

Расцвет в Лондоне



Anzenberger/Fotobank

Лучшее время для поездки в Лондон — это весна. Город буквально утопает в цветах. Одновременно распускаются рододендроны, азалии, розы, тюльпаны, жасмин, сирень и прочие растения, названия которых известны разве что английским садоводам, коих в Британии, стоит признать, — каждый второй. Уикенд в Лондоне лучше начинать в пятницу утром. Садитесь на утренний рейс в Москве — и через три часа вы на месте.

Чтобы сразу окунуться в атмосферу города, первым делом посетите Гайд-парк — бывшие охотничьи угодья Генриха VIII в самом центре Лондона. Здесь можно поваляться на траве, поглазеть на многочисленных нянь, выгуливающих малышей, покормить уток и лебедей, плавающих в пруду под романтическим названием Серпантин. Если повезет, то на углу парка, выходящего к Мраморной арке (Marble Arch) и известного как уголок ораторов (speaker's corner), вам встретится как раз такой типичный местный оратор. Это, как правило, колоритный персонаж, который, взгромоздившись

на деревянный ящик и собрав вокруг толпу зевак, произносит пламенную речь в защиту прав животных или прав Северной Ирландии на независимость. Что поделать — в Англии свобода слова существует с 1689 года, и это одно из ее проявлений.

Вечер первого дня можно завершить в каком-нибудь пабе вроде Lamb and Flag в Ковент-Гарден. И если бармен вам скажет, что эти стены помнят еще времена династии Тюдоров, не удивляйтесь: скорее всего, он не врет. 300-летним возрастом заведения в Лондоне никого не удивишь. А если вечером в вас проснется тяга к прекрасному, то сходите на оперу или балет в знаменитый Королевский театр Ковент-Гарден.

Приехать в Лондон и не посетить Оксфорд-стрит, самую торговую улицу города, просто невозможно. И хотя большинство типично британских марок от luxury (Burberry, Vivienne Westwood) до casual (Topshop, Mark&Spencer) уже давно открыты в России, ассортимент лондонских магазинов гораздо богаче, а в период распродаж скидки такие, что нашим байерам могут

присниться только в самых страшных кошмарах. Охотникам до винтажа рекомендуется провести утро выходного дня на одном из двух главных блошиных рынков города. Это либо чуть более туристический и приглаженный Портобелло, где полно небольших дизайнерских магазинчиков и антикварных лавок и где за совершеннейшие копейки можно откопать уникальные вещицы редкой красоты. Либо более аутентичный и непричесанный Кэмден, куда за идеями для новых коллекций ходят многие лондонские дизайнеры и где одеваются настоящие английские модницы. На обоих рынках полно открытых прилавков с дешевой и вкусной едой — от жареных морских гадов и буррито до лотков со свежей клубникой и малиной.

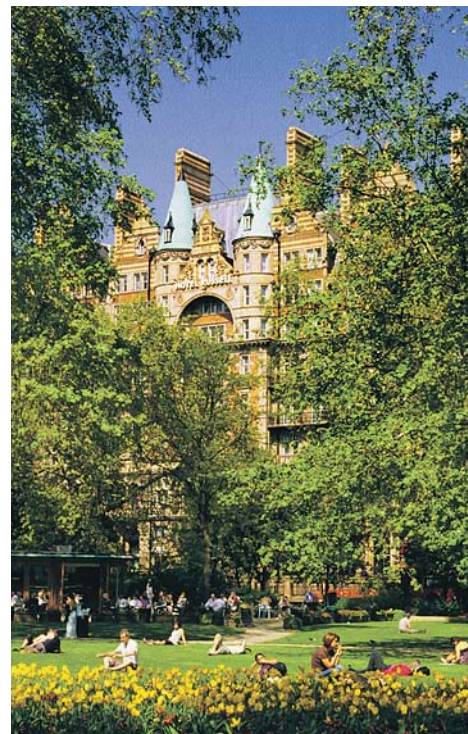
Культурный досуг в Лондоне бесконечно разнообразен. Что, собственно, удивляет в городе, так это парадоксально и гармонично уживающиеся друг с другом средневековая готика, напыщенная викторианская классика и самый концептуальный модерн. За готикой стоит отправиться к зданиям Британского Парламента, в двух шагах от которого расположены знакомые всем по учебникам английского языка Вестминстерское аббатство и Биг Бен. Любителям классики рекомендуется посетить Национальную галерею. Вход на основную экспозицию, кстати, всегда бесплатный. Ну, а за последним словом в искусстве следует сходить в Tate Modern — здание галереи удачно переделано из бывшей электростанции. Поскольку Лондон — один из мировых арт-центров, соскучиться здесь совершенно невозможно: каждый найдет в городе что-то свое — кусочек пространства, который окажется вдруг очень личным и куда захочется возвращаться вновь и вновь.

