свои коньяки значительно дольше, чем большинство других домов. Возраст его самого молодого бренда «Pale & Dry» составляет 25 лет. Немногие коньяки лучше воплощают образ благородной элегантности и гармоничности, чем продукция «Деламэн».

И это лишь начало. Сейчас существует около 150 коньячных домов, каждый из которых предлагает широкий выбор сортов — от крепких коньяков с акцентом табачного дыма от кооператива производителей из Полиньяка до суховатой утонченности «Камю» и пряной экзотичности «Отара». Последняя фирма также владеет «Эксшо», одним из замечательных производителей в Гранд-Шампани, который славится своим богатым и многообразным стилем. «Эксшо», как и «Хайн», специализируется на так называемых «двухземельных коньяках» — светлых, сухих марочных коньяках, которые отправляются морем в Британию, где выдерживаются в местных условиях.

К числу более мелких производителей принадлежит «А. де Фуссиньи», чьи коньяки (среди которых встречаются однобочковые серии) отличаются характерной сладостью, подчеркнутой ароматами диких трав.

В то время как «А. де Фуссиньи» берет сырье из зон Гранд-Шампань, Птит-Шампань и Фэн-Буа, «Леопольд Гурмель» специализируется на коньяках с лучших виноградников Фэн-Буа. Владелец этого дома Пьер Возен в течение многих лет изучал процесс накопления ароматов и развития букета во время созревания коньяка. В результате он отказался от традиционных обозначений VS, VSOP и XO и стал называть свои бренды по преобладающим ароматам, возникающим в процессе длительной выдержки. Самая молодая марка называется «Аж де Фрут», затем идут «Аж де Флер» и «Аж д'Эспис». Возможно, здесь есть элемент самовнушения, но именно такие ароматы действительно преобладают в гармоничных, хорошо выдержанных коньяках этого дома.

То, что «Гурмель» делает для Фэн-Буа, «Раньо-Сабурен» и «Дюбуагалант» делают для Гранд-Шампани. Первая компания производит превосходные мелкосерийные коньяки, в составе купажа одного из которых, «Паради», есть коньяк, изготовленный еще до эпидемии филлоксеры.

Неторопливое течение и плавные изгибы реки Шаранты отражаются в медленном круговом движении янтарного коньяка в бокале дегустатора. Спокойное и взвешенное отношение к жизни можно ощутить в лучших сортах местного бренди, сохраняющих неповторимое очарование терруара и экстракты бочковых ароматов. Ни один элемент не является преобладающим; это подлинное воплощение гармонии.

Заметки дегустатора

«Martell»

«Martell VS». Довольно маслянистый, с тонами пряных фруктов. Чистый, но вязкий. Отличный коньяк для первой перемены блюд.

«Martell VSOP». Тягучий, с приятной древесной насыщенностью. Вкус немного дымный, с тонами зрелых фруктов, но слегка однобокий.

«Remy Martin»

«Remy 1738». Фруктовый букет, пронизанный тонами мяты, лимонного бальзама и старого дерева. Превосходная энергия и интенсивность.

«Remy XO». В букете тона мандариновой корки и бергамота. Нежный, но весомый вкус.

«Remy VSOP». Легкий травянистый букет с цитрусовыми нотами. Бодрящий и освежающий, с полновесным вкусом. Хорошо сбалансированный, с айвовым оттенком. Эталонный коньяк.

Разные производители

«Ch. De Beaulon VSOP». Эфирный букет. Чистый и утонченный вкус с преобладанием фруктов.

«Delamain Pale & Dry». В букете сочетание апельсинов с орехами кешью и намеком на финики. Благородный и утонченный напиток.

«Duboigalant VSOP». Сложный букет с сочетанием орехов, меда, изюма, корицы и имбиря. Полновесный, округлый вкус.

«Gourmel Age de Fleurs». В букете свежее и сложное сочетание ванили и фруктов с легким намеком на орехи. Изысканный и глубокий, с очень нежным запоминающимся вкусом и долгим послевкусием.

«Peyrat VSOP». Светлое, с очень тонким букетом. Мягкий цветочный вкус.

«Ragnaud-Sabourin VSOP». Очень глубокий и богатый вкус с древесными тонами. Стильный напиток.

Арманьяк

Эта менее известная разновидность бренди происходит из Гаскони, не испорченного современной промышленностью региона, расположенного в стороне от туристических маршрутов. Пройти по узким улочкам его деревень, где сохранились постройки XIV века — все равно что совершить путешествие назад во времени. Не удивительно, что арманьяк оспаривает право называться старейшим бренди во Франции.

История

Название «Арманьяк» происходит от Эрманна — местного феодала, чье имя было латинизировано и превращено в «Арминия» римлянами, которые принесли сюда виноградные лозы. Как и коньяк, арманьяк является самодостаточным продуктом: виноград для перегонки произрастает здесь, а древесину для бочек первоначально брали из местных лесов. Лучшие бренди Арманьяка сохраняют эту удивительную самобытность.

Арманьяк укоренен в почве Гаскони

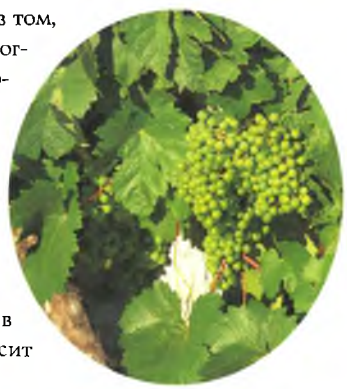
Первое письменное свидетельство о производстве спиртных напитков в Арманьяке датируется 1411 годом, и логично предположить, что секрет перегонки попал сюда через Пиренеи из мавританской Испании. Но боже упаси сказать гасконцу, что изготовление коньячного спирта из винограда не является чисто французским изобретением!

После периода изготовления медицинских эликсиров, слава Арманьяка начала шириться, а к началу XVII века голландцы покупали бренди у местных винокуров. Но если Арманьяк опередил Коньяк, почему его продукция не является более знаменитой во всем мире? Одна причина заключается в географическом расположении. Коньяк добился процветания благодаря прямому доступу к морю. Посмотрите на карту, и вам станет ясно, что поблизости от Арманьяка нет ни одного порта. Первоначально бренди приходилось перевозить в Монт-де-Марсан, а затем доставлять по реке в Байонну или Бордо. Порт Бордо часто забивался илом, поэтому поставки на экспортные рынки были нерегулярными, а Коньяк всегда мог гарантировать отправку товара из Ла-Рошели. Из-за этого географического неудобства Арманьяку пришлось ждать появления железных дорог и строительства каналов, прежде чем попасть на оживленные северные рынки. В середине XIX века производство бурно расширялось, а площади виноградников увеличивались. Именно тогда было основано большинство главных торговых домов.

В то время появилось важное техническое изобретение, оказавшее огромное влияние на стиль арманьяка: аппарат непрерывной перегонки, изобретение которого во Франции приписывается Меридону Вердье, химику из Монпелье. Новое изобретение пришлось настолько по душе производителям, что 1936 году аппарат непрерывной перегонки был единственным, разрешенным к использованию, хотя сегодня традиционные кубы снова разрешены. Но в 1930-е годы Арманьяк находился в состоянии упадка. Регион испытал короткий период подъема, когда виноградники Коньяка были уничтожены филлоксерой, но в конце концов зловещий паразит добрался и до Арманьяка. Только после двух мировых войн и экономической депрессии Арманьяк стал отправлять свою продукцию на экспорт в заметных количествах.

Объемы поставок арманьяка до сих пор незначительны по сравнению с поставками коньяка, но это качественная альтернатива для потребителей. Арманьяк — это не коньяк для бедных людей и даже не сельская разновидность коньяка, как считают многие. Это продукт особого *терруара*, который производится совсем на другой манер и может достигнуть своих высот совершенства.

Тем не менее в настоящее время регион обременен излишками товара на складах. Убежденные в том, что страны Востока станут огромным рынком сбыта, фирмы наращивали производство, но затем спрос резко сократился. Сейчас совет местных производителей ищет способы решения проблемы, но очевидно, что Арманьяк сможет выйти из нынешнего кризиса лишь в том случае, если повысит имидж своего качества.



Арманьякские лозы увешаны кистями винограда, из которого производится знаменитое гасконское бренди

Как его ГОТОВЯТ

Здесь мы снова встречаемся с не поддающимся определению термином «терруар» — физическим (и философским) взаимодействием почвы, освещенности, климата, винограда и человеческого мастерства. Арманьяк разделен на три региона: Нижний Арманьяк, Тенарез и Верхний Арманьяк, причем лучшие *eaux-de-vie* происходят из первых двух регионов.

Пологие холмы Нижнего Арманьяка отчасти покрыты лесами, но на более высоких склонах то здесь, то там разбросаны виноградники. Песчаная и глинистая почва, насыщенная крупной галькой, дает нейтральную, сравнительно быстро созревающую разновидность *eau-de-vie*. Тенарез, изгибающийся дугой вокруг восточной границы Нижнего Арманьяка, расположен выше над уровнем моря и имеет сравнительно больший процент мела в почве. Здешняя *eau-de-vie* заметно отличается от предыдущей: это более округлая и ароматная разновидность с фруктовыми оттенками, пригодная для длительной выдержки.

Производителям разрешается готовить арманьяк из 12 сортов винограда, но они получают *eau-de-vie* главным образом из сортов «Уни Блан», «Фоль Бланш», «Коломбир» и гибридной разновидности «Бако 22А», особенно устойчивой к плесени, которая иногда поражает виноградники региона в осенние месяцы. Однако теперь гибриды запрещены Европейским союзом, и, хотя производители Арманьяка борются за свои права, многие предпочитают искать альтернативу; к примеру, компания «Шато де Лобад» добилась успеха с малоизвестным сортом «План де Грас».

Сбор урожая обычно происходит в октябре. Поскольку климат Арманьяка более умеренный, чем в Коньяке, в винограде во время сбора содержится больший потенциальный процент спирта (около 9°). Вместе с тем виноград сохраняет достаточно высокую кислотность. В идеале, дистилляция должна происходить сразу же после того, как закончится процесс брожения молодого вина, чтобы сохранить легкие эфирные ароматы, но до недавних пор закон разрешал заниматься перегонкой до 30 апреля следующего года. В попытке сократить избыточное производство, эта дата была перенесена на 31 января, что к тому же оказывает благотворное влияние на качество напитка. Опасность сохранения вина до тех пор, пока винокур — который не всегда является виноградарем или изготовителем коньяка — сочтет уместным переработать его, заключается в том, что вино может окислиться. Из затхлого вина можно получить лишь такое же бренди.

Однако главное различие между Коньяком и Арманьяком следует искать в устройстве перегонных кубов. Подавляющее большинство винокуров Арманьяка продолжает пользоваться «традиционным» *Alambic Armagnazais*, или ректификационной колонной. Она состоит из двух отделов: в одном содержится нагревательное устройство и змеевиковый конденсатор, а в другом — паровой котел (или котлы) и перфорированные тарелки дистиллятора. Вино постепенно нагревается и поступает в дистиллятор, где проходит через отверстия в тарелках и лишается спирта под воздействием поднимающегося горячего пара. Затем пары спирта проходят через змеевик, где они охлаждаются, конденсируются и собираются в отдельную емкость.

На первый взгляд, здесь нет никаких отличий от обычной ректификационной колонны. Однако перегонные кубы в Арманьяке обладают важной отличительной особенностью: они очень небольшие по размеру. Из-за этого дистиллят содержит значительно меньше спирта, чем можно было бы ожидать. Его крепость может быть и 52°, но в среднем винокуры собирают виноградный спирт крепостью от 55° до 63° В этом кроется секрет богатого аромата арманьяка и его характерного «землистого» оттенка. Но проблема заключается в том, чтобы регулировать качество дистиллята при столь низком процентном содержании спирта. «Действительно, при однократной перегонке вы можете получить плохое качество, если будете слишком спешить или не проследите за достаточно высоким содержанием спирта, — говорит Патрик Эрон, из торгового дома «Жанно». — Если вам нужен арманьяк, который вы сможете продать через 15 лет, вы будете перегонять до крепости 55 — 60°. Если же вам нужен больший срок выдержки, вы понизите крепость перегонки до 55°, но не ниже». Нужен настоящий мастер, чтобы получить ароматный, утонченный спирт такой крепости, не оставив в нем терпких и дурнопахнущих сивушных масел.

Использование метода двойной дистилляции в традиционных кубах (или *double chauffe*) в Арманьяке остается предметом дискуссии. Хотя это разрешено, на практике его используют лишь пять или шесть производителей. «Жанно» остается единственным торговым домом, изготавливающим арманьяк только в традиционных кубах. Другие фирмы, такие как, например, «Ларессингль», берут *eau-de-vie* из таких кубов в качестве компонента для купажей. Впрочем,

Небольшие перегонные кубы в Арманьяке оказывают существенное влияние на вкус и аромат напитка

большинство производителей Арманьяка вовсе не пользуются традиционными кубами. К примеру, Ив Грасс из компании «Тарике» получает спирт (из числа лучших арманьяков в регионе) в старинной колонне с дровяным подогревом. «*Double chauffe* может устранить фруктовые эфиры, которые являются наиболее интересной частью дистиллята, — говорит он. — И поскольку вы разделяете пробы в начале и в конце процесса, то можете получить более нейтральный результат. Я утверждаю, что если брать хорошее вино, то можно совместить в аппарате непрерывной перегонки утонченность с богатством оттенков... Но тогда вам придется дольше выдерживать арманьяк!»

Споры о том, что лучше — колонна или традиционный куб — по сути дела лишены смысла. Главная цель заключается в высоком качестве и самобытности напитка. Хороший арманьяк из традиционного куба, особенно от «Жанно», лишь придает новый оттенок этой самобытности.

Почти все производители отдельно перегоняют вино из разных регионов и разных сортов винограда и не смешивают *eaux-de-vie* до тех пор, пока арманьяк не будет готов к бутилированию. Арманьяк традиционно выдерживался в бочках из местного монлезанского дуба, предположительно придававшего коньячному спирту особую глубину и богатство, но теперь, из-за возросшего спроса, производители берут в основном древесину из Лимузена или Тронсе.

Новый спирт сначала помещается в новую древесину, а затем, после первоначальной выдержки (сроки меняются в зависимости от технологии производителя), спирт из каждой партии сцеживается, фильтруется, декантируется и переливается в более старые бочки.

По мере созревания арманьяк перемещают во все более старые (и часто более крупные) бочки, чтобы ослабить воздействие дубовой древесины, но вместе с тем обеспечить медленное и непрерывное окисление. Лучшие сорта выдерживаются до 40 лет, после чего арманьяк переливают в большие стеклянные бутыли и хранят в святая святых местных погребов, известной под названием «Парадиз».

Качество дерева имеет едва ли не решающее значение для производства первосортного арманьяка. Ив Грасс, к примеру, настаивает на использовании только таких бочек, которые были сделаны из досок, высушенных на воздухе, часто из разных регионов и разными мастерами. К сожалению, крупные производители больше озабочены тем, чтобы держать низкую цену, поэтому действуют по принципу «делай больше, выдерживай быстрее, продавай скорее». Это означает, что качество древесины отступает на второй план, а спирт вы-

Выбор бочек имеет очень важное значение для изготовления первосортного арманьяка

Заметки дегустатора

VSOP

«Baron de Sigognac VSOP». В букете отчетливый запах горелых спичек. Тонкий, но весомый привкус чернослива. Округлое, глубокое и утонченное бренди.

«Ch. Laubade VSOP». Легкие древесные тона в букете. Мощный, фруктовый вкус, приятное ощущение весомости. Зрелая глубина с оттенками слив.

«Janneau VSOP». Свежие и легкие землистые тона с примесью сандалового дерева. Хороший аперитив.

«Laressingle VSOP». Хорошо сбалансированное бренди. Мягкий и округлый вкус. Довольно простой напиток.

«M. De Caussade VSOP». Мягкое, слегка маслянистое. Легкий медовый вкус с длительным послевкусием.

С указанием возраста/сортовые

«Janneau», 8-летнее. Мягкий и богатый букет с пряными древесными тонами. Во рту легкий землистый привкус с примесью грецких орехов.

«Janneau», 15-летнее. Характерный, западающий в память букет, наполненный смешанными ароматами сухих роз, яблочной кожуры, корицы, ириса и орехов. Весомое послевкусие.

«Tariquet Folle Blanche», 8-летнее. Необычный золотистый цвет. В букете сочетание легких грибных тонов и сушеных листьев табака. Очень мягкое и благородное, тщательно сбалансированное бренди.

«Tariquet Folle Blanche», 12-летнее. Элегантный, глубокий, почти тягучий ирисовый букет. Приятный вкус с густыми цветочно-ореховыми тонами и бодрящим финишем.

«M. De Caussade», 30-летнее. Изюмно-фруктово-ореховый характер (*rancio*) в изысканном, хорошо округленном букете. Свежий вкус.

XO Reserve/Региональные

«Ch. Laubade Hors d'Age». Приятно округленное, с оттенком крем-брюле. Во рту мягкое, но с бодрящей жгучестью.

«Janneau XO». В букете сочетание древесного дыма и аромата земли с оттенком вишни и легкого парфюма. Хороший, весомый вкус. Маслянистое и немного тягучее, с долгим послевкусием.

«Janneau Reserve». Сложные богатые ароматы спектра *rancio* с четким фруктовым акцентом.

«Laressingle 20ans Bas-Armangac». Мягкое и свежее, немного деревянистое, но с хорошо выраженными фруктовыми и земляными тонами.

«Laressingle Tenareze». Глубокое, тяжеловесное, насыщенное фруктовыми оттенками. Многогранный шелковистый вкус.

«Tariquet Hors d'Age». Изысканное сочетание кишмиша, ванили и ириса. Податливое и немного тягучее, со свежим, бодрящим финишем.

Марочный арманьяк всегда оставляет незабываемое впечатление

держивается недостаточно долго, чтобы созреть и войти в полную силу.

То обстоятельство, что арманьяк делают из спирта пониженной крепости, означает, что ему нужен больший срок бочковой выдержки. *Boise* (коньячный спирт, настоянный на дубовых стружках) допускается и широко используется, чтобы создать впечатление большей выдержки, но эффект оказывается весьма незначительным. Ведущие производители сходятся в том, что арманьяк начинает раскрывать свой истинный потенциал лишь после семилетней выдержки.

Обозначения качества приняты в основном такие же, как для коньяков: арманьяк VS разрешается бутилировать после 18-месячной выдержки, хотя на практике он выдерживается около трех лет. Самое молодое бренди в категории VSOP имеет 7-летнюю, а иногда и 10-летнюю выдержку. В частных разговорах представители престижных торговых домов могут утверждать, что им хотелось бы рассматривать VSOP в качестве отправного пункта, но это крайне маловероятно.

У Арманьяка есть еще один маленький секрет. Поскольку *eaux-de-vie* хранят отдельно до изготовления купажей и бутилирования, существует возможность готовить винтажные арманьяки — с указанием года урожая. В большинстве компаний есть свой набор винтажных спиртов, а некоторые мелкие производители, вроде «Марсель Трепо», просто специализируются в этой области. Если вы зайдете в их «Парадиз», то увидите целое море оплетенных и запечатанных кувшинов с табличками, привязанными на горлышках и датирующих наиболее ранние экземпляры 1865 годом. Это действительно настоящий рай для любителей арманьяка, хотя утверждается, что большинство доков рассматривают винтажные арманьяки как самую ценную часть ассортимента (в последние годы спрос на них значительно увеличился), все же сами производители предпочитают свои фирменные купажи.

Как бы то ни было, дегустация лучших винтажных арманьяков оставляет незабываемое впечатление. Необыкновенно сложный «Шато Лобад» 1967 года с букетом *rancio*, насыщенным фиалками, черносливом и корицей, с густым и бархатистым вкусом или «Шато де Тарике» 1972 года с букетом сосновой смолы и медовых сот и богатым небным вкусом, где сливы сочетаются с грецкими орехами — вот лишь два примера великолепных марочных арманьяков этого региона.

Было бы неправильно считать, что Арманьяк бездействует и ждет, пока люди вновь оценят его по достоинству. Предприимчивые фирмы стараются найти новые способы пробудить интерес к этому региону. Торговый дом «Жанно», к примеру, выпустил серию из трех арманьяков 100%-ной кубовой перегонки: мягкий и шелковистый 5-летний, богатый, маслянисто-земляной 8-летний и насыщенный, сложный 15-летний (из Тенареза), где букет из сухих роз, корицы и яблочной кожуры сочетается со сливово-ореховым вкусом.

Дом «Грассэ» тем временем, выпустил серию, изготовленную только из сорта «Фоль Бланш»: чарующий, дымный 4-летний, благородный виноградно-сливовый 8-летний с намеками на грибы и сухой табачный лист и 12-летний, где типичная глубина арманьяка совмещается со вкусом буковых орешков и поразительно свежим финишем. Не желая отставать, «Ларессингль» пошел по региональному пути и выпустил мощный и шелковистый 20-летний «Тенарез».

Все эти (и другие производители) с любовью и уважением относятся к своей продукции. Они хотят готовить бренди, которое свидетельствует о своем происхождении

Заметки дегустатора

Марочные (винтажные)

«Ch. Laubade 1975». Букет *rancio*. Во вкусе великолепная смесь сливочного масла, ликера «Драмбуйе» и чернослива.

«Ch. Laubade 1967». Экзотический букет: сочетание фиалок, чернослива, сушеных трав и пряностей. Мощный и изысканный вкус словно растекается во рту, оставляя густую сливочную сердцевину. Необыкновенный и сложный напиток.

«Dom. De Boigeneres 1984». В букете землистые тона удивительным образом сочетаются с оттенками выделанной кожи. Концентрированный, многослойный вкус с преобладанием темных фруктов.

«Janneau 1976». Рафинированное, с землисто-ореховым букетом, смутным оттенком буковой мульчи. Мягкий и округлый фруктовый вкус с преобладанием сливовых тонов. На финише внезапная жгучесть перца чили.

«Janneau 1966». В букете фруктовая мягкость с оттенком мускуса. Дымный и тонкий, с долгим послевкусием.

«Janneau 1958». Великолепный цвет. В букете сочетание *rancio* и коробки из-под сигар с легкой деревянистостью. Мощный и полновесный, с благородной элегантностью, присущей арманьякам этого дома.

«Laressingle 1942». Необыкновенно темный цвет. Трюфельный букет с тонами буковой мульчи. Нежный и утонченный, с привкусом пчелиного воска. Поразительно долгое послевкусие.

«Tariquet 1982». Густой сливочный букет с тонами ванили и сливы. Вкус чернослива достигает почти медовой интенсивности, но затем сменяется фундуковым ореховым финишем.

«Tariquet 1985». Глубокий землистый букет. Во рту тяжелый, с ореховыми и цветочными тонами и весомым фруктовым привкусом. Отличная структура.

«Tariquet 1972». Букет с тонами *rancio* — горелые спички, затем патока и пчелиный воск. Хорошо сбалансированное дерево. Мягкий, изысканный вкус с налетом грецких орехов и сливы. Превосходный напиток.

«Tariquet 1975». В букете сочетание *rancio* с более глубокими фруктовыми ароматами. Вкус глубокий, округлый и мягкий, слегка маслянистый. Дымный, пряный финиш с долгим изюмным послевкусием. Создает впечатление «добропорядочного обывателя».

Бренди из Хереса

Размышляя о старинных центрах перегонки спирта в Европе, вы обычно вспоминаете об Ирландии, Италии и Франции; Испания редко удостаивается внимания. Но если вы хотите найти источник происхождения бренди, вам нужно совершить путешествие назад во времени в мавританскую Андалусию, в город Херес.

Финикийцы впервые привезли виноградные лозы в южную Испанию, но именно мавры ввели в обиход *al-ambiqs* (перегонные кубы) и начали заниматься дистилляцией спиртов — сначала для изготовления косметики, духов и медицинских эликсиров. С учетом того, что мавры были достаточно милосердными правителями, можно не сомневаться, что это искусство практиковалось не только мусульманами. Есть свидетельства, что перегонными кубами в Хересе пользовались с 900 года нашей эры — задолго до того, как в Коньяке услышали о существовании крепких спиртных напитков.

Это старинное бренди, по сути дела, представляло собой спирт низкого качества, который использовался только для крепления местного вина (ныне известного как херес) для его стабилизации при перевозке. Но экпорт бренди из Хереса начался лишь в XVII веке после прибытия голландцев — неутомимых торговцев и прилежных потребителей спиртного. Фактически в Голландию морским путем отправлялось так много бренди в бочках из-под хереса, что лучшие местные *eaux-de-vie* до сих пор известны под названием *holandas*, тогда как традиционные кубы, как дань уважения к их мавританскому происхождению, называются *alquitaras*.

Херес оставался оптовым поставщиком виноградного спирта до XIX века, когда многие производители хереса решили повторить успех Коньяка и стали выдерживать бренди *in situ* (на месте (*лат.*). Здесь любят рассказывать историю о бочонках виноградного спирта, посланных обратно в Херес, когда владелец бодеги и его голландский клиент рассорились друг с другом (*Bodega (исп.)* — винный погреб). Бочки плесневели на задворках склада, пока кто-то случайно не наткнулся на них. После дегустации родился первый сорт бренди из Хереса, «Фундадор» («Основатель»).

Теперь, однако, настали трудные времена. Не в силах соперничать с коньяком на экспортных рынках, бренди из Хереса могло положиться лишь на неутолимую жажду испанцев и их любовь к большим бокалам бренди после еды. Бренди нерасторжимо связано с испанской культурой. Любители кино могут вспомнить, что часть действия культового фильма «Хамон, Хамон» происходит под плакатом с изображением черного быка, рекламирующим бренди «Осборн». Множество таких плакатов усеивает холмы по всей Испании.

Но, как это происходило в последние годы со всеми «старыми» спиртными напитками, молодые покупатели решили, что пришло время поискать что-нибудь другое. После окончания эпохи Франко Испанию захлестнула волна либерализации, а энергичные и предприимчивые представители нового поколения получили возможность покупать импортные товары. Бренди пало первой жертвой. Молодежь сделала выбор в пользу шотландского купажного виски. Зайдите в любой испанский бар (даже в самом Хересе!), и вы обнаружите, что почти все пьют скотч и колу.

За последние 20 лет, когда люди отвернулись от напитка, олицетворявшего для них старую, реакционную и консервативную Испанию, продажи на местном рынке упали на 50 процентов. К чести местных производителей, они не пали духом, а начали широкую рекламную кампанию, в то время как некоторые лучшие бренды сменили свой имидж и стали продвигаться не только в Испании, но и в других странах. Лишь время покажет, не было ли слишком поздно.

Если сомневаетесь, посоветуйтесь с «Кардиналом» — одним из лучших испанских брендов

Как его ГОТОВЯТ

Вино для современного «Бренди де Херес» на самом деле приходит не с пыльных меловых холмов Хереса, а с плоских, жарких равнин Ламанчи. Причина проста. Херес является сертифицированным винодельческим регионом: бодеги, производители, не могут просто брать сырье из других виноградников, а потом называть свой продукт хересом. Поэтому, когда международные продажи хереса и местного бренди существенно выросли, у региона не хватило мощности, чтобы удовлетворить спрос на оба вида напитков. Виноградники Хереса (и основной местный сорт Паломино) зарезервированы для производства хереса, но виноград для перегонки на спирт можно найти повсюду. Теперь производители бренди либо владеют винокурнями в городе Томеллоса, либо имеют долю в их собственности.

Хотя «Бренди де Херес» представляет собой продукт перегонки вина, оно имеет очень слабое сходство с другими видами европейского бренди. Для начала нужно сказать, что в жарком ламанчском климате созревает виноград с гораздо большим содержанием спирта и меньшей кислотностью, чем в Коньяке или Арманьяке.

Молодое вино можно перегонять двумя способами — в традиционном кубе (*alquitaras*) или в колонне непрерывной перегонки. Это дает три вида дистиллята (*holandas*), производимого в *alquitaras*, крепостью от 60° до 70° и два вида *aguardiente* из колонны непрерывной перегонки: один крепостью не более 85°, а другой в интервале от 86° до 94,5°

Не стоит и говорить, что чем крепче спирт, тем меньше в нем содержание ароматических соединений. Для того, чтобы обеспечить естественный набор ароматов в готовом бренди, по закону более 50% конечного продукта должно состоять из спиртов, перегнанных до крепости ниже 86° В результате производители могут играть с разным процентным содержанием трех дистиллятов для своих брендов: некоторые берут только *holandas*, другие купажируют *holandas* и два вида *aguardiente*. Основное правило заключается в том, что бренды нижней возрастной категории Солера (такие как «Фундадор» от «Domecq» или «Соберано» от «Gonzalez Byass») создаются из *aguardiente*, а лучшие бренды высшей категории Солера Гран Резерва («Карлос I» от «Domecq» или «Лепанто» от «Gonzalez Byass») на 100% состоят из *holandas*.

Первое купажирование происходит сразу же после перегонки, когда спирты прибывают в Херес для начала уникального процесса созревания. Новый спирт купажируется в соответствии с критериями для каждого бренда. Молодые бренди категории Солера созревают в течение минимум шести месяцев, но в среднем проводят в *солере* около одного года; бренди категории Солера Резерва можно бутилировать по прошествии более одного года, хотя большинство производителей дает выдержку до двух с половиной лет; высшая категория Солера Гран Резерва требует минимум трехлетней выдержки, хотя на деле она составляет около восьми лет, а лучшие бренды созревают гораздо дольше. К примеру, срок выдержки «Конде де Осборн Кристал» в среднем составляет 10 лет, а «Дали» от того же производителя — не менее 20 лет.

Но что же такое *солера*[1]? Эта система является еще одним великим изобретением виноделов Хереса; возможно, лучше всего будет назвать ее «частичным купажированием». Вместо того, чтобы выдерживать бренди в одной бочке или полностью декантировать его из новой бочки в старую, здесь бочки никогда не опустошаются полностью. В любое конкретное время из бочки не может быть удалено более 1/3 содержащегося в ней бренди.

Здесь необходимо техническое пояснение. Каждая *солера* содержит несколько серий бочек, уложенных рядами, и на каждом горизонтальном ярусе (или уровне) находится бренди примерно одинакового возраста. Сам уровень который называется *солера*, традиционно расположен на полу, где находится самое старое бренди. Именно отсюда разливают бренди, когда оно готово для бутилирования. После того, как бренди берут из каждой бочки на уровне *солера*, туда добавляют равное количество бренди из бочек следующего уровня — первой *криадеры* — и так далее, вплоть до переливания только что изготовленного бренди в бочки криадеры верхнего уровня.

Принцип настолько же прост, насколько хитроумен. Вместо доминирования над бочковыми ароматами молодое бренди поглощается «характером» более старого, то есть более выдержанного. Поскольку бочки никогда не опустошаются полностью, то в каждой из них всегда содержится немного первоначального бренди, что имеет все возрастающее значение по мере того, как вы движетесь по шкале качества. Регулярное декантирование также усиливает окисление и изменяет природу процесса созревания — но, в отли-

Лучшие производители хереса также делают лучшие сорта бренди

[1] Термин *солера* обозначает не только систему выдержки и купажирования, но также само хранилище и нижний уровень бочек. — *Прим. пер.*

чие от распространенного и ошибочного мнения, не ускоряет этот процесс. Скорее регулярное добавление более молодого бренди влияет на взаимодействие между спиртовым раствором и древесиной.

В солере бренди постоянно перемещается из одних бочек в другие

Считается, что лучшее бренди получается в *солерах* с наибольшим количеством уровней (криадер). Это не совсем так. Качество бренди определяется еще и тем, сколько раз оно декантировалось из одних бочек в другие. Бренд «Магно» категории Солера Резерва довольно быстро перемещается через свою *солеру*, в то время как «Кристал» — один из лучших брендов категории Гран Резерва, перемещается очень медленно.

Нетрудно понять, что каждый производитель использует свой подход к изготовлению бренди. Отличаются как первичные дистилляты, так и соотношения купажей между *holandas* и *aguardiente*. Каждая *солера* управляется по-разному, а для изготовления бочек берут разную древесину.

Большинство производителей берут бочки из-под хереса «олоросо», но «Гонсалес-Биас» («G-B») предпочитает «фино» для своего лучшего бренда «Лепанто», а «Санчес-Ромате» ударяется в другую крайность и пользуется самым сладким сортом хереса «Педро Хименес» («PX») для своего бренда «Кардинал Мендоса». В *солере* «Осборн Кристал» есть 25-летние бочки, где в свое время херес «PX» созревал в течение не менее 5 лет.

Пробуя бренди в разных *солерах*, вы можете не только проследить за этапами его развития, но и убедиться в том, какое влияние оказывает древесина на вкус и аромат созревающего напитка. В *солере* «Карлос I» компании «Domecq» богатый вкус хереса «олоросо» с тонами грецких орехов и кишмиша в среднем начинает проявляться в спиртах пятилетней выдержки. В третьей *криадере* начинают появляться древесные тона, а в первой *криадере* и на уровне *солера* три основных компонента — древесина, херес и спирт — купажируются воедино и создают букет сливовых, изюмных и инжирных ароматов.

На верхнем уровне *солеры* «Лепанто» компании «G-B» вы обнаруживаете свежие фруктово-цветочные ароматы в сочетании с тонами жареного фундука. По мере движения вниз рассыпчатые ореховые тона пропадают, и на смену им приходит богатство спелых фруктов и особая утонченность, которую можно получить только при длительной выдержке в бочках высшего качества.

В «Санчес-Ромате» существует несколько иной подход к делу. Перед *солерой* молодой спирт сначала выдерживают статично в течение двух лет в бочках из-под хереса «PX». Поскольку «PX» является интенсивным и сладким сортом, когда спирт попадает на верхний уровень, он уже насыщен богатыми изюмными тонами. Перемещаясь вниз, он медленно экстрагирует ароматы хереса из древесины. К третьей *криадере* он становится интригующе-шелковистым, со смесью крема из грецких орехов и изюма. На уровне *солеры* древесина завершает свою работу, придавая бренди свежую жгучесть, но не маскируя его роскошный букет.

Бренды категории Гран Резерва получают последнюю добавку еще более выдержанного бренди из «материнской» *солеры*, которая творит свое маленькое чудо с напитком. Для бренда «Кристал» это крошечная *солера* из 28 бочек, откуда берут совсем понемногу, чтобы добавлять в состав купажа. В «Санчес-Ромате» смотритель погреба показал мне почтенную старинную бочку, откуда берут добавку для лучшего бренда «Нон Плюс Ультра» — часть *солеры*, заложенной 150 лет назад. Бренди из этой бочки было темным, как гравюры Гойи, и пахло лакрицей и патокой, но, хотя в нем доминировал характер «PX», обладало поразительно долгим, свежим и пикантным послевкусием. Одна капелька — больше не нужно. Вкус остается во рту в течение нескольких часов.

Каждый производитель имеет свой подход, и неудивительно, что «бренди де Херес» так отличается от коньяка или арманьяка. Но что можно сказать о качестве в целом? Оно не хуже, чем в любой другой категории крепких спиртных напитков. Те фирмы, которые с большой тщательностью подходят к процессу перегонки и пользуются высококачественными спиртами, добива-

Завершающий этап: ручная работа

ются наилучших результатов. Честно говоря, если вы работаете с молодым спиртом и даете ему лишь шесть месяцев выдержки в бочковой древесине, то получите незрелое бренди, даже если пользуетесь системой *солеры*.

Как ни печально, в дешевом нижнем секторе рынка есть множество сортов бренди из Хереса, которые представляют собой не более чем разбавленный спирт с намеком на древесный вкус и примесью подсластителей. Даже в верхнем секторе рынка есть фирмы, пользующиеся технологическими уловками, имитирующими процесс выдержки. Они как будто считают, что «выдержанное» значит «сладкое» и не заботятся об изготовлении действительно хороших брендов, чей букет, структура и послевкусие указывают на высокое качество.

Для настоящего успеха производителям бренди из Хереса нужно решить свои домашние проблемы и стать реальной силой на международном рынке. В Испании молодые сорта бренди сейчас рекламируются как лучший напиток для разбавления колой, и это правильно, потому что они действительно хорошо сочетаются друг с другом. Они также составляют важную часть традиционного испанского завтрака — *caragillo* (кофе-эспрессо с добавкой бренди). В верхнем секторе есть первоклассные напитки, заслуживающие большего внимания. Проще говоря, такое бренди легче пить, чем коньяк или арманьяк той же выдержки, но оно отличается не меньшей сложностью и утонченностью.

Важнейшим аспектом процесса является сохранение традиции. Бренди из Хереса — уникальный вид бренди, более близкий к винам, чем к крепким спиртным напиткам. Это не коньяк, но лучшие образцы являются благородными и удивительно сложными напитками, заслуживающими более широкой известности.

Другие регионы Испании

Испанское бренди производят не только в Хересе. Каталония — родина двух производителей, «Маскаро» и «Торрес», имеющих высокую репутацию. Здесь используются методики, сходные с французскими, но ни одна фирма не занимается слепым копированием того, что делают по другую сторону Пиренеев.

«Торрес» выпускает линейку из шести сортов бренди, два из которых изготавливаются в колоннах непрерывной перегонки, а четыре — в шарантских традиционных кубах. «Торрес 10» имеет более «испанский» характер, будучи дистиллятом из колонны непрерывной перегонки, выдержанным в *солере* в хорошо обожженных бочках из американского дуба. Его можно рассматривать как продукт, занимающий промежуточное положение между бренди из Хереса и арманьяком. Однако бренд «Мигель Торрес Империал» является продуктом двойной перегонки в традиционных кубах с последующей статичной выдержкой в бочках из лимузенского дуба.

Дом «Маскаро», перегоняющий только собственное вино, гордо сравнивает свой продукт с коньяком. Подобно брендам «Торреса», это дистиллят вина из винограда сорта «Пареллада», дважды перегнанный в шарантских кубах и статично выдержанный в бочках из лимузенского и олльерского дуба.

Заметки дегустатора

Solera Reserva

«Lustau». В букете сочетание жженых спичек с характером хереса «PX». Вкус свежий, но недостаточно округлый.

«Magno». Хорошо сбалансированное, но не сложное. В букете глубокие тона изюма и чернослива. Мягкий вкус; простое, но привлекательное.

«Fundador». Молодое, с ореховым вкусом. Простое и бодрящее.

Solera Gran Reserva

(1 = сухой, 5 = сладкий)

«Lepanto». Чистое, сухое и ореховое, но довольно утонченное. Бодрящий финиш. (1)

«Cardenal Mendoza». В букете херес «PX» и кофейные зерна. Глубокое и богатое, с тягучей сложностью, но свежим и сухим финишем. (5)

«Osborne Dali». Довольно сложный букет с преобладанием древесных оттенков. Гладкий и сладковатый ореховый вкус. Очень долгое, глубокое послевкусие. (3)

«Carlos I Imperial». Гармоничный букет с богатыми сливово-изюмно-инжирными тонами. Сначала очень мягкое, затем проявляются изысканные верхние ноты. Долгое и свежее послевкусие. (3)

«Carlos I». Округлое с сочетанием тонов грецкого ореха и имбирного пирожного в букете. Вкус растекающийся и обволакивающий, с фруктовыми и ванильными ароматами. (3)

«Senor Lustau». Утонченный и элегантный букет с фруктовыми тонами и намеком на жженую мадеру. Очень мягкий вкус, но хорошая «хватка». (4)

«Conde de Osborne». Букет средней интенсивности. Полный и сладкий изюмный вкус с бодрящей свежестью на финише. (3/4).

«Gran Duque d'Alba». Полное и сладкое; немногим больше, чем изюмная настойка. (5)

Граппа

В течение многих лет граппа была напитком, которого старались избегать все, кто не считал себя итальянцем. Откровенно говоря, многие итальянцы тоже старались ее не употреблять. Дело было не только в имидже или требованиях моды; просто вкус граппы никуда не годился.

Многие из нас пробовали граппу в конце трапезы, но немногим она понравилась. Граппа, как и ее французский аналог *марк*, обладала поразительным свойством вызывать чудовищное похмелье еще до того, как человек окончательно напивался. Но так было раньше, а теперь дело другое. Подобно «гадкому утенку» в мире спиртных напитков, граппа отбросила свое мрачное, неаппетитное прошлое и превратилась в утонченнейший напиток, заслуживающий достойного места среди других лучших категорий. История этого чудесного превращения является кратким пересказом событий, произошедших в итальянском виноделии за последние десять-двадцать лет.

Новые методы виноделия привели к улучшению качества граппы

Как ее готовят

Италия имеет давнюю историю изготовления спиртных напитков, восходящую к монашеству в Салерно в IX веке. Даже сегодня в этой стране можно найти самый широкий и причудливый ассортимент спиртовых купажей, от бренди до горьких настоек, от ликеров до сельских домашних зелий, возвращающих нас в эпоху старинного самогоноварения. Как всегда, мы не можем точно определить, где и когда появилась первая граппа, но на ее изготовлении больше специализировались в северных регионах страны, от Пьемонта на западе до Фриули и Трентино на востоке. Теперь граппу производят повсюду, однако именно там ее духовная родина.

Многие спиртные напитки рождались в результате накопления излишков сырья: ячменя, ржи, картофеля, недоброкачественного вина. Граппа до некоторой степени тоже относится к этой категории. Фактически, она ближе к рому из британской Вест-Индии, так как тоже производится из отработанных материалов, получающихся в результате другого процесса. Если при изготовлении рома используется патока, оставшаяся после производства сахара, то при изготовлении граппы используются виноградные отжимки, остающиеся после прессования молодого вина.

Поэтому граппа, строго говоря, не является бренди, так как ее изготовление не связано с перегонкой виноградного вина. Это «подкидыш в благородном семействе». Можно без труда представить себе, как родилась идея о приготовлении граппы. Винодел посмотрел на кучу виноградного жмыха (*vinaccia*), оставшегося после отжима. Он мог выбросить давленую кожуру, разбросать на полях в качестве удобрения... или попробовать перегнать ее на спирт. В этом заключалась главная проблема для граппы. Виноделы могли уделить ей должное внимание только после окончания более важного процесса изготовления вина, или же когда в деревне имелся передвижной перегонный куб. Но *vinaccia*, как и само вино, подвергается окислению, если оставить ее на слишком долгое время. В результате винокуры могли работать лишь с низкокачественным сырьем, и, вопреки расхожему мнению, перегонка вовсе не улучшала качество исходного продукта.

Впрочем, это не остановило крупных производителей, которые появились довольно быстро и начали в огромных количествах перерабатывать *vinaccia*, отжимки, поступавшие к ним со всей страны. Сельские виноделы и фермеры могли опрокинуть на отдыхе несколько стаканчиков граппы собственного изготовления; городские жители подливали немного граппы в свой кофе-эспрессо и пили этот *coretto*, чтобы взбодриться по утрам. Но это считался отнюдь не изысканный напиток.

Вопрос о том, что дальше случилось с граппой, сродни знаменитому вопросу о курице и яйце. С середины 1970-х годов в итальянском виноделии произошла настоящая революция в области качества. Превосходные вина делали и раньше, но это был рассвет новой эпохи. На винзаводах начали применять нержавеющую сталь и температур-

Революция в производстве граппы коснулась и качества упаковки

Мелкосерийные, но высококачественные методики производства

ный контроль, уход за виноградниками улучшился — все было нацелено на то, чтобы производить напитки высочайшего качества.

В то же время винокур из Фриули по фамилии Нонино решил сделать граппу, отражавшую новый итальянский «высокий стиль». Его бренды, разлитые в прозрачные бутылки ручной работы, привели к решающему прорыву в производстве граппы. Примеру Нонино вскоре последовал Джакопо Поли, который в конце 1970-х годов по ночам прокрадывался в винокурню своего отца и экспериментировал с новыми видами граппы. Инициативу подхватили другие: Бертаньолли из Трентино и Маскио из Венето.

Внезапно открылись широкие возможности для выбора. Следующий шаг был вполне логичным: поскольку виноделы начали отделять каждый сорт винограда, появился готовый запас разных *vinaccia*. Нонино и здесь был впереди остальных с граппой, изготовленной из редкой сортовой разновидности винограда «Пиколит». Когда виноделы стали производить вина от конкретных виноградников, то же самое произошло с граппой. Отрасль переключилась с массового дешевого производства на нечто гораздо более изощренное и изысканное.

В основе изготовления этой новой граппы лежит уверенность в том, что *vinaccia* должны быть свежие и хорошо увлажненные, а это значит, что они должны быстро доставляться с винзавода на винокурню. Если *vinaccia* не подвергаются перегонке через 24 часа после отжима, ароматические соединения исчезают, а процесс окисления ускоряется. Кроме того, необходимо убедиться, что в жмыхе нет стеблей и черенков, поскольку из них получается метанол. Поскольку перегонные кубы у Джакопо Поли, к примеру, вмещают только по 15 килограммов сырья, он вынужден приобретать такое количество *vinaccia*, которого хватает на один день перегонки. «Это значит, что мы можем закупать только 10 тонн ежедневно, — говорит он. — Делая это, мы идем против собственных интересов, потому что не можем удовлетворить спрос, но мы стараемся дать лучшее качество, какое только можем».

Погоня за качеством неизбежно влечет более значительные расходы на *vinaccia*, но это цена, которую они рады платить. «Качество определяется виноградом, — говорит Антонио Мозер из фирмы Бертаньолли. — Оно зависит от интенсивности отжима и состояния виноградных кистей — мы не можем брать виноград, в котором есть хотя бы намек на плесень. Лишь когда качество вин улучшилось, граппа тоже стала более качественной». Жмых винограда красных сортов, таких как «Каберне», «Мерло», «Неббиоло» и «Теролдего», можно перегонять немедленно, но *vinaccia* белых сортов обычно приходится сначала сбраживать. Это происходит потому, что при изготовлении итальянского белого вина «нового стиля» не принято сбраживать белые сорта винограда вместе с кожурой.

Ведущие производители продолжают перегонять спирт в маленьких традиционных кубах (у Нонино из 42), или, как Бертаньолли, пользуются хитроумным сочетанием куба и колонны. В этой разновидности традиционного куба имеется модифицированная водяная баня, позволяющая *vinaccia* находиться во внутренней камере, окруженной полой стенкой, по которой проходит пар. В результате нагревание происходит медленно и равномерно, а также решается проблема прилипания *vinaccia* к стенкам куба, что портит вкус спирта.

Каждый сорт винограда требует своего, немного иного обращения, поскольку ароматические вещества появляются при разной крепости дистиллята. Возможно, несведущему человеку это покажется надуманным, но существуют заметные различия между видами граппы, изготовленными из различных сортов винограда.

Большая часть получаемого спирта разбавляется и бутилируется, однако существует тенденция подвергать некоторые разновидности бочковой выдержке. В Трентино у «Зени» есть поразительно утонченные образцы, тогда как в Пьемонте производитель от «Бароло» Рокки деи Манцони предлагает великолепную, исключительно ароматную серию выдержанной бочковой граппы. Нонино даже экспериментирует с выдержкой граппы в бочонках из-под хереса!

Последнее новшество заключается в перегонке вина из цельного винограда. Виноград сбраживается в контейнерах из нержавеющей стали с вакуумным уплотнением, а затем помещается в традиционный куб. У Нонино специально для производства марки «Уэ» разбит виноградник с сортами «Пиколит», «Рибола Жиалла» и «Фраголино». «Приме Уве» — цельно-виноградная граппа от Маскио, а Бертаньолли выпускает «Граппино» той же категории. Эти *eaux-de-vie* обладают фруктовой чистотой и легкостью характера по контрасту с жесткой

Олицетворение итальянского стиля

хваткой граппы, хотя, по правде говоря, речь не идет о кардинальных отличиях.

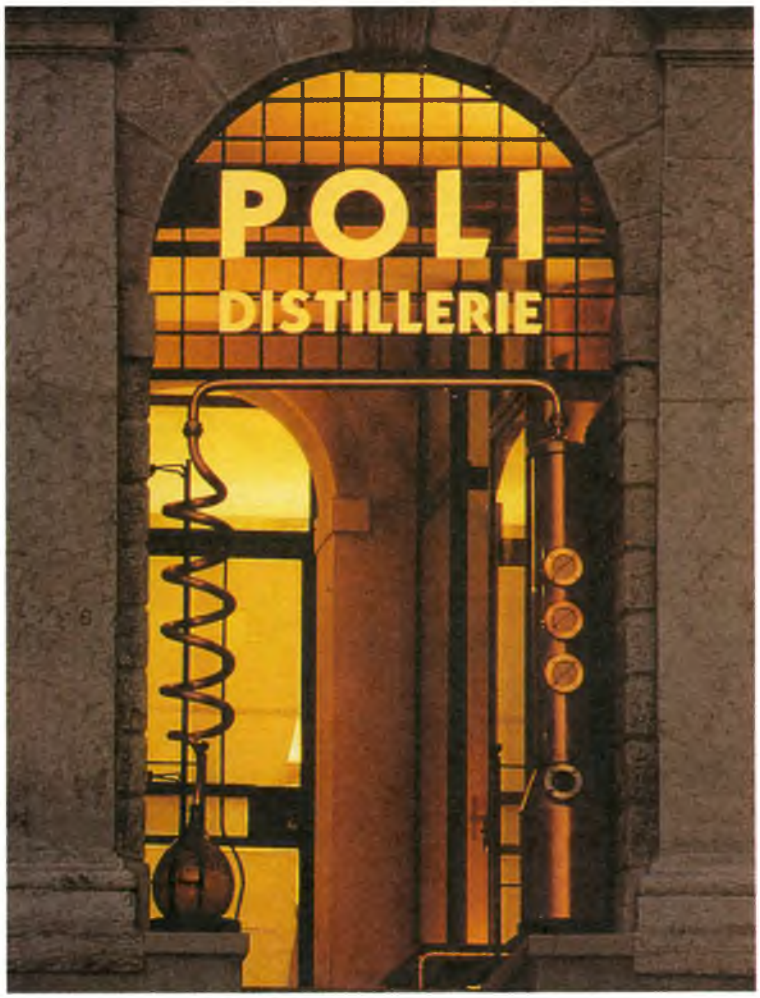
Нововведения бесконечны. Если сейчас вы спросите граппу в любом итальянском ресторане, вам прикатят гремящую тележку, нагруженную бутылками. Там будет не только граппа из хорошо известных сортов винограда, таких как «Шардонне», «Каберне», «Мерло», «Рислинг», «Мюллер-Тургау» и «Неббиоло», но и напитки, приготовленные из бесчисленных итальянских разновидностей — «Просекко», «Теролдего», «Торколато», «Пиколит», «Скиопеттино», «Пиньоло», «Рибола Жиалла» — иногда спасенных от исчезновения производителями граппы.

Лучшие бренды граппы отвечают требованиям, предъявляемым первосортным спиртным напиткам — то есть содержат в себе квинтэссенцию сырья, из которого они изготовлены. Они не отличаются особой глубиной и интенсивностью; скорее, они нежные, гармоничные и располагают к созерцательному настроению. И, как указывает Филип Контини из «Вальвона и Кролла», храма итальянских продуктов и напитков в Эдинбурге, это напитки на любителя:

«В наши дни вам не приходится пить отвратительное пойло, но вкус граппы вы можете либо любить, либо ненавидеть. Здесь нет золотой середины: это как бы аналог трюфелей в мире спиртного».

Некоторые превосходные граппы в итальянском стиле производятся в США, особенно на винзаводах «Клиар Крик» и «Бонни Дун». В других местах изготовление бренди из виноградного жмыха имеет ограниченный характер, а его вкус обычно бывает весьма посредственным.

В большинстве винодельческих регионов есть местные спиртные напитки, изготовляемые из виноградного жмыха, остающегося после отжима молодого вина. Однако в том, что касается производства высококачественного бренди из этого сырья, им еще предстоит догнать Италию. Впрочем, им ничего не мешает: у них есть свои методы и технология. Нужно лишь время и терпение.



Родной дом для некоторых лучших сортов итальянской граппы

Заметки дегустатора

Цельно-виноградные

«Jacopo Poli Uva Viva». Легкий букет с цитрусовыми ароматами. Вкус мягкий, сбалансированный, с парфюмированным финишем.

«Bertagnolli Grappino di Uva». Ароматная и мягкая во рту, с некоторой перечной жгучестью.

«Maschio Prosecco/Riseling Uve». Свежий персиковый вкус с землистым оттенком. Нежный и пикантный напиток.

Сортовые

«Endrizzi Chardonnay». Умеренно ароматная. Хороший, весомый вкус.

«Maschio Chardonnay». Глубокий фруктовый букет с преобладанием абрикосовых тонов. Вкус мягкий, растекающийся. Свежее послевкусие.

«Giovanni Poli Nosiola». Землистый букет со сливовыми тонами и намеком на орехи. Свежий, хорошо сбалансированный вкус с легкими нотами грецкого ореха на финише.

«Bertagnolli Nosiola». Светлая, почти как зерновой спирт. После мощного старта раскрывается долгой игрой марципановых и фиалковых ароматов.

«Zeni Muller-Thurgau». В букете осенние листья, древесная кора и ароматы желтых фруктов. Сладковатый старт и сухой финиш.

«Jacopo Poli Torcolato». В букете сочетание аромата медовых сот и целебных трав. Вкус свежий, со сладковатым фруктовым привкусом, оставляющим очень приятное впечатление.

«Casa Girelli Moscato». Сильный лимонный аромат, почти граничащий с запахом лосьона после бритья, но хорошая полнота.

«Писко Сауэр»

Классический коктейль

Лимонные коктейли обычно не служат темой для легенд. Это одна из испытанных «рабочих лошадок» коктейль-бара. Любой крепкий напиток можно сочетать с лимонным соком и сахаром для создания бодрящего коктейля, разгоняющего вялость в жаркий день. «Писко Сауэр» является исключением из этого правила. Это национальный напиток в Чили и Перу, который пьют в качестве прохладительного в разгар палящего южноамериканского лета. Но за безмятежной внешностью «Писко Сауэр» скрывается звериный нрав.

Он обманчиво легко пьется благодаря ароматическому, успокаивающему воздействию писко. Поэтому вы пьете еще... и еще. Внезапно этот вкрадчивый напиток набрасывается на вас и ударяет по затылку, затуманивая зрение и заплетая язык. Вы можете испытать непреодолимое желание пуститься в пляс или опрокинуть еще стаканчик. Берегитесь: когда безумие писко вырывается на волю, его трудно обуздать.

Как сохранить хладнокровие: южноамериканский способ.

Издавна ведутся неизбежные дебаты о классическом способе приготовления «Писко Сауэр». В первую очередь, необходим правильный выбор писко. Берите лучшие бренды, такие как «Контрол» или «Капел», и желательно в высшей категории «Гран Писко». Это самое крепкое, но также самое сухое и ароматное писко — а хороший аромат, как известно, является одним из основных ингредиентов коктейля.

Чаще всего спорят о том, следует ли использовать яичные белки. Я занимаю нейтральную позицию, так как это зависит от настроения. Можно добавить горькую настойку. Если вы сделали такой выбор, воспользуйтесь «Пишо» или апельсиновой настойкой, а не агностурой.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Белок яйца добавляется по выбору, но улучшает вид напитка и соединяет ароматы в гармоничную композицию.

«ПИСКО САУЭР»

2 унции «Гран Писко»

•

1 унция лимонного сока

•

1 чайная ложка сахарной пудры

•

(по выбору: капелька горькой настойки и яичный белок)

•

Взболтайте ингредиенты в шейкере, особенно если добавляете яичный белок, и перелейте в бокал тонкой струйкой

«САЙДКАР»

Классический коктейль

Выдвигалось много теорий о том, кто впервые смешал этот коктейль. Без сомнения, он появился в Париже, но когда вы пытаетесь выяснить, кому пришло в голову смешать коньяк, ликер «Куантро» и лимонный сок, то неизменно попадаете в тупик в каком-нибудь мрачном районе, где вас преследует человекообразная обезьяна, обуреваемая жаждой убийства. Согласно Дэвиду Эмбери, автору книги «Высокое искусство смешивания напитков», он был создан его знакомым офицером в Париже во время Первой мировой войны. Офицер разъезжал на мотоцикле и часто пил «свой» коктейль в мотоциклетной коляске (*sidecar*). К сожалению, в книге не упоминается ни имя знакомого, ни название бара, куда регулярно заезжал мотоцикл с коляской.

Несмотря на неясное происхождение, этот коктейль остается непреходящей классикой жанра.

«Сайдкар» мог быть создан в нью-йоркском баре «Харрис», знаменитом прибежище парижан в США, где появилось на свет множество коктейлей, включая «Кровавую Мэри» (см. раздел «Водка»), но в конце концов, никто точно не знает.

Минималистская красота «Сайдкара» делает его классическим напитком; его по праву можно считать духовным вдохновителем таких коктейлей, как «Писко Сауэр» и «Дайкири». Очень важно соблюдать правильный баланс между терпкой кислотой свежего лимонного сока (лайм не годится, поэтому «Сайдкар» не просто «Дайкири», сделанный с бренди) и сладкой апельсиновой глубиной «Куантро». Если сладкие и кислые элементы находятся в гармонии, они создают идеальную основу для фруктового богатства и крепости коньяка.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Мастерство заключается в равновесии между лимонной терпкостью и ликерной сладостью — смешайте правильно, и вы получите маленький шедевр.

«САЙДКАР»

1 1/2 унции коньяка

•

3/4 унции ликера «Куантро»

•

3/4 унции лимонного сока

•

Лимонная цедра

•

Взболтайте ингредиенты в шейкере и перелейте тонкой струйкой в замороженный бокал. Посыпьте по ободу сахарной пудрой и гарнируйте лимонной цедрой

5

РОМ

Одно упоминание о роме вызывает образы тропического изобилия и безмятежности островов Карибского моря. Душистый экзотический напиток внушает вам легкое отношение к жизни; это квинтэссенция приятного отдыха. Но за благодатным фасадом кроются истории о революции, войне, пиратстве, колониализме и рабстве. Немногие спиртные напитки имели такое же кровавое прошлое или погрязали в такой же нищете.

Ром начинал свою карьеру как напиток для мексиканских рабочих

Напротив: *Легкое отношение к жизни: ямайский стиль*

Тайная история рома началась 10 тысяч лет назад, когда сахарный тростник (*sacchorum officinarium*) начал мигрировать со своей родины на островах Ост-Индии в Индию и Китай, по пути приобретая мифическую славу, сходную с репутацией агавы в Мексике. Некоторые комментаторы считают, что *сома* — опьяняющий галлюциногенный напиток древней индоевропейской цивилизации — был сброженным соком сахарного тростника. «Подобно мощным ветрам, подобно стремительным скакунам, влекущим колесницу, он вознес меня к небесам», — так говорится в «Ригведе» о напитке, изготовленном из размятых стеблей высокого безлистного растения. Является ли это описанием шаманского экстаза после употребления сброженного тростникового сока? Как бы то ни было, древним индийцам были известны два других напитка из перебродившего сахара: *сидху* и *гауди*.

По мере того, как растение распространялось на запад в Аравию, а потом в Северную Африку, его начали культивировать для производства сахара. Испанцы и португальцы, возделывавшие сахарный тростник на Мадейре и Канарских островах в начале XV века, взяли его с собой в плавание через Атлантику к берегам недавно «открытой» Бразилии и островов Карибского моря. Сам Колумб высаживал сахарный тростник на Кубе и Испаньоле во время своего второго путешествия. С тех пор сахар был неразрывно связан с колонизацией Карибского архипелага.

