



Деревня Томинтул вообще-то считается самой высоко расположенной деревней в Хайленд. Тут живет 300 человек. Раньше в дикие годы ее патронировал печально известный Баденохский Волк, и поэтому законом тут и не пахло. Когда в битве при Каллодене победили Стюарты, правительство решило провести сюда военные дороги, чтобы хоть как-то умиротворить буйную провинцию. В 1750-х проложили военную дорогу между замком Corgarff и Fort George. Томинтул стоит как раз на этой дороге. В 1792 году было замечено, что все 37 семей в этой деревне торгуют виски. По этому поводу королева Виктория объявила, что Томинтул довольно грязное место. Но благодаря своему расположению и обилию выпивки это село снижало себе популярность и уважение среди обычных путешественников. Сегодня село заточено под туризм.

то звучит как «одесская артель „Московские баранки“»). Эти продавали балк-виски на всю Европу. Контролируется семьей Хиллман. В 2003 году Хиллманы купили также вискикурню Glencadam в Бречине. Предприятие стоит там, где оно стоит, потому что источник Ballantruan считается очень чистым. Но из-за того что вискикурня стоит на высоте 268 м, она часто оказывается недоступной. Cockbridge часто перекрывают из-за снега. Нам повезло, мы проскочили эту трассу именно в самый снегопад, а потом просто тащились на своем Discovery 3 за машиной, рассыпающей гранитную крошку. Но то, что тяжелые траки в снегопад просто убивают местное движение, — это точно. Кстати, именно поэтому дистиллерия была сконструирована таким образом, что имеет огромный склад для ячменя — 200 тонн. Те, кто конструировал дистиллерию, хотели полу-

ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ: НЕ МЕШАЙТЕ ВИСКИ С КОЛОЙ

ПОКЛОННИКОВ ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ ПО ВСЕМУ МИРУ НЕ СЧЕСТЬ. НО ЛИШЬ НЕМНОГИЕ ИЗ НИХ ЗНАЮТ, КАК ДЕЛАЮТ ЭТОТ НАПИТОК. ИСТОРИИ ВИСКИКУРЕН ШОТЛАНДИИ, ПОХОЖИЕ НА ТАИНСТВЕННЫЕ КЕЛЬТСКИЕ ЛЕГЕНДЫ, В СРЕДЕ ПРОСТЫХ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИСКИ ПОЧЕМУ-ТО ИЗВЕСТНЫ МАЛО. В СВЯЗИ С ЭТИМ «DEWAR'S АКАДЕМИЯ ВИСКИ», КОТОРАЯ НЕНАДОЛГО ОТКРЫЛА СВОИ ДВЕРИ В МОСКВЕ, КАЖЕТСЯ ДОВОЛЬНО ИНТЕРЕСНЫМ ПРОЕКТОМ. ОБ УНИКАЛЬНОМ УЧЕБНОМ ЗАВЕДЕНИИ И О НАПИТКЕ ВООБЩЕ МЫ ПОПРОСИЛИ РАССКАЗАТЬ ВЕДУЩЕГО ЭКСПЕРТА РОССИИ ПО ВИСКИ ЭРКИНА ТУЗМУХАМЕДОВА.

— Как получилось, что вы выбрали столь необычную профессию?

— Когда я был маленьким, мой отец много путешествовал и привозил из каждой поездки алкогольные сувениры. Все эти бутылочки он складывал в специальный ящик. Тогда в Советском Союзе еще не было никаких напитков, кроме водки, портвейна и вина. Я содержимое этого ящичка периодически дегустировал. И из всего, что там было, мне больше всего понравился виски. Мне тогда было 12 лет. С тех пор я и стал фанатом этого напитка.

— Есть какой-то виски, который вы еще не попробовали, но очень хотите?

— Тех, что не пробовал, очень много! Только в одной Шотландии работает 100 заводов. И есть, конечно, очень дорогие редкие виски, которые хочется попробовать. Ощутить вкус напитка, который делали 100 лет назад, — это как перенестись на машине времени. А из современных сортов, пожалуй, что нет. Я сам делаю виски, понимаю технологию его создания. Поэтому для меня здесь нет секретов. Есть только мнения вкуса.

— А где вы производите собственный виски?

— На даче. У меня совсем маленькая вискикурня — 12 литров. Если я с утра приступаю к производству, к вечеру получаю всего три литра 70-градусной жидкости. Мне периодически поступают предложения наладить маленькое коммерческое производство собственного виски. Однако пока с запуском собственного виски на рынок как-то не сложилось. Штучные товары сейчас в России производить хотя и сложно, но интересно.

— Dewar's, конечно, эксклюзивный и интересный товар, но не штучный. Как вы стали послом этого виски в России?

— Случилось так, что я написал очередную книжку про виски. И когда рукопись «Все, что вы хотели знать о шотландском виски» была почти готова, мне попала в руки книга основателя Dewar's Томми Дюара, написанная в 1890-х годах. Я понял, что его изречения могут стать эпиграфами к каждой главе. Дюарам моя книга понравилась, они ее опубликовали огромным тиражом, а позже переиздали в электронном варианте. После этого компания предложила мне стать послом Dewar's в России.

Кроме того, Дюар был первым человеком в мире, который применил для продвижения продукта видеорекламу, и третьим в Соединенном Королевстве, у кого появился автомобиль. Он намного опережал свое время. Даже из простого уважения к нему стоило начать сотрудничество с маркой.

— В Россию приехала Академия виски. Вы в ней преподаете. Расскажите про этот проект.

