

ЕВГЕНИЙ СУЛЕС

МИР
ВИСКИ

И

ВИСКИ
МИРА

ПУТЕВОДИТЕЛЬ



«Виски — продукт самодостаточных и цельных наций, живущих за морями-океанами. Неспроста свою традицию великого напитка неожиданно смогли создать японцы. Через виски нам, чужестранцам, проще всего входить в закрытый мир островитян. И тогда лучшего путеводителя, чем эта книга, — не найти».

ЛЕОНИД ПАРФЁНОВ, журналист и телеведущий



Издательство благодарит:

– художника *Анну Пинчук* за иллюстрации к изданию;
– фотографов *Алексея Нешина* и *Льва Нешина* за предоставленные фотографии;
– *Андрея Удовицу, Артема Дударенко, Камиля Кайбышева* за фотографии из личных архивов.

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

5PH, Adrian Kho, Alexander Raths, Alexey Lysenko, Alexey Stiop, Alexlukin, Andrii Koval, artjazz, Arvydas Kniuksta, Awe Inspiring Images, Bashutskyy, BluePlanetStudio, Brian Goodman, Casther, Cedric Weber, CervellinFuga, chbaum, Christoph Lischetzki, Chursina Viktoriia, Dmitry Naumov, donfiore, DonLand, DUSAN ZIDAR, eFesenko, Fantom666, FreeProd33, Georgii Shipin, HandmadePictures, hdsidesign, Igor Normann, Irina Mos, Jaime Pharr, Jan Holm, JASPERIMAGE, JoffreyM, Kirill Z, Kishivan, Kristofer Keane, Larisa Blinova, M Studio, M. Unal Ozmen, MAD_Production, Madaland2, makasana photo, maradon 333, Martin M303, Matthew Dixon, mihgli, Naomi Marcin, optimarc, Papiya Banerjee, Patryk Kosmider, Pegooner, petereleven, Pichugin Dmitry, Pikoso.kz, PopTika, Posonskyi Andrey, Protasov AN, puchkovo48, Razoomanet, RazoomGame, Rigamondis, Rob Bayer, Rrainbow, Ruslan Mitin, Ruslan Semichev, Sergey Zaykov, SGM, Shcherbinator, Shulevskyy Volodymyr, somchajj, stockcreations, Sumit.Kumar.99, Susan Law Cain, Tina Bour, Tortuga, vitals, wawri, yvon52, Oleksandra Naumenko, Yusei, Jozef Sowa, giovanni boscherino, Everett Collection, SeaRick1 / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Сулес, Евгений Валерьевич.

С89 Мир виски и виски мира: путеводитель / Евгений Сулес. – Москва :
Издательство «Э», 2017. – 320 с. : ил. – (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-699-83917-9

Производство виски – искусство, которому, по самым скромным подсчетам, уже половина тысячи лет. Но и потребление виски – не меньшее искусство. Поэтому энциклопедические данные о виски в книге известного эксперта и писателя Евгения Сулеса приправлены личными историями любви к этому напитку и людям, размышлениями и «лирическими отступлениями». Здесь важна атмосфера неспешности и созерцательности, которая рождается, если бокал с хорошим виски оказывается в правильных руках. За волной идет волна. Слова рождают образ воды жизни, которую всегда делали яркие, харизматичные люди для таких же ярких и харизматичных людей. В какой-то момент виски в этой роскошной энциклопедии становится поводом поговорить и поразмыслить о чем-то большем, может быть, главном.

Евгений Сулес – писатель, актер, шоумен. Автор книги «Сто грамм мечты» (лонг-лист премии «Большая книга»). Автор и ведущий программ из цикла «Шедевры старого кино» на телеканале «Культура». Уже более 10 лет он регулярно проводит дегустации различных сортов виски, а также других благородных напитков как в России, так и за рубежом.

УДК 663.5
ББК 36.87

- СОДЕРЖАНИЕ -



НАПУТСТВИЕ	10	УПРАЖНЕНИЯ В ПРЕКРАСНОМ,	
ВСТУПЛЕНИЕ		ИЛИ УРОКИ НЕСПЕШНОСТИ	60
Поэтика и метафизика виски,		ЧУВСТВО МЕРЫ И ЧУВСТВО ВКУСА	67
или Объяснение в любви	12	Рассказ	
		ПЕРВЫЙ ДЕНЬ ВЕСНЫ	68
Часть первая. «ВОДА ЖИЗНИ»		Глава четвертая	
16		ВИСКИ, ЕДА, СИГАРА.	
Глава первая		ГЛАВА ДЛЯ ХОББИТОВ	74
НАЧАЛО	18		
Глава вторая		Часть вторая. ШОТЛАНДИЯ.	
РОЖДЕНИЕ ВИСКИ	24	СТАРЫЙ ДОБРЫЙ СКОТЧ	
101 СЛОВО	24	78	
ЧТО ТАКОЕ ВИСКИ, ИЛИ О ЧЕМ ЭТО Я?	25	Глава первая	
ЯЧМЕНЬ И ДРУГИЕ ЗЕРНА	25	НЕМНОГО ИСТОРИИ	80
ВОДА	28	ТОРФ И РРМ	85
ПРОИЗВОДСТВО СОЛОДА	29	Рассказ	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА, ИЛИ ЗАТИРАНИЕ	33	БАХЧИВАНДЖИ	90
БРОЖЕНИЕ	34	Глава вторая	
ДИСТИЛЛЯЦИЯ	36	ТИПЫ ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ	96
ПЕРЕГОННЫЕ КУБЫ	41	SINGLE MALT	96
РЕКТИФИКАЦИОННЫЕ КОЛОННЫ	43	BLENDED MALT	97
ВЫДЕРЖКА. ЛУЧШИЙ ВОЗРАСТ	46	SINGLE GRAIN	98
БОЧКИ	48	BLENDED GRAIN	99
ДОЛЯ АНГЕЛОВ, ИЛИ ПОЧЕМУ		BLENDED WHISKY	99
В РОССИИ НЕТ ВИСКИ	53	ИСКУССТВО КУПАЖА	99
ПОСЛЕДНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	55	SINGLE MALT VS BLEND	103
КОРРЕКТИРОВКА КРЕПОСТИ	55	Глава третья	
ХОЛОДНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ	56	РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА	104
ЦВЕТ И КАРАМЕЛЬ	57	БРЕГА ШКОТЛАНДИИ МОЕЙ	104
РОЗЛИВ И БУТЫЛКИ	58	РАВНИНА (LOWLANDS)	106
Глава третья		ВЫСОКОГОРЬЕ (HIGHLANDS)	107
ИСКУССТВО ДЕГУСТАЦИИ	60	СПЕЙСАЙД (SPEYSIDE), ИЛИ «СТРАНА ВИСКИ»	111

КЭМПБЕЛТАУН (CAMPBELTOWN)	115
ОСТРОВА	118
СЕВЕРНЫЕ ОСТРОВА	118
ЗАПАДНЫЕ ОСТРОВА	119
АЙЛА, ЛЮБОВЬ МОЯ	122
ПОСТСКРИПТУМ	127
Рассказ	
ВЕТЕР ДУЕТ В ДРУГУЮ СТОРОНУ	128