Колумб привез сахарный тростник на острова Карибского моря

Ранняя история

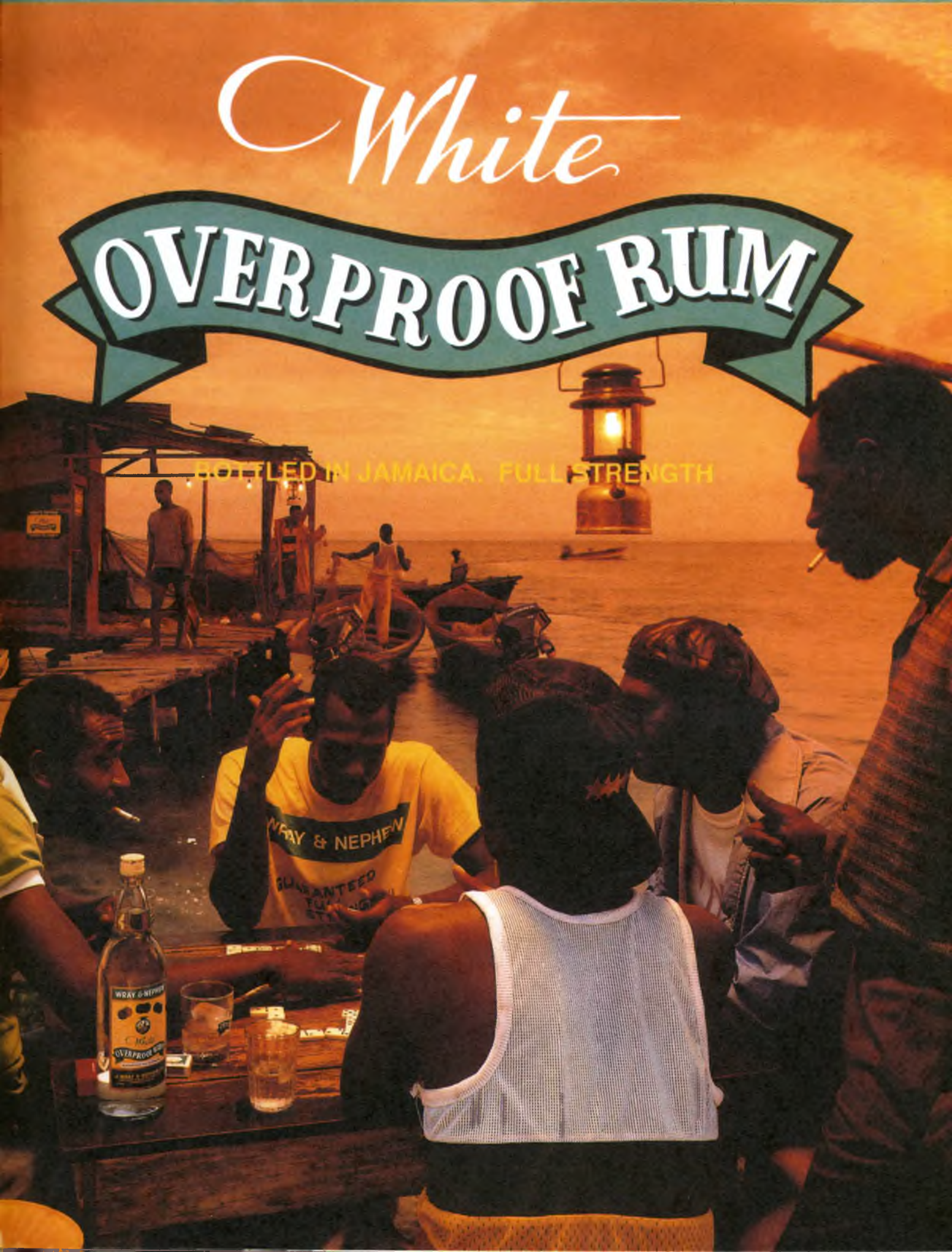
Сахарный тростник стал главной растительной культурой в Южной Америке и на Карибах, как только первые испанские колонисты осознали что, как бы сильно они того ни желали, им не видать золотых россыпей и сказочных богатств. Время появления рома (или его раннего эквивалента) не совсем ясно, но, поскольку патока сбраживается естественным путем, если оставить ее лежать на открытом воздухе, вполне вероятно, что первыми людьми, открывшими новый алкогольный напиток, были рабы, гнувшие спины на плантациях.

Рабы в испанских поселениях в Мексике и португальской колонии в Байе начали готовить и пить бренди из черной патоки (мелассы) под названием *чирингито* почти сразу же после основания плантаций сахарного тростника. Поэтому возможно, что первым крепким спиртным напитком в Мексике был ром, а не мескаль. То же самое происходило на островах Карибского моря.

К концу XVI века пиво из сахарного тростника имело устрашающую репутацию и было прозвано «дьяволом-убийцей»; такое же прозвище впоследствии получил джин в Западной Африке.

В XVII веке французы, англичане и голландцы тоже приступили к колонизации малых островов Карибского бассейна. Естественно, они сажали тростник для производства сахара, а вскоре после этого появлялись примитивные винокурни. С экономической точки зрения это было абсолютно правильно: изготавливая ром из мелассы, вы получаете большую прибыль с одного урожая сахарного тростника.

В 1647 году на Барбадос прибыл англичанин Ричард Лигон. В своей истории острова он описал устройство винокурни и вкус «дьявола-убийцы», который он называет


White
OVERPROOF RUM
BOTTLED IN JAMAICA. FULL STRENGTH

чрезвычайно крепким и грубым напитком, пригодным только для бедняков, которые после употребления оного «почти сразу же валятся на землю и засыпают».

На этом этапе плантаторы все еще употребляли импортное европейское бренди. «Дьявола-убийцу» давали рабам как медицинское снадобье при травмах или в качестве «платы» за тяжкий труд. Такая практика, кстати, существовала и в винодельческой индустрии Южной Африки во времена апартеида. В другом описании Барбадоса 1660-х годов, упомянутом в «Барбадосской книге рома», говорится: «Крепкое вино, которое делают на острове Рамбульоне, зовется «дьяволом-убийцей». Его гонят из сахарного тростника и получают жгучий и чудовищный, поистине адский напиток».

Примерно в то же время на французской Мартинике сахарный тростник использовался для изготовления крепких напитков, известных под названиями «вода безумия» и «тафия», — опять-таки предназначенных исключительно для рабов.

«Это все, что нужно неграм и местным дикарям, — сказал Пьер Лабат, один из пионеров перегонки рома, по прибытии на Мартинику в 1694 году. — Для них достаточно, чтобы питье было крепким и быстро опьяняло. Грубый вкус и мерзкий запах их не беспокоит».

К тому времени перегонка приносила плантаторам неплохой дополнительный доход от продажи «дьявола-убийцы». Лигон утверждал, что винокур на Барбадосе мог заработать в неделю до 30 фунтов стерлингов — огромная сумма, которая кажется почти невероятной, — торгуя ромом для матросов с кораблей, бороздивших Карибское море. Теперь напиток уже был известен под названием «ром», хотя и поныне продолжаются споры о том, откуда оно произошло.

Некоторые считают его производным от малайского слова *brum*, означавшего напиток из сахарного тростника; термин мог попасть на Карибы с голландскими торговцами. Кроме того, голландцы в то время пили из бокалов, называемых «ромерами» или «руммерами».

Другие считают, что оно произошло от слова «рамбульон», которое, в зависимости от лингвиста, с которым вы консультируетесь, может либо означать «шум, волнение», либо являться креольским соединением андалузского *rheu* (стебли) и французского *bouillon* (тушенка или бульон).

Как бы то ни было, к концу XVII века напиток был известен под названием *rum* на британских островах Карибского моря и *rhum* во французских владениях. (Эти названия далее будут использованы в книге, чтобы проводить различие между этими очень разными видами рома.)

РАБОТОРГОВЛЯ

Рабы сажают сахарный тростник на Антигуа

В конце XVII века ром не только пили на английском флоте, но и экспортировали в американские колонии. Вскоре наладилась торговля между Новой Англией и крупными производителями рома на Барбадосе и Ямайке. Товары (включая древесину для бочек) отправлялись морским путем из Новой Англии в обмен на сахар и ром. Однако со временем ром начал вытесняться поставками мелассы для винокурен, основанных в Бостоне, на Род-Айленде и вдоль восточного побережья.

Ром вступил в самую мрачную фазу своей истории. Европейское общество XVIII века было охвачено повальным пристрастием к сладкому. Как пишет Теренс Маккена в своей книге «Пища богов», «сахар не является необходимым элементом человеческого рациона; он нужен только для удовольствия. Но ради этого удовольствия Европа согласилась предать идеалы эпохи Просвещения и вступить в сговор с работорговцами».

В результате возник порочный треугольник «торговли». Поскольку рынок требовал больше сахара, требовалось больше людей для производства сахарного тростника, плантации которого уже имелись на всех островах Карибского моря. Корабли работорговцев выходили из Новой Англии, нагруженные ромом, и плыли в Западную Африку, где обменивали ром на рабов и золото. (Суда из английских портов проделывали такую же операцию с джином.) Затем корабли плыли обратно через Атлантику с живым грузом в трюмах и продавали рабов на Карибах за ром и черную патоку, которая доставлялась в Новую Англию для перегонки... и так далее. Алкоголь издавна служил товаром для бартера, но еще никогда обмен не был столь циничным и антигуманным.

Ром и революция

Торговля мелассой и рабами играла столь важную роль в экономике американских колоний, что ограничения, введенные британским правительством на объем поставок черной патоки, стали той искрой, от которой разгорелся пожар Войны за независимость. Винокуры из Новой Англии нуждались в регулярных по-

ставках дешевой мелассы для производства рома в достаточных количествах, чтобы удовлетворять местный спрос и покупать новых рабов. В то время самая дешевая меласса поступала либо с французских островов, так как Франция запретила импорт рома для защиты своего производства бренди, либо от голландцев, этих вечных посредников.

Британия хотела вынудить винокуров из Новой Англии покупать дорогую мелассу с британских островов Карибского бассейна. В 1733 и 1766 годах было выпущено два «Закона о мелассе», облагавших высокими налогами мелассу «не британского» происхождения. Когда то же самое произошло с чаем, колонисты решили, что с них достаточно. Чай был последней каплей, но все началось с рома.

Ром продолжал играть важную роль в формировании государственного устройства Соединенных Штатов. Джордж Вашингтон, предположительно, склонил избирателей из штата Виргиния на свою сторону бесплатной раздачей ромового пунша, а также заказал бочонок рома для торжественного обеда после своей инаугурации.

Знаменитая «скачка Пола Ривера[1]» тоже была подозрительно безмолвной до тех пор, пока он не прибыл в дом Айзека Холла. Холл был владельцем ромовой винокурни в Медфорде, и лишь после того, как он дал Риверу несколько глотков рома, «который заставил бы кролика вцепиться в бульдога», тот обрел голос и смог выкрикнуть свое предупреждение: «Англичане идут!» Кто знает, что могло бы случиться без доброго глотка рома?

Ром на флоте

Американские колонисты были не единственными ревностными поклонниками рома. Едва ли не с самого начала его давали (или продавали) матросам кораблей, патрулировавших Карибское море и защищавших — по крайней мере, формально — интересы своих держав в этом регионе. Французские и британские флоты в то время подкреплялись откровенно пиратскими, каперскими и буканьерскими судами. Ангел-хранитель одной стороны представал в роли кровожадного разбойника другой стороне. Поставка на борт нескольких бочонков рома давала сомнительную гарантию, что тот или иной «джентльмен удачи» будет охранять прибрежные воды.

Такие непрочные договоренности иной раз помогали колонистам выжить в опасном и непредсказуемом окружении. Между тем и на регулярном военно-морском флоте тоже не брезговали ромом. Более того — адмирал Нельсон даже попросил сохранить его тело в бочке рома, если он погибнет в Трафальгарском сражении.

Популярность рома на флоте частично объяснялась медицинскими соображениями. Пиво, как и вино, быстро прокисало при тропической жаре. Голландцы уже давно поняли, что укрепление вина коньячным спиртом делает его более стойким к температурному воздействию (см. раздел «Коньяк»), и в 1687 году вышел указ, провозглашавший, что отныне матросы британского военно-морского флота будут получать в день полпинты рома вместо галлона пива. Не стоит и говорить, что указ был встречен огромным энтузиазмом. Единственная проблема заключалась в том, что ром также использовался в качестве награды за выполнение особенно трудной работы, например такой, как сращивание грота-браса. Это означало, что матросы были не только довольны, но и частенько пьяны. Количество смертных случаев, когда пьяные матросы падали с такелажа и тонули или разбивались о палубу, заставило Адмиралтейство пересмотреть свое решение.

Пол Ривер обрел голос после глотка рома

В 1740 году адмирал Вернон приказал разбавлять ром двумя частями воды, хотя при этом он увеличил паек до пинты в день и полпинты для юнг. Впоследствии в разбавленный ром стали добавлять лимонный сок как профилактическое средство от цинги, отчего английские военные моряки получили прозвище «лаймис» («лимончики»). Выдача ежедневного ромового пайка, названного грогом в честь «грогхэмовского» плаща адмирала Вернона, продолжалась до 1970 года, хотя к тому времени она сократилась до 1/8 пинты в день.

В ожидании грога

[1] Пол Ривер — американский герой Войны за независимость, предупредивший повстанцев в Бостоне и Лексингтоне о приближении британских войск. Лонгфелло посвятил ему стихотворение под названием «Скачка Пола Ривера». — *Прим. пер.*

Тем временем в Британии

По мере того, как британские матросы исправно поглощали ром на флоте, а американцы старались не отставать от них у себя дома, в Европе постепенно рос интерес к новому напитку. Вскоре ром стал привычным ингредиентом пряных алкогольных смесей, необыкновенно популярных в начале XVIII века. Элизабет Дэвид в своей книге «Пряности, соли и ароматические вещества в английской кухне» цитирует «Путь мира» Конгрива (1700), где драматург шутит о «всяческих дополнениях к чайному столу, таких как апельсиновое бренди, анисовая, коричная и барбадосская (*sic*) вода (ромовая настойка с пряностями).

Ром в Англии появился уже после начала «джинового бума», охватившего английскую городскую бедноту, и в результате стал напитком, приемлемым для средних классов. Ромовые лавки стали местом встреч образованных людей, а ромовый пунш — ром, смешанный с вином, другими крепкими напитками и специями — был модным «коктейлем» того времени, который употребляли такие светила, как Босуэлл, Гаррик, Фокс и Шеридан.

Неудивительно, что торговцы ромом, такие как Лемон Харт, стали очень состоятельными людьми. Дед Харта торговал ромом в Корнуолле, но Лемон перевел торговый дом в лондонские Вест-Индские доки в 1804 году, как и его коллега Альфред Лэмб. После Второй мировой войны эти два торговых дома объединили силы с Букером Мак-Коннелом, владельцем производства по рафинированию сахара, и образовали «Объединенную ромовую компанию» (URM).

Современная ИНДУСТРИЯ

1930-е годы: эпопея «Гавана Клаб» в полном разгаре

Упоминание о Букере Мак-Коннеле подчеркивает тот факт, что ром и сахар всегда были тесно связаны между собой. По сути дела, без производства сахара не было бы перегонки рома. Обе отрасли понесли серьезные убытки, когда европейцы научились производить сахар из сахарной свеклы и больше не нуждались в регулярных поставках сырья из Карибского региона. Тамошние негоцианты брали в заем крупные суммы для инвестиций в плантации сахарного тростника (при которых всегда имелись винокурни), и когда рынок рухнул, многие производители разорились.

Хотя южноамериканская сахарная промышленность испытала подъем после Первой мировой войны, когда европейские свекловичные поля были большей частью уничтожены, к тому времени сахар в Карибском регионе производился по жестким квотам. Неизбежным результатом была консолидация сахарной и ромовой индустрии, ускорившаяся после «двойного удара» экономической депрессии и Второй мировой. В наши дни ромовая отрасль похожа на любую другую отрасль производства крепких спиртных напитков: есть несколько крупных игроков и ряд небольших производителей, которые каким-то образом смогли удержаться на плаву.

Спад в индустрии сахарного тростника особенно больно ударил по мелким островам Карибского региона, и некоторым из них, таким как Антигуа, пришлось даже импортировать мелассу для изготовления рома. На многих островах фермеры просто переключились с выращивания сахарного тростника на бананы. Теперь эти независимые производители бананов находятся под тяжким давлением международных компаний, что вынуждает их отказываться от банановых плантаций и снова обращаться к рому как к важному и стабильному источнику дохода.

Даже крупные производители сахара и рома, такие как Ямайка, понесли серьезный урон с возникновением европейской индустрии сахарной свеклы и началом массовой культивации сахарного тростника во Флориде. Послевоенный исход рабочей силы из страны настолько усугубил кризис, что отрасль удалось спасти лишь после того, как она была национализирована в 1960 году.

По мере закрытия мелких винокурен и национализации производства мелассы ромовая отрасль стала централизованной. Большая часть современного рома изготавливается на высокотехнологичных спиртзаводах, которые принадлежат к числу самых сложных в мире. По два таких завода имеется на Ямайке, Тринидаде и Барбадосе, и один — в Гайане. На Мартинике винокурни производят ром для своих соседей просто потому, что централизованное производство более выгодно с экономической точки зрения. В наши дни это распространенная практика, хотя она иногда приводит в замешательство, так как вы можете найти на этикетке рома название острова, где нет спиртзаводов, или торговую марку производителя, не имеющего своей винокурни.

Дон Факунадо Бакарди: глава династии

В процессе консолидации один торговый дом пошел по новаторскому пути и одержал победу. Дон Факунадо Бакарди осознал потенциальные возможности легкого рома в 1878 году, когда он привез на Кубу первый аппарат непрерывной перегонки системы Коффи и революционизировал местное производство рома. Люди больше не были вынуждены пить густой, насыщенный и тягучий ром из традиционных кубов; теперь у них появилась легкая альтернатива, пригодная для купажирования с другими напитками.

Слух, что ром от Бакарди якобы помог испанскому королю Альфонсо XIII вылечиться от двустороннего воспаления легких, позволил увеличить его продажи в Испании. В 1931 году торговый дом построил винокурню в Мексике, а несколько лет спустя — еще одну в Пуэрто-Рико. Последний ход позволил Бакарди избежать американского налога на импорт рома и продолжать выпуск продукции в годы Второй мировой войны, когда американский рынок съежился из-за отсутствия других крепких напитков местного производства. Когда Фидель Кастро национализировал заводы на Кубе, Бакарди уже зарегистрировал свою торговую марку в Нассау и перевел производство на другие мощности.

Именно «Бакарди» и «Смирнофф» стали вестниками эры светлых, купажированных напитков, которые практически уничтожили «коричневые спирты» в конце 1970-х годов, но ром «Бакарди» сделал то, о чем водка «Смирнофф» могла только мечтать: он стал отдельной категорией спиртных напитков. Люди заказывают «Бакарди» и кока-колу, а не белый ром и кока-колу. Фактически, для большинства людей «Бакарди» даже не является ромом — это просто «Бакарди».

В Британии слово «ром» до сих пор означает темный, почти черный сладковатый напиток. «URM» и «Сигрэм» издавна завозили ром с Барбадоса, Гайаны, Ямайки и Тринидада в Шотландию, где он созревает и купажируется в такие бренды, как «Лэмбс», «Капитан Морган», «Лемон Харт», «OVD» и «Блэк Харт». Даже сейчас в сельской глубинке на западном побережье Шотландии вы скорее встретите людей, пьющих ром «Траулер», чем шотландский виски. Такие специалисты по виски, как «Каденхедс», тоже импортируют ром, и их бренды, хотя и малоизвестные, принадлежат к числу лучших на сегодняшнем рынке. Затем компания, которая является частью торгового дома «Спрингбэнк Виски», посылает бочки из-под рома на винокурню в Кэмпбелтауне для повторного использования.

Главные английские ромовые бренды не избежали печальной участи вместе с другими «устаревшими напитками», и им еще предстоит найти свой путь выхода из кризиса. Темный, сахаристый и согревающий характер, изобретенный специально для традиционного британского вкуса (и климата), был отвергнут в пользу более светлых и легких форм.

Залог будущего успеха для рома находится на Карибах. Современных покупателей интересует аутентичность, качество и аромат, а у рома все это есть в избытке. Белые сорта рома чрезвычайно гибки и пригодны для купажирования с самыми разными напитками — что давно доказали любители «Бакарди» — но выдержанный коричневый ром может иметь лучшие перспективы. Такие торговые дома, как «Маунт Гэй» и «Кокспур», имеют первосортные бренды, которые идеально подходят для нового рынка. Наблюдается также рост интереса к выдержанным и марочным ромам с Мартиники и Гваделупы. Лишь время покажет, получит ли этот старинный и недооцененный напиток новую «путевку в жизнь».

Ромовые лавки — неотъемлемый элемент карибского пейзажа

Как его готовят

Ром — один из немногих спиртных напитков, появившийся на свет как побочный продукт другой отрасли производства. В прошлом главным делом было рафинирование сахара, а ром готовили из отходов. Однако в наши дни именно ром, а не сахар, стал главным источником дохода на многих островах Карибского моря.

Сахарный тростник

Чтобы дойти до истоков ромовой реки, вам нужно совершить путешествие на плантации Карибских островов и познакомиться с сахарным тростником. Это растение представляет собой гигантскую траву, которая растет быстро и энергично — в среднем молодые растения бывают готовы для сбора урожая через год после посадки, хотя некоторые новые, быстро созревающие сорта можно собирать уже через шесть месяцев.

Каждый остров имеет свой набор культур сахарного тростника, лучше всего приспособленных для местной почвы и климата. Понятие *терруара* существует для рома точно так же, как и для коньяка! Утверждается, к примеру, что в сухом климате Антигуа вырастает более сладкий тростник, а на Барбадосе исследование свойств сахарного тростника превратилось в целую науку, разрабатывающую новые, устойчивые к болезням разновидности, дающие большее процентное содержание сахара даже в суровых условиях. На Кубе производители рома «Гавана Клаб» считают, что климат в провинции Орьенте на юге острова позволяет выращивать особенно качественный сахарный тростник для изготовления рома, а вулканической почве Мартиники отдается пальма первенства за урожайность.

Сбор урожая начинается в феврале и продолжается (в зависимости от места) до июня, когда тростник отвозят на рафинировочный завод для производства сахара. С другой стороны, на французских островах *rhum* производят из тростникового сока, а не из мелассы.

Стебли срезаются и измельчаются для свободного выделения сладкого сока. Затем они пропускаются через серию вращающихся валков, после чего сок поступает в одну сторону, а отжатое растительное волокно (жмых) в другую. Впоследствии оно используется как топливо для паровых котлов и перегонных кубов.

На этом этапе тростниковый сок еще загрязнен примесями и нуждается в очистке. Традиционно для этого используется известь; через некоторое время илистая взвесь опускается на дно отстойника. Впоследствии ее используют как удобрение для полей — еще одно доказательство экологичности производства спиртных напитков.

Хотя современная технология приходит на помощь на крупных рафинировочных заводах, следующий процесс остается похожим на тот, который вы можете видеть и в старых поместьях. Чтобы получить сахар, нужно кипятить сок или сироп из сахарного тростника, пока он не начнет кристаллизоваться. Традиционно это происходит в серии последовательно уменьшающихся агрегатов. Сок выкипает, кристаллизуется, затем кристаллы извлекаются, жидкость переливают в следующий агрегат. На высокотехнологичных производствах используются центрифуги и вакуумные котлы, но цель остается неизменной — извлечь как можно больше твердого сахара из сладкого сиропа.

Ручная уборка сахарного тростника

В конце концов сахар перестает кристаллизоваться, и остается густое, клейкое черное вещество со сладким вкусом: черная патока, или меласса. Теперь можно приступать к изготовлению рома.

На заре производства сахара этот побочный продукт сливали в ямы, пока кто-то не заметил, что он начинает сбраживаться благодаря естественным дрожжам, которые содержатся в сочленениях стеблей сахарного тростника. Возможно, это произошло в испанской колонии, так как термин «меласса» происходит от испанского *melazas*, которое в свою очередь происходит от слова *miel*, что по-испански означает «мед».

Испанцам не понадобилось большого ума, чтобы сообразить, что если они используют те же методы, какими пользовались у себя дома для изготовления бренди, то могут получить крепкий спиртной напиток.

Брожение и дрожжи

Все винокуры разбавляют мелассу примерно до 17° по шкале Брикса, а затем накачивают сусло в бродильные чаны, куда обычно добавляются дрожжи. В былые дни к суслу подмешивали вещества с кислой реакцией (сок лайма или растительную золу) для понижения уровня pH. Теперь, когда производители хотят получить густой и ароматный ром, они добавляют немного кислого осадка из предыдущего раствора — примерно так же, как поступают с посторонними примесями в Кентукки и Теннеси. Поскольку этот обычай появился раньше, чем началось производство бурбона, вполне возможно, что кентуккийские винокуры позаимствовали его с островов Карибского моря.

Добавление дрожжей в мелассу не является абсолютно необходимым, и некоторые мелкие производители, такие как «Коллвуд» на Виргинских островах или «Ривер Антуан» и «Дунфермлайн» на Гранаде, предпочитают старые методы и позволяют природе действовать по своему усмотрению. Естественно, в результате брожение продолжается дольше, становится трудно контролируемым и может давать разное содержание спирта в растворе, но это «домашний стиль», имеющий свое очарование. Другие торговые дома, такие как «Маунт Гэй» и

Для производства большого количества рома, который является основным источником дохода для многих островов Карибского моря, необходимы огромные плантации сахарного тростника

Производство сахара по-прежнему занимает важное место в местной экономике

Брожение сладкого тростникового сусла на ромовой винокурне в Гваделупе

Отделение спирта от сахара на рафинировочном заводе в Бразилии

«Кокспур», выводят собственные дрожжевые культуры и пользуются только ими, тогда как большинство производителей используют промышленные культуры дрожжей.

Как и для других крепких напитков, продолжительность и температура брожения непосредственно влияет на выработку ароматических соединений, и в этом заключается главное различие между сортами рома с разных островов. Вы можете найти закваску, которая работает лишь два дня, тогда как другие пузырятся и пенятся около двух недель.

В наше время светлые сорта рома, которые производятся в колоннах непрерывной перегонки, прививаются дрожжами, которые дают более короткое брожение и меньше ароматических соединений. Более темные и насыщенные сорта, получаемые в традиционных кубах, подвергаются длительному брожению для накопления богатых ароматов уже на раннем этапе.

Как бы то ни было, конечным результатом является сброженное сусло крепостью от 5° до 9°, готовое к дистилляции.

Перегонка

Как всегда, винокур оказывается перед выбором, пользоваться ли ему традиционным кубом или колонной непрерывной перегонки. В общем и целом, светлые разновидности рома изготавливаются из сусла быстрого брожения, которое затем дистиллируется в колонне непрерывной перегонки, тогда как ароматические, «традиционные» сорта дистиллируются в классических, медных кубах после продолжительного брожения. Я говорю «традиционные», так как первоначально любой ром изготовлялся именно в медных кубах, и некоторые из них до сих пор оснащены старинным алхимическим инструментом — ретортой.

Принцип перегонки рома в традиционном кубе такой же, как повсюду в других странах: раствор брожения перегоняется отдельными порциями, с отделением «сердца» от головных и хвостовых фракций. Реторта позволяет производить этот процесс за один раз вместо повторной перегонки.

Ямайский традиционный куб с двумя ретортами работает следующим образом. Раствор брожения нагревается в кубе, но горячий пар вместо конденсации проходит в камеру (сходную с «удвоителем», используемым в Кентукки), на 1/4 наполненную тяжелыми хвостовыми фракциями от предыдущей перегонки. Пар нагревает жидкость, спиртовые соединения испаряются и попадают в следующую реторту, на этот раз наполненную головными (летучими) фракциями. Процесс повторяется с целью дальнейшей концентрации ароматических соединений. Лишь потом спиртовые пары проходят в конденсатор, где хвостовые и головные фракции снова отделяются для наполнения реторт в следующем цикле перегонки. В Карибском регионе существуют разные варианты этого традиционного метода: некоторые пользуются одной ретортой, другие — тремя ретортами.

На Ямайке традиционные кубы также используются для производства разных видов рома. Наряду со «стандартным» душистым и насыщенным спиртом, они могут давать высокоэфирный дистиллят в результате сложного процесса, в ходе которого раствор длительного броже-

ния и высокоградусный спирт головных фракций подвергается повторной перегонке для большей концентрации эфирных соединений. Этот вид рома преимущественно используется в качестве ароматического наполнителя при изготовлении ромовых брендов в Германии, Голландии и Австрии, где они смешиваются с местным нейтральным спиртом и образуют *rum verschnitt*, или «континентальный ром». Он также играет роль в составе купажа бренда «Ред Харт» торгового дома «URM», производимого в Южной Африке.

Дистилляция в колонне непрерывной перегонки представляет собой гораздо более сложный процесс, чем кажется на первый взгляд. Каждая ромовая винокурня имеет свои рецепты и секреты. Некоторые колонны, используемые на островах Карибского моря, не выглядели бы чужеродно в Арманьяке, а в Гайане работает единственная оставшаяся в мире деревянная колонна системы Коффи.

Кроме того, здесь можно встретить чудеса технологии на Барбадосе, Тринидаде и различных фабриках компании «Бакарди». К примеру, комплекс из четырех или даже пяти взаимосвязанных колонн, на котором мастер играет как на музыкальном инструменте, отделяя спирт разной крепости (и ароматической насыщенности), затем подвергая его повторной перегонке или направляя на соединение с другими фракциями. Таким образом, одна винокурня может производить почти бесконечное количество ароматических спиртов. Это не просто спиртзаводы, выдающие кристально чистый продукт без цвета и запаха, а особые производства, устроенные таким образом, чтобы специалисты по изготовлению ромовых купажей имели как можно более широкий спектр возможностей.

Выдержка

Большинство белых и высокоградусных сортов рома выдерживается в баках или цистернах в течение короткого времени перед бутилированием. Другие сорта рома обычно созревают в бочках из-под бурбона (хотя также используются бочки из-под коньяка, виски и вина), причем светлый ром выдерживают не более года-двух, а затем пропускают через угольный фильтр, чтобы удалить любые оттенки цвета. Более выдержанные темные сорта проводят в бочках от трех до четырех лет, а некоторые торговые дома выдерживают ром до 10 лет и более.

Скорость созревания зависит от климата. Карибы являются жарким влажным регионом, и это значит, что спирт быстрее извлекает из дерева танины, красящие вещества и ароматические соединения. Характер напитка во многом определяется таким быстрым экстрагированием.

В условиях высокой температуры спирт достаточно легко покидает бочки и устремляется в бокалы, подставленные ангелами, которые парят над хранилищами. По оценкам производителей на Мартинике, они ежегодно теряют до восьми процен-

Старинный куб, применявшийся для изготовления лавровишневой воды, остается на острове св. Фомы в архипелаге Виргинских островов (США). (Лавровишневая вода — ароматическая жидкость, использовавшаяся как лосьон после бритья и первоначально изготавливавшаяся из настоя листьев тропического американского лавра Pimenta racemosa, дистиллированного в смеси с ромом. — Прим. пер.)

Рабочие вручную наклеивают этикетки на бутылки рома на ямайской винокурне

тов продукции, в результате чего приходится вскрывать часть бочек, чтобы долить остальные, заложенные в том же году. Британские торговые дома предпочитают избегать столь дорогостоящих излишеств: они просто забирают молодой ром с островов и перевозят его на гораздо менее романтичные, но более прохладные акцизные склады в Дамбертоне и Лейте.

Купажирование

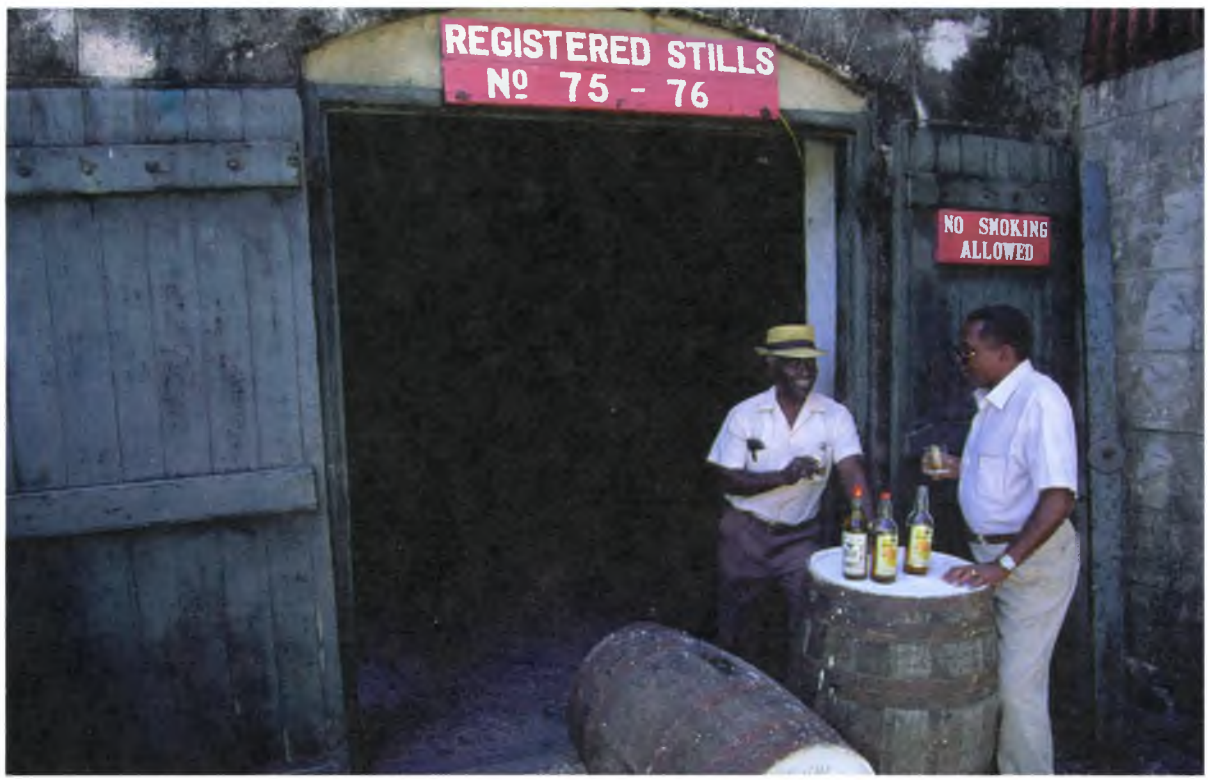
Затем составляются ромовые купажи — каждый по своему рецепту. В наши дни вы редко можете найти ром, бутилированный практически сразу же после выхода из перегонного куба, хотя «Айрон Джек» (Тринидад) и «Ривер Антуан Ройял» (Гранада) являются незабываемыми исключениями из этого правила.

Изготовители купажей из Великобритании пользуются ромом разной выдержки из разных стран, кубов, винокурен и бочек. В таких брендах, как «Капитан Морган» и «Лэмбс», купажируются сорта рома с Ямайки (богатство и глубина), Гайаны (пряность и утонченность), Барбадоса (гармоничность) и Тринидада, дистиллированные как в колоннах, так и в традиционных кубах. В типичном «британском» бренде купажировано от 15 до 20 разных сортов рома. При этом каждый бренд акцентирует внимание на одном основном стиле: к примеру, в «Лемон Харт» это светлый, золотистый ямайский стиль, а в «Блэк Харт» — темный гайанский.

Такой мастер, как Джерри Эдвардс из «Маунт Гэй», делает купажи из ромов разной выдержки, изготовленных по разным технологиям. Для него дистилляты из колонны непрерывной перегонки дают ароматы дуба и ванилина, а ромовый спирт из традиционного куба — более глубокие и сложные. Главное правило таково: чем богаче насыщенность и ароматическое наполнение, тем больший процент дистиллята из традиционного куба содержится в купаже.

Другие производители, такие как «Тринидад Дистиллерс», пользуются разными видами рома из одного куба. Затем в ромовый спирт иногда добавляют жженый сахар (карамель), согласно спецификации того или иного купажа. Некоторые утверждают, что карамельные добавки вполне уместны и допустимы, но их используют скорее для корректировки цвета, чем для дополнительной ароматизации.

Ром не нужно скрывать за искусственными красителями и подсластителями. В лучших своих проявлениях это мощный и сложный напиток, способный потягаться с первосортными брендами других категорий. Однако по каким-то причинам к рому часто относятся как к обычному пойлу, которое ценится за крепость, а не за аромат. Ничто не может быть дальше от истины.

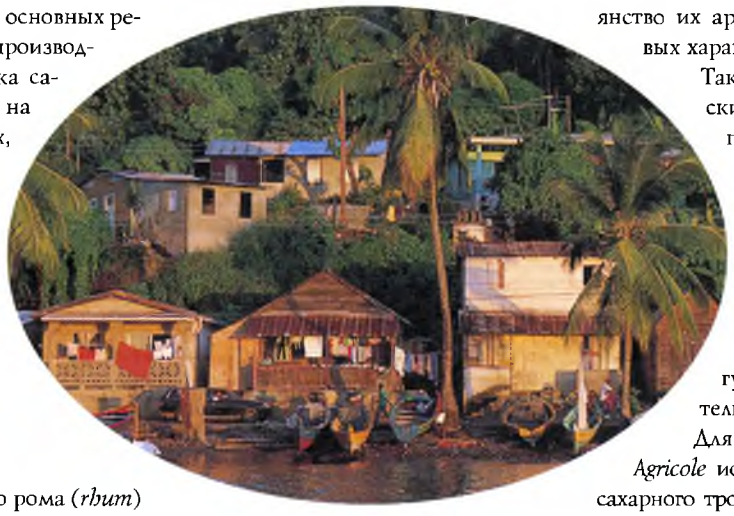


Дегустация рома «Маунт Гэй» на барбадосском рафинировочном заводе

География рома

Изучение и дегустация рома — это предмет, которому вы можете радостно посвятить остаток своей жизни. Головокружительное разнообразие марок рома можно разделить на три широких категории: светлый (белый/высокоградусный), насыщенный (выдержанный и золотистый) и темный (британские бренды).

Существует также три основных региональных способа производства: дистиллят из сока сахарного тростника на французских островах, ромовый спирт из мелассы на остальных островах Карибского региона и купажи брендов, выдержанные на территории Соединенного Королевства.



Теплый характер рома неразрывно связан с размеренным и непринужденным образом жизни на Карибах

Французские колонии

История французского рома (*rhum*) начинается в 1694 году, когда доминиканский священник Пьер Лабат прибыл на Мартинику после долгого путешествия, во время которого его корабль был атакован англичанами. Лабат привез с собой не только религиозные проповеди, но и знания о самых передовых методах дистилляции в Европе.

До появления Лабата перегонка тростникового спирта на Мартинике (как и повсюду на островах Карибского моря) происходила методом проб и ошибок. Здесь гнали крепкий ром, известный как *тафия* — французский аналог «дьявола-убийцы», употребляемого на Барбадосе. Лабат, попросту говоря, сделал для французского рома то же самое, что Джим Кроу сделал для бурбона (см. раздел «Бурбон»): он внедрил научные методы в процесс обработки сельскохозяйственных отходов.

В те дни французские изготовители рома пользовались мелассой точно так же, как и все остальные. В 1750-е годы они поставляли черную патоку в Новую Англию и сыграли свою роль в окончании британского владычества над колониями в Северной Америке. Лишь после того, как был открыт способ извлечения сахарозы из сахарной свеклы, произошел массовый переход от мелассы к соку сахарного тростника. На этом этапе французы перестали рассматривать сахар как продукт повседневного спроса, тогда как англичане по-прежнему считали его главным товаром своих колоний в Карибском море.

Французы также испытывают особую склонность — некоторые могут назвать это одержимостью — к контролю за качеством своей сельскохозяйственной продукции. Сыр, цыплята, вино и бренди имеют свои *аппеласьоны* (субрегионы или районы с контролируемым качеством), призванные гарантировать минимально допустимое качество продуктов и, что менее очевидно, постоянство их ароматических и вкусовых характеристик.

Таким образом, французский ром производится по правилам, сходным с теми, которые регулируют производство коньяка или арманьяка. Сырье, метод производства и особенности выдержки — все это регулируется законодательством.

Для изготовления *Rhum Agricole* используется только сок сахарного тростника; для перегонки можно использовать традиционные кубы, а также отдельные или соединенные колонны непрерывной перегонки. Чаще всего производители берут 650-литровые бочки из-под коньяка, вина, бурбона или виски. Французский ром как таковой подразделяется на две категории: *Rhum Agricole*, который производится из сахарного тростника в течение примерно шес-

Заметки дегустатора

Белый ром

«Appleton White». Свежий, немного зеленый букет. Мягкий вкус с привкусом кокосовых орехов. Зрелый и качественный напиток.

«Bacardi White». Округлый и ровный, но практически нейтральный вкус. Хорошая жгучесть и бодрящий финиш.

«Wray & Nephew Overproof». Интенсивный, маслянистый и терпкий, с тонами переспелых бананов. Вкус маслянистый, растекающийся, затем начинает проявляться цитрусовый акцент. Весомая основа для коктейлей.

Только чтобы проверить...

ти месяцев после урожая (т. е., когда тростник свежий), и менее привлекательный по названию *Rhum Industriel*, который производится из мелассы в течение следующих шести месяцев. Внимательно смотрите на этикетку, когда покупаете французский ром: это важное различие, так как вкус *Rhum Industriel* часто оправдывает его название.

В категории *Rhum Agricole* существуют два класса: высокоградусный (*overproof*) белый ром, выдержанный в контейнере минимум три месяца и обычно используемый как основа для пуншей, и выдержанные сорта, менее крепкие и созревавшие в дубовых бочках.

Есть также ром меньшей выдержки (наподобие категории *reposado* для текилы и мескаля), который называется *paille* (бледный) и имеет желтовато-соломенный цвет после краткой бочковой выдержки. И наконец, есть сорта рома *Vieux* и *Hors d'Age*, имеющие длительный срок выдержки.

Верхний сектор рынка занимает «миллезимный» (*Millesime*), или «винтажный» ром, который перемещается из небольших бочонков в большие бочки для более медленного созревания. Год, указанный на этикетке такого рома, обозначает начало второго этапа созревания, а не дату перегонки.

Производство рома, по сути дела, остается сельскохозяйственной традицией, тесно связанной с прошлым. Многие винокурни более ста лет отличаются неизменным качеством. Французский ром говорит сам за себя: он отличается тонким, более цветочным и менее пряным ароматом, чем ром из мелассы, а также более деликатным вкусом. Малоизвестный в англоязычном мире, он тем не менее заслуживает более пристального внимания.

Регионы

Некогда можно было сказать, что каждый остров имеет свой особый стиль, но из-за повсеместного распространения ромовых купажей и внедрения более сложных методов дистилляции это уже не так очевидно, как раньше. Тем не менее существует четкое различие между ромом, скажем, с Барбадоса, Ямайки и Тринидада. «Всегда считалось, что ром из разных стран обладает своими особыми характеристиками,— говорит Джерри Эдвардс из «Маунт Гэй».— Однако в наши дни, поскольку в большинстве мест ром получают из аппаратов непрерывной перегонки, различие незначительно. Лишь при изготовлении более темных и насыщенных купажей оно становится заметным. Не знаю почему, но климат, почва, вода, подготовка мелассы и вид дрожжей — все это играет свою роль».

Барбадос

Барбадос можно назвать родиной коммерческого рома; как бы то ни было, там делали «дьявола-убийцу» еще в середине XVII века, всего лишь через 20 лет после того, как голландец Петир Бловер привез на остров сахарный тростник из Бразилии. Вскоре Барбадос стал одним из самых знаменитых производителей рома, чьи напитки требовали «по названию», а это значит, что

Классика от «Кокспура»

барбадосский стиль был сформирован практически с самого начала. В конце XIX века при каждой плантации на острове имелась собственная винокурня.

Сегодня Барбадос считается поставщиком изысканного рома с фруктовыми оттенками, хотя здесь можно встретить как белый ром, так и традиционные выдержанные сорта — притом что на острове осталось лишь две винокурни, покупающие мелассу на государственных заводах сахарной промышленности Барбадоса.

Здесь находится торговый дом «Маунт Гэй», по праву пользующийся большим уважением на рынке первосортного рома и производящий свои напитки по меньшей мере с 1663 года. Это дает ему основание считать себя производителем старейшего ромового бренда в мире, хотя «Колвуд» с Виргинских островов оспаривает это право. Когда Уильям Гэй купил плантацию, он приобрел также «две каменные ветряные мельницы, одну котельную с семью медными котлами, одну коптильню и одну винокурню», поэтому весьма вероятно, что к моменту его прибытия на остров там уже готовили ром.

Хотя основу брендов «Маунт Гэй» составляет продукция из традиционных кубов, здесь есть и колонна непрерывной перегонки, которую можно использовать либо для ректификации дистиллята из традиционных кубов, либо для производства светлого рома, что дает Джерри Эдвардсу три основных «строительных кирпичика» для изготовления купажей. Сравните неизменно популярный «Эклипс» со зрелым, выдержанным «Экстра Олд», и откройте для себя Барбадос в бокале.

Вторая барбадосская винокурня имеет менее благозвучное название «Вест-Индский ромовый рафинировочный завод» и производит ром (а также джин марки «Гилби») по контракту и в соответствии со спецификацией других барбадосских торговых домов, наиболее известными из которых являются «Коспур» (чей VSOR считается одним из лучших сортов выдержанного рома в мире) и «Дорлис».

Ямайка

Ямайская ромовая индустрия была основана на торговле с кораблями военно-морского флота и каперами, охранявшими остров на заре существования колонии. Хотя сахар в течение многих лет был главным ямайским экспортным товаром, теперь, как и на многих других островах, большую выгоду приносит торговля ромом. Как и на Барбадосе, здесь есть только две винокурни, включая превосходную «Ray and Nephew», основанную в 1825 году Джоном Рэем. Он владел тремя поместьями, среди которых был и Эпплтон, чья история к тому времени уже насчитывала 250 лет. Марка «Эпплтон» является зримым свидетельством того, что ром — не только белый крепкий напиток для коктейлей, а еще и особая категория первосортных выдержанных спиртов с удивительно гармоничным и сбалансированным букетом. Кубовые сорта V/S, 12-летний и 21-летний принадлежат к числу лучших в Карибском регионе, слой за слоем накапливая при созревании ароматы мускатного ореха, пряностей и спелых, сочных фруктов.

Хотя Ямайка по-прежнему больше всего известна своими темными, пряными сортами традиционного производства, она, подобно любому другому острову на Карибах, может производить ром разных видов. «Белый высокоградусный» от «Ray and Nephew», а также «Побеждающий лев» от винокурни «Национального ямайского рома» можно считать классикой в своем роде, но будьте осторожны и не увлекайтесь!

Вершина ямайского рома

Тринидад и Тобаго

Несмотря на сравнительно позднюю колонизацию, Тринидад производил полмиллиона галлонов рома в год к концу XVIII века. Однако в наши дни он больше известен как родина горькой настойки «Ангостура» (см. раздел «Горькие настойки»), ароматического ингредиента, входящего в состав почти всех местных блюд и напитков.

Заметки дегустатора

Золотистый ром

«Havana Club», 3-летний. Легкий ароматический букет: курчавая мята и пряности. Мягкий вкус и бодрящее послевкусие. Олицетворенная свежесть.

«Appleton Special». Кофе и крем-брюле с банановым оттенком. Хороший, весомый вкус. Глубокий и гармоничный, с древесными и фруктовыми тонами на финише.

«Bacardi Black». Нейтральный.

«Mount Gay». Сладковатый букет с тонами бананов и карамели и легким дымным оттенком. Очень свежий и утонченный, с долгим послевкусием.

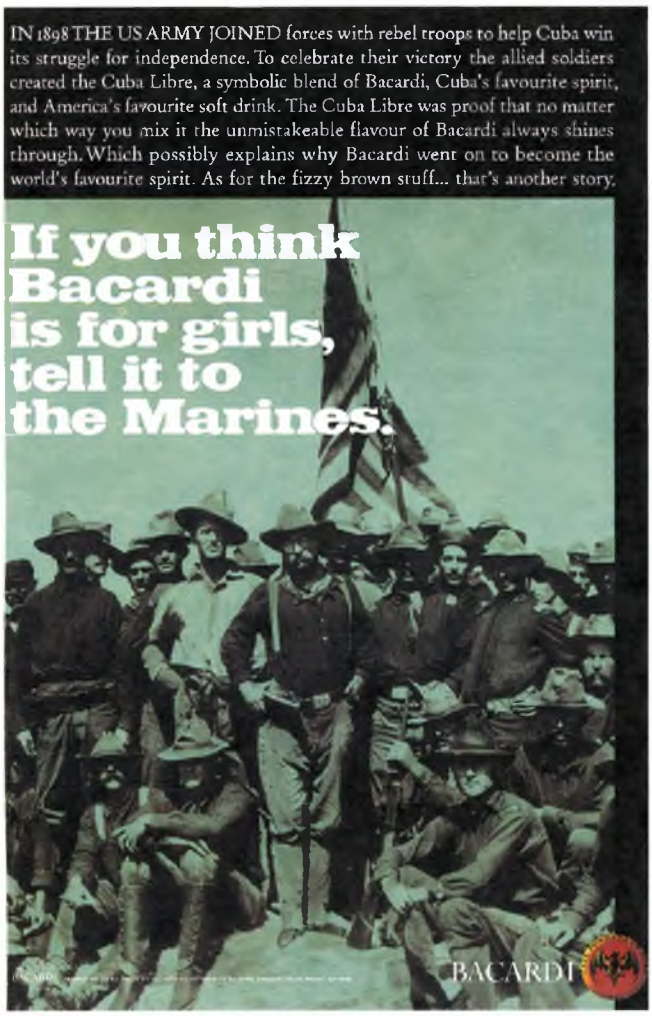
«Mount Gay Extra Old». В букете богатое сочетание жженого дерева, кокосов, апельсинов и бананов. Несколько деревянистый вкус уравновешивается слоями сладких фруктовых ароматов.

«Cockspur». Легкий и ароматный, с тонами коричневого сахара и бананов. Изысканный и приятный.

«Cockspur VSOR». В букете тона грецких орехов и фиников с гармоничной фруктовой сахаристостью. Глубокий вкус и хорошее, продолжительное послевкусие.

«Appleton V/X». Немного растительный с банановой эфирностью, затем переходящий в аромат малинового компота. Весомый, довольно жгучий вкус и долгое приятное послевкусие.

«Appleton», 12-летний. В букете отчетливые ароматы ванили и копры кокосовых орехов. Сложный, зрелый вкус с легкой дымностью. Превосходный напиток.



До того, как Бакарди и США рассорились с Кубой

Первый супербренд в мире

Если на Ямайке и Барбадосе сохранились старинные поместья, хранящие зримую связь с прошлым, на Тринидаде вы встречаетесь лицом к лицу с будущим. Два местных производителя, «Тринидад Дистиллерс» и «Карони», владеют современными заводами, где установки из колонн непрерывной перегонки открывают почти безграничные возможности для получения купажных ингредиентов — от практически нейтрального спирта до густых и тяжелых низкоградусных дистиллятов. Может быть, это и не выглядит романтично, но для знатока спиртных напитков это триумф искусства дистилляции, сродни «Мидлтону» в Ирландии или «Ланкоту» в Польше.

Большая часть ромовых спиртов предназначена для купажирования, но бутилированные тринидадские бренды варьируются от чудовищно крепких «Puncheon» («Тринидад Дистиллерс») и «Stallion» («Карони») до превосходно выдержанных купажных сортов, таких как «Old Cask» («Карони») и «Ferdi» («Тринидад Дистиллерс»). «Тринидад Дистиллерс» также производит бочковый ром «Iron Jack», к которому надо подходить с большой осторожностью.

Бакарди

Это не просто национальный, а международный, можно даже сказать, космополитичный напиток. Самой крупной в мире торговой марке «Bacardi» принадлежат заводы в Пуэрто-Рико, Мексике, Испании и других местах, где ром производится по формуле, изобретенной доном Факунадо Бакарди, когда он привез колонну системы Коффи в свою первую винокурню в Сантьяго-де-Куба.

Бакарди (человек и торговая марка неразделимы) *революционизировал* — весьма уместный термин для Кубы — производство рома, создав первый светлый ромовый бренд с нейтральным вкусом. В 1960 году, когда Бакарди переехал с Кубы в Пуэрто-Рико, он был уже на пути к поставленной цели мирового господства. Находящийся под неусыпной опекой — горе тому, кто рискнет скрестить мечи с юристами «Бакарди»! — торговый дом ревниво охраняет свои методы производства.

Можно лишь сказать, что «Бакарди» производит целое море рома, проявляет благоразумие в вопросах бочковой выдержки и не склонен карамелизировать свои напитки. Остается лишь изумляться тому, как удается поддерживать столь высокий стандарт качества в огромной ромовой империи.

В Пуэрто-Рико «Бакарди» поставляет ромовый спирт для изготовления довольно редких и недооцененных брендов «Баррилито».

Куба

Одно из немногих мест в мире, где вы не встретите торговую марку «Бакарди» — это Куба. В этом нет ничего удивительного, так как национализация ромовой отрасли, предпринятая Фиделем Кастро, заставила Бакарди покинуть остров. После революции исчезли и американские туристы, пленявшиеся бурной ночной жизнью Гаваны и очарованные двумя шедеврами искусства кубинских барменов, коктейлями «Мохито» и «Дайкири».

Но, хотя США по-прежнему считают, что этот крошечный остров представляет угрозу для их национальной безопасности, и делают все возможное, чтобы поставить кубинцев на колени за вызов, брошенный их тактике устрашения, Куба выжила и продолжает оставаться последним оплотом социализма в Латинской Америке. Хотя многие местные жители прозябают в нищете, они по-прежнему гордо называют себя кубинцами.

Хотя старая Гавана постепенно уходит в небытие, на заправках нет бензина, а товары в магазинах распределяются по карточкам, вы можете найти «Дайкири» там, откуда оно произошло: в местечке под названием Флоридита. Есть некая ирония судьбы в том, что, хотя в Америке многие помешаны на дорогих сигарах и качественных спиртных напитках, вы по закону не имеете права затянуться сигарой Cohiba или пригубить «Дайкири», изготовленный из рома «Гавана Клаб». Впрочем, это можно сделать в Париже или Лондоне, где «Гавана Клаб» является одним из самых модных брендов.

«Бодегита дель Мадио» в Гаване: родина знаменитого коктейля «Мохито»

«Гавана Клаб» нельзя сравнивать с «Бакарди»; это превосходный ром в своем роде. Для его изготовления берут сахарный тростник, растущий на юге острова, пользуются «секретным» способом дистилляции в колоннах непрерывной перегонки и сложной методикой созревания в хранилищах, продуваемых прохладными морскими бризами. Для 4-летних и 7-летних брендов берут разные спирты, созревавшие отдельно, затем купажируют их и выдерживают во второй раз. Это большая потеря для Америки.

Мартиника

Наряду с Гваделупой это тропическая родина ароматных ромов. Здесь больше винокурен, чем на любом другом острове в восточной части Карибского региона. Не нужно много времени, чтобы почувствовать, как делали ром в стародавние времена, сообразуясь с неспешной и ритмичной сменой времен года. Темп местной жизни может показаться слишком замедленным для европейца, но в нем есть своя особая прелесть. К чему торопиться на такой жаре? На Мартинике вы можете увидеть телеги, запряженные волами, водяные мельницы и старинные перегонные кубы, но не думайте, что местные мастера слишком ленивы и консервативны; их любовь к своему ремеслу не вызывает сомнений. Лучшие сорта местного рома подтверждают, что никто не ищет легких путей: это превосходно изготовленные напитки.

Но маленькие винокурни Мартиники находятся под угрозой. Можно производить больше рома с меньшими издержками в многочисленных колоннах непрерывной перегонки, однако нельзя избавиться от ощущения, что при этом отчасти страдает качество. Прибыльность и производительность играет важную роль, но эти коммерческие цели нужно уравновешивать мастерством людей, которые верят в традиционные методы.

На Мартинике много старинных винокурен и ромовых торговых домов. Бренд «J. M.» производится с 1790 года, «Сент-Джеймс» — с 1765, а «Лемэйн» — с 1749 года. Старейший бренд «Диллон» был основан в 1690 году семейством Жирарден де Монжераль, самой известной представительницей которого была любовница Наполеона Жозефина де Богарне. Вполне возможно, что поговорка «Не сегодня, Жозефина» появилась как вежливый отказ на предложение выпить бокал ее знаменитого семейного рома.

Кстати говоря, Диллон был якобинцем ирландского происхождения, который помогал французам выгнать британцев с Мартиники и впоследствии женился на девушке из рода Жирарден де Монжераль. В наши дни бренды «Диллон Вьё» и «Миллезим» числятся среди лучших образцов своего класса, какие только можно найти.

Винокурня «Фон Превиль», которая производит ром «J. M.», является одной из старейших на острове. Она имеет собственную плантацию сахарного тростника площадью 30 гектаров и единственный на Мартинике аппарат непрерывной перегонки с несколькими взаимосвязанными колоннами. Здесь используют необычную методику выдержки в бочках из-под вина и изготавливают широкий ассортимент ромов, включая категории «Paille», «Vieux» и «Millessime».

Винокурня «Дж. Бэлли» тоже выращивает тростник на собственной плантации, но ее перегонный куб сродни аламбикам из Арманьяка, поэтому он производит спирт меньшей крепости для великолепного ассортимента белого, золотистого и выдержанного марочного рома.

Гваделупа

Сахарный тростник появился здесь в XVII веке, и плантации по-прежнему покрывают северную часть общества. «Булонь» известна не только своим высококачественным ромом, но и тем обстоятельством, что это была первая плантация, приобретенная свободным чернокожим человеком.

«Гавана Клаб» берет Европу штурмом

Искусство бармена живет и процветает в Гаване

Среди прочих можно назвать «Мон Репо», пользующийся сахарным тростником со своей плантации для изготовления прекрасного ароматного рома ручной работы, а также «Демюзе», чей выдержанный ром (до 15 лет) соперничает с лучшими сортами Мартиники по сложности букета.

Другие острова

Часть Виргинских островов, принадлежащая США, была крупным поставщиком рома на винокурни Новой Англии. В настоящее время один из двух местных торговых домов предпринимает героические усилия в попытке убедить американских потребителей, что у рома есть не только свой аромат, но и букет.

Винокурня «Крузен», принадлежащая американской компании «Тодхантер», но по-прежнему находящаяся под управлением семьи Нелтроп, прибывшей на Сент-Круа в конце XVIII века, производит широкий ассортимент рома, включая светлый двухлетней выдержки, «Эстейт» 4-летней выдержки и два высокоградусных бренда, «Клиппер» и «151 Proof», а также четыре ароматизированных сорта.

Все это богатство происходит из одного сложно устроенного аппарата непрерывной перегонки с взаимосвязанными колоннами: вот еще один производитель, который с уверенностью смотрит в будущее.

Ром с соседней части Виргинских островов под британским протекторатом менее известен, но знатоки ценят «Колвуд», претендующий на титул старейшей действующей винокурни в восточной части Карибского региона — производителя одного из немногих «британских» ромов, который готовят из сока сахарного тростника, а не из мелассы.

Несколько брендов тростникового рома существует на Гренаде, хотя вы вряд ли найдете хотя бы одну бутылку на экспортных рынках. Плодородная почва Гренады позволяет возделывать множество разнообразных сельскохозяйственных культур, поэтому производство рома и сахара никогда не играло здесь главной роли, как на других островах. Хотя большинство ароматных сортов рома с этого острова принадлежит к высокоградусной категории, как «Ривер Антуан Ройял Гренадиан» (предположительно, самый крепкий ром в мире), «Вестерхолл» и «Кларкс Корт» делают мягкие и светлые выдержанные бренды, которые стоит поискать.

Последним островом, заслуживающим упоминания, является прекрасный, но печально запущенный Гаити. Он тоже может оспаривать право считаться старейшим производителем рома; в конце концов, именно здесь Колумб заложил первую плантацию сахарного тростника. Здесь готовят *rhum* во французском стиле на винокурне «Барбанкур», где ревностно следят за качеством. Ее выдержанные сорта рома со сложным букетом пользуются заслуженно высокой репутацией среди знатоков и в последнее время встречаются все чаще.

Южная Америка

Гайана — родина богатых и мощных ромов торговой марки «Демерара» и одной из величайших винокурен в мире — вернее, настоящего завода, где всевозможные бренды изготовляются в кубах, взаимосвязанных колоннах непрерывной перегонки и единственном в мире сохранившемся деревянном аппарате системы Коффи.

Большая часть продукции «Демерара Дистиллерс» предназначена для изготовления купажей — они входят в состав ряда британских брендов — но здесь выпускают и ассортимент недооцененных ромов под общим названием «Эльдорадо».

Сахарный тростник появился в Венесуэле в XVI веке, и ром неизбежно последовал за ним. Как и другие южноамериканские сорта, венесуэльский ром отличается легкой ароматизацией с преобладанием фруктовых тонов. На вершине ассортимента находятся выдержанные сорта (*аньехо*). Первым торговым домом, начавшим выдерживать свои бренды, был «Памперо». Другой крупный производитель, «Окумаре», изготавливает белый ром с угольной фильтрацией и трехлетний *аньехо*, единственный в своем роде благодаря добавлению гуараны.

Ром из Никарагуа и Гватемалы имеет сходный характер, хотя отличается более богатым букетом и полновесным, насыщенным вкусом. К сожалению, лучший никарагуанский бренд «Флер де Канья» теперь сложно найти. Скорее вы можете встретить превосходный «Рон Ботран» из Гватемалы.

Кашаса

Возможно, вы удивитесь, если узнаете, что ром занимает первое место в мире по объему продаж, хотя в Южной Америке он известен под другим названием: *кашаса*.

Родом из Бразилии, этот дистиллят из сока сахарного тростника потребляется в огромных количествах в своей родной стране и входит в состав «Кайпериньи» — одного из лучших коктейлей, при одном упоминании названия которого у знатоков текут слюнки.

На рынке *кашасы* преобладают такие бренды, как «51», «Питу» и «Сан-Франсиско» — прекрасные образцы своего стиля. Стоит поискать интригующую, ароматизированную имбирем *кашасу* от «Дреера», а если вы будете искать достаточно усердно, то можете найти выдержанные кубовые бренды, такие как «Юпиока».

