



ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ,
РЕДАКТОР «АКАДЕМИИ ВИСКИ»

ШОУ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

Готовя материалы к третьему выпуску «Академии виски», нам пришлось глубже вникнуть в историю и проблемы отрасли. С этой целью за какой-то месяц мы посетили 51 действующую вискикурню Шотландии. Многие вещи стали более понятными, мы ознакомились не только с прекрасным архитектурным наследием элгинского архитектора Чарльза Кри Дойга, но и с сегодняшними мастерами-дистиллерами. Начав с самого юга Шотландии — с городка Вигтаун, где стоит одна из немногих независимых вискикурен Bladnoch, мы поднялись аж до города Вик, где стоит Old Pulteney, и послали с причала самого северного города Джон-О'Гротс привет Оркнейским островам и самым северным виски Scapa и Highland Park. Во время поездки стало понятно, что огромное количество дистиллерий, которые широкая публика, посещающая аэропортовые магазины duty free, просто не знает, принадлежит всего трем крупным транснациональным корпорациям. Кто-нибудь пил виски Auchroisk или Allt-A-Bhainne? Скорее всего, нет — а это рабочие лошади виски-бизнеса, которые делают миллионы литров солодового виски в год. Большая часть продукции таких малозаметных, но серьезных предприятий идет на создание популярных брендов. При этом мало кто себе представляет, сколько именно спиртов в этих брендах присутствует. Как говорят люди с дистиллерий, «об этом знает только мастер-блендер — мастер купажа». В связи с этим вспомню одну историю, когда мы с будущим чемпионом F-1 Льюисом Хэмилтоном делали купаж из четырех односолодовых виски, чтобы получить знаменитый бленд, который красуется у него на шлеме. Думается, что мастер-блендер долго хихикал над результатами, потому что знал: в этом бленде 40 спиртов, а не 5. Но то было шоу, а не серьезные занятия по купажу. Единственным грамотным продолжением этого шоу было бы просто выпить хорошего односолодового виски. Что мы с вами и делаем, кстати.



КОЛОНКА РЕДАКТОРА

ПОГРАНИЧНОЕ СОСТОЯНИЕ

В XVI–XVII ВЕКАХ ВИСКИ ПРОИЗВОДИЛСЯ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ШОТЛАНДИИ. В ТО ВРЕМЯ ОН СКОРЕЕ НАПОМИНАЛ САМОГОН: ВЫДЕРЖКА ПРАКТИЧЕСКИ НЕ ПРИМЕНЯЛАСЬ — ПИЛИ ПРОДУКТ, ПОЛУЧАВШИЙСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ВЫХОДЕ ПЕРЕГОННОГО КУБА. СЫРЬЕМ СЛУЖИЛ ОБЫЧНО ЯЧМЕНЬ, ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ РОЖЬ И ОВЕС. ИНОГДА НАПИТОК ПОДВЕРГАЛСЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ НЕСКОЛЬКО РАЗ, ЧТО ПОВЫШАЛО ЕГО КРЕПОСТЬ.

ШОН АРНОЛЬД



В 1579 году парламент Шотландии принял закон, разрешавший производство напитка только дворянству. Местные фермеры стали производить виски подпольно. Затем правительство Англии ввело монополию на производство виски. Официальное разрешение на производство было лишь у восьми крупных винокурен. Мелкие переместились в сельскую местность — ближе к горным источникам воды и сырью. Из-за возросшей популярности виски официальные заводы не могли обеспечить требуемое количество, поэтому в 1823 году англичане узаконили многие новые винокурни и снизили налоги на производство.

В 1830 году ирландец Э. Коффи усовершенствовал перегонный куб для виски. В 1860 году Э. Юшер впервые приготовил в аппарате Коффи смешанное виски Blend. Именно за счет купаживания этот напиток обеспечил себе огромный успех и популярность во всем мире. Blend производится путем смешивания от 15 до 40 виски, произведенных на различных винокурнях, и 2 или 3 сортов зернового виски.

В Шотландии виски производят в соответствии с законом о шотландском виски 1988 года (Scotch Whisky Act, 1988), который дает следующее толкование.

Шотландский виски должен быть: произведен на перегонном предприятии в Шотландии из воды и соложенного ячменя (к нему могут быть добавлены цельные зерна других злаковых), которые были:

превращены на перегонном предприятии в сусло, переработаны в ферментируемый субстрат только эндогенными энзимными (ферментными) системами, сброжены только с добавлением дрожжей; дистиллирован при крепости не более 94,8 объемных доли спирта, позволяющей дистилляту сохранять аромат и вкус исходного сырья;

выдержан в подакцизном складе в Шотландии в дубовых бочках объемом не более 700 литров, причем период выдержки должен быть не менее трех лет;

сохраняет цвет, аромат и вкус сырья, а также характеристики, свойственные методу приготовления и выдержки;

не содержит иных субстанций, кроме воды и спиртовой карамели.

Закон также запрещает производить на территории Шотландии другие типы виски, кроме шотландского, и уточняет минимальную крепость продукта — 40% об.

Короче говоря, по законам Соединенного Королевства шотландский виски — это зерновой дистиллят, произведенный и выдержанный в дубовых бочках на территории Шотландии не менее трех лет. Если выдержка происходила вне пределов Шотландии или длилась хоть на день меньше трех лет, то этот продукт не имеет права называться шотландским виски. ■

ЭКОНОМИКА