Часть третья
НЕ ШОТЛАНДИЕЙ ЕДИНОЙ.
ВИСКИ МИРА
136

Глава первая	
ИРЛАНДИЯ. ВЧЕРА И СЕГОДНЯ	138
ОСОБЕННОСТИ	
И ТИПЫ ИРЛАНДСКОГО ВИСКИ	143
Глава вторая	
ИСТОРИЯ ВИСКИ В США	146
Рассказ	
ВИНО ИЗ КИШИНЕВА	152
ОСОБЕННОСТИ И ТИПЫ	
АМЕРИКАНСКОГО ВИСКИ	156
БУРБОН (BOURBON)	157
ТЕННЕССКИЙ ВИСКИ	159
РЖАНОЙ ВИСКИ	160
ПШЕНИЧНЫЙ ВИСКИ	160
КУКУРУЗНЫЙ ВИСКИ	160
Глава третья	
ИСТОРИЯ КАНАДСКОГО ВИСКИ	162
ОСОБЕННОСТИ И ТИПЫ	
КАНАДСКОГО ВИСКИ	165
Глава четвертая	
ИСТОРИЯ ЯПОНСКОГО ВИСКИ	168
ОСОБЕННОСТИ И ТИПЫ ЯПОНСКОГО ВИСКИ	172

Часть четвертая
ВИСКИ ДРУГИХ СТРАН
174

Глава первая	
ДРУГИЕ БЕРЕГА	176
АЗИЯ	176
ИНДИЯ	176
НЕПАЛ	179
КИТАЙ И ТАЙВАНЬ	179
ПАКИСТАН	180
ТАИЛАНД	181
ТУРЦИЯ	181
ЦЕЙЛОН	181
АВСТРАЛИЯ И НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	182
АВСТРАЛИЯ	182
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	185
ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА	187
АНГЛИЯ	187
АВСТРИЯ	188
БЕЛЬГИЯ	188
ГЕРМАНИЯ	189
ИСПАНИЯ	190
МАЛЬТА	190
НОРВЕГИЯ	191
УЭЛЬС	192
ФИНЛЯНДИЯ	192
ФРАНЦИЯ	192
ШВЕЙЦАРИЯ	194
ШВЕЦИЯ	195
ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА	197
БОЛГАРИЯ	197
ПОЛЬША	197
ЧЕХИЯ	197
ПРИБАЛТИКА	198
БЕЛОРУССИЯ	198

АРМЕНИЯ.....	198
РОССИЯ.....	198
ВМЕСТО ЗАКЛЮЧЕНИЯ	200
Рассказ	
МЕСТУ ВСТРЕЧИ ИЗМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ	202

Приложение

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ БРЕНДОВ

212

БРЕНДЫ ШОТЛАНДИИ	216	THE CLAYMORE (КЛЕЙМОР)	239
ABERFELDY (АБЕРФЕЛДИ)	216	CLYNELISH (КЛАЙНЛИШ).....	239
ABERLOUR (АБЕРЛАУЭР).....	216	CRAGGANMORE (КРЭГГАНМОР).....	240
THE ANTIQUARY (ЭНТИКУАРИ)	217	CUTTY SARK (КАТТИ САРК)	241
ARBEG (АРДБЕГ)	218	DALLAS DHU (ДАЛЛАС ДУ)	242
ARDMORE (АРДМОР).....	219	DALMORE (ДАЛМОР)	242
ARRAN (АРРАН)	220	DALWHINNIE (ДАЛХИНИ)	243
AUCHENTOSHAN (АХЕНТОШЕН)	221	DEWAR'S (ДЬЮАРС)	244
BALBLAIR (БАЛБЛЭР)	222	DIMPLE (ДИМПЛ)	245
BALLANTINE'S (БЭЛЛАНТАЙНЗ)	223	EDRADOUR (ЭДРАДАУЭР)	245
BALMENACH (БАЛМЭНАХ)	224	FAMOUS GROUSE (ФЕЙМОС ГРАУЗ)	246
THE BALVENIE (БАЛВИНИ)	224	GLEN ELGIN (ГЛЕН ЕЛГИН)	247
BELL'S (БЭЛЛЗ)	226	GLEN GARIOCH (ГЛЕН ГИРИ)	248
BENRIACH (БЕНРИАХ).....	227	GLEN GRANT (ГЛЕН ГРАНТ)	249
BENROMACH (БЕНРОМАХ)	229	GLEN MORAY (ГЛЕН МОРЕЙ).....	250
BLACK & WHITE (БЛЭК ЭНД УАЙТ)	230	GLEN ORD (ГЛЕН ОРД)	250
BLADNOCH (БЛЭДНОХ)	231	GLEN SCOTIA (ГЛЕН СКОШИА).....	251
BOWMORE (БОУМОР)	231	GLENCADAM (ГЛЕНКАДЭМ).....	252
BRUICHLADDICH (БРУХЛАДИХ)	233	GLENDRONACH (ГЛЕНДРОНАХ)	252
BUCHANAN'S (БЬЮКЕНЕНЗ).....	234	GLENFARCLAS (ГЛЕНФАРКЛАС)	253
BUNNAHBHAIN (БУННАХАВЕН)	234	GLENFIDDICH (ГЛЕНФИДДИХ)	254
CAMERON BRIG (КЭМЕРОН БРИГ)	235	GLENGOYNE (ГЛЕНГОЙН)	255
CAOL ILA (КУЛ ИЛА)	236	GLENKINCHIE (ГЛЕНКИНЧИ)	256
CARDHU (КАРДУ).....	237	GLENLIVET (ГЛЕНЛИВЕТ)	257
CHIVAS REGAL (ЧИВАС РИГАЛ)	238	GLENMORANGIE (ГЛЕНМОРАНДЖИ)	258
CLAN CAMPBELL (КЛЭН КЭМПБЕЛЛ)	239	GLENTURRET (ГЛЕНТАРРЕТ).....	260
		GRANT'S (ГРАНТС).....	260
		HAIG CLUB (ХЕЙГ КЛАБ)	262
		HANKEY BANNISTER (ХЭНКИ БЭНИСТЕР)	262
		HIGHLAND PARK (ХАЙЛАНД ПАРК)	263
		INVERGORDON (ИНВЕРГОРДОН)	264
		ISLE OF JURA (АЙЛ ОВ ДЖУРА).....	264
		J&V (ДЖЕЙ ЭНД ВИ).....	265
		JOHN BARR (ДЖОН БАРР)	266
		JOHNNIE WALKER (ДЖОННИ УОКЕР)	266