Ром играет важную роль в жизни мексиканцев. Утверждается, что они пьют больше рома, чем мескаля или текилы, хотя называют его *aguardiente* — вода жизни. Странно? Не то слово.

Не пропустите «Агуардиенте Хуанито эль Каминьено» из Пуэбло или купаж из мескаля и тростникового спирта «Эль Тигре Агуардиенте» с коротким сроком бочковой выдержки. Он считается *aguardiente*, так как в купаже содержится более 50 процентов тростникового спирта.

Остальной мир

Хотя ром производится на Суматре, Мадагаскаре, Суринаме и во французских протекторатах Реюньон и Маврикий, эти бренды редко можно увидеть за пределами местных рынков. Более известен «Бандаберг», традиционный австралийский ром. Винокурня, расположенная рядом с тростниковыми плантациями в Квинсленде, работает с конца XIX века и играет заметную роль в питейных ритуалах австралийцев. Хотя «Банди» бутилируется при стандартной крепости, он имеет довольно устрашающую репутацию — возможно, из-за отчаянной энергии, с которой он струится по пищеводу, а не потому, что в напитке есть нечто изначально дурное. Там, где собираются австралийцы, всегда можно найти поблизости бутылочку «Банди».

Итак, обладает ли ром «чувством места»? Может быть, не в таком же смысле, как коньяк, арманьяк, бурбон и солодовый виски, но в роме ощущается пульс Карибского моря. Это не просто питье для обеспеченных туристов, желающих насладиться местной экзотикой; ром остается таким же народным напитком, каким он был всегда. Он начал свою историю как пойло для рабов, ищущих забвения после адской работы. Теперь это предмет национальной гордости. От придорожных хижин, предлагающих немаркированные бутылки с контрабандным самогоном до шикарных пляжных баров питье рома остается неотъемлемой частью жизни на Карибах.

Ром символизирует вечную молодость в бо́льшей степени, чем любой другой спиртной напиток. Если солодовый виски имеет сдержанный и даже суровый характер, коньяк элегантен и буржуазен, а джин является олицетворением среднего класса, ром остается напитком веселья, солнечного света и беззаботного общения.

Французский ром: непринужденная элегантность

Заметки дегустатора

«Flor de Cana». Мягкий и хорошо сбалансированный, с легкими фруктовыми тонами. Приятный, ровный характер.

«Dillon Tres Vieux». Пряный ароматический букет с тонами имбиря и белого перца. Отличная весомость и глубина. Ром мирового класса.

«Captain Morgan». В букете пряный аромат сухого кэрри. Сладковатый старт, плотная консистенция, приятная небная жгучесть. Коммерческий напиток, но вполне доброкачественный.

«Bally 1986». В букете розовые лепестки, анис и жженый сахар. Бодрящий, очень чистый и в то же время мягкий вкус. Мощный фруктовый драйв.

«El Dorado», 15-летний. Глубокий и зрелый, резонирующий вкус. Смесь ароматов в букете напоминает бренди. Очень сложный вкус с тонами демерары (коричневый сахар-сырец из Гайаны) и уравновешивающими древесными оттенками.

«OVD». В букете сладкая карамель и жженый сахар. Мягкий, немного тягучий, с привкусом кофейных зерен. Безыскусный, но достаточно весомый и глубокий.

«Lamb's Navy». Нейтральный, бодрящий, «молодой» и крепкий. Намек на зеленые кофейные зерна.

«ДАЙКИРИ»

Классический коктейль

Волшебное сочетание изысканной сладости и спиртовой крепости делает ром прекрасной основой для коктейлей. В 1920-х годах мировым центром создания коктейлей, несомненно, была Гавана.

Здесь, в баре «Флоридита», бармен Константе Рибальгуа усовершенствовал коктейль, который первоначально был изобретен в шахтах горного хребта Дайкири на юге страны. Именно там, по преданию, два инженера — Паглуччи и Кокс — смешали ром, лимонный сок, сахар и лед. На первый взгляд, сама простота, но этим отличаются все великие коктейли!

Константе Рибальгуа придал этой смеси новую глубину, создав замороженный «Дайкири», чья первоначальная насыщенность была далека от той пюреобразной мякоти, которую разливают из блендеров в наши дни. Он использовал колотый лед, но процеживал напиток вместо того, чтобы оставлять лед в бокале, где он вызывает нежелательное разбавление коктейля.

Его творение вдохновило Хемингуэя — по-прежнему само-

СОВЕТ БАРМЕНУ

Простота является ключом к приготовлению классического «Дайкири». Когда вы овладеете этим искусством по-настоящему, можно приступать к экспериментам.

ПРОСТОЙ «ДАЙКИРИ»

2 унции белого рома

•

Сок одного лайма

•

1 чайная ложка сахара

•

Взболтайте ингредиенты и процедите через колотый лед в бокал для коктейля

ЗАМОРОЖЕННЫЙ «ДАЙКИРИ»

2 унции белого рома

•

Сок одного лайма

•

1 чайная ложка сахара

•

Подготовьте в блендере с колотым льдом

го знаменитого посетителя бара «Флоридита» — на прекрасное, мечтательное и точное описание хорошо приготовленного «Дайкири» в книге «Острова в океане»:

«Хадсон выпил еще один замороженный «Дайкири». Когда он поднял свой бокал, то посмотрел на полупрозрачную жидкость под слоем колотого льда, и она напомнила ему о море. Колотый лед был похож на кильватерный след яхты, а нижняя часть — на морскую воду, когда яхта пересекает собственный след над песчанистым дном на мелководье. Цвет был почти такой же».

Вам нужны те же самые ингредиенты, которыми пользовались Паглуччи и Кокс — белый ром, обычный сироп или сахар и лаймовый сок. Но, как и везде, равновесие здесь важнее всего. Вам нужно определить точное место, где терпкий лайм уравновешивает крепость алкоголя и сладость сахара. Хемингуэй любил холодный и кислый «Дайкири», поэтому для того, чтобы ублажить «папашу Хэма», сахар заменяли капелькой мараскина и некоторым количеством неподслащенного грейпфрутового сока.

Когда смешивание стало распространенным явлением, возможности расширились, и в коктейль стали добавлять свежие фрукты. Попробуйте «Дайкири» с бананами, манго, клубникой, малиной, но лучше всего с мятой, в качестве варианта другого классического кубинского коктейля — «Мохито».

Любимый коктейль Хемингуэя и достопримечательность Гаваны, «Дайкири» принадлежит к иной весовой категории, чем его многочисленные неудачные имитации.

Ромовый пунш

Состав ромового пунша тоже открыт для фантазий. Благодаря самой природе напитка в каждом баре на каждом острове вам предложат свою «вариацию на заданную тему», но везде будет присутствовать смесь сладких, кислых, крепких и слабых компонентов. Кислота придается соком лайма и горькими настойками, сладость — фруктовыми соками, сиропом и гренадином. Ром является единственным алкогольным элементом; в большинстве рецептов его разбавляют водой или льдом. В результате получается мягкий освежающий напиток, но не сладкая тянучка. На Ямайке пунш делают из лайма, гренадина или сахарного сиропа и высокоградусного рома, разбавленного водой, с добавлением горькой настойки и мускатного ореха для вкуса. На Гаити берут апельсиновый и манговый сок для сладости, а для разбавления пользуются колотым льдом.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Старайтесь делать коктейль так, чтобы мятные листья не застревали между зубами — таких вещей следует избегать при первом свидании.

МЯТНЫЙ «ДАЙКИРИ»

2 унции белого рома

•

1/2 унции ликера «Куантро»

•

Пригоршня листьев мяты

•

Сок 1/2 лайма

•

1 чайная ложка сахарной пудры

•

Взболтайте ингредиенты и процедите через колотый лед в бокал для коктейля

6 ДЖИН

Лишь несколько огоньков мерцают в глубокой тьме, окружающей начало эпохи перегонки спиртных напитков в Европе. Они дают нам некоторое представление о том, как все началось. Один из них принадлежит Салернской медицинской школе в Италии, основанной в IX веке монахами из ордена бенедиктинцев. Они первыми перевели на латынь труды греческих и арабских ученых и начали гнать спирт где-то между 1050 и 1150 годом.

Старинные винокуры пользовались можжевеловым спиртом как панацеей от многих болезней

В то время спиртовые дистилляты использовались исключительно из-за их медицинских свойств. Различные лекарственные травы, пряности, корни настаивались на низкоградусном спирте и перегонялись либо в примитивных традиционных кубах, либо в стеклянных сосудах. Хотя мы точно не знаем, какие снадобья готовили салернские монахи, не вызывает сомнений, что они пользовались целебными травами и пряностями, уже применявшимися в так называемой народной медицине. Одной из таких пряностей были ягоды можжевельника (*ginepro* по-латыни), который хорошо произрастает на всей территории Италии.

Эликсиры на основе можжевельника стали широко использоваться лишь в XIV веке, когда в Европе свирепствовала эпидемия «Черной смерти» (бубонной чумы). Одна из микстур, якобы помогавших от заразы, изготавливалась из можжевельника. Монахи из Салерно уже обнаружили, что можжевеловые ягоды помогают при расстройствах почек и мочевого пузыря; кроме того, считалось, что они повышают сопротивляемость организма инфекционным болезням и лечат от простатита. Что могло быть лучше для измученной чумой Европы, чем патентованное всеисцеляющее средство?

Скорее всего, спиртной напиток на основе можжевельника появился во Фландрии, которая тогда находилась под властью голландцев, в конце XIV века. Но первое письменное свидетельство о перегонке *eau de vie de genievre* датируется лишь 1572 годом и принадлежит Франциску Сильвиусу, профессору Лейденского университета. Спустя недолгое время *genever* (под таким названием он был известен в Голландии) покинул аптекарские погреба и вошел в общее употребление, но не как целебный напиток, а как опьяняющее зелье. Лукас Болс, патриарх коммерческого производства джина, основал свою винокурню в 1575 году в окрестностях Амстердама.

Вскоре *genever* стал традиционным атрибутом голландского и бельгийского стола. Им пользовались не только для лечения расстроенного желудка, но и для того, чтобы наполнять бесстрашием сердца солдат (в конце концов, сэр Роберт Сэвидж, лорд Бушмиллз, давал *aqua vitae* своим ирландским солдатам в 1296 году). Этот побочный эффект *genever'a* был замечен и высоко оценен английскими наемниками, отправившимися воевать на стороне Голландии во времена Тридцатилетней войны (1618 — 1648). По возвращении в Англию они принесли с собой немало историй о «голландском мужестве», а также, без сомнения, изрядный запас джина.

Остается неясным, делали ли в то время джин в самой Англии. Честно говоря, вообще неясно, какие крепкие напитки производились там в период, последовавший за закрытием монастырей. Безусловно, при больших поместьях имелись винокурни, но коммерческое производство еще не было налажено. Если

FINEST GIN
IMPORTED
FROM ENGLAND
1820
BEEFEATER
LONDON
DRY GIN
DISTILLED FROM 100% GRAIN SPIRIT
DISTILLED AND BOTTLED IN THE U.K. BY
JAMES BURROUGH LONDON ENGLAND
DISTILLERS OF FINE GIN SINCE 1820
47% alc./vol.

Плимут сохраняет призрачную связь с религиозными истоками джина

Англия нуждалась в спиртных напитках, она импортировала их.

В Англии были свои мастера дистилляции, хотя тогда они были больше погружены в алхимические исследования и редко гнали спирт в больших количествах. Джон Доксет в «Книге о джине» приводит пример деятельности «Достопочтенного общества винокуров» под управлением алхимика Теодора де Мейерна-Тюрке, которое в 1653 году выпустило указ о том, что любой спирт должен подвергаться ректификации (т. е. второй перегонке) для большей чистоты конечного продукта. К сожалению, это обязательное требование высокого качества действовало лишь до 1702 года.

Вскоре джин создал непривлекательное представление об английском образе жизни

В 1663 году знаменитый хронист Сэмюэль Пепис сделал запись о том, как он «принимал крепкую воду, настоянную на можжевельнике» как лекарство от расстройства желудка. Джин мог бы остаться не более чем лекарством и эксцентричным напитком — эквивалентом изюмной водки, которую современные туристы привозят домой из Греции в подарочных фляжках, — если бы голландец Вильгельм Оранский не взошел на королевский трон по решению парламента. Одним из своих первых указов он запретил импорт французских товаров, в том числе бренди и вина. Шотландский и ирландский виски почти не были известны за границами этих стран, а ром еще не утвердился на рынке. В то время излюбленным напитком англичан было бренди. Что еще оставалось пить?

Опиум для народа

Почему джин стал традиционным английским напитком? Искусство перегонки было давно известно, зерно имелось в избытке, но никого не принуждали добавлять в спирт можжевеловые ягоды. Скорее всего, ошеломительный успех джина был обусловлен несколькими факторами. Лишившись бренди, люди нуждались в другом крепком напитке для повседневного употребления. Джин начинал входить в моду, а новый король был голландцем. Стечение обстоятельств, подстегнутое очередным всплеском патриотизма, заставило англичан принять новомодный *hollands*, который впоследствии стал называться просто «джином».

Разумеется, «король Билли» не отставал от других: его банкетный зал во дворце Хэмптон-Корт был известен как «храм джина».

Сказать, что джин пользовался популярностью, было бы громадным преуменьшением. Через несколько лет крупные города Англии были наводнены алкоголем, претендовавшим на название «джин», а такие порты, как Бристоль, Плимут и, самое главное, Лондон, превратились в спиртоперегонные центры.

Обитатели жутких городских трущоб того времени нуждались в чем-то, что помогало бы на время уйти от суровой реальности жизни, точно так же как солдаты на войне должны иногда отвлекаться от ужасов сражения. Джин пришелся как раз к месту, и правительство не стало возражать. В 1690 году лондонский Парламент постановил, что для любого, кто хочет стать винокуром, достаточно лишь вывесить в публичном месте уведомление о своих намерениях в течение 10 дней. Четыре года спустя был повышен налог на пиво, благодаря чему джин стал самым дешевым выбором для пьющих людей. К 1730 году 20% лондонских домов превратились в «джинные лавки», и люди вливали в себя до 11 миллионов галлонов (50 миллионов литров) джина в год.

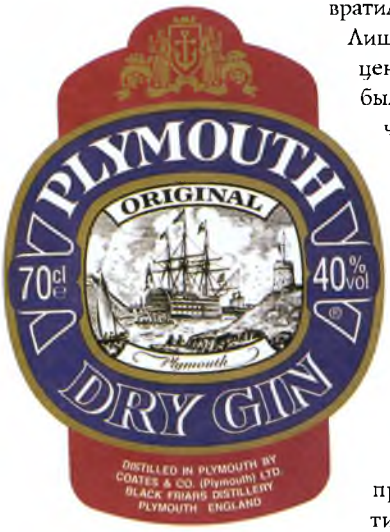
Доморощенные самогонщики добывали спирт из любого подручного материала; единственными постоянными ингредиентами были сахар, можжевельник и другие ароматические добавки. Можжевельник был особенно популярен, так как его сильный запах маскировал сивушную вонь и отвратительный вкус плохо дистиллированного спирта. Так или иначе, это пойло покупали

Апокалиптическое видение Хогарта

и добивались желаемого результата — полного забытья.

Сейчас нам трудно представить, как много пили в те дни. Джин был зельем для нищих и бедняков, ютившихся в своих зловонных домах. Это был враг высших классов, «опиум для народа». Его называли корнем всех зол, в то время как пиво считалось почтенным напитком. Абсент точно так же пострадал в конце XIX века, а в наше время марихуана находится под запретом, но курение табака разрешено. Некоторые вещи никогда не меняются...

В 1730-е годы правительство решило, что с него довольно, хотя оно попыталось решить проблему самым причудливым образом. Был издан указ, что продажа «опьяняющих напитков» разрешена только в жилых домах. Результат не заставил себя долго ждать. Каждый дом пре-



Военно-морской флот сыграл свою роль

вратился в «джинную лавку». Лишь в 1743 году, когда лицензирование винокурен было введено по закону, начали появляться очертания той индустрии, которую мы знаем сегодня. Появилось несколько крупных уважаемых производителей, в том числе Александр Гордон, открывший свою винокурню в Саутарке в 1769 году.

Потребление джина продолжало расти, достигнув поразительной цифры 20 миллионов галлонов в 1750 году, но затем снизилось до более разумного уровня по мере того, как лицензирование и высокие акцизные сборы сделали дешевый джин пережитком прошлого. Лишь люди с достаточно высоким доходом и желанием преуспеть в жизни сохранили верность джину. В результате качество напитка еще улучшилось, и джин начал очень медленное восхождение по общественной лестнице.

Тем не менее джин был еще далек от того утонченного, вполне буржуазного напитка, в который он превратился сегодня. Он еще долго оставался зельем для бедных и обездоленных, напитком толпы, употребляемым в тавернах с дешевой позолотой и зеркалами. Старая позорная репутация никак не забывалась, и кроме того, вкус тогдашнего джина едва ли можно было назвать превосходным. Самым распространенным сортом был «Старый Том» с резкой можжевеловой отдушкой, приправленный глицерином и разведенный сахаром.

Джин и светские манеры

Обстоятельства, при которых «Старый Том» получил свое название, остаются тайной, хотя по этому поводу выдвигались разные теории. Джон Доксет приводит две истории: о коте, упавшем в чан с можжевеловым спиртом, и более прозаическую, согласно которой он был назван в честь Томаса Чемберлена, одного из старинных винокуров. Стивен Бейли в своей книге «Джин» предпочитает более фривольную историю о Дадли Брэдстрите, винокуре и человеке многих талантов, который выставил деревянного кота (Tomcat) перед своей «джинной лавкой». Люди клали деньги в рот коту, а джин стекал по его лапе. Вы все еще можете найти «Старого Тома», если будете искать достаточно упорно. Предположительно, этот джин (или его вариант) до сих пор выпускается в Финляндии.

Первый крупный сдвиг в производстве джина произошел в конце XVIII века, после начала изготовления сухого (в смысле «не подслащенного») джина. Плимут претендует на роль города, где была основана первая винокурня, производившая сухой, кристально-прозрачный джин. Однако лишь с изобретением аппарата непрерывной перегонки джин сделал первые робкие шаги к обретению респектабельности. Поскольку качество напитка улучшилось, он больше не нуждался в подсластителях, и этот новый сухой вид был более утонченным, чем «Старый Том». Если воспользоваться терминологией XX века, он попал «в струю» — точно так же, как водка в 1960-е годы, когда она подвинула джин с насиженного места. Представители среднего класса в Викторианскую эпоху с полным основанием могли сказать, что они пьют совсем не то, что рабочий класс.

Существовал также фактор психологического давления. Производители джина — такие знаменитости, как Александр Гордон, Чарльз Танкерей, Джеймс Барроу и Феликс Бут, — были столпами общества, состоятельными людьми. Если такие уважаемые граждане делают джин, то средний класс может употреблять этот напиток; в конце концов, этот джин как небо от земли отличался от старой «голубой погибели». Это один из первых примеров влияния элитной категории на потребительский спрос.

Нельзя сказать, что все шло как по маслу. Оставались еще следы снобизма: на

«Джиновая лавка» была одним из непременных атрибутов Лондона

горлышки графинов с джином клеили этикетки надписью «NIG» («NIG» — анаграмма от «GIN». — *Прим. пер.*) или «Белое вино». Но экзотический и будоражащий джин был уже не только напитком для среднего класса — его пили и мужчины, и женщины.

К джину пристрастились и офицеры британской армии, служившие в отдаленных уголках Британской империи. Ром был напитком военно-морского флота начиная с 1687 года, но по какой-то причине с конца XIX века офицерский корпус отдал предпочтение джину. Возможно, это было проявлением аристократического высокомерия, одним из способов провести черту между собой и нижними чинами. Так или иначе, джин прочно занял свое место в офицерских кают-компаниях.

Тому была и вполне обыденная причина, тонкой нитью связанная с монахами из Салерно. Джин оказался превосходным средством для смеси с горькой настойкой (ангостурой), которую пили на флоте для профилактики желудочных расстройств. Так родился розовый джин, любимый напиток отставных адмиралов. Кроме того, с джином стали смешивать лимонный сок, входивший во флотский рацион как средство от цинги. Эта смесь у матросов называлась «буравчиком». Тем временем поставщик слабоалкогольных напитков и минеральных вод Якоб Швепп изобрел тоник с хинином, специально созданный для офицеров и джентльменов, служивших в малярийных регионах. Его тоже стали смешивать с джином: так появился на свет один из всемирно известных «лонг-дринков» (*англ. long drink*, коктейль с не самым высоким содержанием алкоголя, предназначенный для неторопливого потягивания в баре. Обычно в его состав входит крепкий алкогольный напиток и безалкогольный напиток, а также мед. — *Прим. пер.*).

Флотские офицеры выступали в роли представителей первых брендов, выставляя джин во время традиционных банкетов на борту корабля, когда он впервые пришвартовывался в новом порту. Вовсе не совпадение, что джин, изготовленный в Плимуте, одном из главных портов военно-морского флота Британской империи, к середине XIX века считался самым широко доступным во всем мире и был излюбленным напитком «морских волков».

Таким образом, в начале XX века джин был не просто приемлемым, а предпочитаемым напитком. Коньяк временно исчез с рынка из-за эпидемии филлоксеры, и, хотя больше

После джина мир видится в ином свете

всего от этого выиграла торговля купажированным шотландским виски, джин недалеко отстал от конкурентов. Но настоящий успех пришел с наступлением моды на коктейли. Джин наконец выбрался из дешевых питейных заведений и взошел на ярко освещенную сцену. Одно из главных преимуществ джина заключается в том, что его сложные ароматы лучше всего раскрываются в смешанных напитках. Это классическая основа для коктейлей; в конце концов, джин образует сердцевину «Мартини» — самого великого коктейля всех времен.

В 1920-х годах джин оставался напитком лондонского светского общества, и потому он стал одним из главных аперитивов США во времена сухого закона. Несмотря на то что бутлегеры продавали самогонный джин (смесь технического спирта, можжевельника и глицерина, весьма сомнительную даже на вкус лондонца XVIII века), он каким-то образом сохранил имидж изощренного, почти декадентского напитка.

Джин вышел из режима ограничений, наложенного во время Второй мировой войны, в удивительно хорошей форме. В то время как индустрия виски находилась в глубоком кризисе, а запасы старого выдержанного спирта были очень невелики, производителям джина оказалось сравнительно легко наладить выпуск товара. Торговый бум продолжался в 1950-е годы, но постепенно джин начал выдыхаться, и к началу 1970-х приобрел имидж старомодного напитка, который пьют только отставные бригадиры. Водка, потеснившая сектор джина на американском рынке еще в 1940-х годах, стала претендовать на его место и в Великобритании.

Производители джина не знали, как реагировать на это. Как и владельцы индустрии купажированного виски, они видели будущее в розовом свете и полагали, что люди со временем опомнятся и вновь «созреют» для джина. Но ничего не вышло. Коктейли ушли в прошлое, джин с тоником безнадежно устарел, и торговые дома тщетно искали способ выйти из кризиса.

Возврат к лучшему

Мишель Ру из Соединенных Штатов придумал «Bombay Sapphire» (Бомбейский Сапфир) — новую торговую марку высокоградусного первосортного джина в броской упаковке. Ру уже сделал себе имя на водке «Абсолют», создав имидж, привлекательный для покупателей с высокими требованиями к внешнему виду товара. Они получили бренд, который не только отличался превосходным вкусом, но и выглядел не менее превосходно.

Ру полагал, что может сделать нечто подобное с джином. Он поместил довольно избитый и непопулярный бренд «Бомбей» в сапфирно-голубую бутылку и сделал акцент на использовании экзотических растительных добавок, а также подчеркнул изысканность букета. «Бомбейский Сапфир» одновременно послужил доказательством того, что джин снова можно сделать модным напитком и что потребители стали гораздо серьезнее относиться к качеству спиртного.

В Великобритании пошли несколько иным путем. В компании «Гордон» осознали, что, если понизить крепость джина с 40° до 37,5°, можно сэкономить на акцизных сборах и вложить высвободившиеся средства в рекламу и продвижение торговой марки. Эту логику можно понять, и, честно говоря, «Гордон» оставался единственным британским джином, отстоявшим свои позиции во время недавнего спада в отрасли. Беда лишь в том, что снижение крепости (которому последовали все остальные бренды, за исключением «Танкерея» и «Бифитера») оказало непосредственное влияние на букет напитка. Подробнее об этом мы расскажем в следующем разделе.

Кризис в производстве джина имел общие причины с кризисом всех других «старых» категорий спиртных напитков, когда молодое поколение решительно отказалось от вкусов своих родителей. Но на горизонте есть проблеск надежды. Первосортные дорогие бренды снова вошли в моду, как и коктейли на основе джина. Самый главный сдвиг заключается во вновь проснувшейся страсти ко всему утонченному, и если есть спрос на прозрачные спиртные напитки с тонким и сложным букетом, то что может быть лучше для джина. В последние годы на Западе существовало несерьезное отношение к высококачественному джину и водке. Может быть, пришло время изменить это.

Как его готовят

Существует два главных способа изготовления джина: повторная перегонка нейтрального спирта с натуральными растительными ароматизаторами или добавление ароматических эссенций в спиртовой дистиллят.

Второй метод, известный как «холодное соединение», выгоден своей дешевизной, но в результате получается джин низкого качества, не стоящий даже тех денег, которые за него платят. Большинство (хотя и не все) сорта джина под маркой крупных супермаркетов сделаны по этому методу. Избегайте их и выбирайте напитки с надписью: «очищенный джин» («Distilled Gin») на этикетке.

Производство джина требует постоянного контроля за качеством

Не стоит и говорить, что у каждого производителя есть свои отличительные черты в процессе изготовления джина, который начинается со спирта как такового. Нейтральный спирт проходит ректификацию до крепости примерно 96°, что является практически пределом для обычной технологии. Это не значит, что он имеет абсолютно нейтральный запах или что не имеет значения, из какого сырья он получен. Большинство производителей качественного джина используют более дорогой зерновой спирт вместо спирта из мелассы, придающего сладковатый оттенок. Хотя винокуры согласны с тем, что качество спирта из сахарного тростника улучшилось, они все же предпочитают пользоваться более надежным продуктом. Поскольку крупные производители джина обычно владеют еще и заводами по производству зернового виски, поставки сырья для них не составляют проблемы. Однако даже в этом случае сырье подвергается постоянному контролю, чтобы обеспечить не только неизменно высокое качество, но и постоянный аромат.

По какой-то таинственной причине британским производителям не разрешается перегонять спирт на месте изготовления джина, поэтому его подвозят на транспорте. Благодаря этому «фабрики джина» при посещении кажутся непривычно тихими и спокойными по сравнению с другими промышленными винокурнями. Здесь нет бурлящих бродильных чанов и хлопанья лопающихся пузырей; лишь тихое шипение пара, нагревающего большие традиционные кубы, непрерывный поток чистого нового спирта в смотровом окошке... и запах. Аромат можжевеловых ягод сначала кажется вседовлеющим, но потом вы различаете другие тонкие ароматы, витающие вокруг вас — точно так же, как спиртовые пары, поднимаясь вверх, улавливают запахи растительного сырья, экстрагируют их и вбирают в себя.

Медные традиционные кубы обычно имеют высокую и длинную горловину, что помогает экстрагировать только более легкие и ароматические соединения. К примеру, в кубах винокурни «Гленморанж», где делают изысканный солодовый виски, раньше перегоняли джин. С другой стороны, перегонный куб в Плимутской винокурне имеет нетрадиционную форму: со сравнительно короткой горловиной и необычно длинным изгибом перегонной трубы. Возможно, этим объясняется характерная глубокая консистенция плимутского виски, хотя на этой винокурне также пользуются ключевой водой, протекавшей через гранит и торф, для первого разбавления спирта в кубе. Другим винокурням приходится очищать воду перед использованием. (Кстати, разбавление совершенно необходимо, иначе куб может попросту взорваться под давлением.)

Секретные рецепты

Но что происходит внутри? Именно здесь мы встречаемся с главными различиями в методике производства. У всех есть секретные рецепты растительных средств и способы их использования в процессе дистилляции. Некоторые, как «Гордонс» и «Плимут», кладут растительное сырье лишь на короткое время перед тем, как подается пар и начинается повторная перегонка. С другой стороны, «Бифитер» настаивает их в течение 24 часов перед перегонкой, а «Бомбейский Сапфир» пользуется перегонным кубом системы Картерхэда, в конструкции которой есть решетчатый короб, где содержатся растительные средства. Пар проходит через короб, экстрагируя ароматические вещества.

Разумеется, каждый производитель считает свой подход единственно правильным. «Бомбейский Сапфир» указывает на технологичный метод экстракции, позволяющий получать более утонченный джин (хотя, как мы убедимся впоследствии, этот метод имеет серьезные недостатки). «Бифитер» считает, что,

наоборот, настаивание дает более мягкую экстракцию и усложняет букет, так как ароматы закрепляются в спирте еще до перегонки. Между тем «Плимут» полагает, что, наоборот, настаивание дает более жесткий букет и позволяет одним ароматам доминировать над другими.

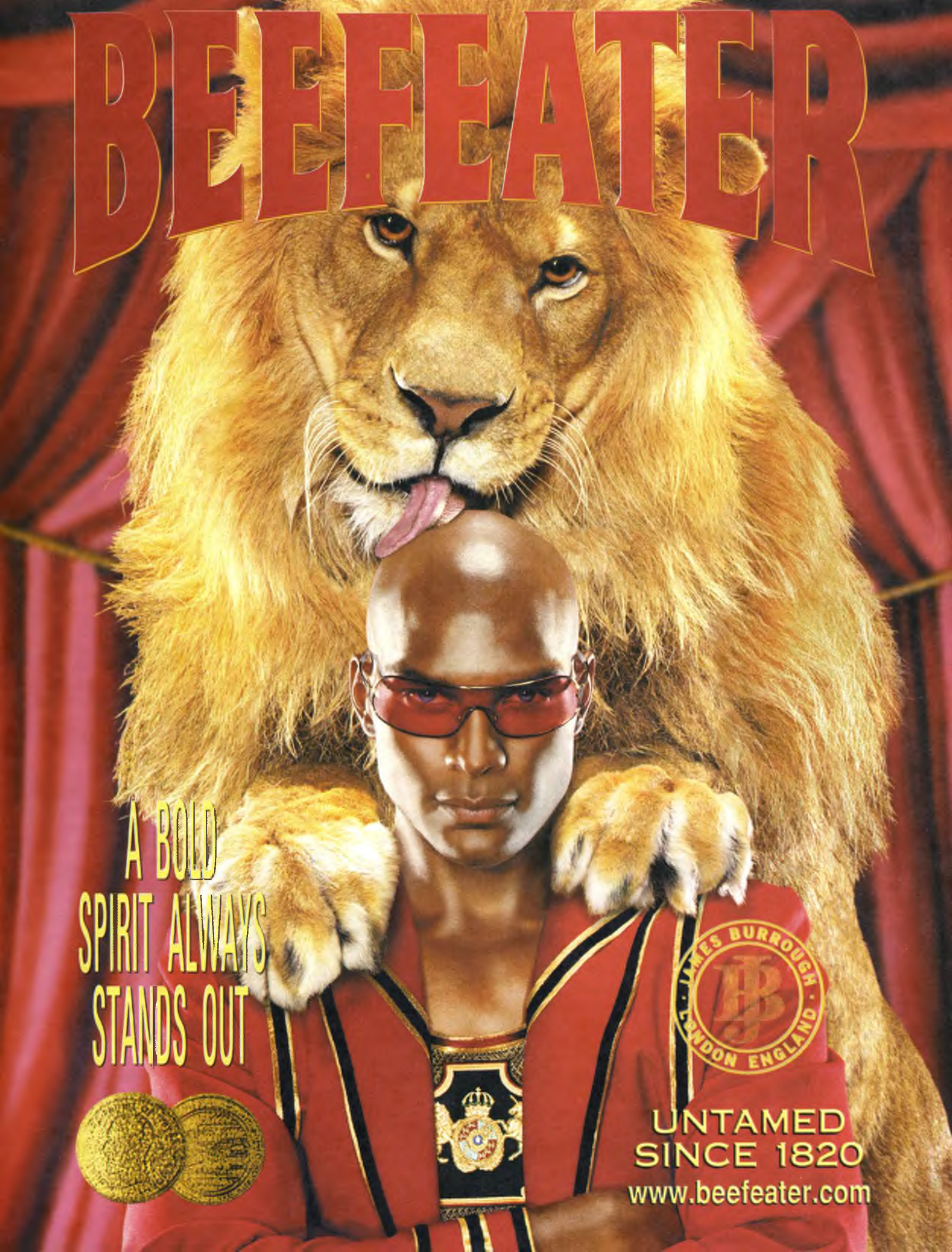
Выбор ароматических средств

Дистилляция «фиксирует» растительные ароматы в джине, но, как и всегда, этот процесс должен проходить под тщательным наблюдением. Во-первых, не все ароматы появляются одновременно; они как бы выстраиваются один за другим, ожидая своей очереди на экстракцию, возгонку и ароматизацию спирта. После выхода первоначальной части головных фракций появляются летучие цитрусовые ноты, затем идут можжевельник и кориандр, затем корневища, такие как дудник, лакрица и корень фиалки. Это не означает, что один аромат появляется на некоторое время, потом исчезает и возникает следующий. Скорее они накладываются друг на друга, причем каждый достигает своего максимума в определенное время. Если вы будете нюхать дистиллят через регулярные интервалы на разных стадиях перегонки, то обнаружите, что ароматы меняются постоянно, хотя и почти незаметно.

Поэтому скорость дистилляции имеет огромное значение для окончательного качества джина. При слишком быстрой перегонке в сильно разогретом кубе все ароматы будут экстрагироваться одновременно вместе с нежелательными тяжелыми спиртами в конце процесса. Кроме того, каждая винокурня прекращает перегонку, когда спирт достигает определенного градуса крепости. Хотя это тоже строго охраняемый секрет, справедливо предположить, что самые густые и глубокие сорта джина с большей интенсивностью корневищных ароматов перегонялись больше, чем сорта с более легкими цитрусовыми тонами в букете. Поскольку «Бифитер» как раз делает ставку на легкие цитрусовые ароматы, скорее всего «отсечка» происходит при более высокой крепости.

Разумеется, на деле все не так просто. Каждый производитель имеет собственный рецепт, и каждый пользуется растительным сырьем по-своему, чтобы добиться особого эффекта. Как уже упоминалось, «Бомбейский Сапфир» проводит экстракцию в решетчатом коробе, расположенном на пути поднимающегося пара. Само количество ингредиентов играет огромную роль; среди них есть и такие экзотичные, как кубеб (*Piper cubeba*) и гвинейский перец (*Aframomum melegueta*). Проблема в том, что этот метод дает *слишком* мягкий эффект: ароматы не закрепляются так же прочно, как в том случае, если бы растительная смесь была помещена непосредственно в перегонный куб. При каждой следующей дегустации «Сапфира» вы обнаруживаете немного другой букет — может быть, вам нравится такой стиль, но иногда он кажется слишком эфирным.

Спокойная атмосфера в перегонном цехе компании «Танкерей и Гордон»


BEEFEATER
A BOLD
SPIRIT ALWAYS
STANDS OUT
JAMES BURROUGH
LONDON ENGLAND
UNTAMED
SINCE 1820
www.beefeater.com

Аромат также напрямую зависит от спиртовой крепости джина. Это может показаться странным, но, поскольку разные ароматы выходят из куба в разное время (т. е. при различной крепости), они образуют в джине своеобразные ароматические соединения, высвобождаемые при разбавлении. Когда вы разбавляете джин, сначала водой перед бутилированием, а затем, скажем, смешиваете с тоником, происходит серия маленьких ароматических взрывов по мере прохождения этих критических точек. Поскольку цитрусовые тона являются наиболее летучими, они высвобождаются в первую очередь.

Когда «Гордонс» принял решение понизить крепость своей продукции в Соединенном Королевстве с 40° до 37,5°, это не только позволило сэкономить деньги, но и изменило букет джина. Критическая точка высвобождения цитрусовых ароматов находится около 40° Разбавьте джин хотя бы еще немного, и вы полностью уничтожите их. В результате получается более скудный букет с чрезмерным преобладанием можжевелового аромата и довольно коротким вкусом, который не удерживается во рту при дегустации. «Существует четкая корреляция между алкогольной крепостью и способностью удерживать растительные ингредиенты, — говорит Шон Харрис, мастер перегонного цеха в Плимуте. — Вы не можете удержать легкие цитрусовые ароматы ниже 40°; вы просто-напросто потеряете их». Это может показаться невежливой критикой конкурирующего бренда, но Харрис судит по собственному опыту. Предыдущий владелец Плимутской винокурни понизил крепость джина, что немедленно отразилось на аромате напитка. Стоит попробовать английский «Гордонс» крепостью 37,5° и сравнить его с экспортным вариантом обычной крепости. Печальный факт заключается в том, что большинство других брендов последовали примеру «Гордонс» и утратили тонкость букета в то самое время, когда они пытались привлечь новых покупателей рекламными лозунгами о необыкновенном аромате своего джина.

«В конечном счете, наука дистилляции превращается в искусство, — говорит Харрис. — Если бы этот куб был атомной подводной лодкой, здесь было бы полно приборов и датчиков, показывающих, что нужно делать. Хороший винокур творит интуитивно. Он создает напиток, а не производит его».

Использование РАСТИТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ

Отмеривание можжевеловых ягод

Определяющий аспект технологии джина — использование растительных средств, главным из которых являются можжевеловые ягоды. Без них вы получите разновидность водки. Может показаться необычным, что старинные винокуры пользовались столь экзотическими ингредиентами, но не стоит забывать, что они жили в то время, когда обильное использование пряностей считалось нормой жизни. Согласно Элизабет Дэвид в ее прекрасной книге «Пряности, соли и ароматические вещества в английской кухне», начиная с XV века в Европе для приготовления блюд использовалось огромное количество специй, особенно в домах аристократов. «В Европе специи были гордостью и украшением не только кухни, но и винокурни», — пишет она.

Когда Сильвиус изготовил свой первый *genever*, Голландия начала захватывать контроль над торговлей пряностями для западного мира. К концу XVII века она практически обладала монополией на этот вид бизнеса и, через всемогущую «Ист-Индскую Компанию», наводняла пряностями Англию и страны северной Европы. Это еще одно объяснение тому, что джин быстро стал излюбленным напитком для англичан: он вписался в существующую традицию. В то время как бедняки добавляли сушеные травы в свои напитки, богатые люди изучали эффекты разных сочетаний специй и ароматических веществ в своих алхимических исследованиях. Элизабет Дэвид особо выделяет Кенельма Дирби, чьи рецепты популярных в то время напитков на основе меда были опубликованы посмертно в 1669 году. В одном из них приведено подробное описание изготовления медовой спиртовой настойки на толченых ягодах можжевельника.

Пряности попадали в Англию не только из далеких стран; некоторые растительные культуры, которые сегодня могут показаться экзотическими, выращивались дома. Шафран обильно произрастал в Саффолке и Кембриджшире, а кориандр — традиционно вторая после можжевельника растительная основа для изготовления джина — выращивали на продажу в Южной Англии, преимущественно в Сассексе.

Иными словами, Лукас Болс и английские алхимики, принадлежавшие к «Достопочтенному обществу винокуров», имели опыт использования огромного количества ароматических веществ. Разумеется, их напитки мало напоминали современный лондонский или плимутский сухой джин, хотя имели некоторое сходство с сортами «старого стиля», которые производятся в Бельгии и Голландии. Изготовляемые в традиционных кубах, они были густо насыщены можжевельником главным образом для того, чтобы скрыть неприятный запах от сивушных масел. Улучшение качества означало, что ароматы используются как атрибут напитка, а не как средство, помогающее замаскировать его вкус. Но это произошло лишь после внедрения аппаратов непрерывной перегонки и появления сухого джина с легкими цитрусовыми тонами в букете.

Растительные средства остаются самым важным элементом в изготовлении джина, поэтому рецепт каждого бренда известен лишь нескольким людям. «Вы можете использовать 120 разных трав, пряностей и ароматических средств, — говорит Хью Уильямс из «Гордонс», — хотя в большинстве случаев берут не более десяти. Лишь 12 человек знают рецепт джина «Гордонс», но даже если бы вы его знали, то не смогли бы точно воспроизвести вкус напитка».

Во всех брендах используется можжевельник и кориандр, но «Гордонс» также добавляет имбирь, коричное масло и мускатный орех. «Бифитер» кладет дикий апельсин и корневища дудника; среди семи растительных компонентов «Плимута» есть апельсин и кардамон, а «Сапфир» берет ягоды кубеба, кору коричного дерева и гвинейский перец. Цель заключается в создании сложного и гармоничного букета, что необязательно подразумевает использование как можно большего количества растительных средств. Как известно любому повару, запахи могут взаимно нейтрализовать друг друга.

Кориандр: его семена являются важным растительным сырьем для изготовления джина

Сочетание растительных ингредиентов тоже имеет важное значение. Корневища придают напитку сухой, почти землистый вкус; согласно Десмонду Пейну из «Бифитера» корень дудника также помогает удерживать летучие апельсиновые и лимонные ароматы.

Винокуры пользуются некоторыми из наиболее экзотических ароматов в мире для изготовления джина. Можжевельник, с его тонами вереска, лаванды и камфары, происходит из Италии и Южной Германии; семена кориандра, с тонами лимонного бальзама, происходят либо из Восточной Европы, либо (для «Бомбейского Сапфира», где необходимо перечное качество) из Марокко. Сухой мускусный дудник собирают в Саксонии; землистый фиалковый корень доставляют из Италии, корицу и кору коричного дерева — из Индии, имбирь — из стран Дальнего Востока, мускатный орех — из Гренады, ягоды кубеба — с острова Ява, а гвианский перец — из Западной Африки.

Все начинается с ягод можжевельника, которые собирают вручную с октября по март. Торговцы пряностями либо присылают производителям джина образцы октябрьского урожая, либо принимают у себя оценщиков от разных компаний. Затем наступает продолжительный период оценки качества. Каждый год приносит немного иной урожай, и у каждого торговца ягоды слегка отличаются от остальных. Опытные мастера экстрагируют эфирные масла из разных образцов, количество которых иногда достигает 200, смешивают их с нейтральным спиртом, а затем вслепую оценивают аромат. Лишь после этого они выбирают поставщика или нескольких поставщиков, с которыми хотят работать. Крупная компания, такая как «Гордонс», имеет до 20 поставщиков, «Бифитер» работает с пятью-шестью, а небольшие производители, такие как «Плимут», выбирают одного поставщика. Хотя все ягоды также проверяются на содержание масла, это не главная забота. Производитель ищет ягоды, которые в первую очередь имеют такой же характер, как и его джин, чтобы сохранить постоянство торговой марки.

Мускатный орех — еще одно «тайное оружие» производителей джина

Бренды

Восхождение джина к вершинам респектабельности отчасти объяснялось улучшением качества, но также было результатом усилий выдающихся знатоков своего дела из Лондона и Плимута, которые превратили джин из трущобного пойла в излюбленный напиток буржуазии. Вот их история...

«Гордонс»

Александр Гордон основал свою винокурню в Саутарке в 1769 году, но в 1786 году она переехала в Клеркенуэлл. К концу XIX века джин под маркой «Гордонс» в больших количествах отправлялся на экспорт и был одним из сортов джина, энергично «продвигавшихся» на военно-морском флоте. Существует легенда, что один из экспортных заказов поступил от австралийских золотоискателей, оплативших товар заранее золотым песком. В 1922 году торговый дом «Гордонс» объединился с фирмой «Танкерей» и вошел в состав DCL (ныне Diageo). Во времена сухого закона в США «Гордонс» планировал атаку на американский рынок, и сразу же после того, как запрет на производство алкоголя был отменен, основал две винокурни в Америке, опередив конкурентов и став наиболее продаваемой торговой маркой джина в мире. Вскоре после этого крепость «Гордонс» для продаж на внутреннем рынке была снижена до 37,5°, что позволило сэкономить деньги на рекламу, но плохо отразилось на качестве, как показали многочисленные «слепые» дегустации. Впрочем, в заслугу «Гордонс» можно поставить то, что высвобожденные средства были потрачены не только на укрепление позиций торговой марки, но и на рекламу джина в целом, как категории спиртных напитков.

«Бифитер»

Джеймс Барроу был фармацевтом, открывшим свою винокурню в Челси в 1863 году, когда джин находился лишь в пути к долгому восхождению к респектабельности. Его сыновья перенесли производство в Воксхолл в 1908 году, а современный завод открылся в 1958 году. Тот факт, что он находится лишь на расстоянии хорошей «шестерки» («шестерка» — дальний удар в крикете, за который начисляется шесть очков. — *Прим. пер.*) от знаменитой Овальной лужайки для игры в крикет, означает, что два столпа английской самобытности мирно соседствуют друг с другом.

Издавна считавшийся одной из самых активных торговых марок джина на экспортных рынках, особенно в Северной Америке, «Бифитер» пал жертвой короткой и катастрофической попытки покушения концерна «Уайтбрэд» на производство крепких спиртных напитков, от которой он смог оправиться лишь в 1991 году после покупки компанией Allied Distillers. В настоящее время новый высокоградусный бренд «Краун Джувел» крепостью 50° запущен в продажу на рынке беспошлинной торговли. В полном соответствии с цитрусовым стилем «Бифитера», это изящный и утонченный напиток, без труда маскирующий высокое содержание спирта. «Бифитер» остается единственной маркой джина, которая производится в Лондоне;

«Бифитер» — единственный джин, который все еще производят в Лондоне

«Танкерей» превосходен по форме и по существу

«Бифитер» раскрывает свой цитрусовый характер

он принадлежит к числу немногих британских сортов джина, придерживающихся стандартной крепости в 40°

«Танкерей»

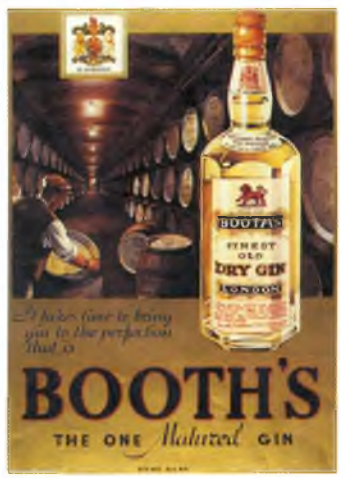
Семья Танкерей имела французские корни и перебралась в Англию в начале XVIII века. Хотя представители мужской линии традиционно были серебряных дел мастерами, в Англии они обратились к делам церковным, и три поколения Танкерей подряд становились настоятелями прихода Тингрит в Бедфордшире. Спирт появился на сцене лишь в 1828 году, когда Чарльз Танкерей последовал успешному примеру Феликса Бута и Александра Гордона и основал винокурню в Финсбери — районе Лондона, который в те дни славился своей минеральной водой. «Танкерей» всегда придерживался высоких стандартов качества; даже в те дни у него была небольшая престижная клиентура. В середине XIX века этот джин стал отправляться к богатым плантаторам на Ямайку.

«Танкерей» объединил усилия с «Гордонс» в 1898 году, и два торговых дома поделили мир между собой, причем «Танкерей» избрал путь в Америку и страны Дальнего Востока. Это по-прежнему самый широко распространенный крепкий джин в мире и первый по заслугам — не из-за своей крепости, а благодаря богатому и сложному букету. Потерпев немалые убытки после отмены сухого закона, когда DCL продвигал торговую марку «Гордонс» за счет родственного первосортного бренда, «Танкерей» восстановил свои позиции в США лишь 1950-х годах. Он традиционно продается в круглых бутылках, выполненных по образцу пожарных гидрантов, накачивавших воду для первой винокурни. Недавно покупателям был представлен новый бренд «Танкерей Малакка» — 40-градусный джин тройной дистилляции с другим рецептом растительных добавок.

«Бутс»

Один из старейших брендов в семействе джина был основан Филипом Бутом, открывшим винокурню в 1740 году в Клеркенуэлле, еще одном районе Англии, богатом минеральными водами. В конце XVIII века дела принял Феликс, сын Филипа, который стал крупнейшим производителем джина в Британии. Одно время винокурня находилась под угрозой нападения мятежников, обуреваемых антикатолическими настроениями, и рабочих приходилось вооружать мушкетами.

Впоследствии Феликс Бут стал самым известным винокуром в мире благодаря финансированию полярной экспедиции капитана Джона Росса 1829 года, отправившейся на поиски Северо-Западного прохода. (Кстати говоря, члены команды Росса были вооружены старыми мушкетами Бута.) Экспедиция не нашла неуловимый проход, но обнаружила северный магнитный полюс Земли, а благодарный капитан Росс назвал в честь своего покровителя мыс Феликс, гавань Феликс, по-



«Бутс», в отличие от других сортов британского джина, выдерживают в дубовых бочках

Заметки дегустатора

«Beefeater» (40-градусный). Приятный мягкий букет с преобладанием тонов апельсина и кожуры лайма и выраженным можжевеловым акцентом. Хороший, весомый вкус с пряной пикантностью, вызывающей повышенное слюноотделение.

«Beefeater Crown Jewel» (50-градусный). Тонкий, не явно выраженный спиртовой цитрусовый вкус. В отличие от обычного «Бифитера», можжевельник менее очевиден, и преобладают более легкие, эфирные ноты.

«Bombay Sapphire» (40-градусный). Тонкие экзотические ароматы, исчезающие слишком быстро. То же самое можно сказать про вкус: утонченный, с пикантной пряностью, но слишком хрупкий.

«Gilbey's» (37,5-градусный). Легкий, сухой и приятный, но довольно нейтральный.

«Gordon's» (37,5-градусный). Довольно блеклый, землисто-корневищный букет с намеком на шалфей и массой можжевельника. Не хватает тонкости и гармоничности.

«Gordon's» (40-градусный). Богатый аромат можжевельника с апельсиновыми нотами и землистыми тонами. Чистый, бодрящий и пикантный вкус.

«Plymouth» (40-градусный). Насыщенные ароматы дудника и можжевельника в окружении легких цитрусовых тонов. Замечательное сочетание ровной, глубокой структуры и сложных, утонченных ароматов с характерным привкусом шалфея в конце.

«Tanqueray» (47-градусный). Зрелый, глубокий и пряный букет с сочетанием ароматов кориандра и можжевельника. Мягкий вкус с четким, сухим послевкусием.

Можно сделать гораздо больше, чем обычный джин с тоником

луостров Бутия и залив Бута. Как указывает Стивен Бейли в своей книге «Джин», «забавно и трогательно, что один из самых больших кусков льда на планете назван в честь одного из самых выдающихся производителей джина».

«Бутс» славится своими брендами «Хай энд драй» и «Драй»; последний имеет соломенно-желтый цвет благодаря периоду созревания в дубовых бочках. Если верить легенде, это был не хитроумный маркетинговый ход, а результат случайного стечения обстоятельств. В конце XIX века рынок был наводнен джином «Бутс», поэтому было решено сохранить излишки на короткое время в бочках из-под хереса.

Торговый дом имеет собственную бондарню, а бондари-подмастерья обязаны следовать правилам, установленным еще в XIV веке, в том числе «не вступать в брак» и «не совершать прелюбодеяния». «Бутс» тоже понизил крепость своих брендов в 1980-х годах, что привело к ухудшению их букета.

«Гилби»

Хотя дед братьев Гилби, Уолтера и Альфреда, был содержателем таверны, сами они сравнительно поздно вошли в круг алкогольной аристократии. В 1857 году, после службы в армии во время Крымской войны, они стали торговать изысканными винами «из британских колоний» со склада на Бервик-стрит в Сохо. Вскоре в их учетных книгах значилось более 20 тыс. клиентов, что позволило им в 1867 году переехать в гораздо более фешенебельные апартаменты на Оксфорд-стрит.

В 1872 году, когда джин стал вполне престижным напитком, они построили свою винокурню в Кэмдене и стали изготавливать «Лондонский сухой джин». К 1920 году винокурни в Австралии и Канаде гнали джин по рецепту братьев Гилби. Последнее обстоятельство позволило марке «Гилби» утвердиться в США во времена сухого закона (тогда джин выпускали в бутылках из матированного стекла, чтобы избежать подделок). В наши дни «Гилби» претендует на второе место по объему продаж в мире, с самым большим рынком сбыта в США и на Филиппинах, но в Великобритании он присоединился к «37,5-процентному тресту» с ущербом для качества. Недавно был запущен в производство элитный бренд под названием «Антик».

«Плимут»

В помещениях Плимутской винокурни первоначально находился монастырь (хотя не сохранилось свидетельств о том, что там гнали спирт), а затем он использовался как молитвенный дом. Именно там отцы-основатели Америки провели свою последнюю ночь в Англии перед отплытием в Новый Свет. В 1793 году она была приобретена семьей Котсов и поэтому может считаться старейшим постоянно действовавшим производством джина в Англии. Некогда самый распространенный джин в мире, «Плимут» также может претендовать на участие в первом сохранившемся рецепте сухого мартини из книги Стюарта «Модные напитки и как их смешивать» (1897).

Эта торговая марка перенесла тяжкий удар после Второй мировой войны, сменив нескольких владельцев в условиях постоянно сокращавшегося спроса. Качество спирта ухудшалось, крепость джина понижалась, цена падала до категории низкосортных напитков. К счастью, теперь производство находится в надежных руках и снова начало расти. Вернувшись к своей первоначальной крепости, «Плимут» снова вошел в семейство лучших брендов джина.

«Бомбей»

Сухой джин под маркой «Бомбей» впервые появился на американском рынке в конце 1950-х годов, когда Алан Субэн увидел возможность создания нового элитного джина, способного соперничать с марками «Танкерей» и «Бифитер». Он вступил в контакт с английской винокуренной компанией «Гриноллс» и, выбрав рецепт от 1761 года, запустил свой бренд в Соединенных Штатах. Джин «Бомбей» производился компанией «Карийон Импортерс», а впоследствии права на его изготовление перешли к IDV («Гранд Метрополитен»).

В 1987 году президент «Карийон Импортерс» Мишель Ру, успешно запустивший торговую марку водки «Абсолют» на американском рынке, оценил потенциал нового бренда и создал «Бомбейский Сапфир». Удачное сочетание превосходной упаковки и грамотной маркетинговой политики (делавшей особый акцент на большое количество растительных средств и повторную перегонку в агрегате системы Картерхэда) гарантировало «Бомбейскому Сапфиру» достойное место в списке лучших спиртных напитков конца XX века.

Голландский ДЖИН

Первые голландские винокуры имели в своем распоряжении готовый рынок сбыта. Хотя Сильвиус производил *genever* исключительно в медицинских целях, прошло немного времени, прежде чем напиток приобрел популярность у местного населения. Лукас Болс имел работающую винокурню в 1575 году, лишь через три года после предполагаемого «открытия» Сильвиуса. Веннекер открыл свое дело 1693 году, и винокурня де Кайпера была основана в Роттердаме (голландской столице пряностей) в 1675 году. В ту эпоху Дидро называл голландцев «живыми аламбиками, которые перегоняют сами себя». Действительно, винокурение всегда шло рука об руку с голландцами, и мы обязаны им расцветом некоторых лучших спиртных напитков в мире. Будучи народом торговцев, голландцы нуждались в спирте для сохранения вин, помогавших пережить долгие морские плавания, и они уже способствовали укреплению Коньяка и Хереса как центров производства бренди. Пряности завозились из Вест-Индии и Ост-Индии, бренди потоком лилось из Франции (особенно из Коньяка) и из Испании. Но, несмотря на популярность бренди, *genever* оставался национальным голландским напитком, одним из главных спиртных напитков «зернового пояса» стран северной Европы.

Другая причина его популярности заключалась в том, что голландское акцизное ведомство закрывало глаза на местное производство алкоголя. В то время, как импорт бренди облагался высокими налогами, *genever* продавался абсолютно беспошлинно. Фермеры начали гнать свой *genever* из излишков зерна, и рынок буквально взорвался. В каждом доме имелся кувшин (или большая глиняная бутылка) с джином, и, как пишет Гордон Браун в своей книге «Классические спиртные напитки», винокурам приходилось нанимать специальных «нюхачей», которые, когда люди приносили пустые кувшины, убеждались в том, что емкости не использовались для хранения других жидкостей.

Скейдам остается центром производства голландского джина

Хотя глиняные бутылки продаются и в наши дни, услуги «нюхачей» больше не нужны, и *genever* остается национальным напитком Голландии, занимающим центральное место в голландском питейном ритуале, но потерпевшим явную неудачу на экспортных рынках. Точную причину трудно установить, но, возможно, она отчасти заключается в неразрывной связи *genever'a* с другим национальным голланским напитком: пивом. В последние годы *genever* вышел из моды у молодых потребителей, что побудило наиболее инициативные компании, такие как «Бокма», представить новые, более светлые и легкие сорта. Это увеличило и без того огромное количество брендов и стилей от множества крупных и мелких производителей.

Как его готовят

Существует три категории *genever'a:* старинный, пикантно-сладковатый *Oude* соломенно-желтого цвета; более молодой, светлый и мягкий *Jonge,* появившийся с изобретением аппарата непрерывной перегонки, и *Korenwijn* (у «Болса» *Corenwyn*) — продукт бочковой выдержки с высоким процентным содержанием солодового спирта.

Как и везде, у каждого производителя есть собственный метод изготовления *genever'a.* В целом, он отличается от английского сухого джина тем, что его делают на основе более тяжелых спиртовых фракций. Традиционным сырьем является *moutwijn* (солодовое вино) — низкоградусный спирт, изготовляемый из смеси пшеницы, ржи и соложеного ячменя в разных пропорциях. «Флорин», к примеру, пользуется зерновым спиртом из традиционных кубов, более ароматным, чем нейтральный спирт, который берет за основу большинство британских производителей джина, а «Хоогхудт» производит превосходный *genever* двойной очистки в перегонном кубе. «Бокма» изготавливает свой лучший выдержанный бренд «Vij Jahren» (5-летний) из трех составных частей: *moutwijn,* солодового спирта и ароматического спирта на растительных добавках, которые выдерживаются отдельно в течение определенного времени, а затем купажируются. Бренд «Вольмут» той же компании отличается глубиной и богатством вкуса из-за высокого содержания солодового вина в исходном купаже.

Многие сорта голландского джина разливают в глиняные бутылки

Часто (и неверно) утверждается, что из растительных средств для изготовления *genever'a* используются только ягоды можжевельника. Голландские винокуры знают толк в растительном сырье, но именно способ подготовки ароматических ингредиентов придает голландскому джину его особый характер. «Болс», к примеру, пропускает спиртовые пары четвертой перегонки над ягодами можжевельника для своего бренда *Corenwyn.* Поскольку

Современный «дворец» голландского джина

тройная дистилляция пользуется широким распространением, можжевельник обычно вводится на этапе второй перегонки, а другие растительные средства — на этапе третьей или четвертой перегонки. В Скейдаме для изготовления бренда «Нотарис» часть спирта первой перегонки повторно дистиллируется с можжевельником, а третий компонент для купажирования дистиллируется другими растительными добавками.

К новым брендам относится «Ройял Дарк» компании «Бокма» на основе зернового спирта, выдержанного в бочках из-под лимузенского дуба. Некоторые более низкоградусные ароматизированные бренды, вроде «черносмородинного» от «Хоогхудта» или *Bessenjenever* от «Коберга» являются аналогами немецкого или австрийского фруктового шнапса, либо английского чернослывового джина.

В результате сочетания ароматного зернового спирта с большим количеством можжевеловых ягод возникает напиток более плотный и насыщенный, чем лондонский джин. Можете сравнивать их, сколько душе угодно, но не подходите к *genever'y* с лондонскими мерками: просто сядьте с холодным стаканчиком в руке и наслаждайтесь своими ощущениями.

Существует много разных видов genever'a

Заметки дегустатора

«Bols Corenwyn» (40-градусный). Светло-золотистый цвет. Богатый солодовый букет с глубокими ароматами можжевельника, смешанными с красными фруктами и миндалем.

«de Kuyper Genever» (40-градусный). Богатый солодовый букет с маслянистыми можжевеловыми тонами. Плотная текстура, чистое ореховое послевкусие.

«Bokma Royal Dark» (40-градусный). Более утонченный, чем большинство сортов *genever'a*. Ненавязчивый можжевеловый аромат и мягкий, ровный вкус.

«Bokma Volmout» (40-градусный). Очень мальтозный, но с жестким, бодрящим вкусом.

«Bokma Vilf Jaren» (40-градусный). Глубокий и изысканный, с богатым ароматом можжевелового масла. Округлый, полноценный маслянистый вкус с древесными оттенками.