— Dewar в переводе с кельтского означает «учитель». Представители семьи еще с незапамятных времен занимались просветительством. Поэтому появление Академии Dewar's имеет глубокие корни. Проект уникален, еще никто не делал образовательных программ о шотландском виски. Конечно, понятно, что одна из целей академии — продвижение бренда. Но любой человек, ко-



ПРЕСС-СПУСЬБА ЮРИЯ НИКИТИНА / DEWAR'S

торый придет туда, узнает очень много нового о шотландском виски в принципе, без привязки к какой-то конкретной марке.

— Как проходят занятия?

— Академия разместилась в просторном и теплом пентхаусе. Слушателям показывают образовательные фильмы, снятые по специальной технологии. Экран — 270 градусов, почти панорама, дающая эффект погружения. В перерывах между фильмами слушатели отправляются в классы, где лекторы — эксперты международного уровня — продолжают рассказывать о виски. Затем — в лабораторию, где гости, облаченные в белые халаты, могут попробовать себя в роли купажистов. Да, дегустации проводят многие компании. Но на них работают в основном актеры, которые заучивают текст. Здесь же упор сделан именно на образовательный аспект и лекции читают настоящие эксперты из разных стран.

— Как у вас с посещаемостью?

— На открытии было очень много народа, несмотря на пресыщенность московской публики. И сейчас все желающие попасть на занятия в академию уже не могут. Максимальная вместимость помещения — 30 человек. А записываются в день человек по 40–45. Очень живой интерес проявляют рестораторы, ведь больше нигде нельзя получить эти знания в такой краткой и доступной форме.

— Попробуйте в нескольких словах сформулировать содержание курса. Все-таки как правильно пить виски?

— В голове есть специальное технологическое отверстие, в которое с помощью стеклянной посуды заливается напиток (*Смеется*). Но если серьезно, хороший виски нельзя пить ни со льдом, ни с колой. В выдержанном напитке мы прежде всего наслаждаемся ароматом. Все ароматические соединения летучи. А низкая температура резко уменьшает выделение аромата. Кола же вообще убивает все. Если виски плохой (даже в Шотландии таких производится немало) — можно и с колой. Но если пить дорогой виски, то делать это лучше на природе, чтобы городской смог не перебивал вкуса и аромата. И еще лучше не курить. Курить с виски можно исключительно сигары. ■



ИГОРЬ МАЛЫШЕВ

Официальный розлив:
Balblair Elements 40% 1998;
Balblair 5 yo 40%
для итальянского супермаркета;
Balblair 10 yo 40%;
Balblair 16 yo 40%;
Balblair 16 yo 43%;
Balblair 27 yo
Limited Edition Sherry Cask 46%;
Balblair 33 yo 45.4% 2000 Limited;
Balblair 33 yo 45.4% 2002 Limited;
Balblair 33 yo 44.2%;
Balblair 1966 38 yo
44% Spanish Oak Cask 2004;
Balblair 1969 55% Bourbon Barrel;

TAMNAVULIN-GLENLIVET

Находится в восьми километрах от деревни Томинтул. Сюда не пускают визитеров. И собственно место не стоит того, чтобы сюда водить экскурсии: выглядит как современный завод, от которого пахнет ячменным пивом. Зато две тетеньки напротив вискикурни в магазине (он же почтовое отделение) очень милы и с ними приятно поболтать о том, о сем и купить бутылку вина.

TOMINTOUL. Находится в четырех километрах от Томинтула, но с другой стороны кольца, которое образуют дороги B9008 и B9126. Также представляет собой не слишком приятное зрелище — уродливые корпуса в прекрасном месте между холмом и рекой.

Дистиллерия Tomintoul была построена в 60-е двумя компаниями — Hay & McLeod и W&S Strong (обе из Глазго), которые залили всю страну блендами для супермаркетов. Первые спирты пошли в 1965 году. Через десять лет ее продали Scottish Universal Investment Trust. Потом она стала принадлежать Whyte & Mackay, пока ее не продали компании Angus Dundee из Лондона (что вообще-

чить более легкий виски, для того чтобы вливать его в бленды. Для этого они сконструировали очень высокие перегонные кубы — почти такие же высокие, как в Glenmorangie. Количество кубов было увеличено с двух до четырех в 70-е. В год тут делают 3,2 млн литров виски. Менеджер дистиллерии Роберт Флеминг утверждает, что их Blending Tank Farm позволяет делать много различных блендов, вовремя отзываясь на запросы рынка. Это десять баков для купажа. Если заказчик хочет получить особый бленд за один день — он его получит. Изготавливает также Old Ballantruan The Peated Malt.

Общий объем производства — 2,7 млн литров в год. Входит в бленды Whyte & Mackay, Findlater's. Односолодовые виски доступны с 1974 года.

Официальный розлив:

Tomintoul 10 yo 40%;
Tomintoul 12 yo 43%;
Tomintoul 14 yo;
Tomintoul 16 yo 40%;
Tomintoul 27 yo 40%;
Tomintoul 1976 23 yo Decanter 2000;
Tomintoul 10 yo 40%;
Tomintoul-Glenlivet 40%;
Tomintoul-Glenlivet 12 yo 43%;
Tomintoul 33yo (45%, OB, Stillman's Dram);
Tomintoul 35yo 1966 (45%, OB, Stillman's Dram);
Tomintoul 40yo 1966/2006 (45.2%; Old Ballantruan The Peated Malt).

