



**СЕРДЦЕ ШОТЛАНДИИ —  
РОДИНА DEWAR'S/35  
ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ/38  
ВИСКИ С ОСТРОВА АЙЛА/40  
КОРОЛЕВСКИЙ СТАТУС/42  
ТОММИ ДЮАР — ЛЕГЕНДА  
МАРКЕТИНГА/44  
СТЕФАНИ МАКЛАУД —  
КРАСАВИЦА И КУПАЖИСТ/45  
РАРИТЕТЫ: СВЕТ ПОТУХШИХ  
ЗВЕЗД/46  
СПОЕМ ХАГГИС ВМЕСТЕ/47**



**Среда, 9 декабря 2009 №230**  
(№4285 с момента возобновления издания)  
Цветные тематические страницы №33–48  
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»  
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.  
Распространяются только в составе газеты.

**Коммерсантъ**

# АКАДЕМИЯ ВИСКИ

[www.kommersant.ru](http://www.kommersant.ru)



ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ,  
РЕДАКТОР «АКАДЕМИИ ВИСКИ»

### ЗДОРОВЫЙ НАПИТОК

Мой старший брат работает в Африке. Первое, что посоветовал ему врач при ооновской миссии, — перед каждой трапезой выпивать виски. И это сейчас, в XXI веке! А что было 100 лет назад? Если бы вы в те времена садились за стол без порции спиртного, вы пали бы жертвой многочисленных и неведомых европейцам вирусов, бактерий и амёб.

Без виски Британия не стала бы величайшей мировой империей. Без виски колонизаторы просто вымерли бы во враждебной европейцам микробиологической среде.

В конце XIX века было несколько виски-олигархов, которых в то время именовали whisky barons — виски-бароны. И хотя никто из них не был благородного происхождения, за заслуги в экономике и за доходы казне империя даровала им титулы. Это были внуки Джона Уокера Джеймс и Александр (виски Johnnie Walker), Джеймс Бьюксннен (виски Black & White), граф и барон Хейг (виски Haig), сэр Питер Мэки (виски White Horse). Но первыми среди них были дети Джона Дюара — Джон и Том Дюары. Самым известным среди всех виски-баронов был Виски Том — Томас Роберт Дюар.

И вот здесь хочется обратить внимание на только что переведенную на русский язык книгу Томаса Дюара «A Ramble Round the Globe» — «Путешествие вокруг света» (Москва, издательство АСТ). Томми Дюар был первым великим производителем шотландского виски, предпринявшим кругосветное коммивояжерское путешествие. И единственным, написавшим книгу.

Премьера книги в Москве прошла с успехом — ее читал Сергей Юрский. Мазстро так правильно расставил акценты, уложив это двухгодичное путешествие в получасовой спектакль.

Написана книга весело, остро, с иронией. Многие знаменитые дюаризмы (см. сообщество «Дюаристы» в блогосфере) почерпнуты именно из этой книги. Замечательный, например, момент. Ближайшим другом Томми Дюара (по прозвищу, напомним, Виски Том) был Томми Липтон (прозвище Чайный Том). Виски Том отбивает телекс из Африки другу Чайному Тому: «Тут много красивых женщин, но нет твоего чая». Вскоре Дюар получает ответ: «Высылаю образцы чая, высылай образцы женщин».