Остальной МИР

Изготовление бананового джина в Уганде

Бельгийский *genever* как нельзя более близок к первоначальному джину — в конце концов, все началось во Фландрии. В настоящее время там есть около 20 мелких производителей, многие из которых еще придерживаются «фермерского стиля», как «Филльерс», использующий рожь и соложеный ячмень в качестве основы для спирта. Однако само производство представляет собой сочетание английских и голландских методов. Для изготовления первоначального спирта используется перегонный аппарат системы Коффи; затем он повторно дистиллируется в традиционном кубе вместе с ароматическими добавками и выдерживается в дубовых бочках вплоть до восьми лет.

Джин играет существенную роль в питейной культуре испанцев, что не должно вызывать удивления. Любой, кто спрашивал джин с тоником в испанском баре, подтвердит, что бармен наливает в высокий стакан примерно треть бутылки и, если там еще остается свободное место, добавляет тоник. Несмотря на то, что главный бренд «Лариос» происходит из Малаги, он настаивает на праве называться «лондонским сухим джином», в то время как его этикетка отдает должное марке «Гордонс». Все это не умаляет тот факт, что «Лариос» — превосходный ароматный джин с чуть сладковатым привкусом.

Если вас привлекает более высокий процент спирта, попробуйте литовский «Неманас» крепостью 60° с лаймовым цветом, хмелем и медом в качестве ароматизаторов. Впрочем, почти везде в мире вы можете найти напиток, который называют джином. Один знакомый привез мне бутылку филиппинского джина, который имел весьма отдаленное отношение к можжевельнику, но напоминал неплохую *кашасу* (см. раздел «Ром»). Есть африканские сорта, иногда называемые банановым джином, где и не пахнет можжевельником. В Западной Африке такие напитки обычно выливаются на землю в знак уважения, а также для того, чтобы отогнать злых духов.

Даже сегодня голландский бренд «Стейнхагер» имеет большой объем продаж в Западной Африке, где он используется главным образом в ритуальных целях. Джин — одна из поистине неисчерпаемых категорий спиртных напитков. Просматривая документальный очерк о военных действиях в Судане, я прочитал, как кто-то появился, «размахивая бутылкой эфиопского джина». Поиски продолжаются.

Как приготовить ДЖИН С ТОНИКОМ

Было бы неправильно завершить разговор о джине, не упомянув о джине с тоником. Возможно, он приобрел чересчур консервативный имидж, но это больше связано с полной неспособностью большинства английских барменов делать столь простой, но необыкновенно освежающий напиток. К счастью, «Гордонс» старается восстановить равновесие, и мы с радостью поддержим его усилия. Если перед вами встанет трудный выбор, что пить с острыми таиландскими блюдами — или даже с обычным пряным цыпленком под соусом кэрри — попробуйте джин с тоником!

Рецепт коктейля

1

Сначала наполните высокий (предпочтительно замороженный) бокал на 2/3 кубиками льда. Для изготовления льда возьмите ключевую или минеральную воду. Кубики из хлорированной воды сделают джин с тоником непригодным для питья. Выжмите на лед немного лаймового сока и перемешайте.

2

Выберите джин. Для напитка нужно брать джин крепостью не менее 40°. Я предпочитаю «Beefeater», «Plymouth», «Crown Jewel» или «Bombay Sapphire». Налейте хороший глоток.

3

Долейте свежим, высококачественным тоником из бутылки (обычно наливают в два раза больше тоника, чем джина). Берите только литровые бутылки, если собираетесь практически сразу же израсходовать их.

4

Добавьте тонкий ломтик лайма и размешайте. Можно также натереть лаймом ободок бокала.

Наслаждайтесь!

Сингапурский слинг

Классический коктейль

Бармены по своей природе являются любознательными людьми, которые постоянно экспериментируют и стараются узнать, что происходит при добавлении того или иного ингредиента в классический коктейль. Поэтому джиновый слинг, один из старейших коктейлей, неизменно служит основой для целого ряда диковинных экспериментов.

Джиновый слинг сам по себе является коктейлем «Том Коллинз» в другом облике. Его название происходит от немецкого *schlingen* («глотать»). Этот прохладительный напиток для английского лета пользовался таким широким распространением, что сама мисс Битон включила один рецепт в свою викторианскую поваренную книгу.

Семейство слингов эволюционировало к семейству «Коллинзов» (см. раздел «Коктейли»), но первоначальное название сохранилось в сингапурском слинге, предположительно созданном в 1915 году Нгуеном Тонг Буном, барменом сингапурского отеля «Раффлз», этого долговечного символа британского колониализма. Некоторые специалисты по джину (в том числе старейшина их цеха, Джон Доксет) не согласны с этим и утверждают, что сингапурский слинг появился раньше. Действительно, сохранились свидетельства существования более раннего напитка под названием «слинг Сингапурского пролива», с бенедиктином в качестве ароматизатора, но тот сингапурский слинг, который мы знаем, все же происходит из бара «Раффлза».

Вы до сих пор можете найти некоторые рецепты с бенедиктином, как и предложения заменять сок лайма другими, более мягкими и сладкими фруктовыми соками. Я даже обнаружил один рецепт, где замороженные ингредиенты классического сингапурского слинга («Хиринг» заменялся киршвассером), с небольшой добавкой коньяка, бенедиктина и мараскиновой вишни, смешивались в блендере вместе со льдом и заливались сверху сильно охлажденным рубиновым портвейном. Не стесняйтесь пробовать такие варианты — в конце концов, радость приготовления коктейлей заключается в импровизации — но, пожалуйста, называйте конечный результат не сингапурским слингом, а «Phuket» или «Ko Samui».

СОВЕТ БАРМЕНУ

Существуют почти бесконечные варианты на эту тему; начините с классики, а потом импровизируйте и совершенствуйте на свой вкус.

СИНГАПУРСКИЙ СЛИНГ

2 унции джина «Бифитер»

•

2 унции свежего сока лайма

•

2 чайных ложки сахара

•

капелька горькой настойки ангостуры

•

Налейте на колотый лед в бокал для коктейля «Том Коллинз». Перемешайте

•

Добавьте содовой, 1/2 унции вишневого ликера «Питер Хиринг» и 1/2 унции ликера «Куантро» (чтобы получить «слинг Сингапурского пролива», замените «Куантро» бенедиктином)

Сухой «Мартини»

Классический коктейль

Страсти бушуют вокруг каждого аспекта приготовления этого прославленного коктейля. Даже его рождение является предметом для дебатов, хотя большинство знатоков более или менее сходятся на том, что он впервые появился в 1911 году в баре нью-йоркского отеля «Никебокер», где главный бармен по имени Мартини ди Арма ди Таджиа смешал коктейль из лондонского джина, сухого вермута «Noilly Prat» и горькой апельсиновой настойки.

С точки зрения ингредиентов, мы имеем обычную смесь английского джина и французского вермута. Достижение Мартини заключалось в том, что он взболтал ингредиенты с массой колотого льда, а затем процедил в замороженный бокал. Добавление оливки, как говорят, было введено по инициативе завсегдатаев бара. Ясно одно: этот коктейль сразу же начал сметать конкурентов на своем пути.

Путаница возникает из-за того, что на рынке уже имелся сладкий коктейль «Мартинес», состоявший из джина «Старый Том», красного вермута, мараскина и горькой апельсиновой настойки. Одним из первых бутилированных премиксов (заранее подготовленная смесь для коктейлей) был «Мартинес», сделанный примерно по этому рецепту американской фирмой «Хьюблейн» в 1892 году. Легенда гласит, что это был калифорнийский продукт, названный так в честь страдающего с похмелья коммивояжера, попросившего сделать ему чего-нибудь особенно бодрящего, чтобы продолжить путешествие из Сан-Франциско в Мартинес.

Хотя вермут является составной частью коктейля, на самом деле здесь нет никакой связи с торговым домом «Мартини и Росси», который даже не изготовлял вермут, когда Мартини ди Арма ди Таджиа совершил свое великое открытие. Как ни странно, впоследствии «Мартини и Росси» приобрел «Noilly Prat» — фирму, производившую лучший вермут для сухого «Мартини».

Хотя рецепт абсолютно прост, коктейль продолжает изумлять своей глубиной. Каждый любитель сухого «Мартини» имеет свой маленький секрет, и каждый элемент остается открытым для дебатов. Луис Бунюэль сравнил процесс добавления вермута в джин с непорочным зачатием, поскольку в его описании луч солнечного света прошел через бутылку вермута, прежде чем озарить бокал с джином.

Ни один коктейль не имеет такой армии ревностных приверженцев, многие из которых устремляются на поиски некоего Святого Грааля. В наши дни это означает «самый сухой, какой только возможно», хотя, по сути дела, с годами этот коктейль становился все более сухим. Он был создан как смесь джина и вермута в равных пропорциях; теперь это отношение колеблется в пределах от 4:1 до 25:1.

Цель заключается в том, чтобы получить напиток, создающий иллюзию кристальной чистоты, но в то же время обладающий сложностью и глубиной. Он определяет само понятие «коктейль», хотя сам практически не является коктейлем. В нем присутствует немногим больше одного крепкого спиртного напитка и ничтожное количество ароматических веществ. Но тогда почему его так трудно смешивать? Потому что безупречная простота достигается труднее всего. Аэрозольные баллончики, кубики льда с добавлением вермута, вымоченные в вермуте оливки — все это использовалось в попытке уловить тот «момент истины», когда наступает совершенство.

Все ингредиенты должны быть сильно охлаждены или заморожены: от бокалов до джина. Используйте только джин высшего качества, то есть «Бифитер», «Танкерей», «Краун Джувел» или «Плимут». Проникнитесь чувством целеустремленности. В конце концов, именно вы можете сделать безупречный коктейль.

В наши дни сухой «Мартини» становится центром нового культа, и бармены по всему миру обыгрывают новые вариации на старую тему (см. рецепты в разделе «Коктейли»). Некоторые представляют собой постмодернистскую классику, другие — одно недоразумение. Ясно лишь одно: сухой «Мартини» никогда не умрет.

Джин идеально подходит для составления коктейлей. Он подарил миру самый знаменитый и наиболее личный пример искусства бармена: сухой мартини.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Нет более опасного рецепта, который можно написать словами, чем этот. Знатоки и ценители должны быть готовы к разочарованию.

СУХОЙ «МАРТИНИ»

3 унции джина

•

1 чайная ложка вермута «Noilly Prat»

•

Лимонная цедра

•

Поместите вермут в шейкер со льдом

•

Встряхните и процедите. Добавьте джин. Перемешайте и слейте тонкой струйкой в заранее охлажденный бокал. Добавьте цедру лимона. Вы можете изменять количество вермута по вкусу, но принцип остается неизменным

Вермут

В течение тысячелетий люди ароматизировали вина и крепкие спиртные напитки душистыми травами, пряностями и корневищами растений. Это основа для многих ликеров, в то время как ароматизированные крепленые вина вроде «Сюза» с ароматом горечавки или «Дюбонне» и «Сент-Рафаэль» с высоким содержанием хинина по-прежнему продаются на рынке. Однако вермут продолжает оставаться самым известным напитком этой категории.

Название вермута происходит немецкого слова, обозначающего его основной ароматический компонент: полынь (wermut). *Латинское название этого растения,* artemisia absinthium, *указывает на близкое родство вермута с абсентом. Различие состоит в том, что для изготовления вермута используются цветы полыни, а для абсента — дистиллят из листьев полыни.*

Существуют три основных вида вермутов: южнофранцузский (типичный пример — «Noilly Prat»), савойский («Chambery») и итальянский («Martini & Rossi», «Cinzano»). Вермуты из южной Франции, лучшие для сухого «мартини» и наиболее сложные, изготовляются из сухого белого вина, немного крепленого бренди, а затем оставленного в открытых бочках на воздухе в течение двух лет для «выветривания». После этого содержимое некоторых бочек крепят до 50°, добавляют ароматические травы и оставляют настаиваться. Оставшиеся бочки ароматизируют с помощью мистеля (виноградного сока, защищенного от сбраживания небольшой добавкой спирта). Окончательный продукт, крепостью примерно 18°, представляет собой смесь этих двух ингредиентов.

Савойские вермуты более мягкие и не подвергаются «выветриванию», а итальянские вермуты делают из спирта, настоянного на травах, который затем купажируют с вином.

7 ВОДКА

Водка имеет богатую и разнообразную историю. Ее пили почти повсюду — от царских дворцов и аристократических особняков в России и Польше до шаманских юрт в Сибири, не говоря уже о любом баре в западных странах. Но много ли мы на самом деле знаем об этом напитке? Водка играет огромную роль в питейной традиции Восточной Европы, но лишь немногие на Западе задумывались о ее достоинствах.

Водка на протяжении столетий была неотъемлемой частью праздничных торжеств

Водка, что ни говори, и есть водка. Она прекрасно подходит для приготовления любых коктейлей — бесцветная и почти без запаха, но крепкая, непритязательная и податливая. Она идеально вписалась в стиль жизни, где легкий выбор является нормой, где вам не нужно прикладывать больших усилий. Зачем вникать в тонкости Марселя Пруста, если можно развлечься за чтением Джеффри Арчера? В общем и целом, существует такое отношение к водке.

Но давайте посмотрим еще раз... Времена меняются. Если несколько лет назад вы заходили в бар и спрашивали водку, ее наливали чуть ли не из канистры; можно было считать себя счастливчиком, получив порцию «Смирнофф Блю». Но потом появился «Абсолют», и все изменилось. Водка стала модной, а не просто популярной. Она подошла к настроению 1980-х годов, как подходит к руке хорошо подогнанная перчатка. Она была чистой и первозданной, но в то же время стильной — настоящий алкогольный эквивалент костюма от Донны Каран.

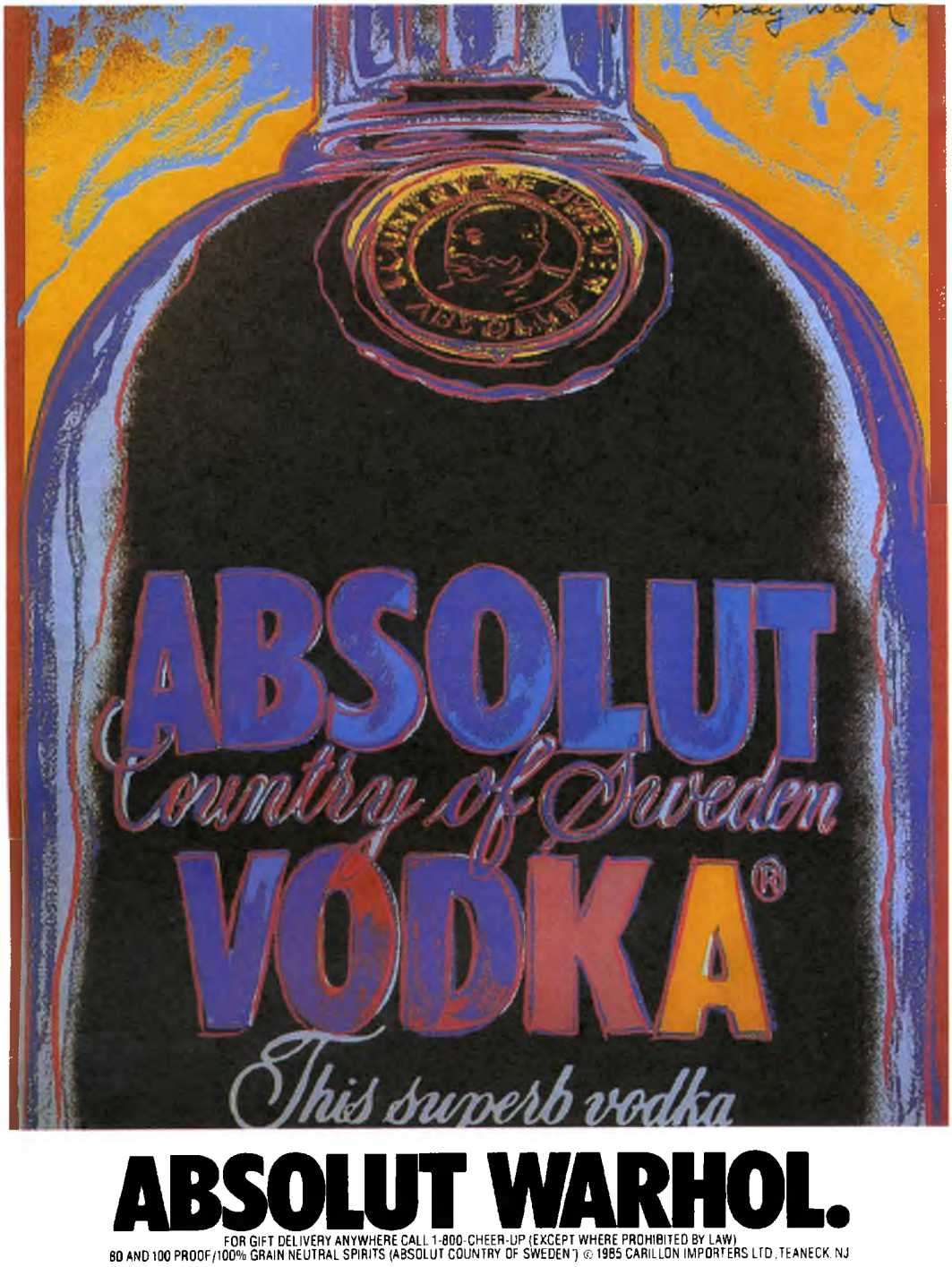
Несмотря на тот факт, что «Абсолют» получил великолепный маркетинг (и сам по себе является прекрасной водкой) его успех был предрешен тем же самым принципом, который превратил водку из чужеземной диковинки в один из наиболее популярных спиртных напитков в мире. Людям предлагают платить большие деньги за нечто бесцветное и почти безвкусное по определению. Этот парадокс заключен в холодном сердце водки.

Бренд, покоривший Америку

Однако, если присмотреться внимательнее, настоящую водку можно назвать какой угодно, только не безвкусной: в ней есть живость и утонченность. Лучшие элитные сорта водки заставляют вас по-иному взглянуть на эту категорию спиртных напитков — их единственным аналогом, пожалуй, является новое поколение граппы, зародившееся в Италии. Для того чтобы оценить качественную водку, вам нужно раскрыть свое сознание для тонких шепотов аромата, почти незаметных нюансов вкуса. Все это очень далеко от расхожего представления о водке. Лишь глядя на причудливую историю водки, можно понять, каким образом этот благородный напиток приобрел столь вульгарный имидж.

Билл Сэмюэльс из «Мейкерс Марк» любит говорить, что бурбон умер после начала перегонки водки «Смирнофф» в Америке. Поэтому для того, чтобы понять, как водка стала одним из главных напитков для смешивания коктейлей, нужно изучить историю марки «Смирнофф». Нужно понять, как спиртной напиток, насыщенный негативной символикой (пьянство, странный питейный ритуал, и, кроме того, дело происходило во времена «холодной войны») волшебным образом превратился в национальный бренд. В первоначальной рекламе водки «Смирнофф» в США говорилось, что от нее «захватывает дух», что вполне соответствовало истине — особенно в смысле той быстроты, с которой она достигла вершин американского рынка.

SMIRNOFF
1882
1886
1877
Pierre Smirn



Безупречный стиль «Абсолюта»

Владимир Смирнов (а не Смирнофф) уехал из России вскоре после революции 1917 года и попытался открыть заводы по производству водки в Константинополе, Львове и Париже. Однако к тому времени, когда он добрался до Парижа, то остался практически без средств, как многие другие русские эмигранты того времени. Тогда на сцене появился Рудольф Кукеш, бывший поставщик спирта для марки «Смирнов», который переехал в США, сменил фамилию на Кунетт и стал работать на косметическую компанию Елены Рубинштейн. Находясь по делам в Париже, он встретился со Смирновым, который, окончательно разуверившись в своей удаче, уступил ему права на торговую марку и лицензию на продажу водки «Смирнов» в Северной Америке. Кунетт сменил название на «Пьер Смирнофф и сыновья» и начал гнать водку в Америке с марта 1934 года. Оглушительного успеха, на который он рассчитывал, не последовало. Водку пили во время сухого закона, но это был один из многих спиртных напитков, которые вышли из этого периода с изрядно подпорченной репутацией, что неудивительно, так как большая часть продаваемой «водки» изготавливалась в ванных комнатах на квартирах домов непрезентабельных улочек Чикаго и Нью-Йорка.

В 1937 году Кунетт, близкий к банкротству, продал лицензию на «Смирнофф» Джону Мартину, президенту компании «Хьюблейн», который в результате едва не лишился работы — настолько плохим был имидж водки. «Хьюблейну» пришлось ждать окончания Второй мировой войны, чтобы доказать преимущества своего обременительного приобретения. С помощью грамотного маркетинга водка стала тем напитком, который требовался на послевоенном рынке. Она была светлой, непритязательной и отлично смешивалась с другими напитками. Она была столь гибкой, что бармен мог создать огромное количество новых рецептов для коктейлей. Вместе с тем, она была одним из первых спиртных напитков, позволявших смешивать коктейли в домашних условиях: добавьте имбирное пиво, и вы получите «Московского мула», добавьте апельсинового сока, и у вас будет «Отвертка». Что бы вы ни клали в водку, она радушно принимает это. Из нее даже делали «мартини»!

Водка была легкой, многообразной и, что немаловажно, не давала немедленного резкого запаха изо рта. За короткое время она превратилась в напиток, отличавшийся от того, который по-прежнему пили в странах Восточной Европы.

Производство марки «Смирнофф» началось в Австралии, Великобритании, Канаде, Новой Зеландии и Южной Америке. За ней последовали другие бренды, составлявшие мягкую и нейтральную основу для слабоалкогольных напитков и купажей.

К 1975 году водка стала наиболее популярным напитком в Америке,

если судить по объему продаж. «Смирнофф» соперничал с «Бакарди» за право называться спиртным напитком №1 в мире. Триумф светлого алкоголя был абсолютным.

Но в то время как «Бакарди» удалось выделиться в отдельную категорию (см. раздел «Ром»), «Смирнофф», хотя и остался процветающим брендом, не смог добиться подобного успеха. Водка вышла победительницей, но вместо того, чтобы отождествиться с каким-то одним брендом, оставалась довольно анонимной. Вы можете получить «Смирнофф» в баре, но сначала вам нужно произнести слово «водка».

Такое положение дел сохранялось до тех пор, пока «Абсолют» не ворвался на рынок после маркетинговой кампании, которую многие впоследствии пытались имитировать, но так и не смогли воспроизвести. «Абсолют» отлично подходил для своего времени. Он ассоциировался с передовой модой и современным искусством. Он был причудливым, элитарным, эксцентричным и непочтительным по отношению прежним авторитетам, но он никогда не был дешевым. Благодаря своему успеху в воспитании нового поколения барменов и требовательных покупателей, «Абсолют» удостоился того, что его стали спрашивать по названию торговой марки. Так был открыт новый бренд для людей, которые видели водку в ином свете.

«Абсолют» помог заполнить нишу, в которой уже работали «Финляндия» и «Столичная» — правда, без большого успеха. Эта водка широко использовалась для приготовления коктейлей (и поднимала их цену), но ее также можно было использовать в качестве аперитива, чего раньше никогда не делали с маркой «Смирнофф». Перед водкой неожиданно открылись новые возможности.

Затем рухнул «железный занавес». Теперь у «Столичной», «Московской», «Польской» и классических сортов ароматизированной водки, изготовляемых в течение столетий, появился шанс закрепиться на международном рынке.

Эти сорта водки являются ударной силой на рынке по той простой причине, что термин «premium» приравнивается к «импортный», будь то продукт из Дании, Польши, Финляндии, России или Швеции. Поскольку они происходят из стран со старинными традициями изготовления водки, то сохраняют привлекательность для новых потребителей, которые хотят пить «аутентичные» напитки.

В США этот новый имидж расширился и вобрал в себя местные бренды, которые хитроумно акцентируют качество и самобытность продукции, умалчивая о вкусе. Теперь вы можете найти техасскую водку, произведенную в традиционных кубах, «органическую» водку из Кентукки и «водку из ледниковой воды» Тетонских гор. Этот ход был таким удачным, что для того, чтобы отхватить кусок нового пирога, марке «Смирнофф» пришлось вернуться в Москву и приступить к производству водки традиционным способом.

Эти новые первосортные бренды пьются неразбавленными или вносят свой вклад в возрождение «мартини» (хотя, будучи сторонником традиции, я по-прежнему считаю, что «мартини» можно готовить только на основе джина).

Любитель водки, как и других качественных спиртных напитков, требует «подлинности», хотя этот термин можно трактовать по-разному. Это значит, что настоящая водка получила возможность показать свое истинное лицо. Но что такое «настоящая» водка?

Все вокруг Джеймса Бонда создает атмосферу элегантности и тайны, включая его любимый напиток

Изменчивые лики водки

История водки

Невозможно уместить историю водки в один аккуратный свиток, поскольку она развивалась по-разному в каждой стране, где водка является национальным напитком. Водку можно рассматривать как товар широкого потребления на Западе, но в Польше, России и Скандинавии существует совсем другое отношение к ней.

Польская ВОДКА

Попытка самостоятельно разобраться в многообразии польской водки является поистине геркулесовой задачей: поскольку там насчитывается до 1000 разных брендов, это занятие может продолжаться всю жизнь. Для изучения истории водки лучше всего начинать с Польши. Это может не понравиться русским или шведам, но есть убедительные доказательства, что секрет дистилляции (первоначально из вина) просочился в Польшу из Западной Европы, а затем попал оттуда в Россию и прибалтийские государства.

В VIII веке крестьяне делали примитивный алкогольный напиток, вымораживая вино, но первые письменные свидетельства существования зернового спирта датируются 1405 годом — раньше, чем в России. Можно строить гипотезы о том, как искусство перегонки спирта стало известно в Польше, но скорее всего секрет был привезен туда итальянскими монахами (или ирландскими, по мнению некоторых исследователей), которые к тому времени вполне овладели умением превращать примитивное сырье в другой, гораздо более ценный продукт.

Как и в любой другой стране, эти ранние спиртные напитки обычно использовались в качестве лекарственных средств. В 1634 году Стефан Фалимирц посвятил главу своей книги о растениях искусству перегонки водки на растительном сырье, но ее употребление ограничивалось «очищением подбородка после бритья» или «растиранием после приема ванны». Даже в своем старейшем воплощении водка рассматривалась как стильный продукт, наподобие качественного одеколона или лосьона после бритья. Однако Фалимирц утверждал, что водка не только придает коже приятный запах, но также может использоваться для «улучшения плодовитости и возбуждения похоти». Можно сказать, что современные парфюмерные средства до сих пор соответствуют второму определению в этой цитате.

Старинная водка не была похожа на тот чистый и прозрачный напиток, который мы знаем сегодня. Она ароматизировалась настойками трав, пряностей, корневищ растений, а также экзотическими средствами, наподобие марципана и миндаля. В результате, согласно книге Мариана Ханика «История водки», польские аптеки того времени были больше похожи на кафе, где люди приходили взять свое лекарство и поболтать друг с другом.

Водочное производство получило мощный импульс в 1546 году, когда король Ян Ольбрахт издал указ, разрешающий всем полякам занимать-

Водка начала свою жизнь как аптекарское зелье

ся перегонкой спирта — что они с радостью и делали, даже когда пришлось платить налоги за то, чтобы пользоваться этой привилегией. Хотя впоследствии действие указа распространялось только на представителей аристократии и мелкопоместного дворянства, они не замедлили воспользоваться этой выгодной возможностью.

К концу XVI века Польша производила водку в достаточных количествах, чтобы приступить к ее экспорту. Значение торговли водкой лишь возрастало в следующие 200 лет. Сначала производство было сосредоточено вокруг столицы (Кракова), но в 1580 году только в Познани насчитывалось до 500 винокурен, а подлинной столицей водки был Гданьск, где первую винокурню основал голландец Амброзий Вермеллен.

«Обычная» водка была по-прежнему менее распространенной, чем ароматизированные сорта, которых насчитывалось огромное количество: лечебная водка, сельская водка, настоянная на диких травах, или сладкая водка (например «крупник»), предназначенная для употребления в зимнее время. Фейс и Вишневский в своей книге «Классическая водка» перечисляют более 100 ароматизированных разновидностей, хотя известно, что одна только Бачевская винокурня выпускала 123 разных сорта водки. Водка была предметом повседневного обихода в жизни поляков. Все пили ее и, несмотря на законодательные ограничения, все гнали ее, хотя количество менялось в зависимости от финансовых возможностей. Те, кто мог себе это позволить, делали ржаную водку, но крестьянам приходилось пользоваться любым подручным материалом.

Мариан Ханик приводит типичный пример домашней винокурни в поместье польского аристократа: при ней имелась солодильня, мельница, бондарня и кузня, ледник для охлаждения дрожжей и сусла, а также склад для бочек. Воду брали из местных источников. Устройство винокурни было весьма сложным и не напоминало примитивные самогонные аппараты первых винокуров. Ключевая вода фильтровалась через древесный уголь, дистилляция происходила в медных кубах, а повторная перегонка была распространенным, хотя и не повсеместным явлением.

В XVIII веке, после начала тройной, а иногда даже четырехкратной перегонки появилась новая, более крепкая и чистая водка. Польская водка стала образцом качественной продукции в Восточной Европе, а польское оборудование и технология экспортировались в Россию и Швецию.

Водку в Польше делали из всех главных зерновых культур: ржи, пшеницы, ячменя и овса. Хотя картофель как экзотический ингредиент появился еще в XV веке, он начал использоваться для производства водки лишь с середины XVIII века, но сто лет спустя стал главным сырьем для винокуров.

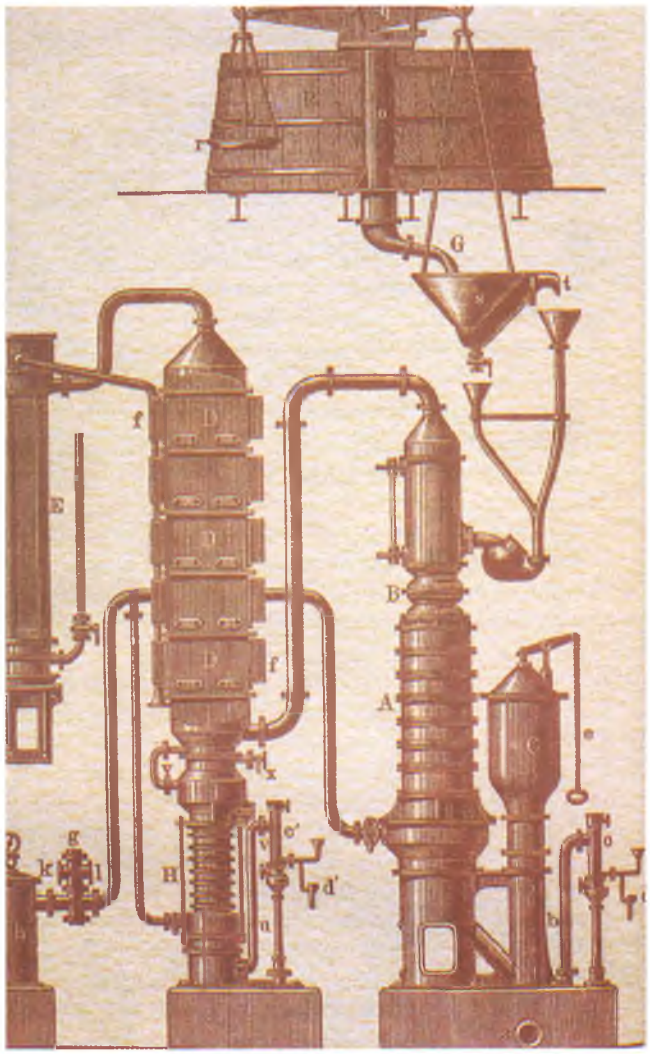
Цель заключалась в том, чтобы добиться наилучшей чистоты и качества спирта. Водка не только была напитком, который можно было употреблять в чистом виде, но и основой для почти бесконечного количества ароматических спиртных напитков, ставших составной частью польского стиля водки.

Следующий важный шаг к улучшению качества был сделан в начале XIX века, когда на винокурне генерала Людвига Пака был установлен первый трехкамерный перегонный аппарат системы Писториуса. В 1826 году, после того, как метод был усовершенствован благодаря внедрению парового котла, производство водки вышло на новый уровень роста.

Хотя ректификационные колонны появились только в 1871 году, перегонный куб системы Писториуса был передовым изобретением для своего времени. Как указывают Фейс и Вишневский, с появлением новой технологии и изготовления первых сортов кошерной водки искусство дистилляции совершило важный рывок вперед.

Сочетание этой новой технологии с использованием картофеля в качестве основного сырья в начале XIX века привело к удвоению объема продаж водки. Винокурни росли как грибы, но долго так не могло продолжаться.

Эпидемическое заболевание картофеля (1843—1851) нанесло тяжкий удар по производству спирта, как это было и в Ирландии, а увеличение налогов привело к закрытию большинства мелких винокурен. В конце века сельские винокуры уже не могли соперничать с городскими в отношении объема или качества продукции. Хотя они гнали спирт, но отправляли его на крупные спиртзаводы для ректификации. Готовый спирт либо разводили до нужной крепости и бутилировали, либо продавали другим производителям, специализировавшимся на ароматизированных сортах. Эти производители пользовались новым агрегатом системы Хенкманна, где для улавливания ароматов и ускорения процесса использовались спиртовые пары.



Колонна непрерывной перегонки неизмеримо улучшила качество водки

Заметки дегустатора

Польская водка

«Wyborova». Очень свежая и бодрящая. Слабый аромат лайма подкреплен весомой консистенцией. Мягкий округлый букет с кремовыми тонами. Хорошая жгучесть и «горячий» финиш. Превосходная водка.

«Zytnia». Приятная ржаная пикантность в очень свежем букете. Вкус кисловатый, с бодрящей горчинкой. «Сухая» водка для аперитивов с тонами белого перца в послевкусии.

«Luksusowa». Если вы хотите убедиться, что из картофеля можно готовить качественную водку, начните с этой. Плотная консистенция, глубокий, чуть сладковатый вкус и мощный, изысканный финиш. Пейте неразбавленной.

Во время Первой мировой войны произошло дальнейшее сокращение количества легальных винокурен, связанное с очередным повышением налогов. В 1930-х годах ежегодно изымалось до 4000 самодельных перегонных кубов и самогонных аппаратов. Водка имела слишком важное значение для жизни и культуры поляков, чтобы поступиться ею без борьбы. Сама отрасль консолидировалась и была превращена в государственную монополию после Второй мировой войны. В 1973 году государственный водочно-спиртовой концерн получил название «Полмос».

Водка осталась источником жизненной энергии для польского общества. Во время дефицита 1980-х годов она использовалась как разновидность валюты для бартерной торговли, а те, кому не хватало водки по карточкам, гнали собственную. Вишневский указывает на внезапное резкое увеличение продаж детских наборов под названием «Юный химик» в то трудное время. После наступления демократии в Польше 25 спиртзаводов, находившихся под контролем «Полмоса», получили независимый статус, хотя они до сих пор находятся под явной правительственной опекой.

Это привело к взрывному увеличению количества брендов, которых сейчас насчитывается более тысячи. Каждая винокурня пытается найти свое отличительное качество, что идет только на пользу любителям спиртных напитков, умеющим оценить тонкие оттенки вкуса и аромата.

Трудно описать, какую важную роль играет водка в польской и русской культуре. Это не просто нейтральный спиртной напиток, предназначенный для смешивания и настаивания. Употребление водки — это целое мероприятие со своими ритуалами. Ароматические добавки не являются недавним изобретением, как думают некоторые на Западе; все они имеют долгую историю и свои этнические корни.

В Польше совместное питье водки с многочисленными закусками всегда считалось знаком доверия, проявлением щедрости и гостеприимства. Это означает, что к водке относятся совсем иначе, чем на Западе (особенно в США). Ханик цитирует Анжея Китовица, который написал в 1850 году: «У поляков не принято делать ничего важного, не выпив водки... Хозяину доставляет величайшее удовлетворение, когда на следующий день после приема гостей он узнает, что никто из них не ушел трезвым».

В этом нет ничего нового. «У них (поляков) совместное пьянство считается похвальным обычаем, верным доказательством искренности и благовоспитанности», писал Фульвий Руджиери в своем послании папе Пию V в 1568 году. Спустя 400 лет этот афоризм повторил польский аристократ Чарторыжский и добавил: «Дважды в год человек должен как следует напиваться».

В наши умеренные времена, когда даже легкое опьянение считается едва ли не преступлением, такой совет может показаться предосудительным. Но водка остается своеобразным «предохранительным клапаном» в жизни поляков и играет все такую же важную роль в польской культуре.

Поляки, русские и шведы относятся к водке во многом так же, как французы относятся к вину. Это аперитив, подаваемый с закусками перед основным блюдом, а также напиток, который неторопливо попивают во время трапезы. Дети с довольно раннего возраста постигают таинства водки и в итоге вырастают более привычными и разборчивыми потребителями спиртных напитков. Мой двоюродный брат наполовину поляк; он вспоминает, как в детстве ему давали маленький стаканчик вишневки (сладкой вишневой наливки) по особым случаям.

Высококачественная и многообразная польская водка заслуживает более внимательного изучения.

Водка всегда играла важную роль в польской культуре общения

Русская ВОДКА

Хотя Польша может претендовать на первенство в изготовлении водки, само понятие «водка» по-прежнему ассоциируется с Россией. Но до середины XV века русские бояре пили мед и вина, тогда как простолюдины довольствовались пивом. Фейс и Вишневский утверждают, что перегонка имела место и раньше как побочный процесс при изготовлении вара из сосновой смолы. Возможно, спирт перегоняли в деревянных кубах (как в Кентукки), и потребность в удалении нежелательных элементов стала причиной столь щепетильного отношения к высокой чистоте конечного продукта.

Очередь за водкой по талонам

Это предположение объясняет, почему, в то время как другие европейские производители спиртных напитков были только рады сохранять ароматические соединения, в Польше и России старались по возможности избавиться от них. Есть и другая теория, но о ней чуть позже.

Летописец русской водки Вильям Похлебкин утверждает, что ее делали с середины XV века, и связывает с этим внезапный упадок общественной нравственности, повальное пьянство и разгул насилия. По его мнению, это свидетельствует о переходе на водку после более слабых напитков. К сожалению, мы пока что не можем установить, действительно ли эти прискорбные явления были связаны с водкой или имели более весомую общественную причину.

Тем не менее нам известно, что когда русские послы посетили итальянские монастыри в 1430 году, их познакомили с процессом изготовления *aqua vitae*. С учетом того, что их возвращение совпало с богатым урожаем зерна в России, вполне возможно, что к 1450 году водка стала достаточно распространенным напитком.

Почти в каждой стране правительство пыталось так или иначе держать под контролем изготовление и потребление спиртных напитков. Наиболее успешным способом были высокие налоги, но в России пошли еще дальше. В то время как Ян Ольбрехт разрешил всем полякам гнать водку, Иван Грозный учредил первую в мире государственную монополию на производство спирта. Затем он сделал еще один шаг и объявил, что водку можно продавать лишь в «государевых корчмах» и гнать из кубов, которые принадлежат либо вельможам, либо владельцам питейных заведений. Водка точно вписалась в старинную схему русского общества: землевладельцы богатеют, а бедняки напиваются.

Хотя Петр I (1672—1725) либерализовал спиртовое производство — главным образом для того, чтобы собирать побольше налогов — изготовление водки было занятием для состоятельных людей. Сам царь изобрел дополнение к перегонному кубу для улучшения качества водки. Его любимый рецепт был основан на спирте тройной перегонки, ароматизированном анисом и очищенном в четвертый раз.

К концу XVII века четырехкратная перегонка была обычным делом, а представители правящих классов пили экзотические сорта водки, настоянные на сложной смеси растительных компонентов. Фильтрация спирта через древесный уголь для дальнейшей очистки появилась в XVIII веке, примерно в то же время, что и в Польше. Это изобретение приписывается Теодору Ловицу, работавшему по личному поручению царя. Высока вероятность того, что русские или польские эмигранты привезли искусство угольной фильтрации в Америку, где оно впоследствии нашло успешное применение в штате Теннеси. В любом случае, оно было известно задолго до 1880-х годов, когда Смирнов якобы впервые стал пользоваться угольным фильтром для изготовления своей знаменитой водки.

В XVIII веке ряд правительственных указов еще более ограничил водочное производство, что привело к четкому разделению на две категории качества. Дворяне пользовались своей огромной феодальной властью и богатством, чтобы довести качество водки до совершенства, а государственные винокурни обеспечивали дешевый спирт для простолюдинов. В то время как «униженные и оскорбленные» заливали свою нищету грубым пойлом, лучшие сорта русской водки начали приобретать международную репутацию. Екатерина II посылала водку королям Пруссии и Швеции, Вольтеру, а также своему другу, шведскому ботанику Карлу фон Линнею, который, должным образом вдохновленный этим напитком, написал объемистый трактат о «водке в руках философа, врачевателя и простолюдина».

Екатерина Великая — покровительница водки и изящных искусств

Московский винный магазин до начала продовольственного кризиса

Классовое разделение создало разные виды водки для разных слоев общества. Благородные люди пили ржаную водку с утонченными ароматическими смесями, тогда как беднота удовлетворялась сивухой, изготовленной из картофеля и свеклы, закупленной по бросовым ценам в Польше или Германии и изготовленной даже не на государственных винокурнях, а на нелегальных перегонных фабриках.

Государство было вынуждено снова ужесточить контроль над производством. Число винокурен сократилось вдвое, производители стали пользоваться колоннами непрерывной перегонки, а затем, под надзором выдающегося русского химика Дмитрия Менделеева, были наконец установлены стандарты качества. В 1861 году, когда Петр Смирнов начал изготовлять собственную водку, лучшие русские сорта стали теми чистыми и утонченными напитками, которые мы знаем сегодня.

Восхождение Смирнова было медленным, но устойчивым. В 1868 году торговый дом основал винокурню в Москве, а в 1896 году получил «царский патент» — своеобразный знак качества, который впоследствии пришелся не по вкусу большевикам. В начале XX века торговый дом «Смирнов» производил 3,5 миллиона ящиков водки в год и имел ежегодный доход в 2 миллиона долларов США — огромная сумма для того времени.

Водочное дело было очень крупным бизнесом, а владельцы водочных заводов — настоящими столпами капитализма в России. Не стоит удивляться, что водка стала одной из главных мишеней революционного правительства, а Владимиру Смирнову пришлось бежать в Париж через Львов и Константинополь в безуспешной попытке начать все сначала.

Первоначально большевики приняли решение ограничить крепость водки 20%-ным содержанием алкоголя, чтобы сократить пьянство, но люди просто стали сами гнать самогон такой крепости, к которой они привыкли.

Ситуация резко изменилась после того, как Сталин пришел к власти. Фейс и Вишневский приводят убедительные доводы в пользу того, что Сталин пользовался водкой как орудием для контроля над обществом. Поддерживая искусственно низкие цены и сделав водку общедоступной, он обеспечил эндемичный алкоголизм значительной части населения Советского Союза. Водка стала средством для подавления инакомыслия, и в те мрачные времена ее пили не из-за удали, а от отчаяния.

Сталин был не первым, кто пользовался алкоголем как средством обеспечить повиновение людей.

Сливки русского урожая

Плантаторы, поившие ромом своих рабов на островах Карибского моря, действовали по той же схеме, а белые землевладельцы обеспечивали дешевым бренди чернокожее большинство во времена апартеида в Южной Африке.

Теперь, когда коммунизм (предположительно) ушел в прошлое, колесо истории совершило полный оборот. Водка «Смирнофф» снова производится в традиционных кубах на российских спиртзаводах[1]. «Железный занавес» поднялся, позволив «Столичной» вырваться на мировой рынок. Среди других сортов можно называть «Московскую» и «Кубанскую», «Ультра» из Санкт-Петербурга и «Алтайскую» — водку из озимой пшеницы, которую делают в Змеиногорске в Западной Сибири. Возможно, количество брендов не так велико, как в Польше, но они приобретают известность.

Водка олицетворяет Россию. Она не давала окончательно пасть духом в трудные времена и заставляла забывать о невзгодах. В глухих уголках Алтая и Тувы шаманы пользуются водкой, чтобы совершать возлияния в честь духов. А в Москве ее потягивают представители новой буржуазии, обычно предпочитающие все импортное.

Хотя будущее России скрыто в тумане, одно совершенно ясно: империи могут возникать и распадаться, но водка останется.

Заметки дегустатора

Русская водка

«Smirnoff Red». Довольно маслянистый букет со сладковатыми зерновыми тонами. Вкус нейтральный, с некоторой жгучестью на финише. Не превосходного качества, но чистая и бодрящая.

«Smirnoff Black». Мягкий, немного цветочный букет с намеком на лимонную терпкость. Хорошо округленный, весомый вкус с длительным, мощным послевкусием. Утонченный напиток.

«Столичная». Более эфирная и легкая, чем «Smirnoff Black». Свежая, с намеком на вкус сливочного масла. Горячий «перченый» финиш.

Скандинавская водка

«Absolut». Сначала кажется лишенной особых качеств, но затем пробивается слабый, слегка пряный аромат. Довольно маслянистый вкус с легкой жгучестью.

Скандинавская ВОДКА

Хроники свидетельствуют о том, что дистилляция спирта в Швеции началась в XIV веке, когда там стали гнать *brannivin* («горелое вино») из импортного вина и местного зерна.

Продукт перегонки сначала использовался в качестве лекарства (отголоски этого первоначального употребления стали заметны в последние годы) и для производства пороха. Его употребляли аристократы, и лишь в XVII веке он начал распространяться среди населения страны. Винокурение стало повсеместным: к 1756 году в Швеции насчитывалось до 180 тысяч перегонных кубов.

Перегонка спирта на дому была запрещена в 1860 году. Это была первая из многочисленных попыток шведского правительства установить контроль над потреблением водки. Крупные коммерческие фабрики, оснащенные колоннами непрерывной перегонки системы Коффи, начали завоевывать рынок, производя все больше водки, а менее чем через 20 лет появился самый знаменитый шведский производитель.

Ларс Ольсен Смит знал свое дело смолоду. В это трудно поверить, но когда на его заводах производилась

Водка символизирует дух суровой северной природы

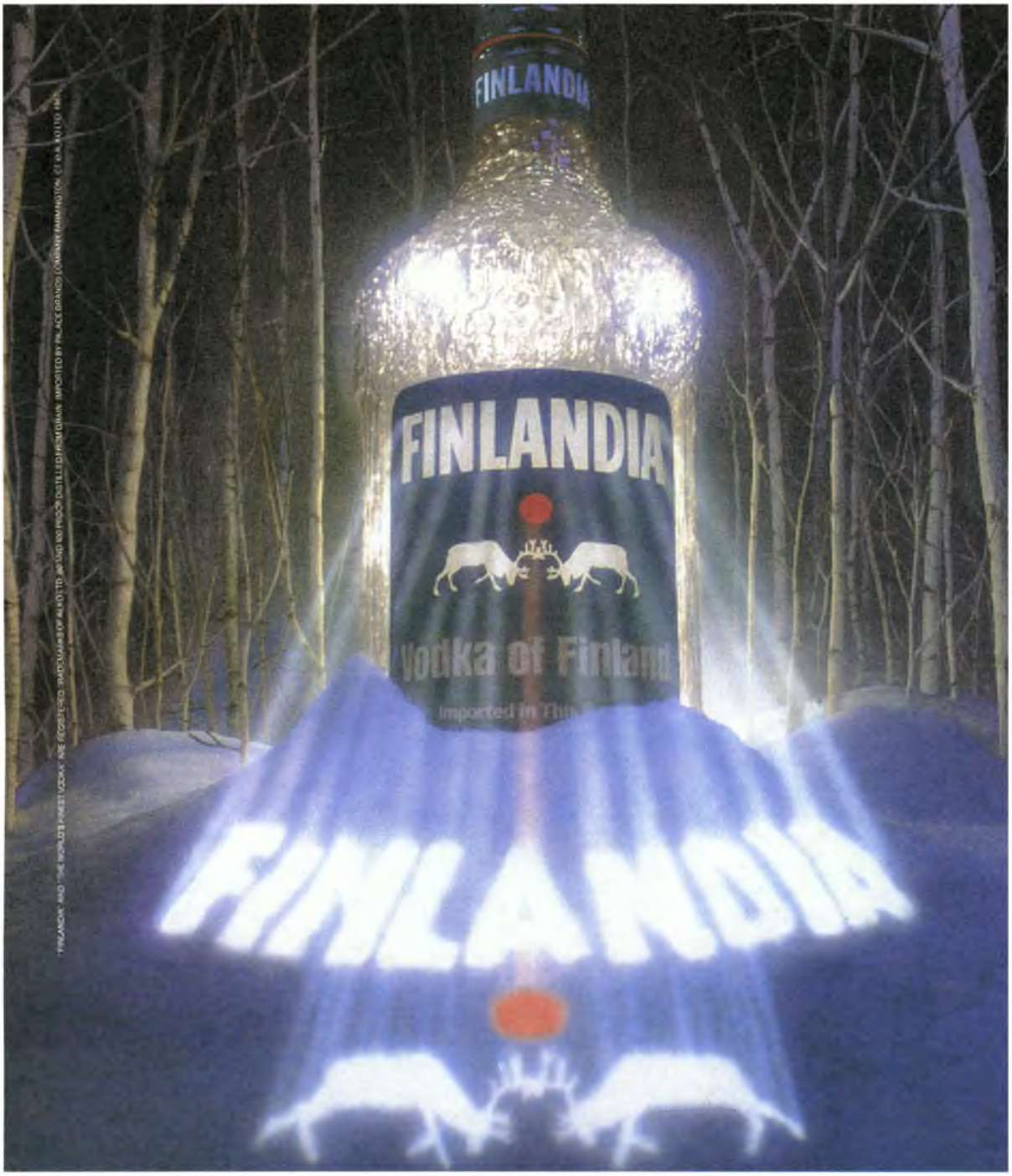
едва ли не треть всей шведской водки, ему самому не было и двадцати лет! Создание первого в Швеции ректифицированного спирта в 1879 году сделало его имя легендарным.

Смит был упорным человеком с очень твердыми представлениями о качестве продукта. Он был настолько убежден в том, что его новый «Абсолют Рент Бреннвин» («Абсолютно чистая водка») является лучшей водкой на рынке, что поставил себе цель добиться монополии на торговлю водкой в Стокгольме.

Винокурня Смита была расположена в элегантном особняке на маленьком острове Реймерсхольм, совсем недалеко от городской границы Стокгольма. Предоставив своим клиентам бесплатные паромные услуги, он не только гарантировал высокий объем продаж, но и ожесточил конкурентов до такой степени, что паромы не раз подвергались обстрелу с берега.

Водка «Абсолют» мгновенно добилась успеха, и вскоре Смиту поднадобилось больше сырья для своего нового бренда. Поэтому он перенес производство на юг страны, поближе к пшеничным полям Скене. Он продолжал скупать винокурни и обеспечил широкое распространение своей водки по всей стране, а однажды даже воспользовался услугами профсоюзов для бойкотирования магазинов, где продавались «некачественные», по его утверждению, сорта конкурирующих фирм.

К концу Первой мировой войны в Швеции была установлена государственная монополия, контролировавшая производство и продажу любых алкогольных напитков на территории страны. Налоги на водку немедленно достигли астрономической высоты. Кто знает, что бы могло произойти с процветающим предприятием Ларса Ольсена



Воплощение чистоты

Смита, если бы оно не пало жертвой сурового шведского законодательства?

Правительства скандинавских стран (за исключением Дании) уже давно вступили в странные отношения со спиртными напитками. Люди там пьют много, но власти неодобрительно относятся к подобным «вольностям» и до недавнего времени делали все возможное, чтобы сделать невозможным удовольствие от хорошей выпивки. Финляндия даже пыталась ввести полный запрет на алкоголь; впрочем, без особого успеха.

Все это лишь вдохновило шведов, финнов и норвежцев (где тоже есть государственная монополия) к массовым еженедельным пьянкам — либо на паромах, курсирующих между странами, либо на территории Дании. Многие также продолжают заниматься домашним самогоноварением. Даже официально признается, что более 20% водки, выпиваемой в Швеции, изготавливается в частном порядке, хотя подлинная цифра может быть гораздо большей.

Как ни странно, жесткий государственный контроль, который является составной частью своеобразной шведской трактовки социального строя, привел к созданию одного из самых распространенных брендов в мире спиртных напитков. «Абсолют» пребывал в забвении до 1979 года, когда шведский монополист «V&S» решил выйти на международный рынок водки.

«Абсолют» стали изготавливать в новой упаковке, копирующей вид старой бутылки для микстуры, и позиционировали для продажи в элитном секторе американского рынка — самого конкурентного рынка водки в мире. Мишель Ру из компании «Карийон Импортерс» обеспечил превосходный маркетинг (впоследствии он сделал то же самое с «Бомбейским Сапфиром»). Теперь «Абсолют» является седьмым крупнейшим алкогольным брендом в мире.

«Абсолют» следовал по стопам «Финляндии», которая вышла на американский рынок в 1970 году. Финская водка изготавливается с XVI века, но в XX веке она тоже была взята под государственное крыло, когда винокурни были закрыты, чтобы гнать спирт для «коктейлей Молотова».

Дания традиционно славится своим аквавитом (см. раздел «Другие спиртные напитки»), но производит и обычную водку превосходного качества (аквавит — скандинавская тминная водка. — *Прим. пер.*). Основателем этих брендов был Исидор Хениус, который в 1850-х годах установил первую в стране ректификационную колонну в своей винокурне под Аалборгом.

Этой знаменитой винокурней ныне владеет промышленный гигант «Даниско», откуда появилась новая волна датских водок, к числу которых принадлежит и «Данска». Строго говоря, «Данска» первоначально изготавливалась независимым производителем, но была перекуплена мощной торговой компанией, оценившей потенциал этого элитного бренда на экспортных рынках. Первосортная зерновая водка высшей очистки, упакованная в оргинальные металлические бутылки серебристого цвета, имеет ряд ароматических сортов, включая «лимонную» и «черносмородинную». Компания также производит марку «Фрис» специально предназначенную для того, чтобы подавать водку к столу прямо из морозильника.

Вкладом Норвегии в растущую группу скандинавских брендов является картофельная водка «Викингфьорд». Это хороший пример нордического стиля, на первый взгляд чересчур нейтральный, но с приятным мягким вкусом и тонким ароматом.

Финская индустрия водки по-настоящему сложилась лишь в 1950-е годы, но теперь является одной из самых передовых и технически оснащенных. Марка «Финляндия» недаром считается эталоном скандинавской чистоты.

Другие СТРАНЫ

В других странах всегда существовало иное отношение к водке, чем в Восточной Европе и Скандинавии. Хотя можно сказать, что водка, аквавит и джин являются светлыми спиртными напитками из «зернового пояса» северной Европы, их развитие шло иными путями.

Для водки главной движущей силой служило желание добиться как можно более высокой чистоты конечного продукта. Хотя очистка спиртовой основы играет важную роль для остальных «белых напитков», их целью является создание мощного ароматического характера: можжевельникового для джина и тминного для аквавита.

Лишь после того, как Америка в 1950-е годы воссоздала водку в качестве нейтрального напитка для купажирования с другими компонентами, водка стала понемногу проникать в питейную культуру Западной Европы. Ее производили и раньше — датский торговый дом «Хоогхудт» с конца XIX века — но она никогда не привлекала широкого внимания. Теперь, когда Соединенные Штаты укрепляют свою роль глобального законодателя массовой культуры и потребительского вкуса, водка стала последним феноменом в ряду таких явлений, как джаз, рок-н-ролл и блокбастеры, символизирующие все передовое и «американское».

Водка, которую пьют в странах Западной Европы, является не европейским, а американским произведением: напитком, единственное предназначение которого заключается в создании нейтрального вкуса. Но в чем разница между этими «товарными» водками с их псевдорусскими названиями и «Московской», «Выборовой» или «Бельведером»? Ответ прост: в элитных брендах сохраняется вкус сырья, из которого они изготовлены; они обладают изяществом и утонченностью, а потому привлекают интерес знатоков.

Изготовление водки является сравнительно простым делом. Ее можно производить на любой винокурне, где есть ректификационная колонна. Марку «Смирнофф» делают по всему земному шару; есть марка «Сухой» из Италии и «Царь» из Боливии. Однако положение дел постепенно меняется, и в секторе первосортных ароматизированных водок появляются достойные бренды, такие как натуральный «Рэйн» от винокурни «Энсиент Эйдж» в Кентукки, «Фрис» и «Данска» из Дании или голландские «Кетель 1» и «Роялти». Запад начинает уделять больше внимания водке и постигать ее истинный смысл.

Как ее готовят

С технологической точки зрения, водка представляет собой чистый, обычно ректифицированный спирт, разбавленный водой и профильтрованный перед бутилированием. Цель всегда заключалась в изготовлении как можно более чистого спирта.

Но почему в Польше и России решили, что ароматный зерновой спирт — сродни тому, который использовался для изготовления ранних сортов виски в Шотландии и Ирландии — им не подходит? Одна из причин заключается в необходимости повторной перегонки спирта в старинных деревянных кубах (см. выше); другая связана с климатом. Если вы хотите перевозить спиртные напитки морозной зимой, они должны быть как можно более крепкими, что подразумевало повторную перегонку.

Кроме того, стоит помнить, что даже в старину водка ароматизировалась, и хотя травы использовались для маскировки сивушного запаха, они также предназначались для создания определенного букета, свидетельством чему служат сложные рецепты. Таким образом, существовала потребность в изготовлении крепкой и светлой спиртовой основы.

Нейтральный спирт можно гнать из любого растительного сырья, которое содержит крахмал. В принципе, водку можно делать из мелассы, сахарной свеклы, картофеля, ржи, пшеницы, проса, кукурузы и даже из ректифицированного древесного спирта.

Для изготовления большинства дешевых и безликих коммерческих брендов используется меласса, элитная же водка должна сохранять лучшие качества сырья, из которого она сделана: зерна или картофеля. «Водка кажется простейшим из крепких спиртных напитков, — говорит Болеслав Скрипчак, один из признанных польских специалистов водочного производства, — но это лишь поверхностное впечатление. В действительности, на качество водки влияет множество факторов: сырье и технология для производства первичного спирта, эффективность очистки и качество воды».

Сырье

В старину винокуры гнали спирт из наиболее доступного источника крахмала. В Швеции это была пшеница, в Польше — рожь и картофель, в России — рожь и пшеница. Это обусловило главные различия. Из имеющихся на рынке элитных водок «Абсолют» и «Алтай» изготовляются из озимой пшеницы, «Московская» является классической ржаной водкой (хотя для изготовления «Столичной» используется пшеница), а польские «Луксусова» и «Шопен» являются картофельными водками. Рожь придает пикантность и весомость, пшеница — мягкость и утонченность, а в картофельной водке чувствуется отчетливый сливочный привкус.

Последний ингредиент может вызвать некоторую брезгливость у западного потребителя. Картофель рассматривается как сырье для низкокачественного спирта, грубого сельского продукта. Из картошки гонят самогон в тюрьме, а не кладут ее в современные перегонные колонны, оснащенные по последнему слову техники. Но, хотя золотистые поля ржи и пшеницы выглядят гораздо более привлекательно (и фотогенично), чем картофельные грядки, такая водка, как «Луксусова», убедительно доказывает, что из картофеля можно получить восхитительно глубокий напиток со сливочным вкусом, который может составить серьезную конкуренцию зерновой водке. В Польше для производства водки используются только

Из картофеля получается удивительно мягкая водка

Золотистые поля ржи и пшеницы выглядят очень привлекательно

высококрахмалистые сорта картофеля, произрастающие вдоль побережья Балтийского моря. Хотя они дают меньший процентный выход спирта, чем пшеница, их все равно предпочитают за отчетливый характер конечного продукта. Болеслав Скрипчак также утверждает, что, поскольку в картофеле содержится меньше ароматических соединений, он лучше подходит для производства нейтрального ректифицированного спирта.

Вода

Некоторые производители утверждают, что качество водки на 60 % обусловлено качеством используемой воды, хотя и не объясняют, откуда взялись такие расчеты. Впрочем, вода имеет жизненно важное значение для производства любых высококачественных напитков, и водка здесь не исключение. Опытные дегустаторы сходятся на том, что качество московской водки снизилось, когда воду стали брать из другого источника. Финляндия по праву может указать на свою чистейшую родниковую воду как на один из главных факторов «природно-чистого вкуса». То же самое относится к сибирскому бренду «Алтай», а у «Абсолюта» есть собственная артезианская скважина.

Вода используется дважды: сначала для сбраживания, а потом в конце процесса, когда готовый спирт разбавляется перед фильтрацией. Некоторые производители на этом этапе берут чистую минеральную воду, тогда как другие пытаются смягчить ее и очистить от минеральных соединений, чтобы избежать сколь-либо заметного помутнения. Широко используется дистиллированная вода, но, по общему признанию, она выхолащивает букет, поэтому в элитных брендах она не присутствует. Ничто не должно стоять на пути чистого аромата.