KILCHOMAN (КИЛХОМАН)	268	PADDY (ПЭДДИ)	296
KNOCKANDO (НОКАНДУ)	269	POWERS (ПАУЭРС)	297
LAGAVULIN (ЛАГАВУЛИН)	270	REDBREAST (РЕДБРЕСТ)	297
LAPHROAIG (ЛЭФРОЙГ)	271	TEELING (ТИЛИНГ)	298
LINKWOOD (ЛИНКВУД)	273	TULLAMORE D.E.W. (ТАЛЛАМОР ДЬЮ)	299
LOCH DHU (ЛОХ ДУ)	273	БРЕНДЫ США	300
THE MACALLAN (МАКАЛЛАН)	274	BARTON (БАРТОН)	300
MORTLACH (МОРТЛАХ)	275	BLANTON'S (БЛАНТОНЗ)	301
OVAN (ОУБАН)	276	BULLEIT (БУЛЛЕТ)	301
OLD PULTENEY (ОУЛД ПАЛТНИ)	277	EARLY TIMES (ЭРЛИ ТАЙМЗ)	302
PASSPORT SCOTCH (ПАСПОРТ СКОТЧ)	278	EVAN WILLIAMS (ЭВАН УИЛЛЬЯМС)	303
PORT ELLEN (ПОРТ ЭЛЛЕН)	279	FOUR ROUSES (ФОР РОУЗИЗ)	303
ROBBIE DHU (РОББИ ДУ)	279	GEORGE DICKEL (ДЖОРДЖ ДИКЕЛЬ)	304
ROYAL LOCHNAGAR (РОЯЛ ЛОХНАГАР)	279	JACK DANIEL'S (ДЖЕК ДЭНИЕЛЗ)	305
SCAPA (СКАПА)	280	JIM BEAM (ДЖИМ БИМ)	306
SCOTTISH LEADER (СКОТИШ ЛИДЕР)	281	MAKER'S MARK (МЕЙКЕРЗ МАРК)	307
THE SINGLETON OF DUFFTOWN (СИНГЛТОН ОВ ДАФТАУН)	282	WILD TURKEY (УАЙЛД ТЁКИ)	308
SPRINGBANK (СПРИНГБЭНК)	282	WOODFORD RESERVE (ВУДФОРД РЕЗЕРВ)	309
STRATHISLA (СТРАТАЙЛА)	283	БРЕНДЫ КАНАДЫ	310
TALISKER (ТАЛИСКЕР)	284	BLACK VELVET (БЛЭК ВЭЛЬВЕТ)	310
TEACHER'S (ТИЧЕРЗ)	285	CANADIAN CLUB (КАНАДИЕН КЛАБ)	311
TOBERMORY (ТОБЕРМОРИ)	286	CROWN ROYAL (КРАУН РОЯЛ)	312
TOMATIN (ТОМАТИН)	286	SCHENLEY OFC (ШЕНЛИ ОУЭФСИ)	312
VAT 69 (ВЭТ СИКСТИ НАЙН)	287	SEAGRAM'S (СИГРЕМЗ)	313
WHITE HORSE (УАЙТ ХОРС)	288	БРЕНДЫ ЯПОНИИ	313
WHYTE & MACKAY (УАЙТ ЭНД МАККЕЙ)	288	SUNTORY (САНТОРИ)	313
WILLIAM LAWSON'S (УИЛЬЯМ ЛОУСОНЗ)	289	SUNTORY OLD (САНТОРИ ОУЛД)	314
БРЕНДЫ ИРЛАНДИИ	290	SUNTORY HIBIKI (САНТОРИ ХИБИКИ)	314
BUSHMILLS (БУШМИЛЛЗ)	290	SUNTORY HAKUSHU (САНТОРИ ХАКУШУ)	315
COOLEY (КУЛИ)	292	SUNTORY YAMAZAKI (САНТОРИ ЯМАЗАКИ)	316
GLENDALOUGH (ГЛЕНДАЛОХ)	293	NIKKA (НИККА)	316
MIDDLETON (МИДЛТОН)	293	BLACK NIKKA (БЛЭК НИККА)	317
JAMESON (ДЖЕЙМСОН)	294	NIKKA ALL MALT (НИККА ОЛ МОЛТ)	317
GREEN SPOT (ГРИН СПОТ)	295	NIKKA SINGLE MALT YOICHI	
MIDLTON (МИДЛТОН)	296	(НИККА СИНГЛ МОЛТ ЙОИЧИ)	318



- ЧАСТЬ ПЕРВАЯ -

«ВОДА ЖИЗНИ»





В НАЧАЛЕ БЫЛИ МОНАХИ.

Большинство исследователей считает, что шотландские, с Гебридских островов, которые расположены на западном побережье.

Сейчас здесь делают самые дымные сорта виски в мире – такие как Lagavulin, Laphroaig и Ardbeg.

Помните у Гребенщикова строчки на народную шотландскую музыку: «Я пил Lagavulin и я пил Laphroaig, закусывал травой и грибами...»?

Вот это как раз про них, про мои любимые торфяные сорта виски...



ГЛАВА ПЕРВАЯ

НАЧАЛО



В НАЧАЛЕ БЫЛИ МОНАХИ. БОЛЬШИНСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЕЙ СЧИТАЕТ, ЧТО ШОТЛАНДСКИЕ, С ГЕБРИДСКИХ ОСТРОВОВ, КОТОРЫЕ РАСПОЛОЖЕНЫ НА ЗАПАДНОМ ПОБЕРЕЖЬЕ. СЕЙЧАС ЗДЕСЬ ДЕЛАЮТ САМЫЕ ДЫМНЫЕ СОРТА ВИСКИ В МИРЕ – ТАКИЕ КАК LAGAVULIN, LAPHROAIG И ARDBEG. ПОМНИТЕ У ГРЕБЕНЩИКОВА СТРОЧКИ НА НАРОДНУЮ ШОТЛАНДСКУЮ МУЗЫКУ: «Я ПИЛ LAGAVULIN И Я ПИЛ LAPHROAIG, ЗАКУСЫВАЛ ТРАВой И ГРИБАМИ...»? ВОТ ЭТО КАК РАЗ ПРО НИХ, ПРО МОИ ЛЮБИМЫЕ ТОРФЯНЫЕ СОРТА ВИСКИ.

И так, в начале были шотландские монахи. С чем, правда, категорически не согласны ирландцы. Они свято верят, что были первыми. Ведут родословную виски чуть ли не от святого Патрика. Но они, по-моему, все ведут от святого Патрика. И очень сомнительно, что в его времена (а это IV–V века) в Ирландии уже были знакомы с дистилляцией.

Но что бы ни думали и ни говорили ирландцы, у шотландцев есть «бумажка». Первое упоминание о виски, дошедшее до наших дней, относится к 1494 году. Находим мы его в документах шотландского, а не ирландского казначейства. Известные любителям виски всего мира слова: «Выдать брату Джону Кору

восемь боллов солода для изготовления aqua vitae».

Но это, конечно, только первое упоминание о виски. Несомненно, виски существовал до 1494 года. Если попробовать перевести шотландскую меру веса в привычную нам, то получится приблизительно 870 килограммов. То есть у брата Джона Кора, монаха-бenedиктинца из Линдоресского аббатства, что в Файфе, было налажено серьезное производство воды жизни. И сказать с полной уверенностью, кто же был первым и когда, не представляется возможным. Споры идут уже много веков и не собираются затихать. При одном таком споре мне посчастливилось присутствовать. Было это в замечатель-

ном баре в центре Эдинбурга. Двое шотландцев, узнав, что я интересуюсь виски, и это главная цель моего путешествия, советовали мне, какой сорт нужно обязательно попробовать следующим. У каждого из них, надо сказать, был свой взгляд на это. Они начинали спорить между собой. Один говорил:

– Бери Caol Ila! Когда я буду умирать, я попрошу, чтобы мне принесли Caol Ila!

– Пусть попробует Glenmorangie!

– Glenmorangie для девочек! Он что, похож на девочку? – не унимался первый.

– Для девочек ирландский виски!



Первый согласно хмыкнул, но не сдался:

— Glenmorangie ему не нужно. Пусть возьмет Caol Ila бочковой крепости. Он же русский!

Последний довод меня особенно порадовал. Я русский, напомнил я сам себе и попросил бармена налить Caol Ila. Объем местной порции был 25 миллилитров. Сначала мне показалось это сущим издевательством и шотландской прижимистостью. Но довольно быстро я понял всю мудрость подхода — выбор виски за барной стойкой был настолько внушительен, и хотелось столько всего попробовать...

Когда я допил Caol Ila, меня галантно пригласил за свой столик солидный джентльмен. Я заметил, что он уже некоторое время с интересом наблюдает за нашим общением и внимательно прислушивается. Я присоединился — виски располагает к общению и открытости. Джентльмен оказался ирландцем, он угостил меня нежнейшим Bushmills. И когда я сказал ему, что это просто нектар, он слегка наклонился ко мне и громко, так, чтобы мои новоявленные приятели-шотландцы услышали, произнес:

— И все-таки мы были первыми!

Шотландцы переглянулись.