КОЛОНКА РЕДАКТОРА

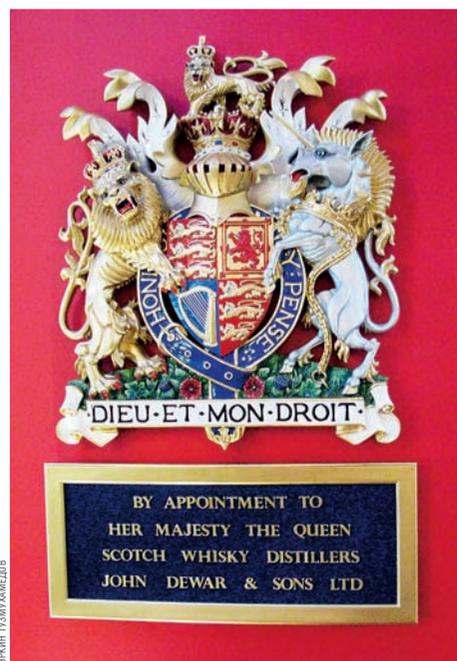
# АБЕРФЕЛДИ — РОДИНА DEWAR'S

ДЖОН ДЮАР РОДИЛСЯ НА МАЛЕНЬКОЙ ФЕРМЕ ЧУТЬ ВЫШЕ ДЕРЕВУШКИ АБЕРФЕЛДИ В ГРАФСТВЕ ПЕРТШИР, ИЛИ НА ПЕРТШИРЩИНЕ, КАК СКАЗАЛИ БЫ У НАС. ОН ХОДИЛ В ШКОЛУ В АБЕРФЕЛДИ. В СВОЕЙ СУМКЕ ПРИНОСИЛ ТОРФ, КОТОРЫМ ТОПИЛИ ШКОЛУ, — ТАК ОН ОПЛАЧИВАЛ СВОЕ ОБУЧЕНИЕ. И НЕУДИВИТЕЛЬНО, ЧТО СВОЙ ПЕРВЫЙ ПЕРЕГОННЫЙ ЗАВОДИК, НАЗВАННЫЙ В ЧЕСТЬ ОДНОИМЕННОЙ ДЕРЕВНИ, СОЗДАННАЯ ИМ КОМПАНИЯ DEWAR'S ПОСТРОИЛА ИМЕННО ЗДЕСЬ. ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ



ДЕРЕВНЯ АБЕРФЕЛДИ

ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ



ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ

Что нужно для вискикурни? Главное требование — источник хорошей воды для изготовления браги (горная речка, стекающая с горы над заводом, дает прекрасную воду) и большое количество технической воды для охлаждения перегонных кубов (завод стоит прямо на берегу полноводной реки Тей). Задумывались ли об этом Дюары или нет, когда строили тут свою вискикурню, но уникальный микроклимат самого центра Шотландии оказывает положительное влияние на виски. Среднегодовая температура тут выше, чем на севере, в Спейсайде, или на побережьях Шотландии, не говоря уже об островах. Погода — самая стабильная в Шотландии, здесь наибольшее количество солнечных дней и наименьшее количество осадков. В результате виски Aberfeldy получается сладким и медовым — такого эффекта сложно добиться при других климатических исходных.

Неподалеку от Аберфелди находится замок клана Мензи — The Menzie Castle. Дюары не самостоятельный клан. Они так называемая септа, или семья, находящаяся под охраной и покровительством могущественного клана Мензи. Впервые фамилия Дюар встречается еще в X веке — в летописи этого клана. Мензи были знамениты тем, что строили церкви и образовательные учреждения — школы и университеты, а Дюары были в них зрителями и пре-

подавателями. Замок Мензи открыт для посетителей, а один из этажей отведен для виски Dewar's.

В замке Мензи перед исторической битвой при Каллодене останавливался легендарный и любимый шотландцами Бонни Принц Чарли — лидер Шотландии, который едва не захватил Лондон в конце XVI века, но проиграл сражение и умер в изгнании во Франции. Говорят, что он тосковал не только по родине, но и по родному виски — вино в изгнании он так и не научился пить.

Ежегодно сюда съезжаются со всего света потомки клана Мензи.

Возле деревни Аберфелди есть целая березовая роща. Березы в Шотландии не самое распространенное дерево. Пораженный красотой березовой рощи с водопадами, народный поэт Роберт Бернс воспел ее в своем стихотворении «Birks O' Aberfeldy». Деревня стоит на берегу реки Тей, которая вытекает парой миль выше из самого большого озера Шотландии с тем же названием — Тей. Прямо в устье реки Тей, возле одного из самых старых каменных мостов Шотландии, находится самый старый постоялый двор Шотландии — отель Кенмор, построенный в 1572 году. В нем бывал Роберт Бернс: сидел в углу таверны и писал при свечах под бокал любимого виски Ferintosh («Феринтош») свои стихи.

ТРАДИЦИИ



ВИСКИУРНЯ В АБЕРФЕЛДИ



В ЭТОМ ОТЕЛЕ БЫВАЛ РОБЕРТ БЕРНС



СТАРЫЕ БОЧКИ ПО-ПРЕЖНЕМУ В СТРОЮ

Вот, кстати, я, рассматривая оглавление в томике стихов Бернса, никогда не мог понять, кто такой Феринтош, о котором так скорбит и плачет Бернс. Оказалось, он оплакивал закрытие любимой вискикурни. Ferintosh — самый старый завод виски, о котором есть документальные свидетельства, и во времена Бернса этот виски считался лучшим.

Во времена Роберта Бернса здесь было множество вискикурен. Доподлинно известно о времени существования и нахождении таких вискикурен в Пертшире, как Balnascraig, Grandtully, Logierait, Moulin, Tullymet и Tomdachoille. Но их было значительно больше. Все они маленькие по нынешним меркам. К примеру, Tomdachoille в 1819 году выгнала всего 15 тыс. л виски, с которых было уплачено 912 фунтов, 14 шиллингов и 9 с половиной пенсов налогов.