Перегонка

Такая чистота достигается благодаря строго контролируемому процессу дистилляции. Производители водки указывают, что после сбраживания они получают сусло, где содержатся сотни ароматических соединений и различных спиртов — точно так же, как на любой шотландской винокурне. Отличие состоит в том, что производители водки называют «кондженеры», или посторонние примеси (см. раздел «Виски») «вредными» соединениями, от которых нужно избавляться. Между тем, для производителей рома, виски и бренди это как раз то самое, что они хотят сохранить, чтобы придать напитку его неповторимую оригинальность.

Для достижения такой степени очистки водку перегоняют два, три, четыре раза... и так далее. Хотя некоторые сорта изготавливаются в традиционных колоннах (к примеру, «Смирнофф Блэк» и «Кетель 1»), подавляющее большинство водок выходит из агрегатов непрерывной перегонки с ректификационной колонной или несколькими взаимосвязанными колоннами для удаления побочных продуктов. Различие между лучшими сортами состоит в тонкостях ректификации, а затем фильтрации.

К примеру, на заводе «Абсолют» спирт проходит через технологическую линию колонн, каждая из которой предназначена для очистки от определенного вида «нежелательных примесей». Одна удаляет растворители, другая — сивушные масла, третья — метанол, а в четвертой спирт концентрируется до крепости 96°. Посетите лабораторию «Абсолюта», где вам с гордостью продемонстрируют показания приборов и заверят, что лучшего этилового спирта вы нигде не найдете.

Вот дилемма: дистилляция и ректификация столь эффективны, что удаляют остаточные элементы, при-

Для изготовления некоторых сортов водки используется бочковая выдержка

дающие водке ее особый характер. «Абсолют» на этой стадии в самом деле абсолютно чистый — настолько чистый, что, фактически, не имеет никакого вкуса. Букет приходится создавать, купажируя спирт, дистиллированный до меньшей крепости, и добавляя небольшое количество водки, выдержанной в деревянных бочках. Это не означает, что высококачественная водка может поразить вас мощным первозданным вкусом исходного сырья, но тем не менее вкус чувствуется, и вы можете отличать один сорт от другого.

Хотя по большей части производители нацелены на получение нейтрального ректифицированного спирта, в Польше дистиллируют более низкоградусный спирт в попытке сохранить некоторые элементы исходного сырья при чистоте вкуса и аромата.

Некоторые заводы удовлетворяются производством обычного этилового спирта, из которого получается водка без роду и племени, не имеющая связи с местом своего рождения. Впрочем, и для нее есть свое применение, если вы хотите смешать «лонг дринк», который будет иметь запах безалкогольного компонента, а не спиртного напитка. Другие идут путем «Абсолюта» (хотя немногие желают делиться секретами производства), чтобы обеспечить оригинальный характер своего конечного продукта.

Фильтрация

Завершающим этапом при изготовлении любой водки является фильтрация, цель которой — убрать грубые и агрессивные тона и заменить их более мягким, зрелым, зачастую сладковатым вкусом. Во многих отношениях фильтрация заменяет бочковую выдержку как способ облагораживания напитка.

Это процесс, ревниво охраняемый винокурами: существует столько же секретных способов фильтрации, сколько дистилляции. Самый распространенный метод включает прохождение спирта через активированный древесный уголь. Древесина, из которой сделан уголь, влияет на свойства конечного продукта — лучшей считается древесина ольхи или березы. Некоторые пользуются синтетическим или костным углем, но с худшим результатом. Другие разрабатывают более сложные системы фильтрации. «Столичная» и «Алтай», к примеру, попеременно фильтруются через уголь серебристой березы и чистый кварцевый песок. Марка «Сухой», предположительно, фильтруется через алмазный порошок, а спирт для марки «Смирнофф» проходит через семь колонных фильтров, наполненных древесным углем. Затем производители добавляют особые соединения, делающие вкус более мягким и округлым.

Хотя этот процесс, несомненно, является высокотехнологичным, лучшие сорта водки признаются таковыми лишь после того, как проходят дегустационную комиссию. Любой профессиональный дегустатор обладает редкостным обонянием и различает тончайшие оттенки вкуса и аромата. «Есть люди с выдающимся прирожденным чутьем, — говорит Болеслав Скрипчак. — До Второй мировой войны в центральной лаборатории государственного комитета спиртовой промышленности работала некая миссис Васикова. Она могла просто на вкус определить, какой из более чем 50 ректификационных аппаратов, тогда действовавших в Польше, произвел данный образец, и указать на его дефекты или недостатки. Другой специалист имел обыкновение ополаскивать горло каждым из дегустируемых образцов по очереди, прежде чем приступить к надлежащей оценке». Остается лишь с почтением склонить голову.

Отпечаток индивидуальности

Ароматизированная ВОДКА

После фильтрации водка либо разбавляется и бутилируется, либо переходит на следующую стадию — ароматизацию. В наши дни многие люди считают ароматизированную водку каким-то современным феноменом. Бармены выискивают экзотические образцы, хотя в конце концов они почти неизбежно приобретают какую-нибудь ужасную настойку домашнего изготовления. Производители некоторых дешевых брендов тоже решили вскочить на подножку уходящего поезда, добавляя ароматические экстракты, но их неуклюжие попытки скопировать любой классический стиль сразу же становятся очевидными после сравнительной дегустации. К сожалению, не у всех есть такая возможность, и грубые подделки могут в конце концов затмить представление о первоначальных образцах вкуса.

Хотя добавки изначально были либо лекарственными растениями, либо подсластителями, используемыми для маскировки сивушного привкуса, сложный состав старинных польских и русских рецептов подразумевает, что на раннем этапе производства водки ее букет сам по себе имел важное значение. Классические ароматизированные сорта водки открывают окно в прошлое, позволяя представить леса и поля, окружавшие винокуров былых времен.

Ароматизация производится не путем повторной перегонки с растительным сырьем (как у джина и аквавита), а с помощью настаивания, экстрагирования или, в некоторых случаях, горячего купажирования ароматических дистиллятов и небольшого количества вина. Самый дешевый способ (дающий самые примитивные образцы) заключается в холодном соединении, когда экстракты ароматических веществ подливают в готовую водку. Для получения наилучших результатов необходимо настаивать ингредиенты в разбавленном спирте при комнатной температуре в течение длительного времени. Период выдержки меняется в зависимости от ингредиентов, а в некоторых наиболее сложных рецептах отдельные ингредиенты добавляются в строго определенное время.

Новая волна стильных брендов

В сравнительно новом методе, описанном Фейсом и Вишневским, применяется процесс циркуляции, который используется для создания таких брендов, как «Зубровка». Здесь ароматические вещества размещаются на особых стеллажах внутри цистерн или баков, а спирт проходит сквозь них через регулярные промежутки времени для более ровной, но в то же время быстрой экстракции. Фирма «Рикар» пользуется сходной технологией для изготовления пастиса (см. раздел «Анис»).

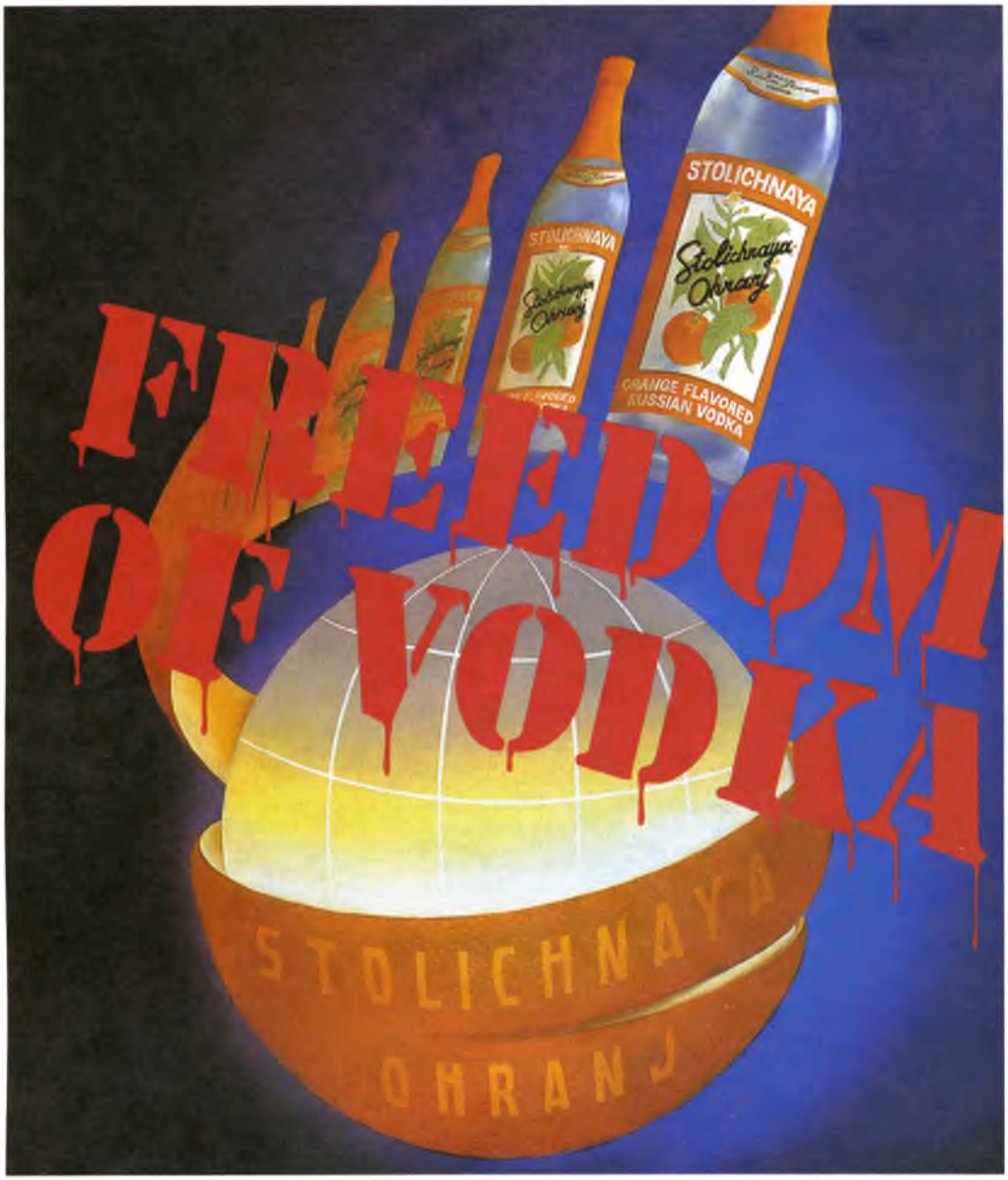
В результате мы имеем огромное разнообразие ароматов и необыкновенных оттенков вкуса, иногда уходящих корнями в далекое прошлое, к истокам водки. В наши дни произ-

водители стараются пользоваться местным растительным сырьем; например, для водки «Татра» берут высокогорные травы с одноименного горного хребта. Другие подчеркивают свое аристократическое происхождение, пользуясь «фамильными» рецептами эссенций и пряных смесей.

Вы можете обнаружить такие сорта водки, как горячительный зимний «Крупник», подслащенный медом (старейшим из всех напитков брожения) и ароматизированный 30 травами и пряностями, включая корицу, имбирь и мускатный орех, или русскую «Охотничью» настойку, где сочетается 10 пряностей, трав и особых добавок, включая имбирь, гвоздику, можжевельник, анис, апельсиновую цедру и портвейн.

Отголоски старинного сельского обычая добавлять в напитки осенние плоды можно видеть в бодрящей терпкой «Рябиновке» или в «Вишневке», насыщенной томной сладостью дикой вишни. Есть сорта, которые изначально были уделом аристократов — например легкая, искрометная «Цитриновка» (польская водка, настоянная на цедре и листьях лимона) или ее русский эквивалент «Лимонная», где используется только лимонная цедра. Наконец, самый утонченный и редкий сорт — изысканный «Розовый лепесток».

Какой аромат ни возьми, для него есть свой сорт водки. Любители



Новый имидж посткоммунистической водки

Заметки дегустатора

Ароматизированная водка

«Smirnoff Citrus Twist». Искусственный аромат лимонных леденцов, наложенный на нейтральную спиртовую основу.

«Cytrynowka» (польская лимонная). Тонкий, немного спиртовой букет. Привлекательный, легкий и чистый, но короткий вкус с преобладанием аниса и тмина. Довольно сладкая, но с горьковатыми тонами лаймовой кожуры, помогающими сохранить ощущение свежести.

«Absolut Kurant» (черносмородинная). Интенсивные ароматы, которые кажутся искусственными, на чистом и сухом спиртовом фоне. Очень легкая.

«Pieprzowka» (польская перцовая). Ароматный и удивительно гармоничный букет со смесью тимьяна, гвоздики, розмарина и черного перца. Очень сухая, со жгучим вкусом, где сочетается черный перец и чили.

«Absolut Peppar» (перцовая). В букете необычное сочетание ялапы и свежего укропа. Полноценный, длительный перечный вкус со жгучестью чилийского перца на финише. Проходит в горло «с обнаженными клыками».

«Zubrowka». Чарующий аромат свежескошенной травы и цветов, словно цветущий луг после грозы; букет насыщен постоянно меняющимися оттенками целебных трав и лаванды. Очень мягкий вкус с намеком на сладость и пряность. Бодрящий, чистый финиш — настоящая классика.

«Krupnik». Немного спиритуозный букет с дикими травами. Хорошо округленный, чуть сладковатый вкус с тонами печеных яблок, трав и легким овощным акцентом. Чудесная водка.

«Кровавой Мэри» могут выбирать между бодрящей, резковатой водкой «Pieprzowka», более мягкой перцовкой от «Wyborowa», сухим брендом «Absolut Peppar» или мощной, жгучей «Перцовкой» московского завода «Кристалл». Есть даже водка бочковой выдержки, которая называется «Старка». В Польше ее делают из 50-градусного ржаного спирта, который затем выдерживается в дубовых бочках из-под токайского вина и иногда подслащивается небольшим количеством крепленой малаги. Первоначально эта была праздничная водка; спирт выливали на осадок из-под выпитого вина, а потом закрывали бочки в темном погребе на 3—4 года. «Старка» довольно редка, но любители экзотических ощущений могут изучить ассортимент брендов, предлагаемых Штецинской винокурней: 12-летнюю «Specjalna», 15-летнюю «Jubileuszowa», 20-летнюю «Piastowska» и 30-летнюю «Banquet».

В составе русской «Старки» есть яблоневые и грушевые листья, а также бренди и портвейн. Хотя это может показаться необычным для тех, кто «воспитывался» на белой водке, добавление вина и других дистиллятов является широко распространенной практикой. В Польше замечательная и крепкая «Житная» водка делается из ржаного зерна с примесью яблочного и сливового вина.

Если у вас уже закружилась голова и вы не знаете, с чего начать, лучше всего найти польскую «Зубровку» и продегустировать ее. Родом из Беловежской пущи на границе Польши и Белоруссии, «Зубровка» первоначально была местной диковинкой и излюбленным напитком членов польской королевской семьи во время их охотничьих визитов в Беловежскую пущу, начиная с XVII века. В каждой бутылке «Зубровки» содержится узкий лист бизоновой травы (*hierochloe odorata*), особо любимой зубрами, которые все еще водятся в местных лесах. Фактически, по преданию, для изготовления водки можно брать только ту траву, на которую помочился один из зубров. В самой траве содержится большое количество ароматических компонентов, придающих водке характерный аромат травной свежести с изысканным оттенком ванили (из-за кумаринового эфира). Это великолепный напиток.

Очарование лимона

Современный РЫНОК

Водка будет существовать и занимать свое особое место, в этом нет сомнений. Вопрос в том, сможет ли она избавиться от своего утилитарного имиджа и будет ли признана тем стильным напитком, которым она, по сути дела, и является. На современном рынке действует ряд различных факторов. Естественно, появилось изрядное количество брендов, поспешивших закрепиться на рынке вслед за успехом «Абсолюта». Здесь стильность имеет гораздо большее значение, чем содержание. Причудливые бутылки и таблички с головокружительными ценами лишь подчеркивают тот факт, что сейчас на рынке появилось много сортов водки «высшего качества», которые не стоят своих денег. Не составляет труда убедиться, что все эти многочисленные «Цари...» и «Императоры...» выходят в свет совершенно голыми.

В то же время, в Польше и России возрождаются хорошо забытые старые бренды, заслуживающие более пристального внимания. Любители водки уже оценили травяную свежесть «Столичной», чистоту «Абсолюта» и сухую легкость «Финляндии».

Не пропустите богатый вкус «Wyborowa» с маслом лайма; изысканный, полновесный ржаной вкус «Московской» и сливочную мягкость «Луксусовой». Польша также может похвастаться первосортными картофельными водками «Балтик» и «Шопен», не говоря о ржаной пикантности «Бельведера». Попробуйте еще отыскать кошерные сорта водки, изготавливаемые на заводе Ниссельбаума в Бельско-Бяле или Ланкуте — дело того стоит.

В других местах вы можете выбирать между голландскими брендами «Кетель 1» и «Роялти», датскими «Фрис» и «Данска» и американскими «Рэйн» и «Титос Тексас Хэндмейд». Хотя сейчас они могут выглядеть экзотическими, в них содержится потенциал для будущего долгосрочного успеха водки в качестве серьезного напитка.

Смещение к верхнему сектору рынка необходимо, поскольку водочная категория все больше увязает в потоке дешевой низкокачественной продукции. Водку не считают второсортным напитком, но немногие покупатели в последние годы уделяли ей серьезное внимание. Это неудивительно, поскольку с 1950-х годов любая водка на Западе позиционировалась как напиток без вкуса и запаха, специально предназначенный для смешивания в составе коктейлей.

Что ж... как видим, времена меняются, и водка определенно возвращает свою былую репутацию.

«Московский мул»

Классический коктейль

В 1940-х годах, когда Америка еще не открыла для себя водку, Джон Мартин из компании «Хьюблейн» встретился в Нью-Йорке с Джеком Морганом, владельцем ресторана «Петух и бык» в Голливуде. У Моргана образовались излишки имбирного пива, которые оказалось трудно сбыть с рук. Мартин, в свою очередь, хотел избавиться от изрядного количества плохо продававшейся водки «Смирнофф».

Они объединили свои усилия — и свой товар, — добавили немного лаймового сока и создали коктейль «Московский мул». Затем Мартин и Морган сделали еще один шаг: они заказали 500 медных кружек с изображением брыкающегося мула, которые теперь считаются раритетом у профессиональных барменов, и провели маркетинговую кампанию в барах.

Напиток, который сделал «Смирнофф» национальной торговой маркой в Америке... и настоящая небылица.

(Игра слов: «Cock'n'bull» — выдумка, небылица (англ.) совпадает с названием ресторана «Петух и бык» — Прим. пер.)

Благодаря резвости «Московского мула» продажи марки «Смирнофф» утроились в период с 1947 по 1950 год, а затем удвоились еще через год. Лицо пьющей Америки необратимо изменилось.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Пользуйтесь свежим лаймовым соком, а не настойкой лайма, чтобы коктейль не был слишком сладким.

«МОСКОВСКИЙ МУЛ»

2 унции водки

•

Имбирное пиво

•

Немного лаймового сока

•

Ломтик лимона

•

Налейте водку на кубики льда в бокал для коктейля «Том Коллинз»

•

Добавьте другие ингредиенты. Перемешайте

«Кровавая МЭРИ»

Классический коктейль

Когда водка начала свое восхождение к вершинам американского рынка, она стала понемногу вытеснять джин из состава коктейлей. Она проникла даже в состав «Мартини» и отвоевала себе «Кровавую Мэри». Впрочем, на самом деле все было немного сложнее. Жизнь «Кровавой Мэри» началась в 1920-х годах, когда бармен по имени Фернан Петье из нью-йоркского бара «Харрис» в Париже смешал водку (тогда доступный напиток в Европе) с томатным соком и назвал свое творение «Ведро крови». Особого успеха оно не имело.

Петье решил попытать счастья в США после отмены сухого закона и забрал свой рецепт с собой. Однако, поскольку в Америке водка была редкостью, он стал пользоваться джином и переименовал свой напиток в «Красного кусаку», который впоследствии стал «Кровавой Мэри». Никто не знает, кем на самом деле была эта Мэри. (Автор обнаруживает удивительное незнание истории собственной страны. Мария I из династии Тюдоров стала первой английской королевой, правившей единовластно (1553—1558). Она вошла в историю под прозвищем «Кровавой Мэри» за жестокие гонения на протестантов в тщетной попытке восстановить римо-католическое вероисповедание как единственное в Англии. — *Прим. пер.*)

Лучшее в мире лекарство от похмелья... и оно работает!

Коктейль с самого начала продавался как средство от похмелья, причем вполне оправданно. Это один из замечательных напитков для восстановления сил после хорошей выпивки, когда мир кажется слишком шумным, цвета чересчур яркими, и вам хочется полежать в шезлонге и успокоить ноющую боль в голове. В нем достаточно алкоголя, чтобы снова взбодрить вас, но вместе с тем достаточно жидкости и сочного наполнения, чтобы придать сил без необходимости в полноценном завтраке.

Как всегда, двое знатоков не могут договориться друг с другом о том, что должно входить в состав «Кровавой Мэри» — разумеется, помимо водки, томатного сока и вустерского соуса. Приведенный ниже рецепт устраивает меня, потому что он не слишком водянистый. В нем также нет раздражающих стебельков сельдерея, которые всегда то лезут вам в нос, то норовят ткнуть в глаз. Человек и так достаточно хрупкое существо, и последнее, что ему нужно — это какой-то воинственный овощ.

В Канаде существует восхитительный вариант этого рецепта с добавлением тертого хрена и сельдерейной соли, который называется «Цезарь». Это прекрасная альтернатива, в отличие от «Булшота», где вместо томатного сока наливают говяжий бульон. Держитесь подальше от бешеных коров!

СОВЕТ БАРМЕНУ

Добавление апельсинового сока и сухого хереса «Fino» придает этому классическому коктейлю надлежащую плотность, чтобы вкус не казался водянистым.

«КРОВАВАЯ МЭРИ»

2 унции водки (рекомендуется «Абсолют» перцовая)

•

Налейте в бокал для коктейля «Том Коллинз»

•

Смешайте в кружке:
Томатный сок
Вустерский соус
Белый перец
Соль
Щепотку сельдерейной соли
Столовую ложку хереса «Fino»
Соус «Табаско» по вкусу

•

Перелейте смесь в водку и положите кубики льда

8 ТЕКИЛА

Немногие спиртные напитки так тесно связаны с мифическим прошлым, как мескаль (местной разновидностью которого является текила). Становясь все более изощренным — некоторые могли бы сказать, облагороженным — этот мексиканский напиток, изготавливаемый из агавы (а не из кактуса!), сохранил свою тайну и по-прежнему символизирует древнее представление об алкоголе как о даре богов.

Текила и мескаль остаются народными напитками

Искусство дистилляции стало известно в Мексике лишь после прибытия испанских конкистадоров, но, если вы хотите побольше узнать о происхождении мескаля, вам нужно изучить, каким образом и с какими целями его ферментированный аналог *пульке* использовался коренными жителями этой огромной и загадочной страны. Согласно ацтекской мифологии, растение агава было воплощением богини Майяуэль, а медовый сок агавы (aguamiel) протекал в ее жилах вместо крови. Секрет изготовления пульке был дан человеку божественным шутником и обманщиком Тлакуачи. Говорят, он по-прежнему подсказывает земледельцам, когда плоды агавы готовы к сбору урожая, хотя в наши дни «Хосе Куэрво» больше полагается на обработку спутниковых фотографий.

Пульке имеет древнюю историю. Опьянев от этого хмельного напит- земной бог-царь Кетцалькоатль совершил грех, впоследствии заставивший его покинуть землю и вознестись на небеса. В то же время, вокруг пульке была выстроена целая ритуальная традиция с особым божеством Тескацонтекатлем, которого сопровождал символический кортеж из 400 кроликов, представлявших разные стадии божественного опьянения.

В отличие от Северной Америки, эзотерический опыт, приобретаемый под наркотическим воздействием пульке или галлюциногенов, имел огромное значение для религиозных ритуалов и культуры древних народов Мексики. Агава рассматривалась как космическое растение, накапливающее и распределяющее энергию, поэтому пульке стал мощным символом возрождения природы и использовался в церемониальных целях после сбора урожая, чтобы гарантировать хороший урожай в следующем году. Сходные ритуалы с использованием природных напитков брожения существовали во всем мире, от кельтской Европы до Крита и Индонезии.

В Мексике существует давняя традиция изготовления алкогольных напитков из разных заквасок. Кукурузу использовали для изготовления *чичи*, из дикорастущей сливы делали мескаль *обо*, а мед, сброженный вместе с корой хинного дерева, превращался в *бальче*, но все это были местные напитки, не пользовавшиеся широким распространением. Однако дикорастущую агаву можно встретить в любом регионе Мексики, поэтому пульке стал «национальным» напитком, игравшим заметную роль в общественной, экономической и религиозной жизни. Его употребление окружено мифами, легендами и ритуалами; даже сейчас нет другого спиртного напитка, связанного с таким же количеством ритуалов, как мескаль и текила.

После того, как началась дистилляция, многие старинные аспекты и способы употребления пульке были переданы по наследству мескалю и текиле. Спиртные напитки использовались для целительства, благословения полей и новых построек, и даже — в полном соответствии с мексиканской традицией гармоничного сочетания христианства с народными верованиями — для освящения церковных алтарей. В «День поминовения» в Оахаке последний стакан мескаля из бутылки расплескивают над могилой умершего родственника. Хотя напиток давно пользуется всеобщим признанием,

SAUZA CONMEMORATIVO (Сауза Конмеморативо)

- Текила класса люкс и лучшая выдержанная текила категории аньехо.
- Содержание спирта голубой агавы 51%.
- Вызревает в дубовых бочках от 4 до 6 лет. За это время приобретает золотистый цвет, мягкий вкус и великолепный аромат.
- Подается только в дорогих барах и ресторанах.
- Имеет цвет настоящего золота, ноты агавы гармонично сочетаются с ароматами дуба, карамели и изюма.

SAUZA BLANCO (Сауза Серебряная)

- Самая продаваемая текила, прозрачная, как слеза.
- Содержание спирта голубой агавы 51%.
- Изумительно подходит для коктейлей Маргарита и Текила бум.
- Самая популярная текила в Мексике, сохраняющая вкус настоящей агавы.
- Имеет яркий вкус, острый аромат с примесью свежемолотого черного перца, дает обжигающие, ни с чем не сравнимые ощущения чистой текилы.

САУЗА – ЭТАЛОН ТЕКИЛЫ С 1873 ГОДА

http://www.sauza.com.mx

1. ЛИЗНИ

2. ОПРОКИНЬ

3. КУСНИ

- Выдержанная текила для настоящих знатоков.
- Содержание спирта голубой агавы 100%.
- Выдерживается в бочках из белого дуба, что позволяет сохранить деликатный вкус и неповторимый аромат натуральной голубой агавы.
- Имеет цвет старого золота, классический аромат свежей агавы. Сочные оттенки голубой агавы в сочетании с перечной мятой создают удивительный баланс вкуса и запоминающееся длительное послевкусие, которое вначале обжигает, но имеет теплое и насыщенное окончание.
- Имеет сертификат гарантии качества (NOM) от мексиканского правительства.

SAUZA HORNITOS REPOSADO (Сауза Хорнитос Репозадо)

- Выдерживается в дубовых бочках до одного года, что в 2 раза превышает срок, предписываемый мексиканским законом. За время выдержки значительно усиливаются натуральный вкус и аромат агавы.
- Содержит 51% спирта голубой агавы.
- Sauza Extra ассоциируется с определенным ритуалом употребления: на тыльную сторону левой ладони у основания большого пальца насыпается щепотка соли, стопка с Саузой берется в левую руку, в правую руку – долька лайма или лимона; далее нужно лизнуть соль, опрокинуть стопку Саузы и закусить лаймом или лимоном. Ритуал получил название Лизни-Опрокинь-Кусни. Именно так пьется настоящая текила Sauza!
- Имеет запоминающийся вкус, аромат сахарного тростника с нотами экзотических фруктов и специй и длительное согревающее послевкусие.

SAUZA EXTRA Gold (Золотая Сауза Экстра)

Товар сертифицирован. Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

ALLIED DOMECQ

Голубую агаву теперь изображают на этикетках

он упорно отказывается порвать связь со своим священным прошлым.

«Когда вы пьете мескаль, то совершаете священнодействие, — говорит Рон Купер из «Дель Магуэй». — Сначала люди употребляли его только по праздникам, но никаких ограничений в количестве не существовало, поскольку считалось, что в состоянии опьянения вы испытываете единение с богами».

Судя по историческим источникам, мескаль не был первым крепким напитком, производившимся в Мексике в XVI веке после Конкисты. Есть косвенные свидетельства того, что *aguardiente* (или *chinguirito*) подпольно изготовлялся рабами на побережье Карибского моря из мелассы и сахарного тростника. Несмотря на то, что конкистадоры прекрасно знали о существовании пульке, они пили главным образом вино или бренди, импортированное из их родной страны. Но почему они не делали бренди прямо в Мексике? Тому есть три причины. Во-первых, виноград нельзя было выращивать на всей территории страны. Во-вторых, строго говоря, перегонка находилась под запретом: любые крепкие напитки должны были поступать из Испании. В-третьих, даже если бы производство бренди было разрешено, перевозка товара оказывалась практически невозможной из-за отсутствия нормальной транспортной сети. Поэтому они, как и коренные обитатели страны, обратились к самому доступному источнику ферментированного сахара — агаве.

Вероятно, примитивная перегонка имела место в XVII веке (или даже раньше), но лишь в 1758 году прообраз современной индустрии стал создаваться вокруг города Текила. Сам город был крупным центром нового королевства Галисия, а земельный надел, пожалованный королем Испании дону Хосе Антонио Куэрво для выращивания агавы в провинции Ялиско, находился неподалеку от него. Это был первый случай разрешения выращивать сельскохозяйственную культуру (кроме винограда), пригодную для изготовления алкоголя.

В 1795 году сын дона Хосе (Хосе Мария Гваделупе Куэрво) получил патент на производство «мескалевого вина» на своей винокурне Ла-Рохьена, которая действует до сих пор. Плантации агавы вскоре распространились по всему региону, и появились другие винокурни, такие как Ла-Персеверансия у Саузы, основанная в 1873 году. Рынок снова расширился в связи с началом строительства железных дорог по инициативе генерала Мануэля Гонсалеса, чей правнук основал «Чинако», одно из крупнейших современных производств текилы.

Однако лишь после Второй мировой войны текила начала пользоваться уважением на экспортных рынках. К тому времени Мексика приобрела экзотическую притягательность для молодых американцев, благодаря таким писателям, как Джек Керуак и Уильям Берроуз, создавших образ «утраченной» Америки. Она олицетворяла новые возможности и таила в себе элементы неизведанности и опасности — впрочем, скорее вымышленной, чем реальной. Если становилось «слишком жарко», всегда можно было перебраться обратно через границу. Отважные путешественники привозили с собой текилу, служившую зримым воплощением их безрассудных и экзотичных похождений с легким оттенком декаданса.

Как воссоединиться с богами

Положение еще улучшилось после создания классического коктейля «Маргарита» в 1950-х годах, а после либерализации туризма в 1960-х годах текила стала основным напитком представителей контркультуры. Родились новые ритуалы употребления текилы с лимоном и солью, залпом с колой. Текила питала своей энергией молодежную культуру. Потом люди выросли и забыли об удовольствии от хорошо приготовленной «Маргариты». Текила оставалась юношеской прихотью или напитком для морально разложившихся людей.

Текила становится респектабельной

Затем наступила реакция. В конце 1980-х годов романтическое «ковбойское» питье окончательно вышло из моды. Но постепенно, как это случилось с солодовым виски и бурбоном, маятник качнулся в другую сторону. Существуют разные теории о том, как это началось, или кто это начал, но в последние пять лет или около того молодые любители крепких напитков стали по-новому относиться к текиле, что благотворно отразилось на ее производстве. Многие считают, что это началось в Мексике, где представители среднего класса повернулись спиной к прозрачному спиртному напитку, который назывался «текилой», и захотели чего-то лучшего — чего-то такого, что можно было бы неторопливо смаковать за светской беседой.

Смаковать текилу? Эти два слова как будто противоречат друг другу. Во всяком случае, так было до тех пор, пока на сцене не появились выдержанные сорта от «Портфидио», «Эррадура», «Эль Тесоро» «Трес Магуэйес», «Чинако» и лучшие бренды от «Саузы» и «Куэрво». Мартин Крассль из «Портфидио» вспоминает, что, когда в 1990 году он решил производить текилу высшего качества, самый дорогой товар в этой категории продавался за 20 долларов. Сегодняшние страстные поклонни-

ки текилы не дрогнут при цене 100 долларов и выше.

Различие заключается в способе производства. В прошлом текилу делали для того, чтобы удовлетворять потребности дешевого сектора рынка. Хуже того, в 1970-х годах мексиканское правительство разрешило включать в состав текилы до 49 % «других сбраживаемых сахаров» (иными словами, нейтрального спирта из сахарного тростника), что вполне устраивало крупных производителей. «Золотая» текила необязательно подвергалась бочковой выдержке; обычно это был всего лишь подслащенный и подкрашенный карамелью вариант «серебряной».

Ревнители качества в первую очередь вернулись к основам. Новые сорта текилы «Premium», как правило, на 100 % изготовляются из голубой агавы; их на короткое время помещают в деревянные бочки (*reposado*) или выдерживают в течение более долгого времени в маленьких бочонках (*anejo*). В результате характер напитка раскрывается во всей полноте, часто чарующей и утонченной.

Отчасти привлекательность текилы можно объяснить тем обстоятельством, что ее вкус напоминает пунш из экзотических спелых фруктов с соблазнительной сладостью, граничащей с разложением. Новые сорта текилы создают впечатление многослойного, сложного букета. Все это согласуется с изменившимся вкусом американских потребителей, ныне предпочитающих более глубокие и полновесные ароматы, ценящих подлинную национальную кулинарию и находящих прекрасное в малом.

Контроль за качеством был ужесточен. На каждой этикетке должен иметься регистрационный номер и упоминание о голубой агаве, а Евросоюз запретил производство эрзац-текилы из свекловичного сахара в Испании и Греции. Текила наконец обрела респектабельность.

Знак качества

Как ее ГОТОВЯТ

Подлинное сокровище Сьерра-Мадре

Текила является дистиллятом из сока голубой агавы (*agave azul tequilana weber*), одного из более чем 200 видов этого семейства пустынных лилий, произрастающих на территории Мексики. Вдвое меньше по размеру и быстрее созревающая, чем гигантская агава, которая служит сырьем для изготовления пульке, голубая агава является подлинным сокровищем Сьерра-Мадре — высокогорного и засушливого вулканического плато, расположенного к северо-западу от Гвадалахары. Весом от 40 до 70 килограммов при сборе урожая, каждое растение имеет плотную, едкую сердцевину из чистого крахмала, из которой при перегонке выходит до 2,5 литра текилы.

Для того, чтобы считаться пригодной для изготовления настоящей текилы, голубая агава должна произрастать в одном из пяти сертифицированных регионов, к которым относится вся территория Халиско, отдельные районы Науарита, Мишоакана, Гуанахуато и, благодаря усилиям Гильермо Гонсалеса из «Чинако», некоторые районы Тамаулипаса. Лишь здесь *терруар* по всем условиям подходит для ее роста и процветания.

Hijuelos (детки) агавы собирают с материнских растений и во время сезона дождей — с июня по октябрь — пересаживают на подготовленные плантации. Проходит от 8 до 10 лет, прежде чем растение достигает зрелости, и все это время его нужно поливать, удобрять и подрезать листья, чтобы сохранить энергию в центре агавы. Когда агава созревает, ее нижние листья буреют, а в центре начинает прорастать цветочный колос. Все это обрубается с помощью мачете, чтобы открыть центральное ядро, которое, благодаря своему виду, называется *piña* («ананас»). Опытный работник может собрать от 130 до 150 *piñas* за рабочий день — от трех до пяти тонн агавы. Листья запахиваются обратно в поле, которое в течение

Заметки дегустатора

Gold/Reposado

«Tres Magueyes Reposado». Ванильное мороженое и легкий аромат лаймового листа.

«Real Hasienda Reposado». Цветочный букет с намеком на перечную мяту. Текила для неторопливого потягивания.

«Porfidio Reposado». В букете аромат спелых фруктов. Сдержанно-утонченная.

«Chinaco Reposado». Всплеск цитрусовой сочности, подкрепленный ароматом спелой агавы.

Anejo

«Jose Cuervo 1800». Маслянисто-фруктовая, со слегка сахаристым качеством. Мягкий и приятный вкус.

«Sauza Commemorativo». Аромат шоколада, но вкус с четко выраженным характером агавы.

«Tres Magueyes Don Julio». Зрелые груши мягким апельсиновым цветом. Мягкий, округлый вкус.

«El Tesoro Anejo». Богатый, глубокий пряный букет. Тонкий вкус с тонами экзотических фруктов. Стильный напиток.

«Real Hasienda». Ароматная терпкость лимона/лайма, смешанная с белым шоколадом.

«Porfidio», 5-летняя. В букете преобладание глубоких тонов зрелой агавы. Орехово-фруктовый привкус на финише.

года лежит под паром перед повторной высадкой.

На винокурне твердые как камень ядра агавы подвергают интенсивной тепловой обработке для превращения крахмала в сахар. Существует два варианта этого процесса. Традиционно агаву оставляют в больших духовых печах и выдерживают 36 часов при температуре 95° Но такие производители, как «Сауза», все шире пользуются технологией варки под давлением, что позволяет завершить процесс менее чем за 18 часов при таком же результате. Огромный, плотный шар крахмала превращается в тягучую массу сладкого коричневатого сахара.

Небольшое механизированное производство

Теперь эту массу нужно раздавить для выделения сока. Традиционные производители, такие как «Эль-Тесоро», по-прежднему давят приготовленные *pinas* между каменными жерновами, тогда как «Куэрво» и «Сауза» помещают сахаристую массу в измельчители и пропускают через проточную воду.

Затем сладкое сусло (*aguamiel*) помещается в большие бродильные чаны, сделанные либо из дерева, либо из нержавеющей стали. Здесь снова проходит водораздел в технологии производства; те, кто работает по традиционной методике, помещают в чан сусло вместе с волокнами, которые затем подвергаются первой перегонке. Это, по их утверждению, придает напитку богатый аромат. Другие фирмы, такие как «Куэрво», добавляют в бродильный раствор свои культуры дрожжей и немного сахара, тогда как третьи добавляют химические реагенты, чтобы получить стандартизированный раствор, который можно «довести до кондиции» в течение нескольких часов.

Поборники традиции считают, что «дикие» дрожжи лучше всего подходят для активации раствора брожения. «Порфидио» занимает половинчатую позицию в том смысле, что его новая винокурня оснащена закрытыми бродильными чанами, но раствор сбраживается в течение четырех суток.

Любая текила проходит двойную дистилляцию в традиционных кубах, сделанных из меди или нержавеющей стали. Здесь опять-таки исключением служит «Порфидио», чьи новые агрегаты являются адаптированными кубами для перегонки шнапса, к которым привык нынешний владелец компании, австриец Мартин Грассль. Они состоят из установки с двумя взаимосвязанными колоннами для концентрации и ректификации спиртового дистиллята.

Многие перегоняют спирт до высокой крепости, а затем сразу же разбавляют его, тогда как другие, такие как «Эль Тесоро» и «Сауза», гонят менее крепкий спирт, сохраняющий терпкость и богатые фруктовые тона зрелой агавы. Специалисты «Саузы» также утверждают, что берут меньшее по объему «сердце» фракции, для изготовления своих лучших брендов, на 100 % состоящих из голубой агавы.

«Серебряная» текила бутилируется после короткого периода отстаивания, а в «золотую» текилу обычно добавляют немного карамели. Однако именно выдержанные сорта *reposado* (выдержка от 2 до 11 месяцев) и *anejo* (выдержка от 1 года и более) совершили переворот на рынке. Компании, заинтересованные в высоком качестве своей продукции, экспериментируют с разными размерами бочек и сортами древесины. Традиционно использовались бочки из-под бурбона, но теперь пользуются также бочками из-под хереса и коньяка. Для «Резерва де Фамилиа» от «Куэрво» берут новые бочки из французского дуба, а для «Кактуса» от «Порфидио» — из американского дуба. Это дает мастерам по изготовлению купажей больше «строительных кирпичиков» для создания новых первосортных брендов.

Текила традиционно не выдерживается в бочках более пяти лет. Это недолговечный напиток, и после продолжительного пребывания в деревянной оболочке его характер начинает исчезать (некоторые изготовители говорят, что он «деградирует»), а дерево выступает на первый план. Компания «Сауза» недавно попыталась доказать, что текила может перенести длительную выдержку, выпустив бренд «Трес Хенерасьонес» 8-летней выдержки, названный «самым старым» на рынке. Хотя это прекрасный напиток, вам нужно как следует потрудиться, чтобы найти в нем подлинный вкус голубой агавы. Тем не менее это свидетельство новых представлений о качестве, которые постепенно начинают преобладать в производстве текилы.

Как готовят МЕСКАЛЬ

Существует много мифов о мексиканских спиртных напитках. К примеру, говорят, что текилу делают из кактусов, а мескаль вызывает галлюциногенные видения. И то, и другое неправда. Как и текилу, мескаль делают из агавы. В строгом смысле слова, текила — это мескаль, изготовленный в определенном регионе. Там, где растет агава, неподалеку можно найти и мескаль. Хотя большей частью мескаль производится в Оахаке, его гонят на территории центральных равнин вплоть до пустыни Чиуауа, побережья Тихого океана и штата Чьяпас. В каждой глухой деревушке есть свой *паленкеро*, или винокур.

Отличие мескаля от текилы обусловлено несколькими факторами. На вкус напитка влияет *терруар* региона, а также вид используемой агавы. В то время как текилу можно изготавливать только из голубой агавы, мескаль гонят из гигантской агавы, дикого сильвестра, редкой, но высоко ценимой тубалы, дазилириона и, чаще всего, из эспадены.

Производство, за редкими исключениями, остается сельским и традиционным. Сбор урожая происходит, когда растения находятся в возрасте примерно восьми лет, хотя этот показатель меняется в зависимости от вида агавы и плодородия почвы. Дазилирион, к примеру, мельче голубой агавы, но дольше созревает, а для изготовления одного литра спирта требуется вдвое больше *piñas*.

Процесс обработки немного отличается от текилы. В то время как голубую агаву пекут или варят на пару, *piñas* для мескаля жарят на медленном огне в течение трех дней, либо над огнем в саманной печи, либо в газовой духовке, либо в глубоких ямах, выстеленных камнями и закрытых листьями и землей. Поджариваясь, *piñas* впитывают дым, что придает мескалю его характерную землистую терпкость.

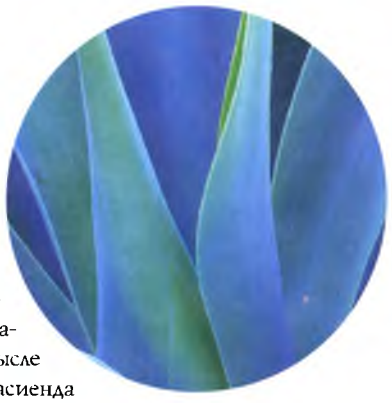
Поджаривание активирует дикие дрожжи в плоде агавы, и приготовленные сердцевины забраживают естественным образом. Затем их помещают в каменное кольцо и давят жерновом, приводимым в движение упряжкой лошадей. Сок с мякотью собирают в открытые бродильные емкости, добавляют немного воды и оставляют бродить.

Когда процесс брожения считается оконченным — на это уходит от 4 до 30 дней — все содержимое бродильного чана перемещается в традиционный куб. Они обычно сделаны из меди, но могут быть и глиняными, наподобие того, который используется для «деревенского» бренда «Минеро» от компании «Магуэй». После первой перегонки волокна вычищаются из куба, и происходит вторая перегонка.

В компании «Магуэй» вторая перегонка содержит головные фракции и «сердце» от первой с небольшой добавкой хвостовых фракций для усиления аромата. В деревенских винокурнях нет гидрометров. *Паленкеро* (винокуры) решают, когда следует начать и закончить сбор спирта, забирая немного мескаля в бамбуковую пипетку и разбрызгивая жидкость по стенкам тыквы-горлянки. Размер и плотность капель на поверхности позволяет судить о крепости и чистоте спирта. Такой перегонкой люди занимались сотни лет, пользуясь лишь подручными материалами, собственной интуицией и душой.

Мескаль остается крестьянским напитком. Некоторые сорта подслащивают, ароматизируют травами, древесной корой или фруктами; некоторые сбраживают в кожаных бурдюках и подвергают однократной дистилляции. Самой дорогой и необычной разновидностью является «Печуга» — мескаль двойной перегонки, дистиллированный с добавлением дикого банана, диких яблок, ананаса, слив, орехов, риса и сахара. Для завершения этой смеси ароматов над проходящими парами спирта подвешиваются цыплячьи грудки.

Эти напитки ручной работы обычно употребляются недалеко от места их изготовления. Некоторые представляют собой не более чем примитивный самогон, другие сделаны с любовью и заботой. Немногочисленным фирмам, экспортирующим свой товар (самыми известными в смысле качества являются «Хасиенда Сотол» и «Дель Магуэй»), приходится убеждать людей, что мескаль может быть таким же серьезным напитком, как и «новая» первосортная текила. Ассортимент натуральных высококачественных мескалей от «Дель Магуэй» является убедительным доказательством того, каких высот можно достичь в этой области. Не испорченный коммерческими требованиями, мескаль остается одним из немногих спиртных напитков в мире, сохранившим тесную связь с прошлым.



Агава крупным планом.

Беда в том, что, если текила долго страдала от имиджа «выпей залпом и забудь», то мескалю пришлось жить с тяжким наследием личинок *gusano*[1], которые иногда входили в состав бутилированных брендов. По преданию, поскольку эти личинки обитают в агаве, они усваивают частицу ее силы, поэтому человек, съедающий личинку, тоже приобретает частицу духа растения. Это одна история. Согласно другой, они придают напитку дополнительный аромат; возможно, но маловероятно. Некоторые утверждают, что это «доказывает» натуральный характер мескаля — довольно странный способ доказательства. Чаще всего можно слышать, что употребление личинок вызывает галлюцинации. Такие представления возникают из-за путаницы между мескалем и никак не связанным с ним психоделическим веществом мескалином.

В конце концов, добавление *gusano* представляет собой лишь рекламную уловку, которая оказывает мескалю плохую услугу.

Gusanos — личинки гигантских бабочек-шкиперов (*Megathymidae*), обитающих в растениях агавы и юкки. Они считаются деликатесом в Мексике и, помимо добавления в мескаль, обжариваются во фритюре, консервируются и продаются под названием *gusanos de maguey*. — *Прим. пер.*

«МАРГАРИТА»

Классический коктейль

«Маргарита» осталась практически без внимания в дивном новом мире постмодернистских коктейлей. Отчасти это произошло из-за злоупотреблений, допущенных неумелыми и бесчувственными барменами 1970-х и 1980-х годов, которые превратили ее из отличного аперитива, проясняющего голову и наполняющего глаза новым блеском, в псевдошикарную тянучку для молодых щеголей.

Этот коктейль имел благородную историю, пока до него не дотянулись жадные щупальца коммерции. По преданию, он был создан Маргаритой Сэмс, американской светской львицей 1940-годов, которая подавала его на своих званых приемах в Акапулько. Честно говоря, существует множество слухов о том, что подобный напиток был популярен в Мексике еще до того, как Маргарита благосклонно согласилась дать ему свое имя. Однако определенно известно, что это первый коктейль на основе текилы, и притом замечательный.

Как это часто бывает, лучше всего начать с истоков. Первая «Маргарита» была смесью текилы, ликера «Куантро» и лаймового сока. Лучшие образцы коктейля до сих пор следуют этому основному рецепту (см. ниже). Но затем «Маргариту» постигла участь «Дайкири»: разнузданные бармены, пустившись во все тяжкие, стали добавлять в смесь фруктовые экстракты. Надо признать, некоторые коктейли получались хорошо — наиболее известен клубничный вариант — но лучший, который я пробовал, был брусничный в лондонском баре «Голубой Кактус».

В принципе, в изготовлении «Маргариты» нет ничего сложного. Хорошо сделанный коктейль еще не означает, что вы будете на верху блаженства. Секрет заключается в том, чтобы замаскировать алкогольную составляющую для постепенного и незаметного опьянения.

Во-первых, нужно брать качественную текилу, на 100 % изготовленную из голубой агавы, лучше «серебряную» или «репосадо». Не пользуйтесь дорогими брендами «аньехо» для изготовления «Маргариты». Берите ликер «Куантро» с обозначением «triple sec» на этикетке. Для сока используйте только свежие плоды лайма. Если напиток кажется слишком кислым, не уменьшайте содержание лайма, просто добавьте еще немного сахарной пудры.

Лучше всего «Маргарита» получается встряхнутой в шейкере с кубиками льда; приготовление в блендере со льдом может дать хорошо замороженный напиток, но вы рискуете слишком разбавить коктейль, а это вам совсем не нужно, не так ли?

«Маргарита» начала свою жизнь как напиток светских знаменитостей и породила массу вариаций, от чудовищных до превосходных.

СОВЕТ БАРМЕНУ

Это основа для широкого ряда вариаций с фруктовыми вкусами. Не добавляйте слишком много льда или текилы; главное здесь — это гармония.

«МАРГАРИТА»

2 унции текилы
•
1 унция ликера «Куантро»
•
2 унции свежего лаймового сока
•
Встряхните со льдом и налейте в бокалы, посыпанные по ободу крупной солью

Текила

Ритуал и текила столь тесно взаимосвязаны, что часто бывает трудно отделить факты от вымыслов. До появления ритуала соли и лайма считалось, что текилу нужно пить только «залпом».

Питье «залпом» часто было лучшим способом употребления некоторых низкокачественных брендов текилы, а соль и лайм на самом деле заимствованы из «Маргариты», но и в том, и в другом случае главной целью было по возможности быстро и безболезненно отправить алкоголь вниз по пищеводу.

С появлением высококачественных сортов текилы и мескаля возникла потребность в новом ритуале. Желанным нововведением стал мексиканский способ пить текилу или мескаль вместе с «Сангритой».

Этот фруктовый сок на томатной основе с добавлением жгучего перца подается сильно охлажденным в высоких бокалах. Глоток текилы запивается «Сангритой» и так далее. В принципе, это мексиканский аналог «Кровавой Мэри», хотя напитки употребляются раздельно.

Как всегда, ключ к успеху заключается в свежести используемых ингредиентов. Смешайте в миксере 2 унции томатов, сок из трех апельсинов и двух лаймов, добавьте немного лука и маленький стручок перца чили. В некоторых рецептах рекомендуется добавлять жгучий перцовый соус («Карибский» лучше, чем «Табаско») и сахар, хотя, если вы хотите подсластить смесь, лучше плеснуть туда немного сладкого хереса. В результате вы получите истинно мексиканский напиток.

9

АНИС

Анис (культивируемый еще в Древнем Египте) и звездчатый анис (плод дерева, первоначально выращиваемого в странах Востока) является одним из древнейших лечебных растений. Он использовался как ингредиент спиртных напитков с тех пор, как люди стали заниматься перегонкой. Торговля анисом, который считался лекарством от спазмов желудка, улучшающим дыхание и кровообращение, была хорошо развита уже во времена Римской империи.

История пастиса, аниса и абсента

Важный ингредиент лекарств, изготавливаемых в Египте, Месопотамии и Древней Греции — центрах первых экспериментов с перегонкой жидкостей — анис живет в национальных напитках этих и других стран Средиземноморского региона.

Анис известен как главная ароматическая составляющая таких брендов, как «Перно» и «Рикар», но также используется при изготовлении узо, ракии, самбуки и ряда испанских ликеров и аперитивов на анисовой основе. Петр Великий пользовался анисом как единственным ароматизатором для своей собственной водки (см. раздел «Водка»), и он до сих пор входит в состав некоторых ароматизированных брендов, таких как русская водка «Охотничья».

Анис начал избавляться от своего медицинского имиджа только в XVI веке, когда его стали использовать в составе спиртных напитков, таких как итальянский ликер «Попула», который делали из воды, *eau-de-vie*, анисовой эссенции, корицы, мускуса и янтаря. Его также добавляли в ароматический уксус и легкие напитки наподобие современного лимонада.

В наши дни спиртные напитки на основе аниса остаются самыми широко распространенными во всех странах, граничащих со Средиземным морем. Ливан и Марокко, Греция и Италия, Франция и Испания — в каждой культуре есть свои варианты этого самого древнего напитка.

Абсент скрывался в тени парижских улочек XIX века

Зеленая фея

В наши дни напитки, ароматизированные анисом, являются космополитичными аперитивами светло-зеленого, желтого или белого цвета, которые потягивают на тенистых площадях средиземноморских городов. Но предшественником современных «Перно», «Рикара» и узо был напиток, скандализировавший Европу в конце XIX века: абсент.

Этот злополучный напиток появился в конце XVIII века, когда доктор Пьер Ординэ бежал из революционной Франции и сделался странствующим лекарем, работавшим в окрестностях швейцарского города Кове. Там он начал торговать эликсиром, изготовляемым сестрами Анрио в крошечном перегонном аппарате, который устанавливался на кухонную плиту. Сестры, верные старинной традиции «мудрых женщин», придумали рецепт спиртовой настойки из звездчатого аниса, фенхеля, иссопа, мелиссы, корня петрушки, ромашки, кориандра, вероники, шпината и, самое главное, полыни.

Полынь (*artemisia absinthium*) сама по себе является старинным ингредиентом и упоминается в трактате Джона Френча «Искусство дистилляции» (1651) среди огромного количества трав, специй и корней, необходимых для изготовления *Aqua Celestis*. Френч также рекомендовал добавлять несколько капель эфирного масла полыни в стакан рейнвейна, чтобы делать «полынное вино». Само название полыни (*wormwood*) происходит от немецкого *wermut*, что значит «сохраняющий разум».

Микстура доктора Ординэ стала известна под названием «абсент» благодаря этому ингредиенту, и

Звезда представления

вскоре превратилась в популярный местный напиток вместо панацеи от болезней. В 1787 году сестры Анрио продали свой секретный рецепт майору Анри Дюбье, который немедленно основал свою винокурню, предназначенную для коммерческого производства абсента, который уже сделал себе репутацию в Швейцарии и приграничных районах Франции. Подстегнутый успехом абсента, Анри-Луи Перно, зять Дюбье, открыл еще более крупную винокурню в Кове. Спустя восемь лет он перевел производство во французский гордок Понтарлье, и его абсент, теперь известный под маркой «Перно», ринулся на штурм Франции.

В те дни французский рынок аперитивов предлагал очень ограниченный выбор между вином и одним из горьких тоников на хининовой основе. Появление крепкого (от 65° до 75°), освежающего и душистого напитка было желанной новостью.

Абсент получил самое мощное подкрепление в 1830-е годы, когда солдаты Африканского батальона, вернувшиеся с «черного континента», стали рассказывать истории о том, как они разбавляли питьевую воду абсентом и благодаря этому спасались от целого сонма тропических болезней вроде малярии. По возвращении домой они продолжали пить абсент, и граждане с готовностью последовали их примеру. Абсент стал напитком героев.

Когда *La Fee Verte* («зеленая фея», как называли абсент из-за зеленого оттенка, возникавшего при добавлении воды) была признана буржуазией, абсент стал излюбленным французским напитком. В 1850-х годах, когда коньяк создавал себе всемирную репутацию, французы пили больше абсента, чем бренди.

Производство резко увеличилось. В Понтальере открылись еще четыре винокурни, наряду с другими в Юре, Савойе, Миди и Париже, хотя абсент все еще считался напитком, производящимся на первой винокурне Перно у границы с Швейцарией.

В середине XIX века употребление абсента приобрело новый оттенок в кругу радикальных писателей и поэтов — Бодлера, Верлена, Гюисманса и Рембо — шокировавших светское общество своим подчеркнутым пренебрежением к общепринятым нормам нравственности и своей «декадентской» прозой и стихами. Экспериментируя с гашишем и опиумом, они видели в абсенте не просто крепкий напиток, а творческий стимул. За 20 лет абсент прошел путь от наперсника героических солдат до аналога современного ЛСД. «Самое утонченное, самое рискованное наслаждение — приобщиться волшебству этого напитка, словно вышедшего из ледниковых глубин», — написал Рембо в 1872 году.

Разумеется, абсент попал в поле зрения самозваных ревнителей общественной нравственности и с 1870-х годов начал свое стремительное падение с вершин радикальной моды к пойлу для безумцев и дегенератов.

В начале XX века абсент винили во всех недугах французского общества (как ранее случилось с джином в Англии). Белая горячка, преступность, нищета... что ни назови, все происходило из-за абсента.

Ученые утверждали, что они обнаружили новую психическую болезнь под названием «абсентизм», которая могла передаваться по наследству от матери к ребенку. Это ужасное заболевание якобы характеризовалось «болезненным пристрастием к абсенту, чрезмерной возбудимостью, тремором конечностей, судорогами и галлюцинациями».

Политики вместе с защитниками «семейных ценностей» и прессой обрушили свой гнев на злосчастную *La Fee Verte*. Виноделы, увидевшие возможность расширить рынки сбыта после эпидемии филлоксеры, присоединились к общей истерии с незамысловатым, но действенным лозунгом вроде «даешь вино, долой абсент». Седьмого января 1915 года производство абсента было запрещено.

Спустя более 80 лет абсент по-прежнему имеет зловещую репутацию. Даже сегодня можно слышать утверждения, что такие художники, как Тулуз-Лотрек, погибли из-за своего пристрастия к абсенту, хотя сифилис и лауданум (настойка опия) являются гораздо более вероятной причиной.

Нет сомнения, что абсент разрушил много человеческих жизней, но это является результатом его высокой алкогольной крепости, а не действия какого-то умопомрачительного яда, таящегося в его глубинах.

Может показаться странным, что так много внимания уделяется напитку, которого сегодня практически не существует, но абсент по-прежнему захватывает воображение всех любителей спиртных напитков. Он отражает перемену отношения к алкоголю, произошедшую в западном обществе XX века, а также содержит отголоски ста-

Абсент перед выходом из моды

Абсент «утирает» слезы Пьеро, и на его лице сияет «вечная» улыбка

ринных времен, напоминая о психотропных шаманских зельях, уносивших человека в иной план бытия.

Действительно ли абсент вызывал болезненное пристрастие? И да, и нет. Абсент от «Перно» имел крепость 75° Если регулярно и в течение долгого времени употреблять такой напиток, неизбежно наступление алкоголизма, симптомы которого подозрительно похожи на признаки «абсентизма». Напиток был дешевым и крепким, широко доступным и часто низкого качества. Есть сведения о беспринципных коммерсантах, изготавливавших «абсент» из древесного спирта с добавкой сульфата меди для подкрашивания и ядовитой сурьмы для характерного замутнения жидкости. Неудивительно, что такое пойло оказывало непредсказуемое воздействие на разум человека.

Все это не значит, что опьянение от абсента похоже на опьянение от любого другого спиртного напитка. Судя по моему опыту, ближе всего находится шартрез и «Калисе» (см. раздел «Ликеры»), но хотя они вызывают характерное состояние отрешенности и созерцательности, абсент все же создает более интенсивный эффект, а похмелье после него по ощущениям сходно с взятием пункции спинного мозга без наркоза. Возможно, это объясняется лишь его высокой крепостью, но, как указывает Мэттью Бэггот, полынь содержит соединения из той же химической группы, что и активные ингредиенты марихуаны, вызывающей галлюцинации. Существуют свидетельства, что некоторые производители абсента включали в рецептуру своих напитков мускатный орех и корень аира, обладающий слабыми психогенными свойствами. Возможно, в этом все-таки что-то есть.

Абсент остается под запретом в большинстве европейских стран, хотя его можно купить в Андорре, Испании, Португалии, Дании и Чехии. К сожалению, при сегодняшнем боязливом отношении к алкоголю маловероятно, что многие любители спиртных напитков смогут присоединиться к тосту Артюра Рембо: «Многая лета Академии Абсента!»

Что случилось потом

Винокурня Перно в Понтарлье была закрыта после запрещения абсента, и Франции пришлось подождать окончания Первой мировой войны, прежде чем появился новый, более приемлемый напиток на основе аниса.

В 1920 году различные фирмы, созданные Перно и его сыновьями, объединили усилия и в 1928 году запустили в продажу одноименный анисовый напиток без полыни, более сладкий и низкоградусный. Французы, лишенные своего любимого аперитива, немедленно пристрастились к нему. Так абсент, вдохновлявший фантастические сочинения Бодлера, Эдгара По и Аполлинера, стал более цивилизованным «Перно» и снова стал напитком завсегдатаев парижских кафе.