Исходя из своего отечественного опыта я не исключил, что сейчас начнется драка с битьем бокалов. Вспомнился неподражаемый Роберт Карлайл в «Trainspotting». Но нет. Шотландцы позвали меня к себе, я поблагодарил



ирландца за виски и вернулся за барную стойку. Там меня уже ждала порция Mortlach из Спейсайда. Это был первый виски, которым меня угостили шотландцы. До этого они только давали рекомендации. В Mortlach я горячо влюблен по сей день, это один из моих любимых сортов. Мы подняли бокалы. И шотландцы воскликнули, блестя глазами в сторону ирландца:

— За брата Джона Кора!

Но так или иначе, варианта два: либо шотландцы, либо

ирландцы, третьего не дано. А если учесть, что это два братских, родственных народа кельтского происхождения, то можно примирительно сказать, что первыми были кельты.

AQUA VITAE (АКВА ВИТА) — «ВОДА ЖИЗНИ» — ЭТО ЛАТИНСКОЕ НАЗВАНИЕ КРЕПКОГО АЛКОГОЛЯ, ДИСТИЛЛЯТОВ. ОТСЮДА ПРОИСХОДИТ И НАЗВАНИЕ СКАНДИНАВСКОГО НАПИТКА АКВАВИТ. ПО-ФРАНЦУЗСКИ: EAU-DE-VIE (О-ДЕ-ВИ), А ПО-ГЭЛЬСКИ (НА ЯЗЫКЕ ШОТЛАНДСКИХ КЕЛЬТОВ): UISGE BEATHA (ИШКИ БЕА). УТЕКЛО МНОГО ВОДЫ В ЧИСТЫХ ШОТЛАНДСКИХ РЕКАХ, И БЫЛО ВЫПИТО МНОГО ВОДЫ ЖИЗНИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАПИТОК СТАЛ НАЗЫВАТЬСЯ ПРОСТО «ВИСКИ». ЛЮБОПЫТНО, ЧТО ВО ВСЕХ ЯЗЫКАХ КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ — ВОДА ЖИЗНИ. И ТОЛЬКО У НАС ЭТО ПРОСТО «ВОДКА» — ТОЛЬКО «ВОДА». «ЖИЗНЬ», УВЫ, ИЗНАЧАЛЬНО ОПУЩЕНА...

Сказать «виски» и не улыбнуться нельзя. Попробуй, читатель! Произнеси это слово вслух. (Замечу в скобках, что будет хорошо, если вы некоторые описанные в книге вещи будете повторять, тогда вы получите от чтения гораз-



в Европу с арабами. Первыми мастерами дистилляции были средневековые алхимики и врачи, которые зачастую занимались и тем, и другим. Дистилляция упоминается в XI веке в трудах Авиценны — самого известного средневекового арабского алхимика, ученого и врача.

Алхимики при помощи дистилляции пытались получить золото из чего ни попадя. Алчные были люди, несмотря на всю мистику. Насколько известно, у них ничего из этого не вышло. Метод применялся и в медицине — скорее всего, отсюда и название «вода жизни». Она имела свойство обеззараживать, а мертвое в ней не разлагалось.

САМО СЛОВО «ДИСТИЛЛЯЦИЯ» ПРОИСХОДИТ ОТ ЛАТИНСКОГО «DISTILLATIO» —

«стекать каплями», «капать».

Принцип дистилляции прост.

Вы нагреваете жидкость до температуры кипения, жидкость испаряется; потом вы охлаждаете пары и снова возвращаете их в жидкое состояние (конденсация).

до больше удовольствия, ведь теория без практики мертва!)

Итак, если вы сейчас последовали моему совету и произнесли слово «виски», то почувствовали, как губные мышцы сами собой, рефлекторно, растягиваются в улыбке, как бы вы ни относились к напитку (хотя если вы читаете эту книгу, значит, отношение к виски у вас правильное). В Латинской Америке фотографы этим пользуются в профессиональной деятельности. Просят туристов

вместо избитого «чи-из» сказать «виски». И вот одуревшие от жары, измочаленные туристы произносят «виски», улыбаются, привозят снимок домой и на вопрос «Как отдохнул?» отвечают: «Это был лучший отпуск в моей жизни!». «Виски» — волшебное слово.

Дистилляция была известна еще в Древней Греции, но впоследствии этот метод был утрачен, как и многое другое. В Средние века искусство дистилляции вновь пришло

Дистиллировать можно любую жидкость, даже обычную воду. Если перегнать слабоалкогольный напиток, можно получить гораздо более крепкий. Проис-



питка из сока голубой агавы (а не кактуса, как думают многие наши соотечественники!) — мескаль и текилу.

А вот монахи северных широт, в Шотландии и Ирландии, где виноград не растет, но много ячменя, стали перегонять зерновую брагу, по сути своей пиво, и делать виски. Действительно, виски делается из пива, так же, как бренди и коньяк — из вина. В Шотландии и Ирландии на винокурнях зерновую брагу, предназначенную для дистилляции, называют «wash». А в Штатах так и называют — «beer». Так что виски — реинкарнация пива. А пиво — недоделанный виски.

Поначалу виски еще не выдерживали в бочках. Делали из совершенно разного зерна — помимо ячменя это пшеница, рожь, овес. Перегоняли разное количество раз, от одного до четырех. Также использовали всевозможные растительные добавки, чтобы смягчить вкус. В общем, процесс носил анархический характер. Никаких правил, никаких законов, каждый сам себе голова. Производства, за исключением монастырских, — домашние. В общем, самогонование в чистом виде, и цвело оно буйным цветом.

Со временем процесс упорядочивается. Виски начинают делать только из соложенного ячменя, как правило, путем

ходит это благодаря разнице температур кипения воды и спирта. Но разная температура кипения и у всех других составляющих: у эфиров, сивушных масел и прочего. Благодаря этому можно делать дистиллят разной степени очистки и состава примесей.

Арабы продукт дистилляции внутри не употребляли по понятным причинам, а вот варварская Европа не отказала себе в этом удовольствии. Там,

где произрастал виноград, во Франции и других винодельческих странах, дистиллировали вино и получали бренди, арманьяк и коньяк, в зависимости от места производства. В Нормандии дистиллировали сидр (слабоалкогольный напиток из яблок и груш) и получали кальвадос. Когда дистилляция попала в Новый Свет, то из забродившего сока сахарного тростника стали делать ром, а из пульке — слабоалкогольного на-

двойной дистилляции в медных перегонных кубах — pot still. Этот тип виски, по сути, самый старый в мире, сейчас мы называем его malt whisky — солодовый виски. А если это продукция одной винокурни, то single malt whisky.

Выдержка в дубовых бочках впервые появляется в XVII–XVIII веках. Так же, как и с выдержкой коньяка, кто был первым и когда, доподлинно неизвестно. Есть разные легенды и версии. Но все они сводятся к одному: это была случайность. Все тогда хранили в бочках. Залили дистиллят в бочку на хранение, потом забыли. А когда вспомнили, достали и налили, то были поражены: напиток изменил цвет, стал слаще, мягче и разнообразнее: в его аромате, вкусе и послевкусии появились новые ноты, которых до этого не было! Человеческая забывчивость — это, оказывается, не всегда плохо.

Постепенно напиток распространяется по миру. Переселенцы в Новый Свет, шотландцы и ирландцы, привозят с собой и искусство производства виски. Однако в Америке больше кукурузы, чем ячменя. Так появляется американский стиль виски. Классический бурбон — американский виски, содержание кукурузы в котором не менее 51%. На деле — все 80.

Но и здесь не обходится без соложеного ячменя.

Виски из кукурузы совсем другой, чем из ячменя. Американский виски обладает своей особой, специфической сладостью. Своим особым узнаваемым букетом. Сейчас выделяют пять мировых стилей виски: шотландский, ирландский, американский, канадский и японский.