Сегодня поблизости от Аберфелди нет ни одного завода, делающего виски. В часе езды, в городке Питлохри, есть еще две вискикурни — Edradour и Blair Athol.

Если вы больше интересуетесь виски, чем природой, активным отдыхом, историей и замками, Пертширщина для вас не представляет серьезного интереса: тут нет такой концентрации вискикурен, как в Спейсайде (компактная территория площадью меньше Москвы, где находится 50 заводов) или на острове Айла (маленький остров с восемью действующими и одним строящимся заводом). Если же вы хотите компактно ознакомиться с процессом изготовления виски, а остальное время посвятить природе и истории Шотландии, вам достаточно посетить музей Dewar's World Of Whisky при вискикурне Aberfeldy. Этот музей был признан лучшим среди музеев виски, и открывала его лично королева Елизавета.

Пертширщина находится всего в 1–1,5 часа езды от Эдинбурга или Глазго. Это самое сердце Шотландии. Тропы для пеших прогулок по горам, многокилометровые дорожки вдоль рек, по которым можно колесить на

велосипедах и в которых можно ловить рыбу, многочисленные сафари по горам и болотам на Land Rover, охота, каноэ и рафтинг: Пертширщина — это рай для любителей активного отдыха.

Отель Кенмор — один из исторических памятников Шотландии и, наверное, самый необычный отель, в котором можно побывать. Деревянный, со скрипучими лестницами, крошечными комнатками и привидениями. Особой проблемы в том, чтобы поселиться здесь, нет — нужно только заранее забронировать номер. Ежегодно именно здесь, в устье реки Тей, в отеле Кенмор, официально объявляют о начале сезона ловли знаменитого шотландского лосося. Это торжественная церемония с телевизионной трансляцией, VIP-гостями и, конечно же, виски.

Рыбная ловля — традиционный промысел и забава Шотландии. В отличие от России тут на поплавок (не го-

воря уже о сетях, электроудочках и динамите) не ловят — только нахлыстом. Спортивная рыбалка. Требует навыков и тренировки.

На озере Тей можно без проблем купить лицензию на рыбалку, арендовать лодку или катер, а также снасти. Интересная особенность озера: в нем 18 искусственных островов. Их называют scrapog, и они уже существовали за 2 тыс. лет до нашей эры — древние кельты укрывались на островах от волков, медведей, всяких диких кошек и недружественных соседей. Сегодня эти острова не заселены, но на многих — остатки замков и укреплений. Но одним из островов создан музей — тут восстановлено жилище, в котором воспроизведен образ жизни аборигенов железной эпохи.

С давних пор на Пертширщине бывали короли и королевы, разбойники и поэты. Здесь происходили самые важные исторические события: в местных замках короновали королей, тут происходили исторические битвы. По неподтвержденной версии, Понтий Пилат был рожден в одном из укрепленных лагерей рядом с нынешней деревней Фортингал во времена, когда римляне оккупировали эти острова.

Мэри, королева Шотландии, Роберт Брюс, Бонни Принц Чарли, королева Виктория, королева Елизавета — все эти царственные особы оставили свои следы на Пертширщине.

Во дворце Скоун (Scone Palace) были коронованы многие шотландские короли, начиная с Роберта Брюса. В замке Гламис (Glamis Castle) можно посмотреть, как провела детство королева Елизавета: в ее комнатах с любовью сохранены все игрушки и обстановка. В замке Блейр (The Blair Castle) можно посмотреть на единственную официальную частную армию в Европе (могущественные и эффективные ЧОПы олигархов — не в счет). Легендарный Роб Рой действовал в основном на Пертширщине, здесь множество памятных мест, связанных с Робертом Бернсом и русским поэтом Лермонтовым. Вернее, с его далеким предком бардом Лермонтом. Говорят, его в XIII веке забрала эльфы, которые живут в горах Шотландии. Но Лермонтовы со всего света и по сей день собираются в Шотландии — на своей исторической родине. ■



ГРАФСТВО ПЕРТШИР — СЕРДЦЕ ШОТЛАНДИИ



ВОДЕЖКА ИЛИ НИМБЕ

**ПРОДУКТ ABERFELDY**

Стиль: Ароматный, медовый, цветочно-фруктовый виски с тонами цитрусовых, ванили и пряностей. Все варианты виски отличаются округлостью, обволакивающей полостью рта, глубиной вкуса, сложной структурой вкуса и аромата с отчетливым, но не доминирующим и не выпирающим «деревом». Вискикурня Aberfeldy была специально построена для производства высококачественного солодового виски, который отличают медово-вересковые ноты. Именно этот вид виски определяет вкусовую и ароматическую гамму виртуозных купажей Dewar's. В течение многих десятилетий солодовый Aberfeldy использовался исключительно для купажей виски Dewar's, теперь он доступен как самостоятельный продукт.