Однако на этот раз «Перно» не удалось захватить весь рынок. В 1932 году 23-летний Поль Рикар разработал рецепт пастиса на анисовой основе и начал изготовлять свой напиток в союзе с другими мелкими производителями на юге страны. «Рикар» долго наступал на пятки «Перно», но в 1975 году обе фирмы пришли к соглашению и объединились на взаимовыгодной основе. К 1984 году объем продаж Рикара достигал одного миллиона бутылок. «Зеленая фея» преобразилась, и мир был готов ко Второму пришествию аниса.

Новый стиль, новая респектабельность

Как его готовят

От эликсира к модному напитку; от модного напитка к «бичу общества», а затем опять к уважаемому классическому аперитиву... Спиртные напитки на основе аниса имеют яркую, долгую и разнообразную историю во всех средиземноморских странах.

Квинтэссенция французского духа

Абсент

Любые анисовые (и полынные) алкогольные напитки начинали свои дни как медицинские настойки, изготовляемые либо перегонкой вместе с растительным сырьем, либо настаиванием спиртового раствора. Абсент, прописываемый доктором Ординэ, был сложной настойкой из 15 трав и пряностей, бутилированной при крепости около 80°. Хотя в наши дни такая высокая крепость кажется странной, она была вполне обычной для лечебных экстрактов. Крепость шартреза «Эликсир» составляет 71° (см. раздел «Ликеры»), а стандартного зеленого шартреза — 50°

Перно усложнял свой рецепт абсента не только добавлением других ингредиентов — иссопа, лимонного бальзама, дудника, бадьяна, можжевельника, мускатного ореха и вероники — но и дистилляцией настойки алкоголя (сделанного из винного спирта, а не из более доступной кукурузы или сахарной свеклы), а затем повторным добавлением сушеных трав, включая дополнительную дозу полыни, перед разбавлением купажа до желаемой крепости 75°

«Перно»

Когда фирме снова разрешили производить крепкие напитки на основе аниса, она видоизменила методы производства и пересмотрела состав своих рецептов. До недавних пор весь анисовый аромат «Перно» происходил от китайского звездчатого аниса, хотя с 1982 года изготовители стали пользоваться еще и фенхелем.

«Перно» состоит из трех главных «строительных кирпичиков». Звездчатый анис и фенхель дистиллируются и ректифицируются для получения эфирного масла под названием «анитол». Затем оно купажируется с нейтральным спиртом и дистиллятами ряда ароматических растений, количество и названия которых являются строго охраняемым секретом фирмы. Тем временем лакричная настойка купажируется с другим дистиллятом из ароматических растений. Наконец, все составные части снова вступают в соедине-

ние с нейтральным спиртом, умягченным водой, сахарозой или глюкозным сиропом и натуральными красителями. Завершающий этап — фильтрация, отстаивание и бутилирование.

Рецепты «Перно» немного различаются в разных странах. Иногда спирт подслащивается сахарозой, а не глюкозой, а кое-где разрешено применение синтетических красителей. Крепость варьирует от 40° до 45°, но если у вас есть выбор, лучше выбрать более крепкий вариант.

Пастис изготовляется существенно иным образом. В то время как при производстве «Перно» используется перегонка, пастис получают исключительно настаиванием ароматических компонентов в спирте. Анисовый аромат тоже экстрагируется по-иному, в результате чего цвет пастиса отличается от «Перно».

Изготовление «Рикара» происходит в четыре этапа. В нем применяется анитол, полученный в результате ректификации звездчатого аниса и фенхеля, но также используется спирт, ароматизированный лакричным корнем. Раздавленные корни помещаются на проволочную сетку внутри замкнутой системы, через которую под давлением подается нейтральный спирт в соединении с водой, извлекающий ароматические соединения (сходный процесс используется при производстве водки «Зубровка»). Именно этот особый метод экстракции придает «Рикару» его янтарный цвет.

Затем эти две ароматических основы отправляются во все центры производства настойки «Рикар» во Франции и за рубежом. Там происходит купажирование другого секретного состава из ряда сушеных провансальских трав. Все это помещается в купаж нейтрального спирта (обычно из сахарной свеклы), воды и двух других ароматических концентратов. В купаж добавляют сахар и карамель и оставляют настаиваться на срок от 24 до 72 часов.

Продукт трижды фильтруется, а затем бутилируется при более высокой крепости, чем «Перно», так как фирма «Рикар» утверждает, что пастис должен иметь крепость не менее 45°, чтобы полностью растворить анитол и сделать продукт стабильным.

Фирма «Жано», принадлежащая к мелким производителям пастиса, пользуется более традиционным методом. Для изготовления стандартного пастиса смесь провансальских трав оставляют настаиваться в нейтральном спирте в течение минимум трех недель перед фильтрацией и бутилированием.

Лучший бренд «Жано» под названием «Гран Пастис Лу Гараге» является одним из самых сложных напитков этой категории на рынке, с широким спектром ароматических ингредиентов (включая цветы полыни), которые настаиваются в высокоградусном спирте в течение 12 недель.

Пастис — провансальская классика

ВКУС

От абсента теплее на душе

Мое первое знакомство с абсентом состоялось в магазине беспошлинной торговли в Андорре, где я купил бутылку отчасти из научного интереса, а отчасти для того, чтобы напугать мою тещу. Когда речь идет об этом напитке, трудно отделить факты от вымысла. Абсент так долго отсутствовал в продаже, что никто толком не помнит, каков он должен быть на вкус. Первоначальная реакция состоит в том, что это просто более насыщенный пастис, но в нем есть глубина, частично происходящая от более высокого содержания спирта.

Следующая отличительная черта — необычный цвет абсента. Все спиртные напитки на основе аниса замутняются при добавлении воды, поскольку анитол образует эмульсию в разбавленном виде, но в то время как «Перно» становится светло-зеленым, а пастис желтым, абсент приобретает жемчужно-опаловый цвет и как будто подсвечивает бокал изнутри.

Если вы испытываете трудности в поисках абсента, посмотрите на репродукцию картины Дега «Любитель абсента». На ней не только уловлена безжизненная ссутулившаяся поза алкоголика, но и точно передан цвет напитка.

В наши дни абсент также продается в Чехии. Эта разновидность напитка ускользнула из моей глобальной поисковой сети, но один мой приятель, посетивший Прагу, согласился выступить в роли подопытного кролика. Его заметки дегустатора стоят того, чтобы процитировать их полностью:

«По твоей рекомендации я попробовал абсент... черт побери! Что это за дрянь? Он превратился у меня во рту в какую-то непонятную горячую субстанцию, вызывавшую стойкую ассоциацию с реактивным топливом. Между прочим, его голубоватый оттенок весьма напоминал керосин. Когда я говорю «горячий», то имею в виду не «резкий» в смысле алкогольной крепости, а «обжигающий» в смысле высокой температуры. А что сказать о жуткой слизистой консистенции? В свое время я пробовал немало необычных напитков, но, должен сказать, этот дает им всем фору».

Пожалуй, не стоит и пытаться выяснить, из чего был сделан этот голубой экземпляр.

Хотя пастис и «Перно» можно соединять с различными освежающими напитками и ликерами, лучше

Эдгар Дега сумел уловить дух «абсентизма»

всего неторопливо прихлебывать его разбавленным в пяти частях воды. Приятно видеть, как прозрачный напиток затуманивается, и ароматы аниса и лакрицы волнами поднимаются из бокала. «Рикар» является эталоном стиля, в то время как «Перно 51» имеет бодрящую пикантность, а богатая смесь лакрицы и диких трав в пастисе от «Жано» делает его превосходным освежающим напитком для сухого, жаркого климата.

Лучше всего пить пастис на его родной земле, в южной Франции. Возможно, все дело в ароматах диких трав или в общей атмосфере местности, но по прибытии в Прованс вы сразу же начинаете пить пастис. Будь то посреди хаотического круговорота Марселя или в маленьком придорожном кафе — вы чувствуете, что это правильно. Пастис раскрывает горячую душу южной Франции.

Другие напитки на основе АНИСА

Узо и ракия

Алкогольные купажи на основе аниса были национальными напитками восточного Средиземноморья со времен Византийской империи, когда винокуры Греции и Смирны считались большими мастерами своего дела. Они пользовались медными котлами, изготовленными для них армянскими кузнецами, и гнали спирт из виноградной мезги (*raki*), хотя иногда для этой цели пользовались инжиром. Затем продукт ароматизировался анисом, фенхелем, душистыми травами и мастикой — душистой смолой вечнозеленого дерева.

Вершина популярности этого напитка наступила в пору расцвета Оттоманской империи; тогда пили так много ракии, что для удовлетворения спроса приходилось завозить спирт из России и Франции.

В 1922 году, когда греков изгнали из Малой Азии, изготовители ракии переселились в Македонию, где тогда находился центр производства греческих спиртных напитков. Последовал быстрый коммерческий успех: производство и потребление увеличивались с необыкновенной скоростью. Теперь напиток назывался *узо* — предположительно, из-за надписи *uso Massalia,* выжигаемой на бочках, которые отправляли в Марсель. Французы, по-видимому, обращали свои взоры на запад во времена нехватки местных анисовых напитков.

Начало массового производства привело к ухудшению качества, хотя знатоки узо сходятся в том, что с тех пор положение улучшилось: дистилляция проводится с большей тщательностью, а многие производители возродили старинные традиционные способы изготовления своего национального напитка.

Существует несколько способов изготовления узо и родственных напитков. Некоторые пользуются традиционными кубами для повторной перегонки аниса и других ароматических веществ со спиртом из мелассы. Другие, например компания «Мавроматис», делают дистиллят из семян аниса и фенхеля, а затем купажируют его со спиртом. В общем и целом, название «узо» используется для обозначения спирта из мелассы с ароматическими добавками на основе аниса, тогда как ципуру и ракию делают из изюмного спирта, ароматизированного экстрактом из анисовых семян.

Узо — более сухой и легкий напиток, чем пастис, и при разбавлении приобретает оттенок разведенного молока. Хотя стандартные бренды, такие как лидер продаж «12», имеют крепость 40°, лучшие образцы еще крепче, что подтверждает мнение Рикара: для того, чтобы получить гармоничный анисовый напиток, нужно бутилировать его при крепости 45° или выше.

Современные производители узо предлагают ряд наименований разной крепости. К примеру, группа

Радость возрождения

«ЕРОМ» с производством в Митилене на острове Лесбос, выпускает три наименования: «Мини» (40°), слабо ароматизированный «Фими» (42°) или старый добрый «Лесбос» двойной перегонки (46°).

Хотя такая страна, как Ливан, производит вина мирового класса, ракия там остается важным напитком, который чаще всего можно видеть на столиках в ресторане. Более того, ведущие винопроизводители, такие как «Шато Мюзар» и «Кефрайя», сами выпускают великолепную ракию.

В каждой стране Средиземноморья есть свой спиртной напиток на основе аниса, часто находящийся на стыке нескольких категорий. В Италии это «самбука» (см. раздел «Ликеры»), а Испания производит огромное количество ликеров и аперитивов на анисовой основе, от баскской достопримечательности «Пачаран» (см. раздел «Другие спиртные напитки») до «Чинчона» (см. раздел «Ликеры») и самого широко распространенного анисового аперитива «Анис дель Моно». Его получают при повторной дистилляции анитола с нейтральным спиртом и продают в двух категориях: «Dulce» (сладкий, с красной этикеткой) и «Seco» (сухой, с зеленой этикеткой). Это классический испанский анис, — легкий, душистый и очень стильный — не только из-за привлекательной декоративной бутылки, по преданию происходящей от флакона духов жены владельца завода — но и благодаря истории, связанной с происхождением его причудливой этикетки.

Фирма была основана в конце XIX века Висентом Бошем, который открыл дело вместе со своим братом, но потом рассорился с ним. Размолвка оказалась такой жестокой, что Бош заменил обезьянью морду на этикетке карикатурой на своего брата. Жуткую образину с человеческим лицом до сих пор можно видеть на бутылках «Анис дель Моно». Каким-то образом странная и нелепая история кажется вполне соответствующей образу этого почтенного напитка.

Прекрасное дополнение к узо

10 Другие крепкие напитки

В наши дни международные бренды выпускаются в огромных количествах, но, несмотря на все более однообразный набор напитков на прилавках, еще можно найти подлинные национальные корни в менее известных (и ничуть не худших) образцах алкогольной продукции. Вот некоторые из них.

Спиртные напитки можно делать почти из любого сырья

Другие виды бренди

В каждой стране, которая производит вино, есть свое подсобное производство бренди, однако немногие достигают таких стандартов качества, как Коньяк, Арманьяк и Херес. В Германии, к примеру, выпивается огромное количество бренди, но сам продукт, хотя и вполне приятный на вкус, едва ли заставит ваше сердце биться учащенно. Одна из причин заключается в том, что немецкие винокуры традиционно гнали спирт из винограда, произрастающего на жарком юге Европы, хотя некоторые, такие как «Асбах», также импортируют вино из Коньяка и Арманьяка.

В жарком климате трудно вырастить виноград с правильным балансом зрелости и кислотности, необходимый для производства настоящего бренди. Сочетание высокого содержания сахара и низкой кислотности смертельно для этого напитка (см. раздел «Коньяк»). Оно дает маслянистый спирт, лишенный характера.

В Германии бренди разрешено производить как в традиционных кубах, так и в колоннах непрерывной перегонки; допускается также использование вкусовых добавок, таких как карамель и экстракт чернослива. Перед бутилированием бренди должно выдерживаться в дубовой бочке не менее шести месяцев. Любое бренди больше года выдержки получает обозначение «Uralt» или «Alter». Лучшей маркой считается «Asbach» — симпатичный, но непритязательный продукт, мало отличающийся от стандартного коньяка VS.

Хотя Италия заявляет о своих правах на изобретение термина «бренди» (*branda* на пьемонтском диалекте означало *aqua vitae*), эта страна никогда не считалась производителем мирового класса. Подобно немецкому бренди, итальянское сравнительно неплохого качества и производится из купажа разных виноградных спиртов. Его готовят в традиционных кубах или колоннах непрерывной перегонки и выдерживают в больших баках и маленьких бочках. Обычно это довольно легкий и светлый напиток, лучшими образцами которого являются «Карпене Мальволти» и первосортные бренды от «Бутона», которые продаются под маркой «Веккья Романья». Но хотя они и хороши, если вы хотите открыть для себя истинный дух Италии, попробуйте граппу (см. раздел «Бренди»).

Кампари — вкус, к которому стоит привыкнуть

Чем дальше на юг Европы, тем жарче становится, поэтому нетрудно догадаться, что в Греции вы не найдете спелого винограда с высокой кислотностью. Греки обошли эту проблему, превратив свои напитки из виноградного спирта в нечто среднее между бренди и лике-

CAMPAR
CAMPAR
CAMPAR
CAMP
G. Campari
Milano
ITALY

Сталин познакомил Уинстона Черчилля, страстного любителя коньяка, с лучшими сортами армянского бренди

ром. В состав таких брендов, как «Метакса», входят растительные добавки и подсластители. Любители загородных пикников и домашних вечеринок поглощают «Метаксу» в огромных количествах, но у знатоков она занимает укромное место в дальнем уголке бара.

Издавна считается, что лучшее бренди в Восточной Европе происходит из Армении. Поскольку эта страна по праву считается одной из колыбелей виноделия, нет ничего удивительного в том, что она имеет долгую историю перегонки виноградного спирта. Лучшие образцы армянского бренди изготавливаются на заводе «Арарат», где используются шарантские перегонные кубы, а напиток созревает в дубовых бочках, сделанных на собственной бондарне.

Эти сорта бренди редко покидали пределы Советского Союза в коммунистическую эпоху, но они были излюбленным напитком членов Политбюро и удостаивались самых высоких похвал от знаменитых гостей, знавших толк в бренди, включая Уинстона Черчилля. После падения «железного занавеса» они промелькнули на Западе, но снова исчезли, когда война в Нагорном Карабахе остановила работу совместных предприятий, созданных с целью обеспечить им широкую международную известность.

Пришло время для «Метаксы»

Американские сорта бренди столкнулись с проблемой неважного имиджа. В течение многих лет индустрия варилась в собственном соку, выдавая незамысловатый дешевый товар, изготовленный главным образом из бескосточкового винограда сорта «Томсон», произрастающего в обширных виноградниках посреди жаркой Центральной долины штата Калифорния. Самым крупным производителем, ныне известным своими столовыми винами, является «Галло»; за ним следуют «Поль Массон», «Корбел» и «Кристиан Бразерс». Впрочем, американское бренди не принадлежит к разряду тех, о которых хочется написать домой друзьям и знакомым.

Однако теперь, с появлением новых элитных брендов, на горизонте блеснул луч надежды. Эти сорта производятся фирмами, которые базируются в более прохладных районах штата и пользуются перегонными колоннами шарантского типа. Они насадили лозы, взятые из лучших виноградников Коньяка и Арманьяка, хотя некоторые также пользуются сортами «Пино Нуар» и «Гамэ». Такие фирмы, как «Жермен-Робин» (также известная как «Аламбик»), «Джепсон» и «RMS», производят высококачественное бренди, родственное коньяку и вполне способное потягаться с брендами XO и VSOP.

Хотя это может показаться удивительным, Мексика является родиной самого продаваемого бренди в мире под названием «Президенте». Изготавливаемое из винограда с собственных виноградников компании «Domecq» и выдерживаемое в *солере*, оно легкое и сладковатое, но его лучше пить в составе «лонг дринка», то есть в смеси с другими напитками.

Южная Африка имеет долгую историю производства бренди; перегонкой там занялись сразу же после того, как голландцы разбили виноградники вокруг Кейптауна в XVII веке. Впрочем, сначала напиток славился лишь своим чудовищным качеством и способностью нейтрализовать змеиные укусы. Производство качественного бренди началось лишь в конце XIX века после прибытия французского винокура Рене Сантагана.

Сегодня южноафриканское бренди изготавливается в основном из винограда сортов «Шенин», «Коломба» и «Фоли Бланш». Однако, поскольку фермеров поощряют собирать максимально возможный урожай, пропуская сроки высокой кислотности винограда, сырье далеко не всегда бывает идеальным.

Большую часть продукции составляют легкие, слабо ароматизированные купажи виноградных спиртов из традиционных кубов и колонн непрерывной перегонки, но на рынке есть и хорошие бренды традиционной перегонки, выдержанные в бочках из лимузенского дуба.

Среди производителей преобладает мощный кооператив «KWV», чьи лучшие бренды из аппаратных дистиллятов еще не были оценены по достоинству. Менее крупные производители, такие как «Баксберг», производят отличные высококачественные бренды мелкими партиями, ревностно следуя принципам мастеров из Коньяка.

ПИСКО

Живописная обстановка для превосходного бренди

Южноамериканское бренди заслуживает отдельного раздела. В наши дни писко более всего славится как чилийская достопримечательность, но перуанцы утверждают, что они первыми начали изготавливать этот напиток. Они указывают, что город Писко находится на территории Перу и происходит от названия местного племени, делавшего глиняные горшки, которые первоначально использовались для хранения бренди.

Напиток появился в начале XVII века, когда испанские поселенцы, уже имевшие свои виноградники, начали перегонять вино на спирт. В наши дни крупное производство писко существует в Чили, Перу и Боливии, хотя его обычно считают чилийским товаром.

Чилийский писко изготавливается из трех сортов муската вместе с небольшим количеством других ароматических сортов: «Торронтель», «Москатель де Александрия» и «Педро Хименес». Производители часто сбраживают молодое вино вместе с кожурой для усиления ароматических свойств. Виноград выращивается на севере страны в высокогорных долинах. Хотя днем там бывает очень жарко, ясными чилийскими ночами температура резко понижается, что позволяет винограду сохранять кислотность.

В противоположность распространенному мнению, писко делают не из виноградного жмыха, а из молодого вина, дистиллированного в традиционных кубах. После перегонки производитель может выбирать между четырьмя категориями: «Селексьон» (30°), «Эспесьяль» (35°), «Ресервадо» (40°) и элитный «Гран Писко». «Селексьон» обычно выдерживают в цистернах из нержавеющей стали в течение короткого времени, а затем разбавляют и бутилируют, в то время как другие подвергаются сравнительно более длительной выдержке в больших использованных бочках, традиционно изготовляемых из древесины *раули*, придающей лучшим брендам очень бледный лимонно-розовый оттенок. Самыми известными брендами являются «Капел» и «Контрол», но «Ла-Серра», «RRR», «Де Гарда» и «Мистраль» тоже стоит поискать.

В Перу различные наименования писко соответствуют определенным сортам используемого винограда. Таким образом, вы можете выбирать между «Писко Фюр» или «Писко Киювре» (из сортов «Кебранта», «Кебранта Моллар» или «Негра Корьенте»), более душистым «Ароматико» (из «Мускателя», «Торронтеля» и «Альбильи») и необычным «Писко Верде», изготавливаемым из частично сброженного винограда. К лучшим производителям относятся «Окукахе» и «Розарио де Йаура»; последний выпускает «Писко Крема», который представляет собой смесь писко с сахаром, фруктовым концентратом и сливками.

«Гран Писко» — вершина местного качества

В Боливии этот напиток известен под названием «сингани» и изготавливается главным образом из винограда сортов «Мускат» и «Александрия». Наиболее известным производителем является «Сан-Педро», а его «Сан-Педро де Оро Монолито» по праву считается лучшим брендом на рынке.

Как и все южноамериканские и мексиканские спиртные напитки, писко вначале удостаивался лишь презрительных улыбок от западных производителей, считавших его примитивной «огненной водой». Ничто не может быть дальше от истины. Хороший писко — это превосходный напиток, пьяняще душистый, с плотной консистенцией и гармоничным мягким вкусом. Он хорошо сочетается с другими напитками и служит отличной основой для коктейлей, в том числе для превосходного «Писко Сауэр» (см. раздел «Бренди»).

Чем выше цена, тем более сложным становится букет и тем более сухим вкус напитка. Лучшими брендами «Гран Писко» можно наслаждаться так же, как первосортной граппой.

Другие НАПИТКИ

Кальвадос

Контроль качества яблок для изготовления кальвадоса

Это яблочное бренди — гордость Нормандии и еще одно доказательство способности лучших винокуров работать с любым подручным сырьем. Первое письменное упоминание о кальвадосе встречается в 1533 году, хотя, как обычно, есть косвенные свидетельства, что его делали и раньше. Первоначально изготовители кальвадоса пользовались стеклянными кубами, как их фламандские коллеги (см. раздел «Джин»), но вскоре медные традиционные кубы вытеснили все остальные конструкции. В наши дни используются как традиционные кубы, похожие на шарантские для изготовления коньяка, так и небольшие колонны, как при производстве арманьяка.

Поскольку речь идет о Франции, кальвадос неизбежно имеет свой *апелясьон* — в данном случае, свод правил, определяющий разрешенные сорта, способ перегонки и созревания напитка. Допускается использование более 40 сортов яблок и груш, разделенных на четыре группы: сладкие, горькие, горьковато-сладкие (самая большая группа) и кислые.

Яблоки собирают с деревьев; плоды, упавшие на землю, считаются непригодными для кальвадоса. Каждый винокур имеет свой рецепт сочетания и смешивания соков разных сортов для приготовления браги. Некоторые добавляют незрелые груши для придания напитку дополнительной терпкости. Сок сбраживается, обычно с использованием лишь природных дрожжей, а затем подвергается перегонке. В ведущем регионе Пэи д'Ож допускается перегонка только в традиционных кубах, тогда как в остальных регионах пользуются преимущественно колоннами непрерывной перегонки. В целом, кальвадос из Пэи д'Ож также имеет более длительный срок выдержки.

Созревание напитка обычно происходит в использованных дубовых бочках или больших бутах, а срок выдержки может достигать 40 лет. Большинство сортов кальвадоса на рынке являются трехзвездочными (минимум двухлетняя выдержка), но есть ряд других возрастных обозначений. Чтобы получить категорию «Vieux/Reserve», кальвадос должен иметь трехлетнюю выдержку, а для обозначения «VSOP/Vieux Reserve» еще на год больше. Другие бренды, часто обозначаемые «Hors d'Age» или «Age Inconnu», являются именно такими, как подразумевают их названия — брендами длительной выдержки. Некоторые мелкие производители выпускают бренды кальвадоса с указанием возраста, а на рынке также имеются марочные винтажные бренды. Иными словами, здесь есть широкий выбор, возможно, даже более широкий, чем вы можете представить.

В процессе выдержки кальвадос утрачивает свой первоначально агрессивный, резкий яблочный характер и начинает созревать, забирая ароматические компоненты из древесины и постепенно превращаясь в удивительный напиток, навевающий мысли о горячем яблочном пироге с обертонами корицы, сахара и гвоздики.

Как и в каждом регионе Франции, производство регулируется крупными торговыми домами, такими как «Буснель», выпускающий хорошо выдержанные сорта с округлым вкусом, «Пер Маглуар» с его более молодыми и пикантными брендами, и превосходный «Камю» («Camut»), который делает кальвадос в «домашнем» стиле, с акцентом на глубину и богатство фруктовых ароматов.

Однако настоящие шедевры следует искать у мелких ремесленных производителей, которые собирают яблоки из собственных фруктовых садов. Лучшим из них по праву считается «Бернеруа», чьи бренды служат доказательством того, насколько сложным может быть превосходно

изготовленный кальвадос. Это деликатесные, многослойные, восхитительно аппетитные напитки. Если вам повезет, вы даже сможете попробовать выдержанный яблочно-грушевый кальвадос от такого производителя, как «Исидор Лемортон», в чьих погребах есть винтажные сорта от 1926 года.

Остальные страны

Яблочное бренди, или, вернее, яблочная водка (*applejack*), фактически, было первым крепким напитком в Северной Америке, существовавшим еще до появления рома. Первоначально это было чрезвычайно крепкое и грубое пойло, которое получали в результате вымораживания сидра в зимние месяцы. В наши дни такие бренды, как «Лэйрд» или «Юкон Джек», получают после двойной перегонки и созревания в деревянных бочках, но в них нет того бодрящего духа, который придавал силы первопроходцам Севера.

В Англии флаг яблочного бренди был отважно поднят Джулианом Темперли с его ныне известным брендом «Сомерсет Ройял». Темперли пришлось выдержать долгую и упорную борьбу, сначала для того, чтобы получить разрешение на перегонку, а потом за право называть свой продукт «бренди». Но дело того стоило. Его бренди может составить конкуренцию многим сортам кальвадоса, и, принимая во внимание высокое качество и растущий интерес к местным экзотическим напиткам, его будущее рисуется в безоблачных тонах.

Лучшее яблочное бренди в Британии

В своих лучших образцах яблочное бренди демонстрирует, что в процессе дистилляции главным является забота и внимание подлинного мастера, способного превратить любой фрукт в замечательный и сложный напиток. Оно также опровергает представление о винограде, как об изначально лучшем сырье для изготовления бренди.

Другие виды фруктового бренди

Традиция производства чистых фруктовых дистиллятов (*eaux-de-vie*) в Европе образует полосу, протянувшуюся от Эльзаса через южную Германию в Швейцарию и Австрию, хотя в наши дни к этим регионам присоединилась и Испания. Судя по всему, они являются сравнительно поздним явлением в мире европейских спиртных напитков, хотя, если кальвадос производился в XVI веке, маловероятно, что они сильно отстали от него — особенно потому, что поблизости находилось много старейших монастырских винокурен.

Так или иначе, в этой части Европы промышленное производство *eaux-de-vie* началось не раньше середины XVIII века. Одна из причин состоит в том, что перед винокурами открывались слишком широкие возможности для выбора. Они могли брать разные лесные ягоды, делать напитки из садовых ягод, груш и слив, произраставших в собственных садах. Другая причина заключается в стиле напитка. *Eaux-de-vie*, с акцентом на чистые и естественные ароматы без бочковой выдержки, можно рассматривать как дополнение к северным «белым» напиткам: водке, джину и аквавиту.

Хотя существуют и крупные концерны, большая часть *eaux-de-vie* производится в небольших семейных хозяйствах, оснащенных традиционными кубами. Это может показаться дилетантством по сравнению с джином и водкой, но производители всегда ставили перед собой самые высокие цели.

Все это, и гораздо больше, можно превратить в «эликсир жизни»

Методы производства для косточковых и мягких фруктов немного отличаются. Косточковые фрукты (груши, вишни и сливы) разминаются, но, в отличие от производства ликеров, косточки обычно оставляют целыми. Процесс брожения обычно оставляют на усмотрение природы, поэтому оно может продолжаться в течение разного времени. Чем больше сахара, тем дольше проходит брожение, но получаемое в результате «вино» редко содержит более 5% алкоголя, что очень мало для спиртового производства.

В мягких фруктах сахара еще меньше, так что «вино» из них получается недостаточно крепким для перегонки. Для решения этой проблемы фрукты вымачивают в нейтральном спирте перед дистилляцией, чтобы концентрировать ароматические вещества.

Обычно для косточковых фруктов применяется двойная перегонка в маленьких традиционных кубах. Они часто оснащаются внутренней камерой, чтобы сброженные фрукты не вступали в непосредственный контакт с внешней стенкой перегонного куба. Некоторые фирмы совершенствуют процесс, добавляя к традиционному кубу небольшую ректификационную колонну. Ряд ведущих производителей граппы из Трентино пользуется обоими этими методами.

Затем готовый напиток отстаивается и «дозревает» в стеклянных емкостях. Бочковая выдержка используется очень редко; для таких случаев берут старые бочонки из ясеня, которые не содержат естественных красителей, экстрагируемых спиртовым раствором.

Назовите практически любой фрукт, и вы найдете *eau-de-vie* ему на пару. Кирш, пожалуй, пользуется наибольшей известностью; его лучшие образцы, обычно немецкого

Выбор сливы для дижестива

происхождения, представляют собой изысканные и богатые дистилляты вишневого спирта. В процессе изготовления косточки часто дробятся, что придает напитку тонкий миндальный оттенок. Только не путайте настоящий кирш с кулинарной добавкой, которую делают из вишневой эссенции и нейтрального спирта. В сущности, лучше не пользоваться этой добавкой даже в кулинарных целях.

Из других сортов фруктового бренди часто встречается грушевый «Пуар Вильям», хотя груши с трудом поддаются естественному брожению и содержат сравнительно мало сахара, в результате чего получается слабое «вино». Отсутствие характера часто передается и дистиллированному напитку, довольно ароматному, но безжизненному.

Лучше обстоят дела у «Мирабели», бренди из желтой сливы, дающей восхитительную *eau-de-vie* с цветочным оттенком. «Quetsch» делают из более крупной розовато-лиловой вишни; хотя он не такой утонченный, как «Мирабель», этот недостаток возмещается фруктовой весомостью.

Другой вариант сливового бренди — хорошо известная сливовица из Восточной Европы. Ее родиной является Югославия, но вы можете найти сливовицу в большинстве других восточноевропейских стран — например, в Польше, где есть долгая и славная традиция подпольного изготовления сливового самогона. Многие бренды некоторое время содержатся в деревянных бочках, что помогает напитку созреть и придает ему привлекательный цвет.

Список бесконечен. Существуют *eaux-de-vie* из плодово-ягодных культур, таких как малина, абрикос и айва (последняя дает мощный, очень душистый спирт), но к самым интересным относятся те, которые имеют основу из диких лесных ягод. В дополнение к хорошо известным «Mure» (из ежевики) и «Myrtille» (из черники), вы можете найти «Houx» из ягод остролиста. Это пугающе дорогой напиток, но с восхитительно сложным букетом лесных ароматов. Так же редко встречается пикантный «Gratte-Cul», пикантный и в названии, которое переводится «поцелуй меня в задницу», изготовленный из ягод шиповника; впрочем, это более приятный напиток, чем можно было бы предположить.

Хотя в мире известны *eaux-de-vie* из Эльзаса и Германии, австрийские аналоги остаются неизвестной величиной — главным образом потому, что австрийцы выпивают их залпом. Здесь, под названием шнапса, они являются неизменной принадлежностью материальной культуры, и подаются в маленьких стаканчиках в качестве дижестива. За исключением характерного деревенского стиля «Обстлер», изготавливаемого из паданцев яблок и груш, это хорошо сбалансированные, чистые фруктовые дистилляты. К наиболее интересным относится «Можжевеловый», который умудряется быть довольно утонченным и гармоничным (непростая задача, учитывая пряную терпкость основного ингредиента), «Ринглоттенбарнд» из сливы-венгерки и редкий «Рябиновый», который по праву считается одним из лучших.

Самым увлекательным аспектом *eaux-de-vie* является богатство и экзотичность используемого сырья. Не все сорта одинаково привлекательны — к примеру, я бы держался подальше от *eau-de-vie* из корня горечавки — но вы можете набрести на самые причудливые и эксцентричные напитки, какие только можно себе представить. Это богатые охотничьи угодья для любителей редкостного вкуса.

Возьмем, например, «Флер де Бьер» от эльзасского производителя Ж. Бертрана. Для его изготовления берут легкое и светлое (наподобие пильзенского) эльзасское пиво и дают ему хорошо окислиться. Затем верхняя часть отделяется и подвергается двойной перегонке, в результате чего получается поразительная *eau-de-vie* с интенсивным ароматом, в котором прослеживаются тона корицы, гвоздики, имбиря и апельсина с едва заметным намеком на цветы хмеля.

Если вас притягивает неизвестное, попробуйте отыскать бутылку «Элсбира» — австрийской диковинки, претендующей на звание самого редкого спиртного напитка в мире. Его готовят из плодов горного ясеня (два вида европейского горного ясеня — *Sorbus domestica* или *S. torminalis* — дают мелкие кислые плоды,

сьедобные в перезрелом виде. — *Прим. пер.*), который славится своей серебристой древесиной, но только австрийцы ценят его плоды (последнее письменное упоминание об их употреблении в Англии относится к XV веку). Трудность состоит в том, что дерево начинает плодоносить лишь с 15-летнего возраста, а урожай представляет собой лишь горсточку мелких плодов на хрупких верхних ветвях. Все это учитывается в цене напитка: будьте готовы заплатить более 100 фунтов стерлингов за бутылку. Те, кто пробовал его, утверждают, что он имеет обворожительный аромат, напоминающий нежные марципаны.

На другом конце шкалы качества находится старая «страшилка для туристов», змеиная настойка (*Vipre*) с небольшой гадюкой в бутылке. К счастью, змея не придает напитку особого аромата (или ядовитости), но обычно вызывает тревожные возгласы и даже обмороки, когда улыбающийся гость ставит бутылку на стол. Существует польский вариант этого непритязательного напитка под названием «Змеиновка».

Пачаран

Эта достопримечательность испанской Страны Басков принадлежит к числу спиртных напитков, которые можно отнести сразу к двум категориям, что в Испании происходит чаще, чем в какой-либо другой стране. Ликер ли это, анисовая настойка или что-то другое?

Пачаран делают из купажа спиртовой настойки ягод терновника, сахарного сиропа, анисовой настойки и небольших добавок других ароматических эссенций, таких как ванильная и персиковая. У каждого производителя есть свой конек. К примеру, «Дестилериас ла Наварра» (выпускающая бренды «Этксеко» и «Ла Наварра») использует для настаивания *eau-de-vie,* дистиллированную из вымоченных в спирте ягод терновника предыдущего года, вместо нейтрального спирта. Месячный цикл настаивания происходит в центрифугах, наполненных азотом, чтобы предотвратить любое возможное окисление плодов.

Помимо этих тонкостей, пачаран выпускается в ассортименте от сладкого до сухого и имеет различные оттенки, от ярко-розового до темно-вишневого. Самый продаваемый бренд «Зоко» является и самым сладким — фактически, до того сладким, что приближается к точке засахаривания. Страстные поклонники пачарана справедливо отвергают этот выбор, предпочитая более традиционные бренды, такие как «Этксеко» и «Ла Наварра». Последний имеет довольно светлый оттенок, очень ароматный, средней сладости и имеет насыщенный фруктовый вкус. «Этксеко» более темный, с мощным сухим букетом с приглушенными тонами аниса, что позволяет бодрящему аромату терносливa раскрыться в полной мере. Дополнительные усилия, вложенные в производство, окупаются с лихвой.

Дудник — один из основных растительных ингредиентов в горькой настойке

Истоки пачарана нужно искать на крестьянской кухне, где его делали во многом так же, как терновый джин в Англии, хотя и в бочках, а не в бутылках. В баскском автономном регионе вы все еще можете найти «сельские» ресторанчики с бочонками домашнего пачарана за стойкой бара. Попробуйте их: именно там можно обнаружить настоящий шедевр.

Будучи относительно слабоалкогольным напитком, пачаран прекрасно отражает расслабленно-невозмутимое отношение к жизни и еде, которое характеризует испанцев. Хотя его легко пить, он может превратиться в объект опасного пристрастия.

Горькие настойки

Первоначально крепкие спиртные напитки изготовлялись в медицинских целях. Любые мысли об удовольствии были исключены. Хотя большинство современных напитков давно избавилось от своего изначального предназначения, горькие настойки сохраняют прочную связь со своими старинными корнями. Из-за этого (а также из-за горечи) их обычно считают наполовину лекарством и не особенно жалуют в США и Великобритании, где сама мысль о том, чтобы пить спиртное для пользы пищеварения, кажется довольно дикой. Но, хотя некоторые бренды действительно отличаются исключительной горечью и не доставляют удовольствия при употреблении в неразбавленном виде, многие другие можно пить в качестве аперитивов, дижестивов и даже использовать как эффективное средство для лечения от похмелья.

Горькие настойки навевают мысли о тех временах, когда аптекари, алхимики и монахи-винокуры пользовались тайными сочетаниями трав, корней и пряностей для «волшебного» исцеления многих болезней. Конечно, вы можете приобрести их в Германии, Дании, Франции, Испании, Тринидаде и многих других странах, но самый богатый ассортимент там, где все это началось — в Италии, где они идут под собирательным термином «амаро».

Идея об употреблении горьких эликсиров для более энергичного выделения желудочного сока восходит к отцам древнегреческой медицины. Гиппократ пил тоник, похожий на «амаро»; сохранился рецепт римского лекарства, ингредиенты которого почти совпадают с «амаро», если не считать спирта. Один из современных брендов, «Кинча», по-прежнему рекламируется как эффективное слабительное, что едва ли делает его подходящим напитком для продолжительной светской беседы.

Успех «амаро» был столь значительным, что в нескольких итальянских монастырях выращивали травы только для изготовления этого напитка. Со временем их культива-

«Зоко» — самый сладкий пачаран и лидер продаж в своем классе

Олицетворение итальянского стиля.

...и французского

цией занялись монахи из особого ордена *Fatebene* («творящие благо»), один из которых впоследствии был канонизирован. Таким образом, «амаро» является единственным напитком, имеющим своего святого-покровителя.

Горечь всегда извлекается из растительного сырья. В горьких настойках обычно присутствует одна или несколько из следующих горьких субстанций: хинин, дудник, горечавка, померанец, рута, рвотный корень, артишоки, полынь, алоэ и корень ревеня. Для аромата в состав вводятся такие растительные ингредиенты, как ваниль, гвоздика, кориандр, мускатный орех, лаванда и имбирь, хотя точный процентный состав и рецептура каждого бренда содержится в строгом секрете.

Самым известным традиционным итальянским брендом является «Фернет Бранка». В этом напитке, начинавшем свою жизнь как аптекарский эликсир, содержится более 30 пряностей и трав, включая ревень и гриб вида *agarico bianco* для горечи, а также анжелику, анис, лимонную цедру и перечную мяту для аромата. Ингредиенты настаиваются раздельно либо в холодном, либо в слегка подогретом спирте, а затем соединяются и некоторое время «созревают» в больших чанах.

Один из самых горьких «амаро», бренд «Фернет Бранка» является дижестивом в классическом смысле слова. Вы ощущаете мощный, даже взрывной вкус перечной мяты, но букет насыщен лимонной цедрой, лакрицей и гвоздикой и подкреплен духовной силой. Такой напиток не рекомендуется употреблять в больших количествах.

«Аверна» и «Монтенегро» несколько менее горькие благодаря добавлению подслащенного вина, а «Синар» более легкий и утонченный. Этот последний бренд изготавливается способом повторной дистилляции секретного купажа спирта и растительных ингредиентов с последующим разбавлением до крепости 16,5° В рецепт входят корень ревеня и цедра апельсина и померанца, но «Синар» особенно гордится своим главным горьким компонентом — артишоками, которые даже изображены на этикетке. Впрочем, это не помогает повысить объем продаж на экспортных рынках.

Самой известной из итальянских горьких настоек является аперитив «Кампари», который был создан Гаспаром Кампари в его миланском кафе в 1860-х годах. Относительно «Кампари» не может быть никаких компромиссов: это один из тех напитков, которые вы либо любите, либо ненавидите. Я отношусь к разряду его почитателей. Наш роман с ним начался в подростковом возрасте, когда я заметил единственную бутылку «Кампари», оставшуюся не открытой на вечеринке. Я присосался к ней и с тех пор уже не оглядывался назад.

Подлинные любители «Кампари» пьют его охлажденным, со льдом или содовой, но он не менее хорош с апельсиновым соком, поскольку одним из главных компонентов его секретного рецепта является апельсиновая цедра. Это великолепный напиток, одновременно освежающий и стимулирующий аппетит. Он даже выглядит аппетитно!

«Мартини» делает хорошие настойки в стиле «Кампари», но слегка более сладкие; «Апероль» менее крепкий, а «Пунт-и-Мец» заметно слаще и во многом похож на элегантный французский аперитив «Дюбонне».

Главный французский бренд «Сюз» во многом похож на «Кампари» и подается главным образом в качестве аперитива. Его горечь происходит от корня горечавки, который либо дистиллируется для получения эфирного масла, либо настаивается в спирте перед купажированием с другими компонентами и крепленым вином. Хотя горечавка высоко ценится за свои лечебные качества, из нее получается очень «землистое» эфирное масло, такое же сухое и пыльное, как пещера гнома. Тот факт, что во вкусе «Сюз» указанный недостаток полностью отсутствует, свидетельствует об очень умело составленной рецептуре напитка.

В отношении горьких настоек Германия твердо придерживается старинного медицинского принципа «питье должно быть во благо», поэтому она стала родиной двух самых бескомпромиссных брендов: «Ягермейстера» и «Андерберга». «Ягермейстер», чей рецепт включает анис, маковые семена, можжевельник и женьшень, в настоящее время пытается создать себе новый имидж клубного напитка для молодежи, который пьют разбавленным со льдом. В действительности же молодые люди относятся к нему во многом так же, как к «залповой» текиле начала 1990-х годов. Не стоит и говорить, что из-за сравнительно высокой крепости при таком подходе напиток быстро ударяет в голову, после чего следует забвение.

По причине мощного действия люди обращаются и к «Андербергу», который продается в крошечных бутылочках, завернутых в коричневую бумагу. «Андерберг» по своей сути является дижестивом, но

на практике чаще всего употребляется в качестве последнего средства от тяжкого похмелья. Средство работает — главным образом потому, что мгновенно повышает уровень алкоголя в крови, хотя производители утверждают, что все дело в низком содержании гистаминов и биогенных аминов, вызывающих похмелье после злоупотребления спиртным. Возможно, в этом что-то есть. «Кампари» с апельсиновым соком тоже хорошо лечит от похмелья.

Две самые знаменитые горькие настойки из Восточной Европы — венгерский «Уникум» и латвийский «Мелнас Балзанс». В состав «Уникума», созданного в 1790 году, входит 40 растительных компонентов; он имеет сладковатый вкус с приятным горьким привкусом. «Мелнас Балзанс» (известный в России под названием «Рижский бальзам») более плотный, и в его состав, наряду с медом, мятой и полынью, входят секретные смолы. Эта богатая смесь горечи и темных таинственных ароматов оставляет незабываемое впечатление.

Одной из наиболее современных горьких настоек является датская «Гаммельданск Биттер», появившаяся в 1964 году. Это смесь из 30 разных трав, ягод и эфирных масел, включая корицу, звездчатый анис, гвоздику и ягоды рябины. Этот напиток коричневато-золотистого цвета обладает мягким сладковатым вкусом с едва заметной горечью и вполне доступен по цене.

Гораздо более странной может показаться каталонская «Калисай» — одна из самых горьких *vinos quinados* в Испании. Этот термин происходит от главного ароматического ингредиента, богатой хинином коры хинного дерева. Для изготовления настойки пользуются корой особого вида хинного дерева, которое (что не удивительно) называется «калисайя» и произрастает только в Эквадоре. В состав также входит большое количество цедры померанца и другие растительные компоненты. Все они настаиваются в подслащенном и крепленом белом вине, а затем созревают в дубовых бочках. Настойка обладает характерной хинной горечью, которая уравновешивается растительной сладостью лакрицы, что делает ее почти похожей на ликер. Подобно шартрезу и абсенту, она ввводит в отстраненное, «плывущее» состояние опьянения.

Самым широко распространенным *vino quinado* является «Чинчон» («хинное дерево»), представляющий нечто среднее между анисовой настойкой, ликером и горькой настойкой и сочетающий в себе методы изготовления и ингредиенты всех трех категорий — горечь от коры хинного дерева, анисовый экстракт и большое количество сахарного сиропа. Легенда гласит, что «Чинчон» впервые был изготовлен в XVII веке маркизой де Чинчон, женой губернатора Перу, которая, будучи в Южной Америке, «открыла» медицинские свойства хинина и дала свое имя дереву, кора которого используется для экстракции этого вещества.

Южная Америка является родиной одной из самых широко распространенных горьких настоек — ангостуры. Этот мощный ароматический бренд был создан доктором Зигертом, немецким врачом Симона Боливара, который назвал его в честь маленького городка в Венесуэле. Он по-прежнему изготавливается по старому секретному рецепту, но теперь центр производства находится в Тринидаде. Компания хранит свой рецепт как зеницу ока; известно лишь, что в качестве основы используется крепкий ром, а главным горьким ингредиентом — корень горечавки.

Ангостура обладает столь высокой концентрацией, что используется лишь в мизерных количествах. Первоначально служившая лекарством от малярии, сейчас это одна из самых необходимых и полезных принадлежностей в арсенале любого бармена. Она делает «розовый

Основа для прочной репутации

джин» розовым, придает гармоничность коктейлю «Манхэттен» и, в смеси с джином и «Кампари», создает коктейль «Негрони». Более редкая, но не менее полезная для составления коктейлей настойка из той же категории называется «Пишо».

«Пиммс»

Хотя горькие настойки не являются традиционными напитками в Британии, один из самых «английских» напитков принадлежит к этой категории. Джеймс Пимм был владельцем устричного бара в лондонском Сити в 1820-х годах. В таких местах, «предприятиях быстрого питания» XIX века, было принято давать клиентам пинту стаута (крепкого портера) или такое же количество ромового пунша в качестве подливки к устрицам. Рецепт Пимма, основанный на недавно амнистированном джине вместе с секретной коллекцией фруктовых экстрактов, ликеров и горьких трав, вскоре был признан наилучшим. Даже в наши дни лишь шесть человек знают рецепт, а расписание закупки ингредиентов составлено таким образом, чтобы никто не мог знать точные пропорции.

В конце XIX века «Пиммс» экспортировался для офицеров и джентльменов в британских колониях и до сих пор так и не смог избавиться от своего снобистского имиджа — фактически, он только выиграл от этого.

В начале XX века «Пиммс» выпускался в шести наименованиях, каждое из которых имело свой порядковый номер и спиртовую основу. Для №1 это был джин, для №2 — ячменное виски, для №3 — бренди, для №4 — ром, для №5 — ржаной виски, а для №6 — водка. В наши дни можно купить лишь №1 и №6 после короткой и неудачной попытки запустить в продажу весь ассортимент. В Англии есть ценители «Пиммса», которые время от времени обнаруживают небольшой запас одного из ныне заброшенных наименований, плесневеющий в подвале какого-нибудь сельского дома.

Как приготовить КЛАССИЧЕСКИЙ «ПИММС»

«Пиммс» — это напиток, который нужно разбавлять и пить из пинтовой кружки (предпочтительно серебряной).

Порежьте полосками огуречную кожуру, нарежьте тонкими ломтиками апельсин, яблоко, лимон и лайм

•

Наполните льдом высокий бокал

•

Добавьте несколько капель ангостуры

•

На 1 меру объема «Пиммса» возьмите 1 меру джина «Гордон» или «Танкерей» и 3 меры лимонада или содовой

•

Гарнируйте веточкой мяты, добавьте нарезанные фрукты и огуречную кожуру

Аквавит/шнапс

Аквавит является скандинавским вариантом ароматизированной водки и относится к числу замечательных спиртных напитков северной Европы, которые, при чистоте и тонком аромате, таят в себе грозную алкогольную крепость. Его родина — Дания, где перегонка спирта началась в XV веке, но Норвегия тоже выпускает несколько превосходных брендов.

Подобно водке, аквавит производится из ректифицированного спирта, главным образом картофельного. Различие между аквавитом и ароматизированной водкой состоит в том, что ароматические ингредиенты водки настаиваются в спирте при комнатной или несколько более высокой температуре, а в аквавите они добавляются в спирт, который затем подвергается повторной перегонке на манер джина.

Главным ароматизатором являются семена тмина, но есть сорта, где также используется фенхель, укроп и цедра дикого апельсина. Они либо перегоняются вместе со спиртом, либо дистиллируются отдельно для получения эфирных масел, которые затем подмешиваются в разбавленный спирт.

Как ни странно, хотя на датских этикетках написано *Akvavit*, а на норвежских *Aquavit*, люди называют этот напиток «шнапсом». Слово происходит от старонорвежского *snappen*, что означает «хватать» или «заглатывать», что указывает на способ употребления аквавита: его пьют сильно охлажденным из маленьких рюмок или стопок во время еды. В Дании за праздничным столом принято поочередно вставать и говорить «на здоровье» (*skal*), после чего все осушают бокалы со шнапсом. Это весьма оживляет беседу, но иногда приводит к непредсказуемым последствиям.

Самым распространенным брендом является аквавит «Аалборг», изобретенный Исидором Хениусом, молодым винокуром с очень строгими требованиями к качеству продукта, что роднило его со шведом Ларсом Ольсеном Смитом (см. раздел «Водка»). Ароматизируемый тмином и бутилируемый при крепости 45°, «Аалборг» остается эталонным брендом, прозрачным как слеза, но с приятной и характерной ароматической жгучестью.

Другой бренд компании, «Джубилеумс», несколько слабее и имеет в своем составе такие ароматизаторы, как укроп и кориандр, наряду с тмином. Он также проходит через короткий период бочковой выдержки, что придает ему бледно-золотистый оттенок.

К лучшим норвежским аквавитам относятся «Лисхольм Лини» и «Лойтен Экспорт». Они изготавливаются из картофельного спирта с добавкой тмина и других ароматических веществ. От других спиртных напитков во всем мире их отличает довольно экзотический процесс выдержки. Оба бренда созревают в

Арак начал свою жизнь на проселочных дорогах стран Дальнего Востока

бочках, путешествующих по всему миру в трюме какого-нибудь торгового судна. Странно... но это правда. Они мягче, чем их датские аналоги, но с таким же чистым вкусом.

К акавиту нужен такой же подход, как к первосортной водке. Его пьют неразбавленным за едой, и он особенно хорош в сочетании с морепродуктами и укропными соусами. Иногда его также используют как основу для коктейлей вместо водки.

Корн

Хотя большинству людей бесцветный спиртной напиток из Германии известен под названием «шнапс», немецкие винокуры недолюбливают этот термин и считают, что им можно пользоваться лишь для обозначения дешевого и грубого пойла. Они предпочитают называть свой напиток «корн», поскольку он обычно изготавливается из зерна (*korn*), хотя картофель тоже используется.

Корн подразделяется на две основные категории: низкоградусный, обычно используемый как основа для купажированных напитков, и более крепкий «доппелькорн» двойной перегонки — легко пьющийся напиток сродни солодовой водке. Хорошим примером такого корна является бренд «Корнелиус». Ведущий производитель этой категории спиртных напитков, «Беренцен», выпускает элитный бренд «Эделькорн» трехлетней выдержки в бочках из лимузенского дуба.

Недавно рынок испытал подъем в связи с появлением ароматизированного корна, начиная с «Апфельнорна» от «Беренцена». Эти низкоградусные сорта обычно смешиваются со свежим яблочным или персиковым соком в составе прохладительных напитков и коктейлей.

Маловероятно, что голландский «Хенкес Ароматик Шнапс» используется составителями коктейлей. Главным рынком сбыта этого бесцветного напитка, который, в противоположность своему названию, не имеет ароматических добавок, является Западная Африка, где он приобрел ритуальное значение. В Гане и Нигерии им орошают землю во время церемоний, связанных с рождением, смертью и бракосочетанием.

Арак

Последняя категория спиртных напитков в этой главе вполне могла бы быть самой первой. В конце концов, считается, что в Индии арак гнали еще в 800 году до нашей эры. В то время широким распространением пользовалось пальмовое вино и напитки брожения из сахарного тростника, но, к сожалению, нет никаких документальных свидетельств о перегонке.

«Арак» — собирательный термин, обозначающий ряд напитков, происходящих из Ист-Индии, Индии, Среднего Востока и Северной Африки. Более того, в каждой стране его делают немного по-иному и часто пользуются совершенно разным сырьем. К примеру, на островах Ист-Индии арак изготавливают из риса и сахарного тростника, а в Индии араком называется продукт перегонки сброженного пальмового сока.

Арабское название (*araq* по-арабски означает «древесный или фруктовый сок») открывает простор для гипотез о происхождении арака на Среднем Востоке, где караванные «дороги пряностей» вели к культурным и научным центрам арабского мира. Возможно, секрет его изготовления вместе с названием проник в Индию из арабских стран.

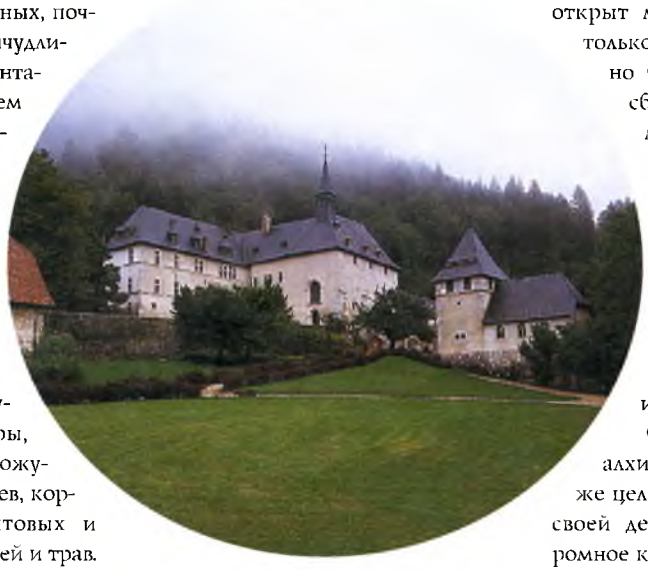
В Северной Африке арак гонят из сброженного инжира или фиников. Тунисская «Букха» является хорошим примером терпкого арака из инжира, обладающего определенным агрессивным очарованием. Название часто путают с ракией, которая на самом деле является спиртным напитком с анисовой ароматизацией (см. о пастисе в разделе «Анис»), изготавливаемым из мелассы или виноградной мезги.

11 ЛИКЕРЫ

Хотя ликеры тоже могут претендовать на звание старейших спиртных напитков, в наши дни они образуют пеструю, довольно разнородную категорию. Их спектр очень широк: от классических, таких как «Шартрез», «Гран Марнье» и «Драмбуйе», до современных бестселлеров, таких как «Бейлис» и «Малибу» Вы никогда не перепутаете один из них с другим, но, тем не менее, все это ликеры.

Они бывают всевозможных оттенков, от прозрачных до черных, почти всегда продаются в причудливых бутылках и имеют фантастические истории о своем происхождении. Их можно использовать как основу для коктейлей или употреблять неразбавленными. Их делают из огромного количества натуральных компонентов, собираемых по всему свету и обычно смешиваемых по секретной рецептуре. Можно найти ликеры, сделанные из фруктовой кожуры, семян, косточек, листьев, корневищ и клубней фруктовых и овощных культур, пряностей и трав. Каждый бренд может рассказать свою историю, хотя многие вовсе не хотят ее рассказывать.

Что же такое «ликеры»? Это вопрос с подвохом, но ради простоты мы будем называть так напитки на спиртовой основе, которые были ароматизированы натуральными ингредиентами, а затем подслащены. В конце концов, их название происходит от латинского *liquefacere*, что означает «растапливать» или «растворять». Именно растворение ингредиентов, а не сочетание ароматов исходного спирта и дерева обеспечивает особый характер ликеров.



Монастырь Гран-Шартрез — родина самого знаменитого ликера

Алхимики, аптекари и монахи

Рука алхимиков нигде не ощущается так явно, как в ликерах. Когда искусство перегонки спиртов переключилось с изготовления благовоний на производство лекарственных снадобий, начались эксперименты с добавлением в спиртовой раствор различных растений, пряностей, сушеных трав и семян. Некоторые славились своими целебными свойствами, другие же добавлялись по более мистическим причинам. Первоначальный рецепт «Шартреза», считавшийся старинным еще в 1603 году, когда он был открыт монахами, определяет не только названия ингредиентов, но также место и время их сбора в соответствии с фазами луны. Эти классические ликеры по-прежнему окружены атмосферой таинственности и легенд. Нигде больше вы не столкнетесь со столь подробными научными объяснениями, если спросите об изготовлении того или иного бренда.

Средневековые монахи и алхимики вдохновлялись той же целью и еще на раннем этапе своей деятельности изобрели огромное количество магических эликсиров. Это был долгий процесс проб и ошибок, основанный на народной мудрости и науке того времени, но во многом опиравшийся на интуицию исследователей.

Ароматические вещества, которые они использовали в своих снадобьях, играли двоякую роль. Они не только маскировали вкус грубого спирта (который сам по себе рассматривался лекарственное средство), но и имели свое лечебное применение.

Первые лаборатории/винокурни обычно находились при монастырях (по преданию, впервые они появились в Салерно), и даже в наши

Самая пестрая и многоцветная категория спиртных напитков

Психоделическая выставка

дни многие наиболее респектабельные ликеры имеют религиозные корни. Фрукты, травы и пряности обычно имели местное происхождение: их собирали в окрестностях или выращивали в собственных садах и на огородах. Но когда между Европой и странами Востока открылись торговые маршруты, в рецептах стали появляться более экзотические ингредиенты.

Основатель коммерческого производства

По мере того, как искусство перегонки выходило за пределы монастырских стен, к изготовлению эликсиров подключились другие хранители народной мудрости — знахари, лекари и целительницы. Название «Стрега» происходит от местной легенды о женщинах, которые считались ведьмами и варили тайные снадобья. Сестры Анрио, создавшие первый абсент, были наследницами этой старинной традиции, а секретная эссенция, входящая в состав ликера «Драмбуйе», изготовлялась только женщинами из семьи Маккиннон. Прошлое продолжает жить в настоящем.

Винокурни появились и в знатных домах, где на кухнях всегда имелся большой запас различных ароматических веществ. Перегонкой эфирных масел пользовались для изготовления духов, благовоний и лечебных напитков. Естественно, при этом открывался широкий простор для экспериментов. Можно представить, как женщина, заведующая работами на винокурне, задумывается о том, что получится, если добавить розовое масло во фруктовый дистиллят, предназначенный для того, чтобы успокоить взбунтовавшийся желудок хозяина.

Фактически, желудок играет большую роль в истории ликеров. Первый рецепт коммерческого ликера — кюммеля, изобретенного Лукасом Болсом в 1575 году, — был создан как средство для улучшения пищеварения, а не как напиток для удовольствия. К тому времени ликеры распространились далеко за пределы своей родины, Италии, отчасти благодаря браку между Екатериной Медичи и Генрихом II, в результате

чего культура итальянского Ренессанса проникла во Францию. Алхимики продолжали исследовать тайны бытия, аптекари и монахи делали лекарства и эликсиры, а благодаря домашней перегонке сладкие и душистые спиртные напитки появились на праздничных столах.

Состав напитков варьировал от простого до очень сложного. В XVII веке алхимик Джон Френч насчитал 64 ингредиента, входивших в состав его *Aqua Celestis*, включая семена, корневища, цветы, фрукты, янтарь, мед и толченый жемчуг.

Его рецепты, опубликованные в трактате «Искусство дистилляции» (1651), включают «лекарства» от 150 недомоганий, от плешивости до импотенции, а среди ингредиентов, помимо ароматических веществ, числятся человеческие мозги, лебединая печенка, мясо змеи и лошадиный навоз. Ясно, что речь идет не об изысканном десертном напитке, который пьют после обеда.

Хотя употребление крепких напитков в быту существовало уже довольно давно, широкое коммерческое производство началось лишь после того, как в Европу стал поступать сахар из колоний в Карибском море. Это повлияло и на развитие производства ликеров. Хотя горькие настойки и ликеры использовались главным образом как средства, облегчающие пищеварение, стали появляться новые напитки «для удовольствия», для изготовления которых пользовались многовековым опытом аптекарей и алхимиков.