В 1830 ГОДУ ЭНИАС КОФФИ ИЗОБРЕЛ КОЛОННУ НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА, или ректификационную колонну, или coffey still (по имени изобретателя), или patent still (Коффи не преминул изобретение запатентовать). Появился новый тип виски, так называемый зерновой — grain whisky. Он делается путем непрерывной дистилляции в колонне из любого цельного, несоложеного зерна (не обязательно ячменя) — отсюда и название. Правда, процентов десять ячменного солода все равно добавляется. Продукт получается более высокой очистки, но взамен теряются яркость и сложность вкуса.

Вслед за зерновым виски стали появляться купажируемые сорта (blended whisky). В состав хорошего купажа может входить до 40 сортов солодового и зернового виски со сорока винокурень! А в неко-

торые и того больше... И каждый сорт добавляет аромату и вкусу купажа свои оттенки. Купажи легко пьются, их можно делать в большом количестве. Благодаря этому они стали быстро завоевывать мир. Да и время изменилось, наступала новая, глобальная эпоха. Даже войны теперь становились мировыми, не говоря уже о брендах.

Солодовый виски стал уходить в тень, многие винокурни закрылись. А те, что остались, могли вообще не разливать свой виски по бутылкам. Только гнать его для купажей. Ситуация стала меняться лишь в 60-е годы прошлого века. Сейчас солодовый виски на подъеме, и пускай его продажи по-прежнему не сравнимы с продажами купажей (всего около 10% продаваемого виски в Европе, а в России и того меньше — от двух до четырех), зато его «авторитет» для тех, кто понимает, очень высок. И купить его можно в разных уголках планеты — при этом и сделан он может быть в самых неожиданных странах.

Вышедший из небольших домашних производств, виски стал частью большого бизнеса, «большой игры», но при этом и большой любви людей разных взглядов, положений, возрастов, вероисповеданий — всех тех, кого объединяет виски.

ГЛАВА ВТОРАЯ.

РОЖДЕНИЕ ВИСКИ



МНЕ ПОНАДОБИЛОСЬ 101 СЛОВО, ЧТОБЫ ОПИСАТЬ ВЕСЬ ПРОЦЕСС. НО УЙДЕТ НА НЕГО НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ЛЕТ – В ШОТЛАНДИИ И ДРУГИХ СТРАНАХ ЭТО МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ВЫДЕРЖКИ. А ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ СДЕЛАТЬ ХОРОШИЙ ВИСКИ, ТО НЕ МЕНЬШЕ ВОСЬМИ-ДЕСЯТИ ЛЕТ.

101 СЛОВО

Сначала нужно прорастить зерно и приготовить солод. Даже если вы делаете виски из цельных несоложенных зерен, немного солода вам все равно понадобится. Вы замачиваете зерна в воде, они начинают прорасти и в них повышается уровень естественных сахаров. Затем вы просушиваете полученный солод, чтобы остановить уже не нужный рост. Размалываете в муку, заливаете теплой водой и получаете сусло – очень сладкий раствор. Переливаете его в бродильные чаны и добавляете дрожжи. Дрожжи поедают сахара и выделяют алкоголь. Получаете брагу. Дистиллируете ее один, два или три раза, в зависимости от того, какой виски вы хотите получить. Дистиллят заливаете в бочку.



После выдержки ваш виски готов.

А теперь обо всем чуть подробнее и по порядку. Постараюсь, насколько возможно, избежать наукообразности, чтобы не убить дух действия. Как написано на двери одной винокурни: «Химикам вход воспрещен! Это винокурня, а не фабрика по производству виски». Сейчас

о процессе производства виски известно очень много, но, несмотря на это, остается в рождении *воды жизни* некая тайна. Утверждения одних специалистов яростно оспариваются другими. И конечно, Джалал ад-дин Руми был прав: «Тайны не для того, чтобы их раскрывали». Не будем об этом забывать.



ЧТО ТАКОЕ ВИСКИ, ИЛИ О ЧЕМ ЭТО Я?

На вопрос, что такое виски, не раз слышал ответ: «Напиток, после которого не болит голова». Это, конечно, смелое и спорное утверждение. Даже у такого прекрасного напитка, как виски, есть мера, после которой голова обязательно заболит. Так что лично я за культуру питья и чувство меры, чему будет посвящена отдельная глава.

Самый популярный у нас ответ — «самогон». Но *самогон* — любой крепкий напиток, сделанный в домашних условиях. Это может быть и виски, и бренди, если вы используете виноград, а мой друг, весьма успешный адвокат, на даче в Переделкино гонит из яблок подобие кальвадоса. Конечно, виски вышел из домашнего производства, как

и большинство алкогольных напитков, но давно и далеко от него ушел. Другое дело, что с самогоном у нас ассоциируется порой все, что, в отличие от водки, сохраняет вкус сырья. А это почти все крепкие напитки мира.

Для определения напитка основным является сырье, из которого его делают. И технология, способ производства. Самое простое определение виски — «зерновой дистиллят, выдержанный в дубовой бочке». Когда на дегустациях просишь гостей капнуть немного виски на ладони, растереть и вдохнуть аромат, многие начинают чувствовать запах зерна, солода, хлеба.

ЯЧМЕНЬ И ДРУГИЕ ЗЕРНА

Виски можно сделать, по сути, из любого зерна. Когда-то использовали овес (прекратили в Ирландии в 1975 году). Сейчас во Франции делают виски из гречки. Но чаще и больше всего используют кукурузу, рожь, пшеницу и — ячмень. Ячмень — главное зерно для изготовления виски в Шотландии и Ирландии. И пусть в купажируемый виски ячменя может входить не так много, зато солодовый виски в этих странах делается только из него. И даже американский, кукурузный, виски не обходится без соложенного ячменя (примерно 10%).

«Джон Ячменное Зерно» — старинная песня, которая легла в основу знаменитой баллады Роберта Бернса.

Страдания, злой рок и смерть преследуют Джона Ячменное Зерно. Но всякий раз, умирая, он возрождается. Зерно закапывают в землю, как в могилу, оно умирает и приносит плод. Приходит время жатвы — новая смерть Джона Ячменное Зерно. Его топят в воде, жарят на костре, размалывают в муку, в пыль, варят в котле, но, пройдя все муки ада, Джон снова возрождается и дарит радость и веселье душам смертных.

ЯЧМЕНЬ — ОДИН ИЗ ДРЕВНЕЙШИХ ЗЛАКОВ НА ЗЕМЛЕ. Из него варили пиво еще в Месопотамии. Ячмень был символом Верхнего Египта.

Он упоминается в Библии среди семи плодов Земли Обетованной. Одно из главных достоинств ячменя для производства виски — высокое содержание крахмала, который при расщеплении превращается в сахар, необходимый для образования алкоголя.

Ячмень хорошо растет в умеренном климате — в средних широтах США, Канады и Европы. Восточное побережье Шотландии — с его легкими песчаными почвами, с его климатом, для которого характерно умеренное количество ветров и дождей, — оказалось местом наилучшего сочетания благоприятных условий для выращивания ячменя. Здесь находится и область Файф, в Линдоресском аббатстве которой служил Богу и людям небезызвестный



нам брат Джон Кор. Однако и этого изобилия мало: часть ячменя по-прежнему привозится из Англии и из-за границы.

Винокурни используют яровой ячмень, который сеют в марте — начале апреля. Зерна начинают формироваться в конце июня. Урожай собирают в июле — сентябре, в зависимости от климата и времени созревания сорта.



в 70-х этот сорт составлял более 90% выращенного в Шотландии ячменя. Так продолжалось до середины 80-х, пока на смену «Золотому обещанию» не пришел новый «король». Теперь «Золотое обещание» можно найти лишь в виски Macallan и Glengoynie. Обе винокурни свято верят, что именно этот сорт ячменя наделяет их виски особой полнотой и сложностью.

