

САНДИ ХИСЛОП, КУПАЖИСТ BALLANTINE`S: ВИСКИ — ЭТО СВОБОДНЫЙ НАПИТОК



санди хислоп, хранитель запасов

Санди Хислоп — пятый мастер купажа за всю историю Ballantine`s. Он начал свою работу на заводе в Данди в 1983 году в качестве контролера за качеством. В 1992 году Санди Хислоп был приглашен на мастер-класс мастера купажа Джека Гауди, которого позднее сменил на посту. Звание мастера купажа получил в 2005 году. Сегодня в зону ответственности Санди Хислопа входит не только купаживание и контроль за профессиональной командой, состоящей из восьми человек, но и сохранение уже имеющихся запасов виски Ballantine`s.

«Мы ежедневно контролируем процессы вызревания виски в дубовых бочках, удостоверяясь в том, что они соответствуют нашим стандартам», — говорит санди хислоп



Ballantine`s
12-летней выдержки

— Как вы стали мастером купажа?

— В 1992 году я оказался в числе учеников легендарного купажиста Ballantine`s Джека Гауди. Моя учеба у этого достойного господина заняла около трех лет. Я узнал на тот момент все, что можно было узнать о виски. Учился хорошо. И по окончании курса, в 1995 году, я был назначен купажистом в штаб-квартире Ballantine`s в Дамбартоне. Я очень горжусь тем, что работаю на столь высокой должности. Ведь за всю 180-летнюю историю у Ballantine`s было всего пять мастеров купажа. И вот я, Санди Хислоп, имею честь быть пятым. Моя работа заключается прежде всего в соблюдении традиций, заложенных Джорджем Бэллантайном в 1827 году. В первую очередь я обязан следить за тем, чтобы вкус виски Ballantine`s оставался неизменным, и поклонники имели бы возможность наслаждаться тем качеством, к которому они привыкли.

— Какой характер у купаженного виски Ballantine`s?

— Этот виски отличается элегантностью. Это очень сбалансированный, мягкий и сладкий виски. Любители Ballantine`s по всему миру считают его аутентичным скотчем, обладающим индивидуальностью и стилем. В настоящий момент Ballantine`s представляет собой шотландский виски номер два в мире и остается самым популярным шотландским виски в Европе. В год мы продаем более 79 млн бутылок.

— Что обеспечило успех продаж?

— Успех связан с тщательным отбором лучших односолодовых и купаженных виски со всех четырех уголков Шотландии. Я имею в виду главные регионы — производители виски этой страны — Хайлендс, Лоулендс, Спейсайд и острова. Именно отбор позволяет нам создать мягкий и округлый виски с элегантным и продолжительным послевкусием. Кстати, постоянное качество Ballantine`s подтверждено большим количеством престижных наград: за последние десять лет он получил более 60 медалей и призов на всевозможных международных соревнованиях и конкурсах. Впрочем, и жюри мы всегда оставляем возможность выбора, ведь у нас самая широкая линейка шотландских купаженных виски в мире. Она включает в себя Ballantine`s Finest, Ballantine`s 12-летней выдержки, а также 17-летний, 21-летний и 30-летний Ballantine`s. Каждое из этих воплощений виски создается с теми же тщательностью и вниманием к деталям, которые были свойственны работе Джорджа Бэллантайна.

— Как складывается ваш рабочий день?

— Я работаю, разумеется, не один. Со мной большая команда высококвалифицированных купажистов. Я отвечаю за них, ведь я сам принимал их на работу к нам, в Ballantine`s. Мы ежедневно контролируем процессы вызревания виски в дубовых бочках, удостоверяясь в том, что они соответствуют

нашим высоким стандартам. Затем я оцениваю, готовы ли виски к тому, чтобы быть отобранными для купажа, или же им требуется еще время. Работа огромная. Мы имеем дело с гигантским количеством бочек, так и появляется возможность выбора. И, как следствие, возможность гарантировать высочайшее качество купажа.

— Какое главное требование вы можете предъявить к купажисту? Чем он должен обязательно обладать?

— Основным инструментом мастера купажа — это его нос. Чтобы добиться постоянства купажа, я должен всегда держать в голове характеристики каждого из возможных ингредиентов. Это важно для понимания того, какой из них можно использовать. Главное, на мой взгляд, в искусстве купаживания — следить за тем, чтобы сочетание конкретных односолодовых и зерновых виски подчеркивало их индивидуальные черты, а не скрадывало. Каждый участник купажа — это оркестрант, чья роль — содействовать всему оркестру.

— И, наконец, какой ваш любимый Ballantine`s?

— Я люблю Ballantine`s 12-летней выдержки. Я хотел бы подчеркнуть, что не существует каких-либо жестких правил употребления виски. Лично я предпочитаю разбавлять свой Ballantine`s водой в соотношении 50 на 50. Но, как купажист, я не вижу ничего страшного в том, чтобы добавить в него лед или содовую. Или же употреблять виски в чистом виде. Я считаю важным другое. Пейте виски так, как нравится вам, это же свободный напиток. Он создан для того, чтобы доставлять вам удовольствие, а не ограничивать вас в чем-либо. Если, конечно, вы употребляете его умеренно.