Ночная жизнь Лондона не менее богата. Большая часть клубов, баров и ресторанов концентрируется в районе Сохо. Популярностью пользуются The Groucho Club, 24, MAYA и страшно дорогой, но невероятно модный Mo'vida. Интерес к клубной жизни подогревает строгий фейс-контроль: в некоторые закрытые клубы, вроде Bungalow 8 или Voujiz, могут не пустить, даже если вы

celebrity. Особенно лондонские вышибалы недолюбливают Наоми Кэмпбелл за скандальный и строптивый нрав.

Секрет Лондона в том, что он все время меняется и при этом остается неизменным. Здесь оживают и обретают плоть и кровь стереотипы, связанные с Англией: чопорные старушки в шляпках, снобствующие джентльмены в клетчатых пиджаках, вечно спешащие клерки из Сити, бобби в высоких шляпах, всезнающие кэбмены. И в жизни они действительно такие, какими их изображают в книгах или кино последние пару столетий. Правда, сегодня лондонский паноптикум пополнился еще панками, готами, эмо, геями, транссексуалами и прочими представителями субкультур и социальных групп. И самое удивительное: все они мирно сосуществуют под лондонским небом.

Ольга Хвостунова



Alamy/Photos

Шотландская выдержка

Шотландцы говорят, что «нет людей, которые не любят виски, есть люди, которые пока не нашли свой сорт». Истинные ценители сегодня отправляются в виски-туры на родину напитка, тем более что лучшего отдыха, чем посещение вискикурен Шотландии, трудно себе придумать.

В Шотландии выделяют четыре основные области, определяющие характер виски: Lowlands (равнина), Highlands (высокогорье), Speyside (долина реки Шпей) и Islay (остров Айла). Есть еще и другие острова — Западные (Jura, Mull,

Skye, Arran) и Оркнейские (Orkney).

На равнине с географическим центром Глазго сосредоточено производство зернового виски, а соловых винокурен немного. Но именно здесь делают Inverlen, основу купажа Ballantine's, Bladnoch — основу Bell's и Ladyburn, входящий в состав Grant's. Равнинное виски имеет нейтральный вкус — именно поэтому оно служит в купаже как бы полотном, на которое затем наносятся яркие краски.

Район Highlands, кроме холмов, которые шот-

ландцы величаво называют горами, знаменит своими озерами (в том числе и Лох-Несс) и чистейшими реками. Вода — один из важнейших компонентов виски. Здесь делают напиток с насыщенный, как говорят специалисты, цветочно-медовым горным вкусом. Расположенная в высокогорье винокурня Clynelish — основа Johnnie Walker Gold Label и многих других сортов «блендов» класса de-luxe. Здесь же производят односолодовое виски Glenmorangie — самое продаваемое в классе «single malt» виски в Шотландии.

Вода, стекающая с высо-

когорья в район долины реки Шпей, торфянистая местность и мягкий климат с минимальными перепадами температуры создают идеальные условия для производства старинного шотландского напитка. Его вкус определяют как «суховатый, хрустящий, с дымным тоном».

Долина Шпей — родина самого продаваемого в мире односолодового виски Glenfiddich. Неподалеку винокурня, производящая основу букета знаменитого Chivas Regal — односолодовое виски Strathisla. Именно здесь полтора столетия на-

зад один из братьев Чивасов — Джеймс, сидя в подвальчике своего магазина, дегустировал разные сорта виски и додегустировался до того, что придумал их смешивать еще до употребления. Таким образом появилось искусство купажа. В этом районе, недалеко от Эдинбурга, расположена почти половина всех винокурен Шотландии — более 50, а их продукция — практически обязательный элемент в составе дорогих купажей.

Самый специфический вкус имеет виски родом с островов. Он «поджаристый, сильно копченый и йо-

дистый» из-за большого количества торфа и близости моря. Торфом пропитана вода, которая идет в производство, в ней же проращивается ячмень, а затем на дымящемся торфе сушат полученный солод.

Илья Нагибин