Выведение сортов продолжается и сегодня. Каждый успех означает автоматическое исчезновение прежнего сорта. Замена сорта может повлечь за собой и замену оборудования, если размер нового зерна будет сильно отличаться от размера прежнего. В 1995 году был выведен сорт «Оптик», который стал лидером в новом тысячелетии. Сколь долго продлится его царство, знают, пожалуй, лишь в Лондонском институте пивоварения, который занимается также и виски. Уже сейчас популярность сорта идет на спад, им засеяно меньше половины ячменных полей Шотландии.

Один из критериев качества ячменя — содержание азота. Хотя и здесь все сводится к количеству крахмала: много азота — много протеина; много протеина — мало крахмала. Азота много в удобрениях. В 2000 году винокурня Benromach из Спейсайда произвела первую партию

**ЕСТЬ ДВЕ ОСНОВНЫЕ
РАЗНОВИДНОСТИ
ЯЧМЕНЯ: ДВУХРЯДНЫЙ
И ШЕСТИРЯДНЫЙ.
ДВУХРЯДНЫЙ ЯЧМЕНЬ
НА КАЖДОЙ СТОРОНЕ СТЕБЛЯ
ИМЕЕТ ОДИН РЯД СЕМЯН,
В ТО ВРЕМЯ КАК
ШЕСТИРЯДНЫЙ СОДЕРЖИТ
ПО ТРИ РЯДА СЕМЯН
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ.
ШОТЛАНДСКИЙ
И ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ
ПРОИЗВОДИТСЯ
ИЗ ДВУХРЯДНОГО ЯЧМЕНЯ,
В ТО ВРЕМЯ КАК В США
ИСПОЛЬЗУЮТ И ТУ, И ДРУГУЮ
РАЗНОВИДНОСТИ КУЛЬТУРЫ.**

к климатическим условиям и болезням растений, разное время созревания. Идеальный ячмень для Шотландии — устойчивый к местному суровому климату сорт с ранним созреванием, чтобы неблагоприятные погодные условия не погубили урожай или его часть.

Вплоть до 60-х годов прошлого века в Шотландии выращивалось лишь незначительное количество ячменя, остальное зерно шло с полей Восточной Англии, чей основной заказчик в наши дни — пивоварни. В 1968 году новый сорт ячменя «Золотое обещание» (Golden Promise) совершил бескровный переворот. Его сильные стебли и раннее созревание идеально подходили для выращивания в шотландском климате. «Обещание» было сдержано и стало основой жидкого золота: уже

Общее мнение специалистов таково: сорт ячменя и место его произрастания не влияют на вкус виски. А если и влияют, то это влияние едва заметно. Однако разные сорта ячменя дают разный урожай. У них разная устойчивость

органического виски из экологически чистого ячменя (и всех других компонентов). Спустя три года начинание поддержала Bruichladdich с Айлы.

Ну что же, вперед, к корням, братья!

ВОДА

Вполне естественно, что в воде жизни вода играет важнейшую роль. Ни одна винокурня не может возникнуть и никогда не возникала без водного источника. Сначала находите воду, чистота, качество, а также объем которой вас устраивают, а потом строите винокурню. Рядом с любой винокурней есть чистый родник, ручей, река или озеро. Нет воды — нет производства. Та же история, что с возникновением пивоварен. Некоторые винокурни Шотландии, кстати, и были когда-то пивоварнями, например Ован в Западном Высокогорье. То, что виски, по сути, дистиллят пива, уже говорилось, и превратить пивоварню в винокурню довольно просто: достаточно поставить туда пару перегонных кубов.

Многих волнует вопрос: «Почему виски с разных винокурен так отличается?». Один из ответов на него: потому что у каждой винокурни своя вода. Такой гуру в мире виски, как Джим Мюррей

(не путать с актером Биллом Мюрреем), покорила меня своим описанием виски Dalwhinnie Центрального Высокогорья. Мюррей написал, что чувствует в этом виски медовую струю пертширской воды. Честно скажу, я таких высот не достиг. Пертширскую воду от йоркширской не отличу, но Мюррею верю.

•

**ИТАК, ВОДА НАПРЯМУЮ
ВЛИЯЕТ НА ВКУС
И РАЗНООБРАЗИЕ ВИСКИ.
ВЫПАДАЮЩАЯ НА ЗЕМЛЮ
В ВИДЕ ОСАДКОВ, ОНА
ИМЕЕТ ЕСТЕСТВЕННУЮ
КИСЛОТНОСТЬ, БЛАГОДАРИ
НАЛИЧИЮ ДИОКСИДА
УГЛЕРОДА В АТМОСФЕРЕ,
И СВОБОДНА ОТ МИНЕРАЛОВ.
ЕЕ ПОСЛЕДУЮЩИЙ ХАРАКТЕР
ФОРМИРУЕТСЯ В ГОРНЫХ
ПОРОДАХ И ПОЧВЕ,
ПО КОТОРЫМ ОНА ПРОХОДИТ
НА ПУТИ К ВИНОКУРНЕ.**

•

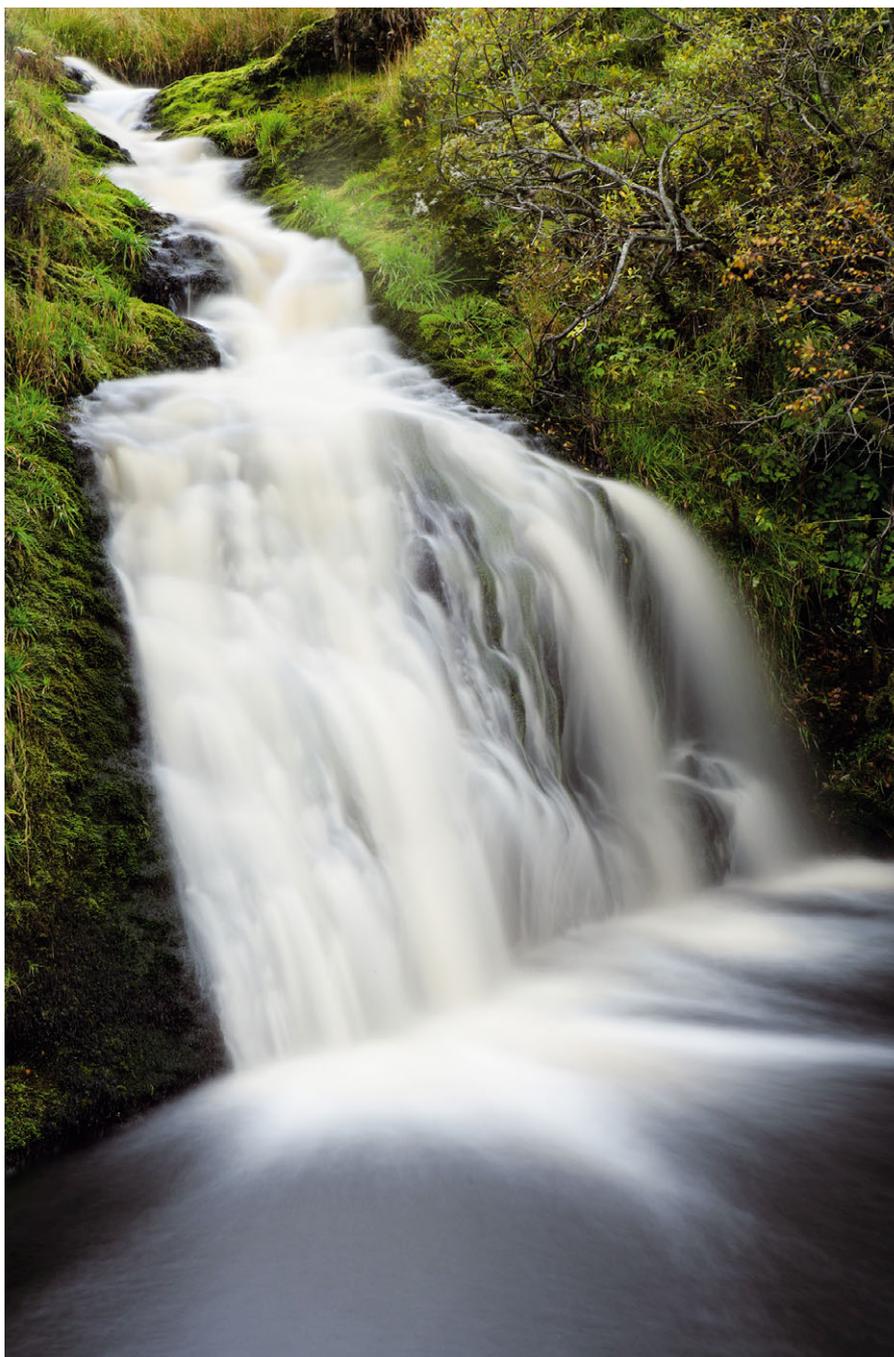
Главный критерий — степень жесткости. Жесткая вода содержит много минеральных примесей: кальций, магний, железо, цинк... Мягкая вода, наоборот, почти не содержит минералов. Чем мягче скальная порода, тем жестче вода. Набор минералов везде разный, что влияет на вкус виски. В Шотландии, как правило, вода мягкая и содержит торф. Большинство шотландских источников протекает через

