

«ДЛЯ МЕНЯ БАР — ДЕМОКРАТИЯ»

ОБ ОСОБЕННОСТЯХ БАРНОГО ДЕЛА — ДМИТРИЙ СОКОЛОВ



СВЕТЛАНА ПРИВАТОВА

Дмитрий Соколов
Родился в 1980 году в семье врачей, окончил Московский государственный медикостоматологический университет. Вице-чемпион мира 2001 и 2002 годов, вице-чемпион Европы 2003, чемпион мира 2003 и автор лучшего в мире коктейля 2003 года In Her Eyes, вице-чемпион Европы 2009 г. В 2004 году выиграл все российские соревнования по барменскому искусству. После победы на мировом чемпионате был приглашен старшим барменом в отель Bellagio в Лас-Вегасе и в Raffles Hotel в Сингапуре, однако отказался, сосредоточившись на работе в Москве. В 2004 году вместе с партнером Максимом Лесовиком открыл первый коктейльный бар Help, признанный в 2005, 2007 и 2008 годах лучшим баром сайтом Menu.ru, а в 2009 году — журналом TimeOut. Сейчас на счету команды Соколова и Лесовика также бары Tema, BoozeBub, Tiki, Free, All Time Bar и Dream Bar. В 2010 году основал первый в России конкурс коктейльной импровизации Fantasy Cup.



— Как вы придумывали коктейли, которые рекомендуете нашим читателям?

— Здесь нет такого, что сидишь-сидишь и бац — муза пришла. Сначала понимаю, какой необычный конечный продукт хочу получить, например смешать имбирь с манго или сделать флип — когда целый желток кладешь в шейкер, делаешь первый удар и оболочка желтка лопается со звуком «флип». Мы делаем флипы на основе рома, миндаля, абрикоса. Получается сливочный и одновременно свежий коктейль. Вообще, должна быть идея того, что должно получиться.

— Любите эксперименты?

— Люблю использовать необычные ингредиенты — розмарин, фейхоа, щавель. Или взять миндаль с абрикосом и золотистым ромом. Я фанат рома, но также очень люблю джин, конкретно — Beefeater 24. На его основе мы делаем «Гейшу мартини»: свежее яблоко мнется, добавляется немного яблочного ликера, жасминовый сироп, сок лайма и белок. Beefeater 24 — изумительный джин, пожалуй, лучший из новых напитков, которые я пробовал в последнее время. Я бы любил его еще больше, если бы цена была ниже.

— А с джином коктейли в ваших барах хорошо идут?

— Пытаемся приучать гостей к этому напитку. У нас ведь знают лишь один коктейль на его основе — джин-тоник. А у нас есть, к примеру, Milky Way со свежим яблоком, клубникой, миндалем и джином, который придумал японский бармен, чемпион мира 1996 года.

— А вообще культура потребления в барах изменилась в лучшую сторону за последнее время?

— Конечно. Пять лет назад в Москве было лишь одно коктейльное заведение. Сейчас их примерно десять. Прогресс налицо. Кроме наших шести баров это заведения, например, Сейрана Геворкяна и Александра Кана. Это «317» — сейчас там тоже стали уделять внимание коктейлям. Еще Noог, конечно. Марат Саддаров из Noог — чемпион мира по разговорам с гостями: ты у него со смеху сдохнешь, а он еще правильно коктейль сделает. Но вообще для меня бар — демократия. Когда из бара пытаются сделать некую гламурную конфетку, это уже не бар. Должна быть хорошая грань цены и качества. Да и гламур в московских барах мало где прижился. Поэтому коктейль за 1400 рублей в гламурном заведении — по мне это бред. Вот я приезжаю к другу Сальваторе Калабрезе в его лондонский бар Fifty, где можно встретить господ Абрамовича и Березовского, принц Уильям заходит. И когда сам маэстро мне готовит Breakfast Martini за £20, то есть за 1000 рублей, я это понимаю. Или парижский «Харрис-бар», где 100 лет назад придумали «Кровавую Мэри». Тебе ее смешивает мужичонка лет за 50, у которого одна часть шейкера в руках серебряная, а другая — позолоченная, и я готов платить за их коктейль €15.

— А где, по-вашему, находится барменская столица мира?