Но не только сахар послужил причиной революции в производстве ликеров. Растительные ингредиенты тоже хлынули в Европу благодаря голландским торговцам пряностями. Это был настоящий дар божий для таких специалистов по изготовлению джина и ликеров, как Болс и де Кайпер. Два одноименных торговых дома вместе с французским гигантом «Кузенье» стали выпускать широкий ассортимент брендов, в состав которых входили самые экзотические компоненты: корица, тропические цитрусовые фрукты, гвоздика, ваниль, кофе и розовое масло.

Хотя в последнее время эти торговые дома сократили свой ассортимент до разумных пределов, они по-прежнему могут похвастаться радужным спектром своих напитков, в состав которых входит огромное количество ароматических веществ. В их запасниках можно найти ингредиенты, вожделенные для любого профессионального бармена.

В начале XIX века производство ликеров развернулось в полной мере. Именно тогда появились многие ныне знаменитые ликеры: «Куантро», «Гран Марнье», бенедиктин и «Амаретто». Кроме того, существовало множество брендов со странными названиями, такие как «Роза без шипов», «Запретная любовь» или «Загляни под юбку», подчеркивающими то обстоятельство, что они были сладкими зельями, которыми потчевали своих дам беспринципные ухажеры.

Расширению ассортимента способствовало изобретение колонны непрерывной перегонки, не только позволившее производителям увеличить объем продукции, но и обеспечившее их нейтральной спиртовой основой, что, в свою очередь, способствовало более полному раскрытию аромата.

Ликеры все еще были «дамскими» напитками, которые пили из миниатюрных рюмок после трапезы. Но потом в дело вмешались американцы, и рынок ликеров перевернулся с ног на голову. Бармены, искавшие новые эликсиры в период первого расцвета коктейлей, обнаружили кладезь ароматов и оттенков, прекрасно разнообразивших стандартную основу из джина или водки. Коктейли эпохи джаза получили новую сладость, пикантность и выразительность.

Однако теперь ликеры почти вышли из моды. Их по-прежнему пьют, но они утратили былой блеск и привлекательность. Одну и ту же историю можно рассказывать лишь определенное количество раз, а состав ликера остается неизменным. Более того, лишь очень немногие бренды («Шартрез» и «Гран Марнье» являются исключением») имеют элитные варианты: на рынке ликеров нет «первосортного» сектора.

Новый импульс был получен после появления «Бейлис Айриш Крим», представившего целую новую категорию напитков, но, хотя сливочные ликеры могут улучшить ситуацию на этом рынке, в целом ликеры сильно отличаются, скажем, от первосортной водки или солодового виски. Если вы пьете виски или водку, то, скорее всего, стараетесь пробовать новые бренды. Однако если вам нравится «Бейлис», то вы необязательно начнете пробовать другие ликеры.

Казалось, ликеры медленно угасают... но тут снова пошла мода на коктейли. Для старинных напитков на горизонте снова блеснул луч надежды. Они больше не считались лекарством от всех болезней или способом проникнуть в тайны бытия, но определенно улучшали вкус коктейлей.

Первоначально его готовили знахарки и целительницы

Как их готовят

Практически невозможно точно описать, как делают ликеры. Каждый бренд имеет свою методику изготовления, которая обычно держится в секрете. В конце концов, частицу тайны ликера составляет его рецептура.

Хотя возможности сочетания ингредиентов безграничны, существует несколько общих способов производства ликеров: настаивание при разной температуре, перегонка и добавление концентратов на заключительном этапе.

Настаивание

Настаивание является довольно простым методом. Ингредиенты, будь то фрукты, цедра и/или корневища, помещаются в спиртовую основу (обычно нейтральный спирт) и выдерживаются в течение длительного времени для экстракции ароматических компонентов. Этот процесс может продолжаться несколько недель или даже месяцев в зависимости от используемого сырья.

При изготовлении некоторых брендов происходит поэтапное настаивание с разными наборами ингредиентов, тогда как другие продолжают добавлять ингредиенты в течение всего периода настаивания, как опытный повар добавляет травы и пряности в определенное время, когда готовит блюдо. В наши дни некоторые производители прогоняют спирт через ароматические компоненты под высоким давлением, а другие применяют легкое нагревание для лучшей экстракции. Результат тот же: вы получаете ароматическую спиртовую основу.

Изобилие «секретных» ингредиентов

Дистилляция

В общем и целом, мягкие ягоды, такие как малина, клубника и черника, остаются в спиртовом растворе, который затем разводится до нужной крепости и бутилируется. Другие производители сохраняют спиртовые настойки как «строительные кирпичики» для изготовления купажей.

Семена, орехи, цедру, корневища и листья приходится подвергать повторной перегонке после настаивания, чтобы полностью раскрыть их аромат и закрепить его в спирте (см. раздел «Джин»).

Изготовители лучших ликеров пользуются вторичной дистилляцией для всей своей продукции или большей ее части, но каждый сам решает, как подходить к этому процессу. Некоторые отдельно дистиллируют порции растительных веществ перед купажированием, другие соединяют их и перегоняют совместно.

Иногда производитель берет часть главных ароматических ингредиентов и дистиллирует их с небольшим количеством воды для высвобождения эфирных масел, которые затем можно использовать как «влиятельные» компоненты для купажирования. К примеру, мятный ликер представляет собой сочетание эфирного масла кудрявой мяты, сахарного сиропа и нейтрального спирта.

Концентраты

Эти добавки, производимые промышленным способом, вносятся в спиртовую основу, что позволяет избежать необходимости настаивать спирт и подвергать его повторной перегонке.

Основной спирт

Чаще всего для этой цели берут нейтральный высокоградусный спирт, сделанный из мелассы, зерна или винограда. Это позволяет производителю беспрепятственно контролировать сложный процесс купажирования и настаивания ароматических компонентов. Тем не менее некоторые производители пользуются ароматическими спиртами бочковой выдержки. Так, например, при изготовлении ликера «Гран Марнье» используется коньячный спирт Фин-Шампань, а для «Драмбуйе» берут купаж выдержанного зернового и солодового виски.

Завершающий этап

При изготовлении лучших брендов существует практика выдержки готовых купажей, которые обычно созревают в больших использованных ранее бочках, позволяющих ароматам гармонично соединиться (или «жениться», как говорят специалисты), но не придающих напитку деревянистого вкуса или оттенка. Для этой цели также используются стеклянные контейнеры или баки из нержавеющей стали.

По завершении выдержки ликер подслащивают — главным образом, сахарным сиропом, но иногда медом — и вводят натуральные красители. Чаще всего это карамель; в состав некоторых брендов, таких как «Самбука», входит шафран, тогда как другие пользуются куркумой или морковными и другими овощными красителями. Потом ликер фильтруется, стабилизируется при пониженной температуре и бутилируется. Как видите, нет ничего проще!

Виды ликеров

Ликеры представляют собой настоящее минное поле всевозможных ингредиентов, ароматов и методик изготовления. Простоты ради я разделил их на несколько обширных категорий: травяные (растительные), фруктовые, ореховые, ликер-кремы, ликеры с использованием виски, эмульсии и сливочные ликеры.

Некоторые бренды охватывают две или несколько категорий, тогда как другие существуют в своем замкнутом пространстве, но все же можно попробовать разобраться во всем этом многообразии. Вскоре становится ясно, что с ликерами связано больше легенд и причудливых историй, чем с любыми другими спиртными напитками. Забытые рецепты, героические поступки, рука божья, модели для художников и колдуны — все поочередно выходят на сцену. Многие истории следует воспринимать скептически, но какие именно?

Таинственный перегонный цех в винокурне «Шартреза»

Растительные ликеры

Эта группа включает некоторые из старейших напитков, известных человеку, и окружены ореолом древней мудрости и тайного знания. Первоначально они создавались не для того, чтобы доставлять удовольствие, а для лечения болезней. Но даже среди них особняком стоит «Эликсир де Шартрез» (см. ниже), самый концентрированный ликер из всех.

К счастью для современных потребителей, теперь растительные бренды не такие крепкие и служат не только изысканным дополнением к плотному обеду, но и прекрасной основой для коктейлей. Невозможно перечислить все ингредиенты, но с достаточной степенью уверенности можно утверждать, что в состав ликеров входят такие растительные средства, как ангелика (дудник), иссоп, гвоздика, мята, ваниль, мускатный орех, шафран, тимьян, полынь, анис, алоэ, апельсиновая и лимонная цедра, мед, горечавка, хинин и миндаль. В составе некоторых брендов, таких как «Изарра», «Фьор д'Альп», «Аргентариум» и «Миллефиори», до сих пор входят только местные ингредиенты, но большинство производителей собирает травы и пряности для своих ликеров со всех концов света.

«Шартрез»

История величайшего ликера в мире началась в XVII веке, когда маршал д'Эстре передал монахам из монастыря Гран-Шартрез старинный манускрипт, где якобы содержалась секретная формула эликсира, продлевающего жизнь.

Напиток, изготовленный из этого сочетания трав, цветов, корневищ и пряностей, первоначально использовался местными жителями как лекарственное средство, но его слава быстро распространялась, поэтому монахи немного изменили рецепт и стали делать более приятный на вкус ликер для повседневного употребления. Так в 1745 году появился «Зеленый Шартрез», а спустя почти сто лет, в 1840 году, «Желтый Шартрез».

Визит в винокурню «Шартреза» в Вуароне оставляет странное впечатление даже у ревностного любителя спиртных напитков. Прежде всего, вам кажется, что там никто не работает, а когда вы спрашиваете, как делают ликер, то слышите в ответ: «Только монахи знают это». Причина отсутствия людей заключается в том, что большая часть повседневного управления на винокурне осуществляется через компьютерную связь с монастырем, расположенным на расстоянии 30 километров. Это означает, что двум монахам, участвующим в производстве каждой бутылки «Шартреза», нужно лишь изредка посещать винокурню и уделять больше времени молитвам.

Маловероятно, что какой-либо из секретов «Шартреза» проскользнет наружу. Лишь трое монахов знают

Божественное вдохновение?

Респектабельный напиток для фешенебельной обстановки

рецепт, и им разрешается разговаривать (друг с другом) один раз в неделю.

Мы знаем лишь, что это натуральный ликер и что его удивительный цвет происходит от естественных ингредиентов, а не от искусственных красителей. В комплексной формуле «Шартреза» насчитывается 130 компонентов с конкретными инструкциями относительно места и времени их сбора. Что касается производства, известно совсем немного: ингредиенты настаиваются в спирте в разных сочетаниях, а затем дистиллируются.

«Эликсир де Шартрез» по-прежнему изготавливается по первоначальному рецепту и имеет необыкновенный аромат. При крепости 71° его лучше пробовать в виде капли на кубике сахара или разведенным в теплой воде. В составе «Зеленого Шартреза» (крепость 55°) и «Желтого Шартреза» (крепость 40°) присутствует дистиллированный мед; все они, как и «Эликсир», выдерживаются в дубовых бочках до 8 лет. Ликеры более длительной выдержки имеют обозначение «Шартрез VEP».

Ни один другой ликер не приближается к сложности и насыщенности «Шартреза». Особенно незабываемым вкусом обладает «Зеленый VEP»: это настоящий взрыв полевых цветов, меда и фруктов, где сладость соединилась с силой диких трав. Все другие ликеры — и многие другие спиртные напитки — бледнеют и отступают в тень по сравнению с ним.

Бенедиктин

Если верить легенде, рецепт бенедиктина был создан в 1510 году доном Бернардо Винвелли, монахом ордена бенедиктинцев из аббатства Фекамп на севере Франции. Он был так восхищен своим творением, что воскликнул: «Deo Optimo Maximo!» («Хвала Господу!»), что можно считать религиозным эквивалентом греческой «Эврики». Принимая во внимание, что фамилия Винвелли не является французской, вполне возможно, что монах обучался искусству дистилляции в Италии.

Монахи продолжали готовить этот эликсир до 1789 года, когда революционное правительство Франции распустило монастыри и вынудило все религиозные ордена отправиться в изгнание. Производство бенедиктина было прекращено почти на 100 лет.

Оно возродилось лишь после того, как Александр ле Гранд — один из юристов, защищавший интересы монастыря — случайно обнаружил рецепт. Ликеры в то время переживали беспрецедентный подъем, и ле Гранд, хорошо понимавший свою выгоду, наладил производство в Фекампе, построив при этом одну из наиболее диковинных на вид винокурен во всем мире: экстравагантное сочетание элементов готики и Ренессанса, богато отделанное позолотой.

Точный рецепт содержится в секрете, но известно, что бенедиктин составляется из пяти отдельных порций, где сочетаются 27 веществ растительного происхождения, в том числе можжевельник, мирра, ангелика, гвоздика, кардамон, корица, ваниль и чай. Они либо дистиллируются для высвобождения эфирных масел, либо наста-

Так снизошло озарение

иваются в нейтральном спирте и подвергаются повторной перегонке. Затем порции подвергают раздельной выдержке в течение короткого времени, купажируют, снова выдерживают в дубовых бочках, и наконец подслащивают медом и карамелью, подкрашивают шафраном, фильтруют и бутилируют.

Это классический старинный ликер, с мягкой сладостью, но не приторно-назойливый, насыщенный пряностями, тонами ванили и диких трав.

Изарра

Этот баскский ликер не имеет столь тесной связи с религией. Он изготавливается в зеленой и желтой разновидностях в маленькой винокурне в Байонне начиная с XVIII века. Его появление совпало с запретом ордена картезианцев и представляло собой вполне осознанную коммерческую попытку завоевать рынок «Шартреза».

Разновидности «Изарры» редко можно обнаружить за пределами Страны Басков, но местные жители с жаром утверждают, что этот ликер не только лучше «Шартреза», но и старше его. Лучше не спорить с ними.

«Изарра» изготавливается в результате соединения 48 компонентов, включая травы, цветы и корневища растений, эндемичных для региона Пиренеев. Некоторые из них дистиллируются для получения эфирных масел, тогда как другие настаиваются в спирте из сахарной свеклы с небольшой добавкой арманьяка перед повторной перегонкой в традиционном кубе. Затем компоненты купажируются, стабилизируются новой добавкой арманьяка и выдерживаются в больших деревянных бочках. Желтый вариант ликера впоследствии подслащивается и подкрашивается медом.

Хотя «Изарру» называют «баскским Шартрезом», он не обладает великолепной сложностью этого напитка, но представляет собой приятный, довольно сладкий ликер с хорошо выраженными растительными тонами, который можно употреблять неразбавленным или в составе купажей.

Корни растительных ликеров нужно искать в итальянских монастырях, сейчас в этой стране пальму первенства удерживают два сравнительно недавних пришельца. Подобно большинству итальянских ликеров, они слаще, имеют более выраженный анисовый компонент, чем их французские аналоги, и окрашены в более кричащий желтый цвет.

«Стрега» явно принадлежит к группе, что и старейшие французские растительные бренды. Этот ликер был изобретен в 1860 году членами семьи Альберти из городка Беневенто в южной Италии. Он довольно долго оставался местной достопримечательностью, так как основной доход семья получала от другого дела — экспорта вина на север страны и во Францию. Однако после крушения винного бизнеса семья переключилась на ликеры и стала продавать напиток под названием «Стрега» («ведьма») в честь местной легенды о женщинах, варивших тайные зелья в укромных холмах.

Ликер изготавливают не менее чем из 70 растительных компонентов, которые настаивают на зерновом спирте, подвергают повторной перегонке в маленьких традиционных кубах из нержавеющей стали, а затем выдерживают в больших дубовых и ясеневых бочках и подкрашивают шафраном. В результате «Стрега» приобретает нежный будоражащий аромат, в котором мята смешивается с листьями фенхеля.

Другой знаменитый растительный ликер итальянского происхождения делит свое название с именем одного из величайших модельеров и не уступает его творениям изяществом дизайна своей бутылки. «Галлиано» был создан тосканским винокуром Артуро Ваккари, который назвал свой бренд в честь Джузеппе Галлиано, национального героя Италии. В 1896 году Галлиано защищал в Абиссинии форт «Энда Хесус», изображенный на этикетке ликера.

Зеленый взрыв фенхеля

Это сочетание более 40 альпийских трав, корней, ягод и цветов наряду со звездчатым анисом, фенхелем и ванилью, которые разделяются на 7 составных частей и дистиллируются. Продукты перегонки в течение трех месяцев раздельно выдерживаются в цистернах, затем купажируются, корректируются добавками спирта, сахарного сиропа и натурального красителя и снова выдерживаются в течение короткого времени перед бутилированием.

Сладкий, с богатым ароматом аниса и ванили, «Галлиано» слишком насыщенный, чтобы пить его неразбавленным, но образует превосходный ингредиент для коктейлей. Именно он превратил «Отвертку» в «Харви Пробей-Стену»... и на самом деле заставил Харви, серфингиста из Калифорнии, врезаться в стену волнореза.

Последний из главных европейских растительных ликеров — испанский «Куарента-и-Трес» («Сорок Три»), секретный рецепт которого, как подразумевает его название, состоит из 43 трав. Если пить этот довольно приторный ликер неразбавленным, в его аромате преобладают апельсины, гвоздика и анис.

В память о знаменитом герое

Использование ФРУКТОВ

Апельсиновая цедра является важным ингредиентом многих ликеров

Если растительные ликеры являются прямыми наследниками старинных лекарств и эликсиров, изготовляемых монахами и алхимиками, то появление фруктовых ликеров обозначает перемену в питейных традициях и переход от напитков «для здоровья» к напитками «для удовольствия». Это не означает простоту состава или изготовления — лучшие из них могут соперничать по сложности с самыми изысканными растительными ликерами.

Апельсины

Крепкие напитки можно ароматизировать любыми подручными ингредиентами, поэтому список ликеров на фруктовой основе довольно внушителен. Самый обширный и интересный раздел этого списка представлен напитками, в составе которых присутствует сушеная апельсиновая цедра. Хотя большинство ликеров на фруктовой основе появилось лишь с расцветом новых брендов в середине — конце XIX века, апельсиновой цедрой на самом деле начали пользоваться гораздо раньше.

Голландцы открыли для себя возможности цедры в XVII веке, когда торговые суда стали привозить померанцы (дикие апельсины) из колоний на островах Карибского моря и в Вест-Индии. Одна из голландских островных колоний, Кюрасао, неразрывно связана с одноименным ликером.

Торговля ликерами превратилась в крупное коммерческое мероприятие во времена расцвета Ист-Индской компании. Именно тогда были основаны винокурни де Куйпера — крупного производителя джина и ликеров. Одним из самых знаменитых брендов этой компании остается ликер на основе цедры горького апельсина из Кюрасао.

Принцип изготовления «Кюрасао» почти не претерпел изменений. Дикие апельсины из Кюрасао, Гаити и Севилля, а также небольшое количество других цитрусовых фруктов, соцветий, листьев и корневищ вымачиваются в разведенном спирте и дистиллируются для высвобождения эфирных масел. Затем дистиллят купажируют с нейтральным спиртом или бренди и часто подкрашивают. Эти ликеры немного отличаются от способа *triple sec*, где традиционно используется некоторое количество цедры сладкого апельсина. Несмотря на название, *triple sec* не означает «в три раза более сухой», а лишь указывает на более сложный состав напитка.

Самым известным ликерным брендом на основе апельсина является «Куантро». Он был создан в 1849 году Эдуардом Куантро, сыном производителя ликеров из Анжера. После прибытия на Кюрасао — вероятно, в попытке выяснить, чем там занимаются голландские торговые фирмы — он немедленно начал отправлять суда, груженные апельсиновой цедрой, на семейную винокурню. Он работал энергично, поэтому первые бутылки «Куантро» появились на рынке уже в начале 1850-х годов.

Сначала ликер продавался как «белый Кюрасао» категории *triple sec*, но успех бренда был таким значительным, и появилось столько фирм, торговавших суррогатами под тем же названием, что ликер переименовали в «Куантро». В наши дни он также производится в Испании и США.

«Куантро» делают из смеси диких апельсинов из Гаити, Бразилии и Испании, сладких апельсинов из южной Франции и других цитрусовых ингредиентов. Их настивают в нейтральном спирте и дважды перегоняют в традиционных кубах, а затем корректируют с помощью воды и рафинированного сахара. Светлый и душистый, с полным спектром цитрусовых ароматов (в том числе листьев и соцветий), «Куантро» является основным ликером для изготовления коктейля «Маргарита» (см. раздел «Текила»).

Менее известен, но не менее достоин внимания ликер «Понче» из Хереса. Это классический пример использования местных ингредиентов — в данном случае, апельсинов, хереса и бренди. Его изготовлением в коммерческих объемах впервые занялся производитель хереса Хосе де Сото, который дистиллировал местные дикие апельсины, миндаль, ваниль и различные травы, а потом купажировал полученный концентрат с выдержанным хересом амонтильядо и хересным бренди (см. раздел «Бренди»). Другие производители «Понче», такие как Кабалье-

Эталон ликеров на апельсиновой основе

ро и Руис, имеют свои изысканные вариации этого напитка.

Один из самых «характерных» брендов в мире, «Понче» традиционно выпускается в сразу же привлекающих внимание серебристых бутылках емкостью 0,75 л и является классическим дижестивом: тонким, ароматным, освежающе горьковатым послевкусием. Хотя бутылку этого ликера можно найти за стойкой любого испанского бара, его трудно обнаружить где-либо за пределами страны. Он заслуживает более пристального внимания.

То же самое можно сказать про эстонский «Вана Таллин» («Старый Таллин»). Это один из ряда высококачественных спиртных напитков, изготовляемых в странах Прибалтики, которые, к сожалению, редко можно увидеть за пределами их территории. Остается надеяться, что они найдут дорогу на международный рынок и займут там достойное место. Ликер представляет собой купаж эфирных масел апельсиновой и лимонной цедры с экстрактом настойки корицы и ванили. Затем его соединяют с высокоэфирным ямайским ромом (см. раздел «Ром»).

Почти каждая страна имеет свой вариант ликера на основе апельсиновой цедры. В Южной Африке он называется «Ван дер Хом». В его состав входит мандариновая цедра наряду с апельсиновой; эти два ингредиента, вместе с мускатным орехом и другими пряностями, настаиваются в бренди перед повторной перегонкой. Это очень гармоничный и утонченный образец своей категории напитков.

«Гран Марнье» представляет собой нечто иное. Этот бренд принадлежит семье Лапостоль, знаменитым производителям ликеров XIX века, которые также владели Шато-де-Бур в Коньяке. В 1880 году Луи-Александр Марнье-Лапостоль, подобно Эдуарду Куантро до него, отправился на острова Карибского моря в поисках ингредиентов для своих ликеров. Ему особенно понравились дикие апельсины с острова Гаити и, по возвращении домой, он стал создавать рецепт ликера на основе этих фруктов и коньяка.

Лапостоль усовершенствовал основной рецепт «Кюрасао», произведенного способом *triple sec*. В большинстве ликеров в качестве основного ингредиента первоначально использовался местный спирт, но с появлением колонны непрерывной перегонки производители обратились к нейтральному спирту. Лапостоль вернулся к оригинальной методике и в результате добавил к своему ликеру еще один уровень сложности и аромата.

Цедра диких апельсинов (сладкие апельсины не используются) долго настаивается в молодом высокоградусном бренди, а затем настой подвергается повторной перегонке на винокурне в Шато-де-Бур. Затем все это купажируется с выдержанным коньяком из спиртов Фин-Шампань, сахарным сиропом и неизменными «секретными травами» и выдерживается в дубовых бочках в погребах Нофль-ле-Шато.

Компания до сих пор выпускает ряд брендов, включая «Шерри Марнье», «Крем де Гран Марнье» и «Кордон Жен» (где используется виноградное бренди вместо коньяка), но «Гран Марнье Кордон Руж» остается эталоном качества. Это изощренный аристократический напиток, распространяющий апельсиновое благоухание, со сложной смесью пряностей на заднем плане. В составе роскошной подарочной версии «Кюве де Сантенэр» используется коньяк Фин-Шампань 10-летней выдержки.

Среди апельсиновых ликеров ближе всего по сложности к «Гран Марнье» стоит итальянский «Аурум» («Золото»). Созданный винокуром Амадео Помилио, он получил свое название из уст знаменитого итальянского поэта Габриэля д'Аннунцио. Есть вполне достоверные сведения, что он основан на старинном рецепте, где одним из ингредиентов были тончайшие золотые чешуйки.

Процедура изготовления этого напитка довольно сложна. Цедру и мякоть апельсинов местного сорта, произрастающего в горах Абруцци, настаивают в бренди, а затем трижды дистиллируют. Полученный продукт купажируется с бренди 10-летней выдержки, который тоже производится фирмой, и снова выдерживают в дереве, а затем подслащивают и подкрашивают шафраном. Это великолепный ликер со сложным букетом и нежной окраской, разлитый в бутылки, форма которых имитирует глиняную амфору, найденную в Помпеях.

В составе последнего классического ликера этой группы, «Мандарин Наполеон», на самом деле используются мандарины, а не апельсины. Он был создан Анри-Франсуа де Фуркруа; предположительно, именно этим ликером пользовался Наполеон, когда пытался убедить актрису Марселину Рекорд не предавать огласке его успехи.

Рецепт был возрожден в 1892 году бельгийским винокуром Луи Шмидтом. В нем используется эфирное масло сицилийских мандаринов, купажированное с выдержанным коньяком, которое затем подвергается отдельной выдержке и подслащивается. Это ароматный и благородный напиток. Иногда можно видеть его элитный вариант «Миллениум», в графинах.

Соблазнительный эликсир

Воплощенный аристократизм

Цитрусовые рощи в Италии

Лимоны

В наши дни ликеры на основе лимонной цедры могут считаться самыми продаваемыми брендами в Италии. Наиболее модный из них называется «Лимончелло». Этот ликер, первоначально изготовлявшийся в кустарных условиях, происходит с побережья Амальфи. Цедру местных лимонов около месяца настаивают в спирте для экстрагирования цвета и аромата, затем декантируют, подслащивают сахарным сиропом, дают отстояться и разливают по бутылкам.

Я впервые попробовал этот ликер во время своего медового месяца в безлюдном ресторанчике в Равелло, расположенном высоко в холмах над Сорренто. Снаружи несколько монахинь играли в футбол друг с другом. Домашний ликер был холодным как лед, а момент — самым подходящим.

«Лимончелло» прекрасно освежает рот; в этом смысле его можно назвать алкогольным шербетом. Первоначально он был предназначен для того, чтобы пить его почти замороженным после рыбных блюд — нечто вроде чаши для ополаскивания рта, а не пальцев. Это жизнерадостный, яркий и очень освежающий напиток. К сожалению, с ростом его популярности увеличилось и количество брендов на рынке, и некоторые из них довольно приторные. Если вы не можете найти настоящий лимонный ликер, попробуйте сделать домашний из хорошей водки, лимонной цедры и сахара.

Как ни странно, лимон является главным ароматическим ингредиентом жуткого лилового концентрата под названием «Парфе д'Амур». Этот старинный ликер XVIII века представляет собой смесь дистиллированной настойки лимона и других цитрусовых фруктов с такими ароматическими элементами, как гвоздика, корица и (что, разумеется, самое важное) фиалка. Впрочем, лиловый цвет напитку придает не она, а краситель овощного происхождения.

Классический освежитель рта

Другие фруктовые ликеры и бренди

Итальянцы также удерживают монополию на производство высококачественных ликеров на вишневой основе. Существует почти столько же брендов, сколько брендов вишни, но на вершине пирамиды находится мараскин. Вишневые ликеры не являются аналогами вишневых *eaux-de-vie* (см. раздел «Другие крепкие напитки»). В общем и целом, их готовят настаиванием кожицы, мякоти и косточек в виноградном спирте.

Компания «Луксардо», имеющая собственные плантации мараскиновой вишни, доводит эту простую методику до совершенства. Процесс начинается с извлечения и дистилляции вишневых косточек для экстракции их особого эфирного масла

с почти миндальным ароматом. Вишневая мякоть с небольшой примесью плодов бузины сбраживается, но затем процесс брожения прекращается добавлением спирта. Эта смесь используется лишь для изготовления вишневого бренди; производителю мараскина в первую очередь нужна кожица, черешки и дрожжевой осадок на дне бака. Все это добавляется в концентрат из косточек и настаивается в течение нескольких месяцев, после чего подвергается тройной дистилляции и три года выдерживается в ясеневых бочках. Лишь после этого ликер подслащивают и бутилируют.

Мараскин от «Луксардо» представляет собой восхитительно насыщенную кисло-сладкую смесь с терпкими вишневыми нотами и бодрящей горьковатостью послевкусия. Его можно пить неразбавленным, но большинство людей находит это слишком сильным испытанием для своих вкусовых рецепторов. Благоразумнее использовать его в составе коктейлей; попробуйте добавить несколько капель в бокал «Манхэттена».

Другие вишневые ликеры не обладают концентрацией и насыщенностью мараскина, но среди них встречаются изысканные мягкие напитки, такие как французский «Шерри Роше» или датский «Хиринг». В составе второго бренда, созданного в 1818 году копенгагенским бакалейщиком Питером Хирингом, используются вишни, выращенные в собственных садах. Плоды и косточки измельчаются и, вместе с другими растительными компонентами, несколько месяцев настаиваются в больших деревянных бочках. В течение этого времени они подвергаются последовательному купажированию по системе *солеры* (см. «Бренди из Хереса»). Насыщенный вишневый вкус и легкая консистенция делают «Хиринг» одним из лучших ликеров для изготовления сингапурского слинга.

Любой фрукт можно превратить либо в *eau-de-vie*, либо в так называемое фруктовое бренди, хотя это название скорее вводит в заблуждение, чем обозначает категорию спиртных напитков. Это не чистые и прозрачные или слабо окрашенные фруктовые дистилляты, а раздавленные фрукты (часто вместе с горькими косточками), настоянные на виноградном спирте и подслащенные. Некоторые из них подвергаются бочковой выдержке, но это скорее исключение из правила, в то время как многие фирмы пользуются фруктовыми концентратами. «Болс», «Де Кайпер» и «Кузени» делают качественные, хотя и довольно простые сорта фруктового бренди, главным образом вишневые, абрикосовые и персиковые, хотя в 1980-х годах японская компания «Сантори» вышла на рынок со своим дынным ликером «Мидори».

Как будто на рынке спиртных напитков и без того не хватает путаницы, вы можете встретить как ликер, так и *eau-de-vie* из груш под одинаковым названием сорта «Пуар Вильям». Ликер готовят с помощью настаивания при повышенной температуре, а не дистилляции; он сладкий и концентрированный. Не перепутайте их — это два разных напитка.

Преимущество мягких фруктов состоит в том, что вы можете заниматься тем же, чем люди занимались в течение многих столетий, и готовить ликеры в домашних условиях... хотя лучше не пробуйте гнать собственный спирт! Любой мягкий фрукт или цитрусовая кожура, оставленная в спирте в течение некоторого времени, придаст ему свой оттенок и аромат. Водка представляет хорошую нейтральную основу, но джин создает превосходную среду для настаивания, что можно видеть на примере классического английского напитка — тернового джина. Для его изготовления достаточно в течение нескольких месяцев настаивать джин на ягодах терна в темном месте. Сахар по вкусу можно добавить во время настаивания или впоследствии. Важно убрать ягоды через несколько месяцев, иначе они дадут неприятную горечь. Сейчас на рынке есть несколько коммерческих брендов. «Гордон», «Хоукер» и «Плимут» выпускают терновый джин («Плимут» также делает джин из тернослива), но интереснее сделать терновый ликер самостоятельно.

Всепобеждающая вишня

Poire William выпускается в двух категориях

Использование СЕМЯН И ОРЕХОВ

Коттеджное производство

Изготовление ликеров из семян пряных трав является естественным следствием развития старинных растительных эликсиров. Вместо сложных рецептов, состоящих из множества ингредиентов, эти ликеры опираются на небольшое количество составляющих с преобладанием одного аромата. Они провозгласили перемену в аптекарском искусстве и переход от «всеисцеляющих средств» к изготовлению экстрактов из одного целебного растения для одной конкретной цели.

Самый старинный коммерческий ликер, кюммель, принадлежит к этой небольшой группе, как и анисовый ликер — сладкий эквивалент анисовой настойки.

Использование семян тмина, главного ингредиента кюммеля, характерно для стран, граничащих с Северным и Балтийским морем. Причина затеряна во времени; тмин определенно не является местным растением, хотя некоторые производители, например «Бланкенхаген», начали культивировать его исключительно для изготовления ликера.

Место возникновения кюммеля тоже вызывает споры. В 1575 году Лукас Болс выпустил первую коммерческую партию кюммеля, хотя компания «Метцендорф» со штаб-квартирой в Лондоне, занимающаяся импортом элитных вин, утверждает, что ее латвийский бренд (продаваемый под названием «Метцендорф» или «Бланкенхаген-Эллах») появился раньше и первоначально изготавливался в аристократическом поместье семьи Бланкенхаген в окрестностях Риги.

По преданию, кюммель оставался местной достопримечательностью в Голландии и северной Германии до конца XVII века, когда в Голландию прибыл молодой царь Петр I. Выдающийся винокур своего времени (см. раздел «Водка»), царь якобы увез рецепт ликера с собой в Россию. Это кажется маловероятным хотя бы потому, что гданьские винокуры производили тминный «Голдвассер» еще с XVI века.

Кто бы ни был первым, кюммель остается классическим северным ликером. Для его изготовления семена дистиллируют с небольшим количеством спирта, а затем купажируют с нейтральным спиртом и другими ароматическими ингредиентами (римский тмин не используется, вопреки распространенному мнению), а затем подслащивают купаж. В секретный рецепт «Метцендорфа» входят семена аниса и фиалковый корень.

Немного сухой и горьковатый, кюммель прошел долгий путь с тех пор, как он был изобретен в качестве лекарства от скопления газов в кишечнике. По какой-то неизвестной причине его высоко ценят пожилые члены английских гольф-клубов... не знаю, есть ли связь между этими двумя обстоятельствами.

Будучи главным ингредиентом аквавита (см. раздел «Другие крепкие напитки»), тмин играет центральную роль в составе старинной гданьской водки «Голдвассер». Впервые выпущенный в 1598 году, «Голдвассер» содержал настой анисового семени, тмина, цитрусовой цедры и, что самое интересное, мелкие чешуйки золота. Возможно, сначала золото добавляли по медицинским соображениям, но более вероятно, что это был убедительный способ продемонстрировать богатство человека, способного купить такую бутылку.

Если особенностью северных портовых городов были тминные ликеры, то средиземноморские портовые города специализировались на спиртных напитках из аниса. Хотя в большинстве это сухие или полусухие напитки, эта традиция породила ряд ликеров, самым известным из которых является итальянская «Самбука», изготовляемая из настоек бузины, аниса и других ароматических добавок.

Международный фаворит

Светлая и более душистая, чем обычный анисовый ликер, она была одним из самых излюбленных напитков эпохи диско, употребляемых, в соответствии с ритуалом, с двумя-тремя зажженными кофейными зернами, плавающими на поверхности — весьма опасное занятие, если пьющий уже находится в нетрезвом состоянии.

Анисовый ликер (анисетто) остается главным брендом этой группы. В процессе его изготовления настой из 16 видов семян, трав и цитрусовой цедры купажируют с анетолом и огромным количеством сахарного сиропа. Перед бутилированием ликер подвергают холодной фильтрации, чтобы избежать замутнения. Это удовольствие только для истинных любителей сладкого.

Орехи

Спиртовые настойки фруктов, семян и орехов являются старинной сельской традицией. Даже в наши дни в Умбрии зеленые грецкие орехи разрезают на четыре части и кладут в большие кувшины, наполненные либо виноградным спиртом, либо просто подслащенной водой. По-видимому, один из самых знаменитых ликерных брендов в мире, «Амаретто Дисаронно», обязан своим появлением именно этой традиции.

Легенда гласит, что художник XVI века Бернардино Луини получил рецепт «Амаретто» от жены владельца постоялого двора, которая служила ему моделью для портрета Девы Марии на фреске в женском монастыре Санта-Мария делла Грациа в Саронне. Согласно этой истории, преисполненная благодарности женщина (это распространенный мотив в народных преданиях о ликерах) на скорую руку сделала ликер из плодов миндальных деревьев, которые росли в ее саду. Скорее всего, она уже имела готовую бутылку от прошлогоднего урожая.

Как бы то ни было, «Амаретто» стали производить в коммерческих количествах лишь с конца XVIII века. Эта честь принадлежит некоему аптекарю по имени Рейна, имевшему свою лавку в Саронне.

Хотя на рынке представлено несколько брендов этого ликера, первым (и лучшим) является «Амаретто» в бутылке прямоугольной формы из толстого стекла от торгового дома «Иллыва», основанного Рейной. В состав этого бренда входит 17 ароматических компонентов, самыми важными из которых являются горькое миндальное масло и настойка раскрошенных косточек абрикосов на нейтральном спирте. Они придают напитку характерный, насыщенный марципановый аромат.

Грецкие орехи являются главным ингредиентом мадридского ликера «Мадроно». Этот ликер, изготавливаемый из купажа эфирного масла грецких орехов сорта «мадроно» со спиртом, пребывал в забвении до начала 1980-х годов, когда владельцы небольшого кондитерского магазина в рабочем районе Ла-Вапис стали добавлять орехи «мадроно» в свои пирожные. После того, как пирожные приобрели большую популярность у студентов, живших в окрестностях, супруги решили возродить забытый ликер, и в течение нескольких лет его можно было попробовать только в розлив из рюмок в этом крошечном магазинчике.

Культ ликера вприкуску с ореховыми пирожными продолжал завоевывать популярность, поэтому удачливые коммерсанты расширили производство и переехали в более просторное помещение. Вкус «Мадроно» похож на концентрат крема из грецких орехов со слегка горьковатым акцентом. В Италии его эквивалентом является более плотный и насыщенный «Нонино».

Несмотря на свою привлекательность, по объему продаж «Мадроно» не в состоянии соперничать с «Малибу» — одним из самых успешных новых брендов, запущенных в продажу, когда люди ошибочно считали, что эпоха коктейлей возвращается. Купаж очищенного рома с мякотью и молоком кокосовых орехов, «Малибу» обладает исключительно плотной консистенцией, и ваше отношение к нему зависит от того, насколько вы любите сладкое и кокосовые орехи. Его бразильский эквивалент «Батида де Коко» не такой густой и сладкий.

Честно говоря, если вы хотите попробовать спиртной напиток с запахом кокосовых орехов, я бы рекомендовал ароматизированный ром, например «Коко Капи» от «Wray and nephew's» или «Cruzan's coconut» — они более легкие и не такие приторные.

Французы и итальянцы делают много ликеров из других орехов, например «Нузетт» и «Крем де нуа» (соответственно, из фундука и грецких орехов) и «Крем де нойе» (смесь вишневых, персиковых и сливовых косточек). В Италии большой популярностью пользуется «Франжелико» — липкая смесь фундука, различных трав и пряностей.

Принцип одинаков для всех наименований. Орехи или косточки дробятся и выдерживаются в нейтральном или виноградном спирте, фильтруются, подслащиваются и иногда подкрашиваются.

Напиток для жаждущих губ

Продавцы грецких орехов в Италии

Ликеры-КРЕМЫ

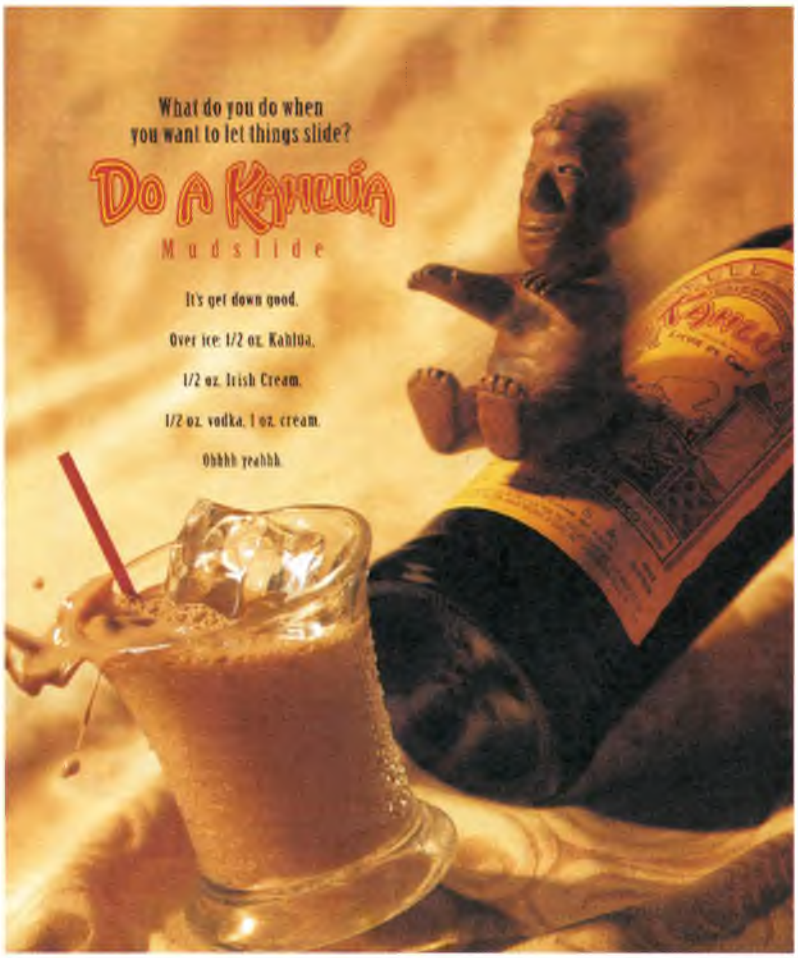
Кофе со сливками в мексиканском стиле

Хотя ликер-кремы тесно связаны с фруктовыми бренди (см. выше), они образуют свой клуб для избранных. Главное отличие заключается в том, что при их изготовлении не пользуются фруктовыми косточками и часто делают напиток из фруктовых концентратов, а не из настоек, хотя в составе некоторых брендов — например в мятном ликере (creme de menthe), «Химбергист» и «Кротцбир» — присутствуют эфирные масла. Кроме того, они значительно слаще, менее крепкие и имеют более яркую окраску, чем фруктовые бренди. В целом, это подслащенные спиртовые эссенции какого-то одного фрукта, душистого растения или вида бобов. В их составе нет ничего сложного, но что бы делал без них любой бармен из коктейль-бара?

На этом рынке доминируют три огромные ликеропроизводящие компании (Болс, де Кайпер и Кузенье) с огромным ассортиментом разноцветных зелий, но лучше поискать ликер-кремы из диких фруктов от более мелких производителей, таких как «Шартрез» и «Изарра». Обе фирмы выпускают поразительно концентрированные образцы, очень разносторонние и подходящие как для приготовления коктейлей, так и для домашней кулинарии. Когда вы попробуете их черносмородинный или ежевичный ликер-крем, жизнь для вас будет уже не такой, как прежде.

В целом ликер-кремы не предназначены для того, чтобы употреблять их неразбавленными. Однако есть два международных бренда, которые вполне можно потягивать из бокала, добавив туда один-два кубика льда: «Калуа» и «Тиа Мария». Эти два кофейных ликер-крема отвратили рынок от более ранних и сладких сортов «крем де какао» от «Болса» и «Де Кайпера».

«Калуа» якобы происходит из Мексики, хотя, как и всегда, точность этого утверждения оспаривается. Некоторые считают, что бренд возник в Турции и указывают на фигуру в тюрбане, изображенную на первоначальной этикетке, и на явно арабскую арку, составляющую конструктивный элемент верхней части рисунка — хотя и то, и другое может быть лишь проявлением андалусской ностальгии.



«Тетушка Мария» остается неизменно популярной

Богатый, душистый купаж тростникового спирта, мексиканского кофе и ванили, ликер «Калуа» был одним из брендов, штурмовавших США сразу же после отмены сухого закона и занявших там прочные позиции. Особенно отличился сорт «Калуа Сомбреро», присутствие которого необходимо, чтобы создать хороший коктейль под названием «Черный русский».

В наши дни «Калуа» является вторым ликерным брендом в мире по объему продаж и производится по лицензии в Дании, Мексике и Шотландии.

Его единственным соперником на рынке кофейных ликер-кремов является «Тиа Мария». История рецепта этого ликера относится к XVII веку, когда Ямайка была вовлечена в колониальные войны, бушевавшие на островах Карибского моря. Когда одно поместье подверглось нападению и владельцам пришлось бежать, юная дочь хозяина и ее служанка Мария по какой-то причине оказались разлучены с остальными членами семьи. Мария смогла собрать вещи своей хозяйки, в том числе коробку с секретным рецептом фамильного ликера. Спустя годы девушка передала рецепт своей дочери, которая назвала его

«Тиа Мария» («Тетушка Мария») в честь служанки.

Ликер представляет собой смесь из кофейных зерен сорта «Блу Маунтин» и пряностей (включая ваниль), которые настаиваются на ямайском тростниковом спирте. Перед бутилированием в напиток добавляют немного шоколада. «Тиа Мария» слаще, чем «Калуа», но в нем нет такой же насыщенности, из-за чего алкогольная составляющая просматривается, пожалуй, сильнее чем нужно. Тем не менее это отличный и гибкий компонент для коктейлей.

К этой маленькой, но избранной группе недавно присоединился «Туссен», названный в честь чернокожего революционера-якобинца, освободившего Гаити от французского владычества. Теперь его производят во Фленсбурге (Германия), на ликерном заводе, которым владеет гражданин Тринидада. В мире ликеров бывают и такие неожиданные повороты!

Это замечательная альтернатива для «Калуа» и «Тиа Мария», с более плотной кофейной консистенцией и оттенком горького шоколада в букете. Он гораздо суше своих соперников, поэтому его легче пить неразбавленным или со льдом — короче говоря, его стоит поискать.

Не путайте ликер-кремы со сливочными ликерами, такими как «Бейлис». Это довольно разные вещи.

Голубые горы на Ямайке — родина ликера «Тиа Мария»

Использование ВИСКИ

Подавляющее большинство ликеров имеют нейтральную спиртовую основу. Заметными исключениями являются «Гран Марнье» и «Аурум», а также ликеры на основе виски, такие как «Драмбуйе», «Глейва» и «Саузерн Комфорт».

История «Драмбуйе» восходит к раннему периоду изготовления виски в Шотландии и растительным настойкам того времени. У винокуров из горной Шотландии было принято класть вереск и другие ароматические травы в их *uisce beatha* и подслащивать напиток вересковым или клеверным медом. В трактате Смита «Полное руководство по дистилляции» (1729) перечислены такие ингредиенты, как шелуха мускатного ореха, гвоздика, фундук, корица, кориандр, имбирь, ягоды кубеба и английский шафран.

Неудивительно, что «Драмбуйе» считается старинным напитком. История о том, как его рецепт попал в руки семьи Маккиннонов с острова Скай — один из самых причудливых в истории ликеров. По преданию, рецепт был передан принцем Чарльзом Эдуардом (Bonnie Prince Charlie) капитану Маккиннону в благодарность за спасение от войск герцога Камберлендского после битвы под Каллоденом. История умалчивает о том, каким образом у принца оказалось время или желание сделать это, когда его жизни угрожала опасность. Едва ли он хранил рецепт при себе во время долгой военной кампании на тот случай, если возникнет необходимость сделать ликер. В сущности, принц Чарльз очень мало прожил в Шотландии и практически не разбирался в шотландском виски. Более вероятно, что Маккинноны уже готовили собственный ликер и вручили его принцу на память перед отплытием во французскую ссылку.

Как бы то ни было, «Драмбуйе» — первоклассный ликер. Более 150 лет члены семьи готовили его только для себя, но в 1906 году Малькольм Маккиннон переехал с острова Скай в Эдинбург, чтобы заняться виноторговлей, и начал время от времени продавать по бутылке домашнего ликера. За первый год было продано только 12 ящиков.

В наши дни «Драмбуйе» по-прежнему изготавливается членами семьи на ликерном заводе в Кирклстоне, в окрестностях Эдинбурга. В соответствии с традицией, согласно которой лишь женщины могут пользоваться секретным рецептом, Мэри Маккиннон составляет эссенцию и отправляет ее дальше в запечатанных сосудах. Затем другой работник купажирует ее с выдержанным зерновым и солодовым виски (возраст которого достигает 17 лет) и подслащивает купаж вересковым медом.

Этот умеренно сладкий ликер с оттенками гвоздики, мускатного ореха и диких трав в букете имеет

Истинный герой горной Шотландии

Мятежный имидж и персиковый аромат

удивительно свежий вкус и сухой финиш с долгим коричным послевкусием. Добавьте одну часть «Драмбуйе» к двум частям хорошего купажированного виски, и вы получите восхитительный, но опасный коктейль под названием «Ржавый Гвоздь».

Другой известный шотландский ликер на основе виски, «Глейва», был изобретен в послевоенный период. Его главные ингредиенты такие же, как в «Драмбуйе», — солодовый виски, вересковый мед и дикие травы — но он имеет более выраженный аромат апельсиновой цедры и обладает более сладким вкусом. Его название происходит от гэльского «Gle mhath!» («Очень хорошо!») и является светским эквивалентом восклицания «Deo Optimo Maximo!» Бернардо Винвелли.

За последние годы в Шотландии произошел небольшой бум в производстве ликеров на основе виски. «Дух Оленя» (однажды удачно названный «Духом Младенца» моей матерью, уроженкой Глазго) представляет собой купаж солодового виски со сброженным вересковым медом. «Уоллес» — это свежий, умеренно сухой купаж односолодового виски «Динстон», ягод и «французских» трав, среди которых явно присутствует анис, а «Гебридский» обладает более выраженным солодовым букетом с тонами корицы и очень легким, слабо миндальным вкусом.

Но все это меркнет по сравнению с «Саузерн Комфорт», который является величайшим вкладом Соединенных Штатов в историю ликеров. Этот бренд происходит из Нового Орлеана, где в 1860-х годах бармен по имени Герон предположительно попытался улучшить вкус бочкового самогона, полученного из графства Бурбон, с помощью фруктов и пряностей. Его изобретение имело такой успех, что он переехал в Сент-Луис, где основал коммерческое производство.

«Саузерн Комфорт» по-прежнему использует американский виски в качестве спиртовой основы, но отнюдь не бурбон, в противоположность распространенному мнению. Главным ароматизирующим веществом является натуральная персиковая эссенция, но в состав входит более 100 других ингредиентов, которые настаиваются в спирте перед длительным периодом бочковой выдержки. Вкус персика хорошо сочетается с виски. Бывший член правления компании «Мейкерс Марк» Джимми Конн изобрел напиток «Южный Персик» (бурбон, апельсиновый сок, имбирный эль и персиковый шнапс), хотя мне это кажется пустой тратой хорошего виски.

Самое удивительное в «Саузерн Комфорт» — это его способность поддерживать свой бунтарский и неистовый имидж. Возможно, дело в том, что это был любимый напиток Дженис Джоплин, а может быть и в том, что все напитки, происходящие из сердца южных штатов, до сих пор окружены «мятежным» ореолом. Как бы то ни было, «Сазузерн Комфорт» остается единственным ликером, которому удалось совершить этот подвиг.

Использование ЭМУЛЬСИИ

Ликер «Адвокаат» на основе яичных желтков является голландской достопримечательностью. Первоначально это был «Абакате» — напиток плантаторов из бразильских анклавов Голландии, где пили сброженный сок плодов дерева абакате. Когда плантаторы вернулись домой, они обнаружили поразительное отсутствие деревьев абакате; пришлось сменить название на «Адвокаат» и воспользоваться яйцами.

В производстве доминирует компания «Варнинкс», перерабатывающая примерно 60 миллионов яичных желтков в год. На автоматизированной линии происходит сепарация разбитых яиц, а затем до 70 тысяч яичных желтков в час купажируется с виноградным спиртом, сахаром, ванилью и эмульгатором. Этот густой и сладкий ликер можно пить неразбавленным, разбавлять лимонадом и даже употреблять в качестве алкогольного «заварного крема» с помощью десертной ложки.

В Италии, конечно же, есть свой вариант этого ликера под названием «Vov». В его составе присутствует марсала, и он даже гуще и слаще, чем «Адвокаат» — лакомство только для сладкоежек и любителей яиц.

По какой-то непонятной причине ликер «Адвокаат» всегда начинают раскупать перед Рождеством, хотя никто не был замечен в его употреблении!

Сливочные ЛИКЕРЫ

Этого нельзя сказать про «Бейлис Айриш Крим», который называют самым успешным изобретением в производстве новых спиртных напитков за последние 30 лет и лидером по объему продаж ликеров в мире. Создание этого «нахального юнца» связано с периодом, когда руководство ирландской компании «Гилби» задумалось о том, как распорядиться излишками спирта. Кто-то подал блестящую идею об изготовлении бутилированного кофе по-ирландски (кофе со сливками и порцией виски), и выпуск первой партии «Бейлис» в 1975 году был ознаменован незамедлительным успехом.

«Бейлис» является полной противоположностью «Шартрезу» или бенедиктину. У него нет старинных корней и связей с алхимическими эликсирами и монастырскими снадобьями. Это продукт технологии XX века, но не в уничижительном смысле. Удивительное достижение современной науки: смесь молочной продукции и спирта без искусственных добавок, которая не закисает, не сворачивается и обладает очень приятным вкусом.

«Бейлис» породил взрыв популярности сливочных ликеров. Некоторые из них оказались удачными, как «Кэдберис» или «Амарула», другие ниже всякой критики. Даже производители старых почтенных брендов попытались урвать свою долю; теперь вы можете купить сливочные разновидности «Куантро», «Гран Марнье» и «Тиа Мариа», хотя от оригинальных ликеров в них остались одни названия.

Одним из немногих новых брендов, которым, возможно, суждена долгая жизнь, является южноафриканский «Амарула Крим». Его готовят из дистиллированной настойки плодов дерева марула, которую три года выдерживают в дубовых бочках перед добавлением свежих сливок. Мягкий, со странным фруктово-ирисовым привкусом, «Амарула» предположительно обладает способностью усиливать половое влечение. Во всяком случае, он имеет преимущество перед многими конкурентами хотя бы потому, что изготавливается из натуральных компонентов и может рассказать собственную историю.

Привлекательность сливочных ликеров заключается в том, что они не очень сладкие, легко пьются и почти не раскрывают своего алкогольного содержания. Во многих отношениях они являются эквивалентом молочных коктейлей. Некоторые, как «Бейлис», довольно хороши, но остерегайтесь дешевых суррогатов.

Долгая история ликеров пестрит названиями, восходившими на небосклоне и бесследно исчезавшими несколько лет спустя. Лучшие бренды просто существуют, несмотря ни на что. Возможно, они не занимают центральное место в питейных традициях большинства любителей спиртного, но — сами по себе или в составе коктейлей — они остаются одними из самых интересных алкогольных напитков независимо от того, верите ли вы их историям, или нет.

То, что любят слоны...

...И жители Южной Африки

12 КОКТЕЙЛИ

Вопрос: кто изобрел коктейль?
Ответ: первый человек, который решил, что получится, если смешать два или три разных ингредиента. Коктейли являются результатом эксперимента, продуктом удовлетворенного любопытства. Их популярность росла и угасала в зависимости от перемен во вкусах людей. Некоторые выдержали испытание временем и стали легендарными напитками, другие бесславно исчезли.

Международный язык коктейлей

История

Коктейли отражают тенденции своего времени; это барометр состояния общества. Среди них есть свои блестящие аристократы и «рабочие лошадки». Они были излюбленными напитками светской молодежи 1920-х годов; они были топливом, разжигавшим вдохновение Хемингуэя и Яна Флеминга; они придавали дополнительный шик и клубную пикантность эпохе диско. В наши дни их лучшие образцы выдержаны в хладнокровном, ироничном и решительно постмодернистском стиле.

Рецепты коктейлей иногда укрепляли дружеские чувства, но гораздо чаще служили причиной жарких споров. Нет двух людей, которые могли бы сойтись во мнениях, когда был изготовлен тот или иной коктейль, откуда происходит его название и даже как его следует смешивать. Остерегайтесь, тут вы вступаете на минное поле.

Английский ромовый пунш, о котором писал Босуэлл (см. раздел «Ром»), в некотором смысле можно назвать коктейлем, но сам термин впервые появился в американском толковом словаре 1806 года со следующим пояснением: «смешанный напиток из любой алкогольной горькой настойки и сахара».

Тем не менее никто не может точно сказать, откуда происходит слово «коктейль». Некоторые утверждают, что оно было принято в коневодстве для обозначения лошади, чистокровной лишь отчасти, а потому с обрубленным хвостом-репицей (*cocktail*). Другие рассказывают забавную выдумку об ацтекской царевне по имени Ксокчитль.

Джеймс Фенимор Купер предпочитал запутанную историю о владелице постоялого двора по имени Бетси Фланаган, укравшей цыплят у своего соседа и подавшей их к столу для добровольцев из армии Лафайета. Она привязала хвостовые перья петушков (*cock-tails*) к кружкам с выпивкой, и французские солдаты поднимали тост «Vive la Cock-tail! ». Самое правдоподобное, хотя и прозаическое объяснение, кроется во французском термине *coquetel*, означающем «смешанный напиток». То обстоятельство, что в других историях говорится о раннем использовании слова «коктейль» в Новом Орлеане, где особенно сильно ощущается французское влияние, указывает на правильность последнего объяснения.

Многие страны внесли свой вклад в эволюцию коктейлей, но их духовной родиной остаются Соединенные Штаты Америки, где коктейль-бар — это храм, бармен — высший жрец, а клиенты — послушники, преклоняющие колена перед вознесшимся шейкером.

Первым высшим жрецом этого культа был профессор Джерри Томас, энергичный шоумен и самодеятельный издатель, настоящий Барнум коктейль-баров, в чьей книге «Руководство для бармена и спутник бонвивана» содержатся первые письменные рецепты той мании, которая вскоре начала охватывать Америку.

Томас совершил показательный тур по Европе. Он возил в своем ба-

Есть МНЕНИЕ, что шотландским **виски** принято наслаждаться только в чистом виде, игнорируя даже классические наполнители – колу или содовую. Но Баллантайнс не боится разрушить этот стереотип, создавая рецепты новых коктейлей, которые выигрышно подчеркивают характерный вкус первосортного скотча, наполняют его новыми оттенками и удивляют ощущением легкости и новизны. Вот некоторые из них. Эти **КОКТЕЙЛИ** очень просто сделать самому или можно заказать их в ближайшем модном баре.

GO MIX

BALLANTINE'S REANIMATOR

Когда Вам захотелось чего-то особого и неизведанного, попробуйте этот редкий коктейль для знатоков. Только имейте в виду, что он придуман специально для тех, кто открыт для всего нового и необычного. Испытайте себя на прочность в компании своих старых друзей с экстремальным коктейлем Баллантайнс Реаниматор — будет что вспомнить!

BALLANTINE'S GO PLAY 1

Вишневый сок придает ягодную сладость мягкому скотчу Ballantine's. Вкус этого несложного long drink скорее всего понравится людям мягким и утонченным, тем, кто ценит в коктейлях нюансы аромата, гармоничные сочетания и простоту приготовления.

BALLANTINE'S GO PLAY 2

Это ультрамодный коктейль для тех, кто настроен не просто хорошо провести время в веселой компании, но и удивить окружающих своим хорошим вкусом. Холодный яблочный сок делает этот коктейль с виски Баллантайнс легким и свежим, а долька лимона и лед завершат картину идеального жаждоутолителя.

- Ballantine's Finest – 30 мл
- Лимонный сок – 20 мл
- Соус Табаско – 3 капли

- Ballantine's Finest – 50 мл
- Вишневый сок– 150 мл
- Лед

- Ballantine's Finest – 50 мл
- Яблочный сок – 150 мл
- Лед

Ballantine's®

www.ballantines.com

Декадентский, порочный... но очаровательный

гаже серебряные инструменты для коктейлей на сумму 1000 фунтов стерлингов и показывал головокружительные трюки собственного изобретения, такие как перебрасывание струи горящего виски из одной фляжки для смешивания в другую.

На протяжении своей истории коктейли не раз совершали общий крен от сладких к сухим и обратно. Тогда в моде было все сладкое. Главной алкогольной основой являлся джин, но самым распространенным брендом того времени был сладкий «Старый Том», а не сухие сорта джина, популярные с конца XIX века. Горькие настойки тоже были составной частью всех старых смесей: апельсиновая настойка, ангостура и «Пишо» повсеместно присутствуют в рецептах, как и сладкие ликеры, которые тогда употреблялись в большом количестве. Поэтому «Мартинес» профессора Томаса был не тем «Мартини», который мы знаем сегодня, а смесью «Старого Тома», сладкого вермута, мараскинового ликера и горьких настоек.