торфяные болота и по твердому граниту: вода остается кристально чистой. А в Кентукки, наоборот, вода, проходящая сквозь известняк, — жесткая, с высоким уровнем содержания кальция, магния, фосфора, но без железа.

Стоит ли говорить, что шотландцы уверены, что для изготовления виски лучше всего подходит мягкая вода, тогда как жители Кентукки уверены в обратном? При этом как минимум четыре производства в Шотландии используют жесткую воду: Scapa и Highland Park на Оркнейских островах, Glenmorangie в Высокогорье и Glenkinchie в Равнине. Качество виски отменное, не раз в этом убеждался лично, а Glenmorangie так вообще самый популярный односолодовый виски в Шотландии. На этих винокурнях считают, что дополнительная минерализация способна придать напитку особый пряный вкус.

Винокурни зачастую скупают земли вокруг своего источника, чтобы контролировать чистоту воды, избегая попадания в нее удобрений. Других опасностей загрязнения нет. Как правило, это экологически чистые районы — особенно если речь идет о Шотландии.

Вода вступает в игру уже в процессе соложения. И дальше



присутствует на всех этапах: приготовления сусла, брожения, дистилляции, выдержки и розлива в бутылки. Чем холоднее вода, тем дольше процесс соложения. Чем больше в воде кальция, тем

быстрее проходит брожение. Максимальный объем холодной воды нужен при охлаждении паров алкоголя в конденсаторе (змеевике). Большую часть года температура воды в источни-

ках составляет около 10 °С. Летом же вода ручьев может прогреваться до 20 °С, что замедляет процесс дистилляции. Как правило, перед тем как залить дистиллят в бочку, его разбавляют водой до стандартной крепости: 63,5% в Шотландии, и 55–60% в Кентукки. Мастера дистилляции считают, что при большей крепости виски дольше созреет. Но есть на то и другие причины, о которых обязательно расскажу в других главах.

И наконец, если это не виски бочковой крепости, готовый напиток разбавляется водой при розливе до привычной крепости в 40–43%. Но здесь используется уже совсем другая вода: деионизированная или нейтральная, то есть очень хорошо очищенная. Она уже не добавляет своих оттенков и не влияет на вкус, лишь уменьшая крепость напитка. И зачастую происходит это уже не на самих винокурнях, а в специальных центрах по розливу виски.

ПРОИЗВОДСТВО СОЛОДА

Винокурню легко узнать по крыше особой формы, напоминающей пагоду: такие крыши венчают постройки шотландских винокурен, такая же крыша-пагода украшает здание Bushmills в Северной Ирландии. По иронии судьбы,

японцы, строя свои винокурни, копировали крыши своего главного «сенсея» по виски, Шотландии, а шотландский архитектор Чарльз Чри Дойг в 1889 году, проектируя такую крышу, брал за образец японские храмовые постройки.

Под крышами-пагодами находятся солодовни. Солод — пророщенное зерно. Процесс соложения — это форсированный и контролируемый его рост. Зерно замачивают в воде, имитируя, как иногда говорят, приход весны, в зерне появляется свежий росток — происходит приготовление «зеленого солода». Проращивают зерно для того, чтобы повысить в нем содержание крахмала, который в свою очередь (как, надеюсь, ты помнишь, дорогой читатель) превратится в сахар, необходимый для получения алкоголя. Но только это будет природный, естественный солодовый сахар — мальтоза, а не три килограмма сахарного песка, олицетворяющего отечественную самогонную традицию.

Изначально крахмал находится в центре зерна и скрыт под плотным слоем протеина. При соложении начинается настоящая война между крахмалом и протеином. Росток, содержащий крахмал, растет, разрушая преграды, и наконец выходит из протеиновых «застенок» на свет



божий. Помогают ему в этом специальные ферменты, цитазы и диастазы, которые потом, при процессе приготовления сула (затирании), помогут крахмалу превратиться в сахар.

В Шотландии и Ирландии солод для виски делают из ячменя. А в США также могут использовать рожь. Причем есть даже односолодовый ржаной виски. Напомню, солод — пророщенное зерно, любое, не обязательно ячмень.

Итак, сначала зерно замачивают в воде. Обычно солод готовится после сбора урожая, в сентябре — октябре. Зерно должно быть спелым и просушенным, иначе оно может заплесневеть. Хранившееся более года зерно не используют, хорошего солода из него не получится, всхожесть не та.

Но и из свежего урожая всего процентов двадцать пригодно для приготовления качественного солода. Отобранное зерно должно иметь высокое содержание... правильно, крахмала. Ячмень (или другое зерно) очищается, взвешивается, промывается в теплой воде и после этого на два-три дня замачивается в прохладной воде (в идеале 14–15 °C). При замачивании зерна удаляются оставшиеся после очистки и сортировки примеси, зерно дезинфицируется и доводится до оптимальной влажности (40–46%). Вода добавляется в два или три приема, между которыми в чаны закачивается кислород, увеличивающий скорость впитывания воды. Замачивание прекращается тогда, когда шелуха легко отделяется от мякоти и в надтреснутой коже показывается росток.

После этого зерно, полное влаги, рассыпается на специальном полу солодовен (floor malting) тонким ровным слоем. Солодовня внутри представляет собой большое пустынное помещение с отличным эхом. Писатель Ян Вишневецкий сравнивает его с «захолустным сельским клубом, единственным украшением которого служат окна». «Танцуют» здесь со специальными большими лопатами и граблями специально обученные люди. Зерно необходимо периодически пе-

ремешивать, чтобы равномерно и правильно насыщать его кислородом и распределять тепло. Опытные мастера проверяют правильность процесса на глаз, на вкус и на ошупь, а иногда им достаточно просто пройти по полу и определить, так ли, как надо, пружинит зерно. Это, видимо, высший пилотаж.