— Лондон. Там больше аккумулировано баров, причем так сложилось исторически. Вообще мода на коктейли пошла из Штатов, но когда в Америке был сухой закон, большинство барменов переехало в Лондон. И сейчас в Лондоне проходит много барменских мероприятий — профессиональные выставки, конкурсы. Второе место отдал бы Нью-Йорку, третье — Парижу. В Нью-Йорке много хороших барменов вроде Дейла де Гроффа, много ветеранских баров возрастом лет по 50. В Париже тоже много исторических мест вроде того же «Харрис-бара». Я бы еще Берлин упомянул — у немцев очень давняя коктейльная история.

— А за пределами Москвы есть стоящие бары?

— В Питере, Екатеринбурге, да и все, пожалуй. Да и в Москве-то хороших баров немного — 10–12. Причем у нас плохо работает история, когда опытный бармен налаживает работу заведения. Когда работа ставится, а человек уходит из бара — все падает.

— Москва вообще сильно отстает по уровню баров от иностранцев?

— Мы отстаем в массе. В Лондоне 50–60 хороших баров, и все — в центре города. А при этом население Лондона меньше Москвы в полтора раза.

— А чему нашим барменам стоит поучиться у западных коллег?

— Гостеприимству. У нас 90% барменов видят в гостях лишь денежный мешок. Нет понятия ответственности за пьяного человека. В моей команде работают люди, которые могут человеку отказать в выпивке. А в большинстве мест бармен, зная, наливают и не может понять, что пьяный человек создаст больше проблем, чем трезвый. Кто-то начинает спать на стойке,

кто-то попадает домой в семь утра, теряя телефон и ключи. А наутро человек стыдится возвращаться в бар. А вот если бармен вовремя нальет сока, попросит больше не пить, отведет в такси, то человек, может, и напьется в другом баре, но, протрезвев, вспомнит, что в первом баре к нему отнеслись как к другу. Еще и друзьям расскажет. Или такой распространенный случай. Просит человек джин-тоник, а ему льют самый дорогой джин. Тогда как по этикету бармен должен спросить, какой джин гость желает, пояснить, что вот у этого джина есть аромат грейпфрута. А если ты посадишь человека в финансовую лужу, то он в твой бар точно не вернется.

— А какой, на ваш взгляд, идеальный алкоголь для коктейля?

— Ром. Он не такой спиртуозный, как водка, у него нет яркого аромата, как у джина, он мягкий. У выдержанного рома нет приторности, как у текилы, нет ярко выраженной дубильности, как у виски. Я не могу сказать, какой именно ром самый лучший. Для меня вот Havana Club, к примеру, очень хороший.

— А какие коктейли в ваших барах наиболее популярны?

— «Магохито» на основе свежего лайма, мяты, текилы, клубничного пюре и содовой. Это как мохито, только не мохито. Из общего тут лайм и мята. Мы делаем его уже лет шесть. Кроме того, Spice Vanilla Mule, Way of Life, да много чего. Вообще, людям надо показывать разные грани напитков.

Интервью взял Александр Воронов



Дайкири с медом и базиликом

- 1) четыре листика красного базилика положить в шейкер и помять барной ложкой
- 2) добавить 25 мл медового сиропа
- 3) добавить 30 мл сока лайма
- 4) добавить 50 мл белого рома Havana Club
- 5) взбить в шейкере до получения нежно-розового цвета
- 6) украсить долькой лайма и коктейльной вишней



Пунш с манго и имбирем

- 1) нарезать корень свежего имбиря тонкими слайсами и положить в шейкер
- 2) добавить 70 мл пюре манго
- 3) добавить 15 мл сахарного сиропа
- 4) добавить 25 мл лимонного сока
- 5) добавить 40 мл трехлетнего рома Havana Club
- 6) резко взбить смесь в шейкере
- 7) перелить в бокал «слинг» на дробленый лед через ситечко
- 8) украсить свежей мятой и коктейльной вишней



Специальный флип «Help»

- 1) налить в шейкер 15 мл ликера амаретто
- 2) добавить 25 мл абрикосового бренди
- 3) добавить 60 мл апельсинового сока
- 4) добавить 15 мл лимонного сока
- 5) добавить 10 мл сахарного сиропа
- 6) добавить каплю гренадина
- 7) добавить один яичный желток
- 8) добавить 40 мл трехлетнего рома Havana Club
- 9) резко взбить смесь в шейкере
- 10) подать в бокале «хайболл», украсив мятой и веером из зеленого яблока