Лучше всего оценить проникновение коктейлей в общественную жизнь Америки по количеству книг, посвященных этой теме. Главным соперником Томаса был Гарри Джонсон, который в 1882 году опубликовал «Новый и улучшенный иллюстрированный справочник бармена, или Как нужно смешивать современные напитки» с сотнями рецептов внутри. Большинство из них ныне забыты. Бармены брали рецепты, которые их устраивали, и изменяли их в зависимости от имеющихся ингредиентов и вкусов покупателей. Теперь нам остается лишь пролить прощальную слезу над такими коктейлями, как «Козлиная радость», «Кочерга епископа» или «Жаба».

К тому времени, когда Джонсон написал свою книгу, шикарные отели того времени поддались всеобщему увлечению и стали настоящими лабораториями по изготовлению коктейлей. Нью-йоркская «Уолдорф-Астория» служит типичным примером гостиницы, имевшей коктейль, названный в ее честь. В сущности, «Астория» была одним из коктейлей, приближавшихся к современному «Мартини», но она ушла в тень после того, как на центральную сцену вышли новые напитки.

Американские бары начали появляться в модных европейских столицах, и из них скоро посыпались новые изобретения. «Сайдкар» был создан в Париже в 1911 году. В Лондоне отели «Ритц», «Савой» и фешенебельные клубы вносили свой вклад в быстро расширяющийся ассортимент коктейлей.

Сухой джин был основой для большинства самых удачных образцов. Познакомив с джином самую широкую публику, коктейли сделали его международным фаворитом. Джин был признан превосходным напитком для смешивания и, в отсутствие водки, единолично справлялся с этой ролью.

Несмотря на это, родина джина оставалась немного в стороне от всеобщей моды на коктейли. В Британии существовали коктейль-бары, но быть замеченным там не считалось признаком хорошего тона. Лишь после Первой мировой войны английские коктейли приобрели настоящую популярность.

Куба и Лондон

Окончание войны сопровождалось глубоким вздохом облегчения. Корсеты эдвардианской эпохи канули в прошлое, и молодые люди, впервые в британской истории, проявили склонность к бунтарству. Это совпало с началом долгого американского эксперимента по запрету алкоголя, поэтому внимание сосредоточилось на Кубе, Лондоне, Париже, Венеции и Берлине. Однако коктейли оставались преимущественно американским изобретением. Это было время, когда мир впервые подвергся бомбардировке «американским образом жизни». Кинематограф бурно развивался, а на музыкальных подмостках царили виртуозы джаза. Коктейли были неразрывно связаны с американским духом, и европейцы, оправившиеся от последствий войны, пили их потому, что хотели проникнуться этим духом молодости и оптимизма.

Тем временем в Британии коктейли пользовались немного декадентской репутацией. Их пили в основном художники, артисты и студенты, принадлежавшие к среднему классу. В рабочих кварталах никто не устраивал званых вечеров с коктейлями. А потом наступила Вторая мировая война, положившая конец всяческим вольностям.

На Кубе назревала революция. Коктейли здесь готовили с начала XX века, когда были изобретены «Дайкири», «Мохито» и «Куба Либре». Во времена сухого закона почти вся пьющая Америка отводила душу в Гаване, а некий Донован, бармен из Бостона, даже перенес свой бар в Гавану. Вместе с гангстерами, кинозвездами и туристами Кубу наводнили американские бармены, готовые учиться в «Кубан Кантинерос Клаб» — профессиональной ассоциации и школе изготовителей коктейлей.

Отели и бары Гаваны были набиты жаждущими американцами с тугими кошельками, и бармены пользовались особым спросом. Новые рецепты, такие как «Джалалай», «Рон Физз», «Сантьяго», «Президент», «Мэри Пикфорд» и «Карузо», были изобретены в барах «Англетер», «Пасайя» и самом знаменитом из всех — «Флориди-те», где Константе Рибальгуа создал замороженный «Дайкири». «В том, что касается коктейлей, Куба опережает всех остальных, — написал Альберт Крокет в своей «Книге старого бара Уолдорф-Астории» (1935). — Американские, английские и французские бармены могут многому научиться здесь».

Тем временем в Америке...

Это не означает, что Америка зареклась от употребления спиртного. Фактически, во времена сухого закона люди стали пить больше, а изготовление коктейлей продолжалось, хотя и в подпольных условиях. Причина создания столь многих рецептов в этот период имеет простое объяснение: отвратительный вкус самодельного джина и водки нужно было как-то замаскировать, поэтому в них добавляли фруктовые соки, горькие настойки и другие спиртные напитки. Этим объясняется и создание «больших стаканов» — смешанных напитков вроде «Отвертки».

Те, кто мог достать английский джин хорошего качества, начинали приобретать вкус к более сухим напиткам. Примерно в это время «Мартини» начал двигаться от соотношения джина и вермута 2:1 к более сухому варианту, распространенному в наши дни.

Джин безраздельно властвовал до начала Второй мировой войны, но появление «белого виски» (как сначала называли водку) обещало перемены. С годами водка одолела своего конкурента, вклинившись в состав «Мартини», отобрав титул средства от похмелья у «Красного Кусаки» (джин с томатным соком) и вручив его «Кровавой Мэри».

Некоторые видят в наступлении эпохи водки торжество безвкусия над вкусом и ароматом. Действительно, та водка, которая появилась в США и Британии после войны, была совсем не похожа на настоящий продукт, изготавливаемый в России и Польше, но эта нейтральная спиртовая основа позволяла людям получать больше удовольствия от смешанных напитков. Люди всегда ценили в коктейлях легкость и ненавязчивость. Даже в 1970-х годах, когда в почете были сливочные и молочные коктейли, водка давала нейтральный фон, который требовался клиентам. Коричневые напитки, особенно бурбон, были основой для многих классических коктейлей, но легкость и прозрачность оставались для многих людей главными

Красавицы 1920-х годов в их естественной обстановке

Верховный жрец за работой

качествами превосходного коктейля. Водка давала и то, и другое.

В 1960-х годах коктейли зашли в тупик. Они стали неотъемлемой частью светского общества, напитками бизнесменов и политиков. Если вы хотели показать свои бунтарские настроения, то не сидели с бокалом «мартини» в руке, а становились под хипповые знамена и глотали «кислоту» (имеется в виду ЛСД. — *Прим. пер.*).

Коктейли затаились до наступления эпохи диско в 1970-х годах, когда западное общество как будто снова впало в детство. Зеркальные шары, слащавая ритмичная музыка, сладкие маслянистые коктейли, костюмы с блестками и стеклярусом — все это присутствовало в изобилии. Самые модные напитки были окрашены в яркие цвета и носили вычурные названия вроде «Бренди Александер» или «Розовая Кошечка».

В Британии конца 1970-х и начала 1980-х наступило небольшое возрождение, когда представители постпанка стали слушать «кислотный джаз» и сальсу (одно из течений в карибской музыке. — *Прим. пер.*), потягивая классические коктейли, но в этом было больше позерства, чем подлинной любви к употребляемым напиткам. В то же время некоторые коктейли, такие как «Пинья Колада», «Черный Русский», «Текиловый Рассвет» и «Маргарита», вышли из-за стоек коктейль-баров и начали проникать в пабы и клубы.

Тем временем в Америке дела шли из рук вон плохо. Джимми Картер со своей знаменитой речью о ланче с тремя «Мартини» несет вину за беспрецедентный спад в продаже коктейлей, хотя на самом деле он жаловался на стоимость ланча, а не «Мартини»! С другой стороны, трудно представить себе бывшего торговца арахисом из Джорджии в роли Франклина Делано Рузвельта, который каждый вечер смешивает себе сухой «Мартини» в Овальном Кабинете.

Это послужило для «нравственного большинства» сигналом, разрешающим «линчевать» каждого, кто осмеливался предположить, что употребление спиртных напитков не всегда является признаком антиобщественного поведения. Со временем коктейли оказались невинной жертвой войны против наркотиков. Когда люди начали бояться пить их, бармены начали соперничать друг с другом в придумывании изощренных названий или рецептов, чтобы хоть как-то привлечь внимание. Названия (как и сами напитки) стали глупее. Взять хотя бы «Отсос»: вариант «Б-52» со взбитым кремом наверху, который нужно было пить, не прикасаясь к бокалу руками. Попробуйте, и вы поймете, почему он получил такое название.

В своей книге «Новые классические коктейли» Гэри и Марди Риган называют подобные напитки «панк-коктейлями» в смысле американской карикатурной разновидности панка, а не британской — нигилистической. Вместе с тем они утверждают: «Без импульса, полученного от панк-коктейлей, мы могли бы никогда не увидеть некоторые образцы новой классики... Панк-коктейли были пощечиной для профессиональных барменов старой закалки, побудившей их к активному творчеству».

В середине 1990-х годов поборники классических рецептов нанесли ответный удар. «Мартини» вернулся с новым постмодернистским оттенком и ломтиком лимона в придачу. Ностальгия по прошлому существует, но, поскольку это осознанная ностальгия, она сохраняет некоторую ироничность и отстраненность. Меня не слишком убеждает повсеместное возрождение «Мартини», которое теперь иногда доходит до абсурда. «Мартини» можно готовить из джина и (с некоторой натяжкой) из водки, но если вы хотите сделать «Мартини» из текилы, лучше придумайте другое название.

Это не какой-нибудь эстетский и консервативный подход. Некоторые новые идеи дают блестящие результаты. В конце концов, сама природа коктейлей в том, что они адаптируются и видоизменяются с каждым следующим поколением.

Современный взгляд на искусство бармена

Прогресс необходимо поощрять, но нужно понимать, что в попытке создать нечто новое многие забывают основополагающий принцип любого коктейля, особенно «Мартини»: напиток должен акцентировать свою спиртовую основу на богатом фоне ароматических и вкусовых добавок. Именно в этом состоит искусство смешивания коктейлей — в том, чтобы увидеть еще одну грань в совершенном великолепии. Смешивание коктейля подобно сочинению хайку, а первый глоток должен приносить сатори. (Хайку — классическое японское стихотворение из трех строк; сатори — состояние озарения в дзэн-буддизме. — *Прим. пер.*)

Первый постмодернистский коктейль стал следствием расширения ассортимента высококачественных спиртных напитков. У потребителей и барменов появились широкие возможности для выбора. Есть текила *аньехо* и *репосадо*, есть первосортный мескаль, бурбон высшего качества, элитные сорта джина и водки — под этим я имею в виду настоящие русские и польские образцы, а не дешевые ароматизированные суррогаты. Все это открывает почти безграничный простор для творчества.

Приятно видеть возвращение к здравому смыслу, которое началось в 1990-е годы. Необязательно опрокидывать спиртное стаканами, но люди устали от бесконечных внушений, что все на свете вредно для здоровья. Новое поколение хочет радоваться жизни, и, как мы могли убедиться в каждом разделе этой книги, стремление к качеству и самобытности стоит за очередным прорывом потребительского спроса к верхнему сектору рынка. Коктейли лишь подтверждают эту тенденцию: нельзя сделать превосходный коктейль из низкокачественных ингредиентов.

Почему это происходит? Может быть, потому, что мы просто стали лучше относиться к себе. В конце концов, коктейли предназначены для удовольствия и праздничного настроения.

Наслаждайтесь!

Как их готовят

Когда вы читаете рецепт коктейля, все кажется предельно простым. Три ингредиента, лед и бокал. Как же могло случиться, что коктейль не удался? Очень легко. Вот несколько советов, которые помогут вам с честью выйти из положения.

Как приготовить коктейль?

Об этом говорилось уже много раз, но стоит повторить, что коктейль является сочетанием трех вещей:

- *Основной спиртной напиток, придающий коктейлю его главный аромат и создающий характер коктейля.*
- *Миксер/модификатор, который гармонично сочетается с основным напитком и переводит его в новое качество, но не доминирует над ним.*
- *Ароматизатор. Это самый незначительный элемент, но он похож на крошечную деталь, отличающую хорошую одежду от обычной. Это капелька горькой настойки, чуть-чуть ликера, тоненький ломтик лимона.*

Поймите это, и вы будете на правильном пути. Теперь перейдем к технической части.

Шейк

Сначала нужно объяснить, зачем нужно пользоваться шейкером. Это делается для того, чтобы перемешать напиток, охладить его и немного разбавить, что позволяет полнее раскрыть аромат. Шейкер, который должен быть изготовлен из стекла или нержавеющей стали, никогда нельзя наполнять льдом больше чем наполовину. Шейкинг, в сущности, занимает совсем немного времени. Энергичного встряхивания в течение 10 секунд вполне достаточно для большинства коктейлей. Простая проверка состоит в том, что внешняя поверхность шейкера должна быть обжигающе-холодной, когда вы прикасаетесь к ней. Если вы будете встряхивать дольше, чем нужно, то слишком сильно разбавите напиток. Затем содержимое сливается через ситечко или цедилку, чтобы лед не остался в напитке. Пользуйтесь только свежезамороженными кубиками льда.

Некоторые важные ингредиенты

Перемешивание (Стир)

Об этом написано столько же, сколько и о любом элементе приготовления коктейля. В целом, перемешивание используется для объединения ароматов, хорошо сочетающихся друг с другом, а также для того, чтобы предотвратить замутнение. Нужно ли встряхивать или перемешивать компоненты, когда вы готовите «Мартини»? Все равно, как хотите. Как и шейкинг, это способ быстрого охлаждения напитка. Наполните бокал для стира льдом до половины и перемешайте (15 — 25 секунд обычно бывает достаточно). Как правило, перемешанные напитки сливаются через ситечко в бокал для коктейля, но некоторые перемешиваются прямо «на месте».

Бленд

Здесь колотый лед быстро раскручивается вместе с напитком и сливается непроцеженным, хотя пюреобразная масса, которая подается как «замороженный коктейль» скорее обесценивает смысл коктейля, поскольку вы лишь отмораживаете внутренности и не чувствуете никакого вкуса. Блендер также полезен, чтобы подготавливать фрукты для «Дайкири».

Отжимка

Это означает, что вы легким надавливанием смешиваете некоторые ингредиенты на дне бокала, либо маленьким пестиком, либо обратной стороной ложечки. Необязательно растирать их, достаточно сделать грубое пюре.

Наслаивание

Сначала идет самая тяжелая часть многослойного коктейля; следующие слои аккуратно наливаются по обратной стороне ложки.

Лед

По какой-то причине этому компоненту редко уделяют внимание. Но вода тоже имеет свой запах, особенно хлорированная водопроводная вода, которая может превратить отличный во всех иных отношениях коктейль в безобразной пойло, непригодное к употреблению. Если вода из-под крана пахнет химикатами, не пользуйтесь ею для изготовления льда. Возьмите фильтрованную, а еще лучше бутилированную родниковую воду. Кубики льда обычно используются для шейкинга и помешивания. Колотый лед охлаждает быстрее, но и тает быстрее, что приводит к ускоренному разбавлению. Иногда можно заморозить тоник или сделать кубики льда с запахом вермута для «Мартини».

Замораживание бокалов

Большинство коктейлей подаются в сильно охлажденных или замороженных бокалах. Проще всего держать бокалы в морозильнике, но, если у вас нет для этого места, бокалы можно быстро заморозить, наполнив их льдом пополам с водой и оставив немного постоять. Когда они понадобятся, встряхните их, чтобы замерзающая вода сильно охладила внешнюю поверхность, а потом быстро вылейте воду со льдом. Берите замороженные бокалы только за ножку.

Подсаливание/ засахаривание по ободку

Не хороните ободок бокала под грудами соли или сахара. Ваша цель состоит в том, чтобы покрыть тонким слоем внешнюю поверхность стекла, а не внутреннюю. Увлажните ободок лимонным или лаймовым соком, а потом осторожно проведите краем бокала по поверхности соли или сахара, или посыпьте край сверху, медленно вращая перевернутый бокал. Подложите бумагу, чтобы соль или сахар не рассыпались вокруг.

Фрукты

Всегда пользуйтесь свежими вымытыми фруктами. Один совет: покатайте лаймы с нажимом по разделочной доске, прежде чем резать их кружками или четвертинками для коктейля «Кайперинья». Так они быстрее высвобождают свой сок.

Как отрезать кожуру и пользоваться ей

Срезайте кожуру с лимона маленькими полосками, следя за тем, чтобы внизу сохранялось немного белой подложки. Удерживая кожуру над бокалом между большим и указательным пальцем, быстро перекрутите ее, чтобы немного масла брызнуло в напиток. Приладьте кожуру вдоль обода бокала с внутренней стороны и отпустите. Более длинные полоски можно завязывать узелком и осторожно опускать в бокал.

Измерения

Все весовые пропорции в рецептах даны в стандартных американских унциях. Британская унция немного меньше, но разница практически неразличима. Если вы смешиваете коктейли дома, американская унция равна примерно 28 г, а британская — 25 г. Для простоты можно сказать, что британская унция эквивалентна двум с половиной столовым ложкам или шести чайным ложкам.

«Капелька» и есть капелька. Когда в рецепте написано «чуть-чуть», это значит, что добавка умещается на донышке чайной ложки. Если написано «немного» (как, например, для мараскина), доза не превышает половины чайной ложки.

Следовать рецепту составления коктейля — все равно что пользоваться кулинарной книгой. Вы не обязаны строго следовать инструкциям. Если вы предпочитаете больше лимонного сока, больше или меньше алкоголя, либо иную гарнировку, ни в чем себе не отказывайте. Когда вы овладеете основами, весь мир (или весь бар) будет в ваших руках.

Формы бокалов

Бокал для коктейлей (обычно для «Дайкири» и «Маргариты»)

Большой хайболл

Бокал для «Мартини»

Бокал для пунша (дутый бокал)

Малый хайболл

Бокал для «Тома Коллинза»

Вытянутый бокал (флейта)

Коктейли на основе ДЖИНА

Очень печально, что джин, величайший светлый спиртной напиток для смешивания коктейлей, чаще всего можно видеть на донышке бокала с теплым «джин-энд-тоником», где наверху плавает вялый ломтик лимона. Джин заслуживает лучшего отношения. Это жизнеутверждающий напиток, брызжущий свежестью цитрусовых фруктов, вереска и можжевельника.

Джин был двигателем, обеспечившим успех коктейлей, и остается основой многих классических образцов. Мы уже обсуждали «Мартини», но есть еще «Бронкс», «Сингапурский слинг» (появившийся в отеле «Раффлз» в начале XX века) и «Буравчик», искусством смешивания которого нелегко овладеть, несмотря на простые ингредиенты.

Секрет «Буравчика», как и любого простого коктейля, заключается в правильном определении точки равновесия, когда джин продолжает ярко сиять, но лаймовая настойка снимает резкий акцент можжевелового аромата и неуловимо преобразует его. Если этот коктейль нравился Филипу Марлоу, то он, несомненно, понравится и вам.

«Аляска»

2 унции джина
Немного «Желтого Шартреза»
Чуть-чуть агностуры или апельсиновой горькой настойки
Кожура лимона
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.
Гарнируйте лимонной кожурой.

«Астория»

2 унции джина
1/2 — 1 унция сухого вермута
Чуть-чуть апельсиновой горькой настойки
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.

«Бабочка»

2 унции джина
1/4 унции вермута «Noilly Prat»
1/4 унции «Голубого кюрасао»
Чуть-чуть фруктового бренди «Пуар Вильям»
Кожура лимона
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.

«Бронкс»

2 унции сухого джина
1/2 унции сухого вермута
1/2 унции сладкого вермута
1 унция свежего апельсинового сока
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.
Гарнируйте вишенкой.

«Серебряный Бронкс»

2 унции сухого джина
1 унция сладкого вермута
1 унция свежего апельсинового сока
1/2 яичного белка
Хорошо встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.

«Карузо»

1 унция джина
3/4 унции сухого вермута
1/4 зеленого мятного ликера
Помешайте со льдом и сцедите в бокал для коктейля.

«Кловер Клаб»

2 унции сухого джина
Немного гренадина
1 унция свежего лимонного сока
Яичный белок
Хорошо встряхните в шейкере в течение 30 секунд и сцедите в бокал для коктейля.

«Буравчик»

2 1/4 унции сухого джина
3/4 горькой настойки лайма
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.

«Утоли мои печали»

2 унции джина
1 унция вермута
1 чайная ложка гренадина
1 чайная ложка «Перно» или абсента
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.

«Мартинес Оригинальный»

2 унции джина «Старый Том»
1/2 унции сладкого вермута
1 чайная ложка мараскина
Чуть-чуть апельсиновой горькой настойки или лимонного сока
Встряхните в шейкере и сцедите в бокал для коктейля.

«Мартини Кайенн»
(от Поля Прюдома)

1 стручок свежего перца чили
1 бутылка сухого джина
1 унция сухого вермута
Разрежьте стручок вдоль, но не до конца, и положите в бутылку джина. Сверху долейте вермутом. Плотно закройте и поставьте в холодильник на 16 часов. Слейте через ситечко в чистую бутылку, еще раз хорошо

Гармония джина и лайма в «Буравчике»

«Белая леди»

охладите и подавайте в бокалах для коктейля.

«Мартини Мандарин» (рецепт отеля «Мэйфлауэр Парк»)

21/2 унции джина
1/2 унции водки
Немного ликера «Мандарин Наполеон»
Чуть-чуть ликера «Куантро»
Мандариновая кожура
Налейте ликеры в пустой шейкер, чтобы покрыть стенки тонким слоем. Добавьте лед и другие ингредиенты. Хорошо встряхните и процедите в бокал для коктейля. Гарнируйте мандариновой кожурой.

«Мартини с тимьяном» (от Теда и Линды Фондулас)

3 унции джина
3/4 «Зеленого Шартреза»
1 веточка тимьяна
Перемешайте джин и «Шартрез». Процедите в бокал для коктейля и гарнируйте тимьяном.

«Дымчатый Мартини»

2 унции джина
1/2 чайной ложки вермута «Noilly Prat»
1 чайная ложка шотландского виски
Перемешайте или встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Грязный Мартини»

2 унции джина
1 чайная ложка вермута «Noilly Prat»
Немного рассола из-под оливок
Перемешайте или встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Обезьянья железа»

2 унции джина
2 унции апельсинового сока
Чуть-чуть гренадина
Чуть-чуть абсента или «Перно»
Перемешайте или встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Ярмарка в Скарборо»

2 унции джина «Плимут»
1/4 унции «Чамбери»
Веточка тимьяна
Веточка розмарина
Веточка петрушки
2 листа свежего шалфея
Отожмите петрушку и шалфей в шейкере вместе с «Чамбери». Добавьте джин. Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля. Гарнируйте розмарином и тимьяном.

«Сингапурский слинг»

2 унции джина
1/2 унции «Куантро»
11/2 унции свежего лаймового сока
По 1 чайной ложке сахарной пудры и сахарного сиропа
3/4 унции вишневого ликера «Хиринг»
Веточка петрушки
2 листа свежего шалфея
Кружок лайма
Встряхните в шейкере первые четыре компонента и процедите в бокал для коктейля «Том Коллинз». Долейте содовой и аккуратно добавьте ликер. Гарнируйте кружком лайма.

«Звезда»

1 унция сухого джина
1 унция кальвадоса
Немного вермута «Noilly Prat»
Немного грейпфрутового сока
Перемешайте и процедите в бокал для коктейля.

«Веспер»

3 унции джина «Плимут»
1 унция «Московской» водки
1/2 унции сухого вермута
Лимонная кожура
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля. Гарнируйте лимонной кожурой.

«Белая Леди»

2 унции джина
3/4 унции лимонного сока
3/4 унции ликера «Куантро»
1 чайная ложка сахарной пудры
1 яичный белок
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Розовый джин»

4 унции джина «Плимут»
1/2 чайной ложки ангостуры
Покройте замороженный бокал изнутри тонкой пленкой ангостуры. Уберите излишки. Налейте джин.

Совершенство «Розового джина»

Коктейли на основе ВОДКИ

Водку можно использовать в любом из коктейлей на основе джина (впрочем, как и наоборот). Нам нужно поблагодарить водку за то, что она дала коктейлям новую жизнь в послевоенный период, хотя и ускорила спад в производстве джина. Теперь, когда появилась высококачественная водка из России, Польши, Голландии и США, у этого напитка наконец появилась возможность показать свой разносторонний характер, о чем свидетельствует этот список классических и постмодернистских коктейлей. Новые сорта ароматизированной водки могут придать им неожиданный оттенок. Экспериментируйте!

«Копенгаген»
2 унции водки
1/2 унции аквавита
Расщепленный бланшированный миндаль
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля. Гарнируйте миндалем.

«Космополитен»
2 унции водки
1 унция «Куантро»
1/2 унции лаймового сока
Немного клюквенного сока
Лаймовая цедра
Встряхните в шейкере и процедите в замороженный бокал для коктейля с подсахаренным краем. Гарнируйте лаймовой цедрой (тонкой полоской кожуры).

«Харви Пробей-Стену»

«Чэмборд Камикадзе»
(от Питера Меддика)
3 унции водки
1/2 унции «Куантро»
1/2 унции лимонного сока
1/2 унции сахарного сиропа
1/2 унции «Чэмборда»
1/2 тонко нарезанного лайма
Лайм для гарнира
Поместите все ингредиенты (включая лайм) в большой шейкер со льдом. Хорошенько встряхните, процедите в бокал для коктейля и гарнируйте.

«Джеймс Бонд»
1 унция водки
Капелька ангостуры
1 кубик сахара
Шампанское
Лаймовая цедра
Смочите кубик сахара ангостурой и положите в вытянутый бокал. Добавьте водку и долейте сверху шампанским по вкусу.

«Фортунелла»
(рецепт отеля «Мэйфлауэр Парк»)
1 унция водки «Кетель 1»
3/4 унции джина «Бомбейский Сапфир»
3/4 унции «Каравеллы»
Немного ликера «Куантро»
Немного «Кампари»
Лимонная кожура
1 чайная ложка подслащенного нектара кумквата
Покройте шейкер изнутри тонким слоем «Куантро» и «Кампари», затем избавьтесь от излишков. Встряхните, сцедите в бокалы для коктейлей и гарнируйте лимонной кожурой.

«Французский Мартини»
2 унции водки
Немного «Чэмборда»
Немного ананасового сока
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Харви Пробей-Стену»
11/2 унции водки
31/2 унции апельсинового сока
1/4 унции «Галлиано»
Смешайте водку с апельсиновым соком и процедите в бокал для коктейля «Том Коллинз». Аккуратно полейте сверху «Галлиано».

«Метрополитэн»
2 унции водки «Абсолют Курант»
1/2 унции горькой настойки лайма
1/2 унции лаймового сока
1 унция клюквенного сока
Встряхните в шейкере, процедите в бокал для коктейля и гарнируйте ломтиком лимона.

«Коктейль Молотова»
3 унции водки «Финляндия»
1/2 унции виски «Блэк Буш»
1/2 унции ликера «Айриш Мист»
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля. (Водка «Финляндия» идеально подходит для этого коктейля, так как водочный завод производил спирт для настоящих «коктейлей

«Соленый Пес»

Молотова» во время Второй мировой войны.)

«Апельсиновый цвет»

11/4 унции водки
11/4 унции апельсинового сока
Немного апельсиновой цветочной воды
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.
(Если смешать в пропорции 8 частей сока на 1 часть водки, получится «Отвертка».)

«Польский Мартини»

11/2 унции водки «Выборова»
1/2 унции «Крупника»
Немного яблочного сока
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Русский Медведь»

1 унция водки
11/2 унции сливок
1/4 унции ликер-крема какао (creme de cacao)
1 чайная ложка сахара
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Водка-Мартини»

2 унции водки
1/2 унции «Крупника»
Немного вермута «Noilly Prat»
Лимонная кожура
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля. Гарнируйте лимонной кожурой.

«Соленый Пес»

2 унции водки
2 унции грейпфрутового сока
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля, подсоленный по ободу.

«Морской бриз»

2 унции водки «Абсолют»
2 унции клюквенного сока
1 унция грейпфрутового сока
Встряхните в шейкере и процедите в хайболл.

«Бизоновый»

2 унции водки «Выборова»
1/2 унции «Зубровки»
Немного «Чэмбери»
Лист «бизоньей травы»
Покройте шейкер изнутри тонким слоем «Чэмбери» и удалите излишки. Добавьте лед, другие ингредиенты и хорошенько встряхните. Гарнируйте коктейль листом травы.

«Желтая Лихорадка»

2 унции водки
1/4 унции лаймового сока
1/4 унции «Галлиано»
2 унции апельсинового сока
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

Семейство Коллинзов

Для изготовления трех самых крупных комбинаций коктейлей можно пользоваться практически любыми крепкими спиртными напитками. «Сауэры» («кислые») получили удачное название из-за освежающего, пощипывающего вкуса благодаря относительно высокому содержанию лимонного сока. «Физзы», предположительно впервые изготовленные в качестве лекарства от похмелья членами лондонского клуба «RAC», являются, по сути дела, разбавленными «Сауэрами», более легкими в употреблении для непосвященных. «Коллинзы» являются вариациями «Физзов», но размешанными, а не приготовленными в шейкере.

Компоненты «Сауэра»

3/4 унции лимоного сока
1/2 чайной ложки сахарной пудры
2 унции спиртного
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

Компоненты «Физза»

3/4 — 1 унция лимонного сока
1 чайная ложка сахарной пудры
2 унции спиртного
Капелька ангостуры (по выбору)
Содовая
Встряхните в шейкере и процедите в высокий бокал. Долейте содовой водой.

Компоненты «Коллинза»

3/4—11 унция лимонного сока
1 чайная ложки сахарной пудры
2 унции спиртного
Капелька ангостуры (по выбору)
Содовая
Поместите первые три ингредиента в высокий бокал, наполовину наполненный льдом, и хорошо перемешайте. Долейте содовой. Аккуратно размешайте.

«Том Коллинз» = джин
«Полковник Коллинз» = бурбон
«Пьер Коллинз» = коньяк
«Джо Коллинз» = водка

Коктейли на основе РОМА

В последнее время коктейли на основе рома вызывают в воображении образы плохо приготовленных «Дайкири» или «Пинья Колада», до того холодных, что ваши внутренности как будто подвергаются глубокой заморозке. Но ром остается классическим напитком для смешивания коктейлей. Многие из ниже перечисленных рецептов связаны с «золотым веком» Гаваны, когда этот город находился на переднем крае искусства барменов. «Мохито» и «Кайперинья» — образцы летней классики, освежающие и придающие энергию. Они начинали свою жизнь как народные коктейли, а не завсегдатаи роскошных баров. Высокоградусный белый ром ударяет в голову и создает приятную расслабленность для послеполуденной фиесты. «Гавана Клаб» хорошо смешивается с другими компонентами, а золотой ром придает дополнительную весомость и сладковатый вкус, если это необходимо. Опять-таки, здесь есть широкий простор для экспериментов. Рецепты — это предложения, а не правила.

«Поцелуй Пчелы»

11/2 унции белого рома
1 столовая ложка черного кофе
1 столовая ложка свежих сливок
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Кайперинья»

2 унции кашасы или белого рома
1 лайм, порезанный четвертинками
1 чайная ложка сахарного сиропа
Поместите лайм и сироп на дно большого хайболла. Хорошо отожмите, чтобы отделить сок и эфирное масло лайма. Добавьте лед, помешайте, добавьте кашасу и еще раз перемешайте.

«Кастро»

11/2 унции золотого рома
3/4 унции кальвадоса
11/2 унции апельсинового сока
3/4 унции лаймового сока
3/4 унции горькой настойки лайма
1 чайная ложка сахарного сиропа
Ломтик лайма
Встряхните в шейкере и процедите в наполненный льдом бокал для «Коллинза».

«Флоридита»

11/2 унции белого рома
1/2 унции сладкого вермута
Немного белого ликер-крема creme de cacao
Чуть-чуть гренадина
Сок половины лайма
Встряхните в шейкере со льдом и процедите в бокал для коктейля.

«Сентенаро»

11/2 унции золотого рома
1 унция высокоградусного белого рома
1/4 унции «Калуа»
1/4 унции «Куантро»
Сок одного лайма
Веточка мяты
Чуть-чуть гренадина
Встряхните в шейкере и процедите в наполненный льдом бокал для «Коллинза».

«Остров Куба»

3/4 унции белого рома
3/4 унции водки
1/4 — 3/4 унции «Куантро»
3/4 унции лимонного сока
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Рональдо»

1 унция кашасы
1 унция золотого рома
1/2 унции бананового ликер-крема
1/2 унции неподслащенного ананасового сока
Лаймовый сок
Ломтик лайма
Встряхните в шейкере и процедите в наполовину наполненный льдом бокал для «Коллинза». Гарнируйте лаймом.

«Кайперинья»

«Май Тай» I

1 унция белого рома
1/2 унции «Куантро»
1/4 унции горькой настойки лайма
По 11/2 унции апельсинового и неподслащенного ананасового сока
Чуть-чуть гренадина
1/2 унции золотого рома
Ломтик ананаса
Встряхните в шейкере и процедите в наполовину наполненный льдом бокал для «Коллинза». Добавьте гренадин и золотой ром. Гарнируйте ананасом.

«Май Тай» II

2 унции золотого рома
1 унция «Кюрасао»
11/2 унции горькой настойки лайма
1 столовая ложка миндального сиропа
1 чайная ложка сахарного сиропа
Чуть-чуть гренадина
1/2 унции высокоградусного белого рома
Ломтики ананаса и лайма
Встряхните в шейкере и процедите в наполовину наполненный льдом бокал для «Коллинза». Добавьте гренадин и высокоградусный ром. Гарнируйте ананасом и лаймом.

«Мэри Пикфорд»

11/2 унции белого рома
Немного мараскинового ликера
11/2 унции неподслащенного ананасового сока
Чуть-чуть гренадина
Кожура лайма
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля. Добавьте лимонную кожуру.

«Мохито»

2 унции белого рома
1 чайная ложка сахарного сиропа
Половина лайма
Свежие листья мяты
Содовая
Веточка мяты
В большом хайболле отожмите листья мяты с сахарным сиропом.

Выжмите в бокал сок половины лайма, добавьте ром и лед. Помешайте. Добавьте содовую воду. Еще раз быстро перемешайте и гарнируйте веточкой мяты.

«Обнаженная Леди»

11/2 унции белого рома
11/2 унции сладкого вермута
Немного абрикосового бренди
Немного лимонового или лаймового сока
Чуть-чуть гренадина
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Президенте»

2 унции белого рома
1/4 унции «Куантро»
3/4 унции сухого вермута
1/4 унции сладкого вермута
Немного лаймового сока
Чуть-чуть гренадина
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Пинья Колада»

1 унция рома «Эпплтон» (Special/Overproof)
1/2 унции 12-летнего рома «Эпплтон»
3/4 унции сухого вермута
2 унции неподслащенного ананасового сока
3/4 унции кокосового крема
Колотый лед
Смешайте колотый лед, белый ром, ананасовый сок и кокосовый крем. Налейте в бокал для «Коллинза». Сверху аккуратно залейте 12-летним ромом.

«Ромовый Шраб»

2 унции темного рома
1 унция шраба
1 унция содовой
Наполните бокал для вина льдом на две трети. Добавьте ром, шраб и соду. Немного помешайте. (Шраб — старинный английский сироп из фруктов и трав.)

«Пинья Колада»

«Сентябрьское утро»

2 унции белого рома
1 унция лимонного сока
Чуть-чуть гренадина
1 яичный белок
Встряхните в шейкере около 30 секунд и процедите в бокал для коктейля.

«Желтая Птица»

11/2 унции золотого рома
1/2 унции высокоградусного рома
3/4 унции бананового ликер-крема
Чуть-чуть «Галлиано»
1/4 унции абрикосового бренди
3 унции неподслащенного ананасового сока
1/4 унции апельсинового сока
Встряхните в шейкере и процедите в хайболл, наполовину наполненный льдом.

«Зомби»

3/4 унции золотого рома
2 унции темного рома
3/4 унции высокоградусного рома
3/4 унции вишневого ликера «Хиринг»
11/4 унции лаймового сока
3/4 унции апельсинового сока рома
Чуть-чуть гренадина
Встряхните в шейкере и процедите в большой хайболл, наполовину наполненный льдом.

Коктейли на основе ВИСКИ

«Ржавый Гвоздь»

Бурбон — очень гибкая основа для коктейлей, «оживающая» при небольшой добавке горьких настоек. Попытайтесь найти «Пишо»: дело того стоит. Присутствие горьких настоек во многих из этих рецептов указывает на тот факт, что они были одними из первых спиртных напитков, включенных в состав таких коктейлей, как «Старомодный» и «Силбах», который был заново открыт лишь недавно, после реконструкции одноименного отеля. В состав многих рецептов входит ржаной виски; это значит, что нужно брать настоящий кентуккийский, а не канадский виски. Если вы не можете найти подходящую бутылку, лучше пользуйтесь бурбоном.

«Симпатия»

3/4 унции шотландского виски
3/4 унции сладкого вермута
3/4 унции сухого вермута
Чуть-чуть ангостуры
Лимонная кожура
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Алгонкин»

2 унции ржаного виски
1 унция сухого вермута
1 унция ананасового сока
Чуть-чуть горькой настойки «Пишо»
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Брайтонский пунш»

1 унция бурбона
3 унции бренди
1/4 унция бенедиктина
2 унции апельсинового сока
3/4 унции лимонного сока
1 чайная ложка сахарного сиропа
Встряхните в шейкере и процедите в наполненный льдом бокал для «Коллинза».

«Бруклин»

1 унция ржаного виски
3/4 унции розового вермута
Чуть-чуть мараскинового ликера
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Лошадиная шея»

2 унции бурбона
Немного ангостуры
Имбирный эль
Лимонная кожура
1 чайная ложка сахарного сиропа
Налейте горькую настойку в бокал для «Коллинза». Добавьте лед и бурбон. Помешайте. Добавьте имбирный эль и кожуру лимона и еще раз помешайте.

«Клюквенный Харпер»

2 унции виски «I. W. Harper»
3 унции клюквенного сока
Слейте в наполненный льдом хайболл и помешайте.

«Старомодный»

2 1/2 унции бурбона
3 капли горькой настойки
1/2 чайной ложки сахарного сиропа
Немного воды
Половина ломтика апельсина
Мараскиновая вишня
В хайболле смешайте сахарный сироп, воду, горькую настойку, апельсин и вишню. Немного отожмите фрукты. Наполните бокал кубиками льда и бурбоном. Перемешайте.

«Сазерак»

2 1/2 унции бурбона
2 чайных ложки абсента или «Перно»
1/2 чайной ложки сахарного сиропа
3 капли горькой настойки «Пишо»
Лимонная кожура
В хайболле смешайте абсент или «Перно» с сахарным сиропом и покачайте бокал, чтобы жидкость покрыла стенки. Встряхните в шейкере другие ингредиенты и процедите в бокал через лед.

«Сидни»

2 унции ржаного виски или бурбона
1/2 унции сухого вермута
Немного «Желтого Шартреза»
Чуть-чуть горькой апельсиновой настойки
Лимонная кожура
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Силбах»
(отель «Силбах», Луисвилль, штат Кентукки)

1 унция бурбона «Олд Форрестер»
1/2 унции «Куантро»
7 капель ангостуры
7 капель горькой настойки «Пишо»
5 унций шампанского
Апельсиновая кожура
Налейте бурбон, ликер и обе горькие настойки в вытянутый бокал для шампанского и помешайте. Добавьте шампанское и гарнируйте апельсиновой кожурой.

«Роб Рой»

1 1/2 унции шотландского виски
1/2 унции сладкого вермута
Чуть-чуть ангостуры
Встряхните в шейкере и процедите в замороженный бокал для коктейля.

«Ржавый Гвоздь»

1 1/2 унции шотландского виски
3/4 унции «Драмбуйе»
Чуть-чуть ангостуры
Встряхните в шейкере со льдом и процедите в хайболл.

«Типерери»

1 унция ирландского виски
3/4 унции сухого вермута
1/4 унции «Зеленого Шартреза»
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

Коктейли на основе БРЕНДИ

Если виски «неизвестно», то бренди остается практически невидимым. Тем не менее оно придает утонченный фруктовый акцент многим замечательным рецептам, от классического «Сайдкара», изобретенного в Париже во время Первой мировой войны, до «Бренди Александер». Бренди играет заметную роль и в некоторых новых творениях эпохи постмодернизма.

Соблюдайте осторожность, когда пользуетесь арманьяком: его насыщенный вкус с землистым оттенком забивает остальные ингредиенты этих коктейлей. Лучше брать хороший коньяк марки VS — к примеру, «Мартель». Если у вас праздничное настроение, можно размахнуться пошире и взять бутылку коньяка VSOP.

«Американская красавица»

3/4 унции бренди
1/4 унции сухого вермута
1/4 унции сладкого вермута
3/4 унции апельсинового сока
Чуть-чуть гренадина
Немного портвейна

Встряхните в шейкере все ингредиенты, кроме последнего, и процедите в бокал для коктейля. Аккуратно плесните сверху немного портвейна.

«Бренди Александер»

1 унция бренди
1 унция коричневого ликер-крема crete de cacao
1 унция свежих сливок
2 чайных ложки взбитых сливок
Крошка мускатного ореха

Встряхните в шейкере первые три ингредиента и процедите в бокал для коктейля. Добавьте взбитые сливки и посыпьте мускатным орехом.

«Довиль»

1 унция бренди
3/4 унции кальвадоса
3/4 унции лимонного сока

Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Реаниматор»

3/4 унции бренди
3/4 унции кальвадоса
3/4 унции сладкого вермута
3/4 унции апельсинового сока

Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Принц Уэльский»

3/4 унции бренди
1/4 унции бенедиктина
Шампанское
Чуть-чуть ангостуры
Кубик сахара
Кружок апельсина и вишенка для гарнира

Положите кубик сахара в хайболл и смочите агностурой. Добавьте лед, коньяк и гарнируйте. Помешайте. Добавьте шампанское и, наконец, бенедиктин.

«Сайдкар»

11/2 унции бренди
3/4 унции «Куантро»
3/4 унции лимонного сока
Лимонная кожура

Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля с подсахаренным краем. Гарнируйте лимонной кожурой.

«Стингер»

11/2 унции бренди
1/4 унции белого мятного ликер-крема

Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Бренди Александер»

Коктейли на основе ТЕКИЛЫ

«Новые» бренды текилы *аньехо* и *репосадо* открыли эту категорию коктейлей для всего мира. Между этой текилой и старыми «золотыми» и «серебряными» брендами есть существенная разница. Изысканные грушевые и цитрусовые ароматы голубой агавы наконец-то могут творить свое волшебство в знакомых рецептах.

«Текиловый Рассвет».

«К югу от границы»

1 унция текилы
3/4 унции «Калуа»
1/2 лайма
Выжмите лайм на кубики льда в хайболле.
Помешайте, добавьте спиртные ингредиенты и еще раз помешайте.

«Малькольм Лоури»

1 унция мескаля «Чикикапа»
1/2 унции высокоградусного белого рома
1/4 унции «Куантро»
Сок лайма
Кожура лайма
Встряхните в шейкере, процедите в бокал для коктейля и гарнируйте.

«Матадор»

2 унции текилы
1/2 унции высокоградусного белого рома
1/4 унции «Куантро»
Сок половинки лайма
1 чайная ложка сахарного сиропа
Ломтик ананаса
Встряхните в шейкере с колотым льдом и слейте в хайболл, подсахаренный по ободу.

«Мексикана»

11/2 унции текилы
11/2 унции неподслащенного ананасового сока
1/4 унции лаймового сока
Чуть-чуть гренадина
Встряхните в шейкере и процедите в хайболл, наполненный кубиками льда.

«Розалита»

1/4 унции сухого вермута
1/4 унции сладкого вермута
1/4 унции «Кампари»
3/4 унции текилы
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Тапика»

31/2 унции «Чинако Плата»
1/2 унции «Куантро»
1/2 унции кактусового сиропа из опунции
1 унция лаймового сока
Ломтик лайма
Покройте бокал для коктейля тонким слоем «Куантро», увлажнив край. Посыпьте солью по ободу. Встряхните в шейкере текилу, сироп и лаймовый сок, процедите в бокал и гарнируйте лаймом.

«Текиловый Рассвет»

2 унции текилы
31/2 унции апельсинового сока
Чуть-чуть гренадина
Лайм
Выжмите лайм на кубики льда в большом хайболле. Добавьте текилу, кубики льда и медленно влейте гренадин.

«Текини»

3/4 унции текилы
3/4 унции водки
3/4 унции вермута «Noilly Prat»
Чуть-чуть ангостуры
Лимонная кожура
Встряхните в шейкере и процедите в бокал для коктейля.

«Чапала»

11/2 унции текилы
Чуть-чуть апельсинового ликера марки triple sec
3/4 унции лимонного сока
11/2 — 2 унции апельсинового сока
Чуть-чуть гренадина
Смешайте со льдом в бокале для «Коллинза».

«Эль Диабло»

11/2 унции текилы reposado
3/4 унции ликер-крема из черной смородины
Имбирный эль или имбирное пиво
Ломтик лайма
Смешайте текилу и ликер-крем со льдом в бокале для «Коллинза». Долейте имбирным пивом или элем и добавьте ломтик лимона.

Коктейли на основе ШАМПАНСКОГО

«Шампань-Коктейль»

«Игристый Американо»

1 унция «Кампари»
1/2 унции сладкого вермута
Шампанское
Кружок апельсина

Встряхните в шейкере вермут и «Кампари» и процедите в хайболл со льдом. Долейте шампанским и гарнируйте апельсином.

«Беллини»

Свежее пюре из персиков
Чуть-чуть лимонного сока
Чуть-чуть персикового бренди
Игристое вино

Смешайте лимонный сок, персиковое пюре и бренди в бокале для шампанского. Долейте игристым вином. Если добавить свежее манговое пюре, получится «Бомбейский Беллини».

«Шампань-Коктейль»

Шампанское
1 кубик сахара
Чуть-чуть ангостуры
Лимонная кожура
Кружок апельсина

Положите кубик сахара в бокал для шампанского и смочите ангостурой. Налейте шампанское. Добавьте лимонную кожуру и гарнируйте апельсином.

«Заслуженный Кампари»

1/4 унции настойки «Кампари»
3/4 унции ликера «Кампари»
Шампанское
3/4 унции лимонного сока

Встряхните в шейкере лимонный сок с «Кампари» и влейте в бокал для шампанского. Долейте шампанским.

«Французский 75»

3/4 унции джина
Шампанское
1/4 унции лимонного сока
Чуть-чуть сахарного сиропа
Чуть-чуть гренадина

Встряхните в шейкере первые четыре ингредиента, влейте в бокал для шампанского и долейте шампанским. («Французский 76» — то же самое, но с водкой вместо джина).

Разные КОКТЕЙЛИ

«Негрони»

«Лонг-Айлендский ледяной чай»

1/4 унции апельсинового ликера triple sec
3/4 унции белого рома
3/4 унции джина
3/4 унции водки
3/4 унции текилы
1/2 лайма
3/4 унции апельсинового сока
Кола

Выжмите лайм в бокал для «Коллинза», положите кубики льда и добавьте спиртные напитки. Перемешайте и долейте колой. (Если заменить колу клюквенным соком, получится «Ледяной чай из Новой Англии».)

«Негрони»

11/2 унции джина
11/2 унции сладкого вермута
11/2 унции «Кампари»
Содовая
Ломтик апельсина

Встряхните в шейкере и подайте со льдом в хайболле. Долейте содовой и гарнируйте апельсином.

«Чай с клубникой и сливками»

В равных количествах:
«Калуа»
«Бейлис»
Клубничный ликер
Водка
«Лэсси»

Смешайте и налейте в наполненный льдом бокал для «Коллинза». «Лэсси» — разновидность индийского йогурта, придающая коктейлю более легкий и чистый аромат.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Список бармена

Свежий сок, фрукты и лед являются такими же незаменимыми ингредиентами для приготовления коктейля, как и качественные спиртные напитки. Держите все необходимое под рукой и не экономьте на мелочах. Вот несколько маленьких «деталей», наличие или отсутствие которых может решительно повлиять на результат.

Инструменты

Шейкер
Емкость для смешивания
Миксер
Ситечко (стрейнер)
Мензурка
Весы
Штопор
Щипцы/совочек для льда
Ложечка для помешивания
Мерные ложки
Трубочки для коктейля
Палочки для помешивания коктейля
Палочки для скрепления гарнира
Соковыжималка
Терка (для мускатного ореха и т.д.)
Пестик и ступка
Разделочная доска
Острый нож для фруктов
Кривой ножик для срезания кожуры

Бокалы

Бокал для коктейля (V-образный бокал для «Мартини»)
Тумблер
Бокал для вина
Большой хайболл
Бокал для «Коллинза»
Бокал для шампанского («флют»)

Необходимые ингредиенты

Алкогольные

Джин (хранить в холодильнике)
Водка (хранить в холодильнике)
Белый и золотой ром
Текила
Бурбон
Коньяк
Купажный виски
Сухой и сладкий вермут
«Куантро»/«Кюрасао»
«Кампари»
Мараскиновый ликер
«Перно»/абсент
«Драмбуйе»
«Зеленый Шартрез»
«Желтый Шартрез»
«Калуа»
Шампанское
«Андерберг» (от похмелья)
Ангостура
Апельсиновая горькая настойка
Горькая настойка «Пишо»

Последние два ингредиента можно приобрести в специализированных пунктах розничной продажи; они должны иметься в арсенале каждого уважающего себя бармена.

Другие

Соус «Табаско» или вустерский соус
Свежие лаймы, апельсины, лимоны
Свежий фруктовый сок
Свежая мята
Мараскиновые вишни
Сахарная пудра
Соль грубого помола
Гренадин (из гранатов)
Содовая вода
Тоник, имбирное пиво и т. д.

Простой сироп

Сахарный сироп необходим для приготовления большого количества коктейлей. Его можно купить отдельно, но легче приготовить самостоятельно. Возьмите равные части сахара и воды и доведите до слабого кипения при постоянном помешивании. Когда сахар полностью растворится и сироп станет прозрачным, снимите с огня и дайте остыть. Потом разлейте в бутылочки и поставьте в холодильник.

Домашние ароматизированные напитки

Их так легко готовить, что, однажды начав, вы рискуете пристраститься к этому. Не поддавайтесь искушению делать только домашние ликеры и сладкие наливки. Вы обнаружите, что эксперименты с пряностями и фруктами открывают более широкие возможности.

Водкой можно пользоваться для любых настоек. Джин лучше всего сочетается с фруктами, а текила хорошо экстрагирует пряные и острые запахи, например от стручкового перца или лимонной кожуры. Травы, специи и бобы с сильным ароматом нужно настаивать не более нескольких дней. Перец чили настаивается в течение недели, а цедра цитрусовых фруктов — до одного месяца. Регулярно проверяйте настойку, чтобы определить, когда она будет готова к употреблению. Водку можно подслащивать простым сиропом.

Высокоградусный медицинский спирт превосходно подходит для настаивания и экстрагирования даже слабых ароматов. Затем настойку можно разбавлять водкой до нужной крепости.

Некоторые ингредиенты, необходимые для домашнего бара

Краткий словарь терминов

Aguardiente — португальский термин для обозначения спирта. В Испании и Португалии он более конкретно обозначает виноградное бренди, а в Бразилии и Мексике иногда используется для обозначения молодого спирта из сахарного тростника

Alambic Armagnacais — колонна непрерывной перегонки, традиционно используемая в Арманьяке.

Alambic Charentais (шарантский куб) — традиционный медный перегонный куб, используемый в Коньяке для двойной дистилляции.

Alquitara — испанское название традиционного куба и дистиллята из него.

Aqua vitae — первоначальное название спирта, означающее «вода жизни». У шотландских гаэлов он назывался *uisce beatha*, у ирландских гаэлов — *usquebaugh*, а в Дании — akvavit.

Bouilleur (*фр.*) — винокур.

Brandewijn — голландское название виноградного спирта (букв. «горелое вино»), из которого образовался термин «бренди».

Brouillis (Premier Chauffe) — спирт, собранный в конце первой перегонки при изготовлении коньяка.

Eau-de-vie — (1) французское название молодого бренди; (2) французское название крепких спиртных напитков на фруктовой основе; (3) французское название спирта.

Faibles — низкоградусный купаж коньяка и дистиллированной воды, используемый для разбавления созревающего бренди. Часто переводится как «спиртование воды».

Holandas — молодое испанское бренди из традиционного куба (alquitara).

Overproof — термин, обозначающий высокоградусный ром, не подвергавшийся бочковой выдержке.

Paille — «соломенный», в частности — французский ром, выдержанный менее трех лет.

Vieux/Vieille — «старый/старое» — французский термин для обозначения выдержанных спиртных напитков, например, таких как ром или кальвадос

Vinaccia (*итал.*) — виноградный жмых, остающийся после отжима молодого вина. Используется при производстве граппы.

VS — французский термин для обозначения самого молодого из выдержанных бренди, в Коньяке — обычно минимум 2,5-летней выдержки.

VSOP — французский термин для обозначения следующей после VS категории бренди, в коньяке — обычно минимум 4,5-летней выдержки.

XO (extra old, extra vieux, Napoleon, Reserve) — французский термин для обозначения бренди высшего качества, как минимум 6—7-летней выдержки, но обычно гораздо дольше.

Агава — семейство мексиканских пустынных лилий, используемых для изготовления мескаля и текилы.

Аламбик— старое название традиционного перегонного куба

Анализатор — первая колонна многоколонной установки непрерывной перегонки.

Аньехо (anejo) — исп. «старый» — текила или мескаль, выдержанный в бочках более 1 года.

Багасса — волокнистые стебли сахарного тростника, иногда используемые для топки перегонных кубов при изготовлении рома.

Бродильные чаны — большие резервуары из нержавеющей стали, бетона или дерева, где сусло превращается в вино, пиво или раствор брожения.

Букет — комплексный аромат спиртного напитка.

Винтаж — термин, обозначающий год производства спиртного напитка. Аналогичен французскому «миллезим».

Традиционный куб — перегонный куб, обычно сделанный из меди и используемый для серийной (последовательной) дистилляции.

Дистилляция (перегонка) — процесс выделения спирта из раствора брожения путем его нагревания. Поскольку спирт закипает при более низкой температуре, чем вода, его пары можно собирать и конденсировать, увеличивая крепость конечного продукта.

«Доля ангелов» — поэтическое название спирта, испаряющегося через поры дерева бочек в процессе выдержки.

Дрожжи — грибковые микроорганизмы, которые питаются сахаром, превращая его в спирт и углекислый газ. Дрожжи также выделяют в раствор брожения ароматические компоненты.

Дуб — наиболее распространенный вид древесины, из которого делают бочки для выдержки крепких напитков. Прочная дубовая древесина позволяет созревающему спирту медленно и равномерно окисляться, экстрагируя целый ряд ароматических соединений и красящих веществ. Разные породы дуба дают различные результаты.

Конджeнеры — химические соединения, образующиеся в спирте во время брожения, перегонки и созревания и содержащие много ароматических веществ. Чем выше крепость спирта, тем меньше содержание конджeнеров.

Конденсер — агрегат, где пары спирта переходят в жидкое состояние. Традиционно имел вид медной спиральной трубки, опущенной в холодную воду. В наши дни для этой цели пользуются теплообменниками.

Колонна непрерывной перегонки (куб системы Коффи, пивной куб) — устройство, используемое для непрерывной перегонки спирта. В упрощенном виде его действие сводится к подаче разогретого пара вверх по колонне, где он вступает в контакт с опускающимся раствором брожения, переводит спирт в парообразное состояние и переносит его к конденсерам.

Меласса — побочный продукт сахарного производства, черная густая жидкость, остающаяся после кристаллизации сахара. Ее можно ис-

пользовать для изготовления рома или нейтрального спирта.

Настаивание (мацерация) — при производстве спиртных напитков — процесс длительного вымачивания ингредиентов (фруктов, трав, пряностей и т. д.) в спирте для экстракции цвета и аромата. Происходит при комнатной температуре или при слабом нагревании.

Нейтральный спирт — спирт крепостью выше 95,5°, почти не содержащий или не содержащий кондженеров.

Обжиг — обработка внутренней поверхности бочек открытым огнем. Пламя вскрывает трещины на поверхности бочек, облегчая экстракцию и проникновение спирта, а также высвобождает полисахариды, принимающие участие в создании оттенка и букета напитка.

Кубовый остаток — в США — жидкая часть осадка дробленого зерна и дрожжей, которую собирают со дна пивных емкостей для первой перегонки при изготовлении виски. Это «кислое сусло» должно составлять не менее 25% от общего объема сусла. Оно используется для того, чтобы предотвратить бактериальное заражение и понизить pH сусла для более ровной ферментации.

«Парадиз» — помещение, где содержатся самые редкие и выдержанные сорта бренди, завершившие свое развитие и помещенные в большие стеклянные бутыли.

Пинья — название сердцевины зрелой агавы, которая используется для производства текилы.

Рансьо (rancio) — глубокий пикантный аромат с оттенками грибов, сыра, сухофруктов и орехов, создаваемый окислением жирных кислот при созревании бренди в бочке. Обычно появляется после 20-летней выдержки и более.

Ректификация — очищение дистиллята дальнейшей перегонкой для получения более высокоградусного спирта с меньшим количеством кондженеров.

Репосадо (reposado) — текила или мескаль, выдержанный в бочках менее 11 месяцев.

Порционная дистилляция — термин, используемый для обозначения дистилляции в перегонном кубе. При первой перегонке получается низкоградусный спирт, который затем подвергается повторной перегонке и разделяется на три фракции — головную, «сердце» и хвостовую, — из которых для изготовления напитка используется лишь «сердце».

Сивушные масла — тяжелые кондженеры, нежелательные для сохранения в конечном продукте.

Купажирование (ассамблирование, блендинг) — (1) соединение разных видов спиртных напитков; (2) смешивание спиртов одного рода, но разной выдержки. В обоих случаях целью мастера-купажиста является оптимизация и обеспечение постоянства вкуса и букета напитка.

Солера (solera) — преимущественно испанский метод выдержки и частичного купажирования, в частности, распространенный в Хересе и используемый для изготовления хереса и хересного бренди.

Солод — зерно (обычно ячмень), искусственно стимулированное к проращиванию, которое затем останавливается сушкой (соложением). В солоде содержится много сахаров и энзимов.

Солодильня — помещение, где происходит соложение ячменя.

Спецификация сусла — американский термин, обозначающий точное процентное соотношение зерновых культур (кукуруза, пшеница, рожь, ячмень), используемых для изготовления сусла.

Спирт бочковой крепости — спирт, не разбавленный до стандартной крепости добавлением воды.

Сусло — исходный материал для ферментации. При производстве многих напитков — сладковатая жидкость, образующаяся после прокачки горячей воды через основной ингредиент для извлечения растворимых сахаров перед брожением.

Торф — органическое топливо из спрессованного растительного материала — обычно вереска, древесины, травы или даже морских водорослей. Торфяной дым очень терпкий и при сушении соложеного ячменя придает ему характерный «феноловый» аромат.

Угольная фильтрация — методика, используемая при производстве водки (а также, в модифицированном виде, для виски из Теннеси), при которой спирт проходит через баки или колонны, наполненные гранулированным углем. Фильтрация удаляет примеси и придает спирту «округлость» вкуса.

Удвоитель — американский термин, обозначающий перегонный агрегат, использующийся для второй перегонки при производстве виски.

Указание возраста — обозначение на бутылке крепкого спиртного напитка, указывающее на выдержку его самого молодого компонента

Холодная фильтрация — процесс фильтрации спиртного напитка при пониженной температуре, чтобы избавиться от мутности. При этом удаляются и некоторые кондженеры.

Холодное соединение — добавление ароматических концентратов в нейтральный спирт. Этот метод дешевле, чем настаивание с последующей перегонкой, но дает более грубый продукт.

Энзимы — органические катализаторы, в частности, превращающие крахмал в ферментируемые растворимые сахара. В таких злаках, как рожь и соложеный ячмень, содержатся энзимы, поэтому они добавляются иным зерновым культурам при изготовлении крепких напитков.

Эфиры — ароматические летучие соединения, образующиеся в результате реакции спирта с кислотами во время брожения и созревания, отделяющиеся вскоре после начала перегонки.

Брум Д.
Б 89 Крепкие алкогольные напитки мира. — М.: Изд-во Эксмо, 2004. — 224 с., илл.

ISBN 5-699-05125-2

Эта книга — лучшая на сегодняшний день и самая авторитетная из популярной литературы о крепких спиртных напитках. Она написана не только со знанием дела, исторических тонкостей и технологических нюансов, но и — это главное — с любовью и уважением к алкогольным напиткам и людям, которые их создают.

Книга будет интересна не только ценителям и сознательно интересующимся алкоголем потребителям, профессионалам-производителям алкоголя и специалистам по торговле, но и широкому кругу читателей.

ББК 36.87(4Вел)

Перевод с английского *К. Савельева*
Под редакцией *Э. Тузмухамедова* и *И. Сердюка*
Оформление переплета художника *С. Ляха*

Дэйв БРУМ

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ МИРА

Иллюстрированный путеводитель

Ответственный редактор *Е. Басова*
Художественный редактор *С. Лях*
Технический редактор *Н. Носова*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *В. Викулкина*

ООО «Издательство «Эксмо»