Как известно, в жизни важно не только правильно начать и продолжить, но и вовремя закончить. Судьба зерна в процессе соложения — это

смерть на взлете. Прорастание занимает от пяти до девяти дней, в зависимости от температуры и погоды (в теплые дни оно идет быстрее). На пике прорастания, когда клеточные стенки разрушаются, а ростки достигают около трех четвертей длины зерна, начинается эффект сродни тому, что описал Жорж Дантон перед казнью: «Революция пожирает своих сыновей». Для дальнейшего развития росток начинает питаться крахмалом. Рост необходимо прервать. Для этого зерна нужно просушить.





ращивание и просушка (она же прекращение прорастания) – уходит 10–12 дней.

Сейчас описанным традиционным способом солод делают редко. В большинстве солодовен под красивыми крышами-пагодами расположены музеи. Если кто-то там и машет лопатой, переворачивая зерна, то наверняка где-то рядом стоит очередная партия туристов. Только такие героические винокурни, как Balvenie в Спейсайде, Highland Park на Оркнейских островах, Glen Garioch в Высокогорье, Bowmore, Laphroaig и Kilchoman на Айле, имеют свои действующие солодовни. Но они вырабатывают небольшую часть необходимого солода. И лишь одна Springbank в Кэмпбелтауне сама полностью обеспечивает себя пророщенным зерном. Честь и хвала! И виски хорош.

Весь остальной солод производится в больших современных солодовнях – по сути, заводах по производству солода, где все процессы автоматизированы. Они снабжают солодом все винокурни. Например, у компании Diageo, которой принадлежит рекордное количество винокурен Шотландии – 28 (а больше не позволяет антимонопольное законодательство), четыре такие солодовни.

«Зеленый солод» в другом помещении снова рассыпается ровным слоем, теперь уже на перфорированном металлическом полу, под которым находится печь. Именно при просушке солода в производстве шотландского виски используется торф. И от того, будете ли вы его использовать и в каком количестве, если будете, зависит, получите ли вы виски с дымными, торфяными нотами, а также то, с какой интенсивностью эти ноты будут в нем «звучать». Хлебный, крахмальный вкус солода во время сушки приобретает сладковатые оттенки.

Во время сушки также следят за температурой. На первой стадии это 60–65 °С. И именно на ней используется (если

используется) торф. На второй стадии температура повышается до 70–75 °С. На последней, третьей, стадии температура понижается до 30 °С. На этом этапе крыши-пагоды играют свою функциональную роль – они отлично усиливают тягу воздуха.

Если вы хоть раз делали шашлык, то знаете, как важно равномерное распределение тепла, важно, чтобы угли тлели, а не горели. Так и здесь. Все дело в дыме и горячем воздухе, а не в прямом огне. По сути, происходит горячее копчение солода. Только длится оно не несколько часов, а один-два дня.

На все три этапа соложения – замачивание, собственно про-

Производство солода на них идет быстрее, занимает около семи дней. Работают такие производства круглый год (а традиционные солодовни летом вынуждены отдыхать, жара может испортить все дело). Проращивание зерна и температурный контроль здесь происходит в больших цилиндрических барабанах или же в «ящиках Саладина», имеющих большую вместимость. Зерно поступает на просушку по трубопроводам, а воздух нагревается с помощью труб с горячей водой.



В КОНТРАКТАХ ВИНОКУРЕН И СОЛОДОВЕН прописываются все необходимые характеристики: размер зерна, содержание азота, уровень влажности, степень просушки торфом, а также точное описание технологии процесса. Каждая партия солода имеет указание индекса **PSY** (ожидаемого выхода спирта).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА, ИЛИ ЗАТИРАНИЕ

Следующий этап в рождении виски — это приготовление сусла (затираание). Происходит он уже непосредственно на винокурнях. Сусло — сладкая, как жизнь, жидкость, готовая к брожению. Ферменты продолжают преобразовы-

вать крахмал в сахар во время затираания, то есть приготовления сусла — это процесс, извлекающий растворимые сахара из солода.

ХОРОШИЙ СОЛОД ПОСЛЕ СУШКИ ИМЕЕТ ЖЕЛТОВАТЫЙ, ЧИСТЫЙ, БЕЗ ПЯТЕН, ЦВЕТ. ЗАПАХ ЕГО ЛЕГКИЙ, ХЛЕБНЫЙ; ЕСЛИ В СУШКЕ УЧАСТВОВАЛ ТОРФ, ОЩУЩАЕТСЯ ЗАПАХ ДЫМА. НА ВКУС ОН ЧИСТ, БЕЗ ГОРЕЛОГО ПРИВКУСА, ПЛЕСЕНИ ИЛИ ЗЕМЛИ.

Солод после сушки очищают от ростков. Затем размалывают в специальных мельницах. Биологическая активность солодовой муки, или «белого солода», очень высока — ак-

тивность ферментов до 80%. Из него и готовят сладкое на вкус сусло, солодовое молоко, или *wort*, как его называют в Шотландии. Белый солод заваривают, как чай, или, другими словами, затирают, как правило, тремя водами.

Происходит это в больших круглых чанах для сусла — *mash tun*. Они обычно сделаны из чугуна или нержавеющей стали, а сверху покрыты медью. Не только для того, чтобы туристы увидели медь и возрадовались, — но и для сохранения тепла. Вместимость чана различна на разных винокурнях: от 1 до 15 тонн. У каждой винокурни свои аппетиты. Внутри чана есть специальные лопасти, напоминающие



пропеллер, или вращающиеся механические «грабли», предназначенные для того, чтобы хорошо перемешать раствор, а точнее затор. На дне чана есть специальные отверстия, через которые сливается суло; солодовый осадок остается и ждет другую воду.

В горячей воде (первая нагревается до 64 °С, вторая — 70–75 °С, третья — 85 °С) ферменты повышают свою активность и расщепляют, осахаривают, крахмал. При первом заваривании (длится полчаса) из солода извлекается максимальное количество сахаров. Как и на всех этапах, нужно следить за температурой. Слишком холодная вода извлечет мало необходимых ферментов и сахаров, слишком горячая — разрушит их.

Получившееся после заваривания второй водой суло смешивается с первым, а после третьей — сливают отдельно. Ему суждено стать первой водой для следующей партии солода.

Отходы, сухой остаток в чане (обычно четверть веса солода), ни в коем случае не выбрасывается. Его продают фермерам или производителям комбикормов. Вообще, виски — безотходное производство, а шотландцы — очень благоразумный народ, всему стараются найти применение в хозяйстве. Так было испокон веков, жили они небогато, в суровых условиях, что наложило отпечаток на национальный характер.

Если виски делается не из солода, а из цельных зерен (например, кукурузы), они

проходят специальную обработку, во время которой разрушаются оболочки, удерживающие крахмал. Затем из зерен готовят суло, всегда добавляя немного соложеного ячменя. Без него никуда.

Мне пришлось пробовать суло на винокурнях. Действительно сладко. Как молоко матери. Или это мое воображение?

БРОЖЕНИЕ

Если совсем кратко: суло переливается в бродильные чаны, туда добавляются дрожжи, и начинается процесс брожения, или ферментации. Дрожжи — большие любители сладкого: они начинают поедать сахар и выделять углекислый газ и алкоголь. В результате получается брага (*wash* в Шотландии и Ирландии и *beer* в США), которая потом пройдет процесс дистилляции.

ДРОЖЖИ — ЕДИНСТВЕННЫЕ ЖИВЫЕ СУЩЕСТВА,

участвующие в рождении виски. Это одноклеточные микроорганизмы класса сумчатых грибов.

Они окружают нас повсюду, живут на листьях, в цветочном нектаре, ягодах и фруктах. Вдохните воздуха. Вместе с ним вы вдохнули и энное количество дрожжей. В одном грамме дрожжей может содержаться несколько миллиардов клеток.