**ABERFELDY 21 Y. O.**

Глаз: Цвет темного золота с янтарным отливом обещает много приятных впечатлений. Нос: К ароматам вереска и меда добавились ноты чернослива, корицы и кофе. Пряности и фрукты гармонично переплетаются в округлом густом букете. Рот: Густой, почти как мед, этот скотч поражает воображение. Здесь и восточные

пряности, и вкус пасхального кулича с цукатами, и апельсиновая цедра, и горький шоколад. Сухие древесные нотки уравновешены ванилью и какао. Долгое медовое послевкусие возвращает дегустатора к аромату и вкусу, вызывая желание сделать еще один глоток.

**ABERFELDY 12 Y. O.**

Пожалуй, наиболее объективный и авторитетный справочник по виски с дегустационными заметками, «The Scotch Whisky Directory», так отозвался о 12-летнем виски: «Великолепный солод, который заслуживает быть гораздо более известным». Глаз: Этот виски насыщенно-золотого цвета, судя по «ножкам», обладает замечательной, почти маслянистой густотой. Нос: Ароматы вереска и меда — это визитная карточка Aberfeldy. Немного сухого солода, обжаренного тоста и завяленных фруктов. Рот: Плотный, плотнотельный скотч, тягучий, как ликер, вызывает сначала ощущение сладости, которое переходит в продолжительное послевкусие, наполненное ароматами пряностей, севильских апельсинов и бисквита.



ЭЖИИ ТУЗМУКАМЕДОВ



ЭЖИИ ТУЗМУКАМЕДОВ

Существует 2 типа людей:  
те, которые собираются что-то сделать,  
и те, которые делают.

*Томми Дюар (Создатель виски Dewar's)*



А в начале пути мало кто в нас верил,  
не правда ли?

*Квентин Тарантино*

Inspired by Tommy Dewar \*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

С 23 НОЯБРЯ ЭТОГО ГОДА В СИЛУ ВСТУПИЛИ НОВЫЕ ПРАВИЛА, ОПИСЫВАЮЩИЕ ВСЕ АСПЕКТЫ ДИСТИЛЛЯЦИИ, БУТИЛИРОВАНИЯ И УПАКОВКИ ВИСКИ. НОВЫЕ ПРАВИЛА, ВВЕДЕННЫЕ ПРАВИТЕЛЬСТВОМ ШОТЛАНДИИ, БОЛЕЕ ЖЕСТКО, ЧЕМ РАНЕЕ, РЕГУЛИРУЮТ ПРОИЗВОДСТВО ВИСКИ, ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИИ НА ЭТИКЕТКЕ И ПРИЗВАНЫ ЗАЩИТИТЬ АУТЕНТИЧНОСТЬ ВИСКИ И ДАТЬ БОЛЬШУЮ ГАРАНТИЮ И УВЕРЕННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЮ. ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ



Первые законодательные акты, регулирующие производство шотландского виски, относятся еще ко времени вхождения Шотландии в состав Соединенного Королевства (1707 год), но Scotch Whisky Act — Закон о шотландском виски — был принят ровно 100 лет назад, в 1909 году. С тех пор он претерпел несколько редакций, хотя и остался в практически неизменном виде.

Шотландский виски — это зерновой дистиллят, выдержанный при крепости не более 94,5% и выдержанный в дубовых бочках емкостью не более 700 л не менее трех лет на территории Шотландии.

Существует два типа виски: single — спирты, сделанные на одном заводе, и blend — смесь, или купаж, спиртов с разных заводов. Виски может делаться из двух вариантов зерна: из проросшего ячменя, или ячменного солода, — такой виски называется malt whisky, или солодовый виски; и из цельного зерна — такой виски называется grain whisky, или просто зерновой виски. В качестве сырья для grain whisky могут использоваться кукуруза, пшеница, ячмень, рожь.

Расхожий в России термин «односолодовый виски», таким образом, неверен, так как single имеет отношение к заводу, а malt — к сырью. Правильная трактовка — солодовый виски, сделанный на одном заводе. А виски single grain и вовсе нельзя переводить на русский как «однозерновой» — такой виски, как правило, делается из смеси двух-трех злаков, в которой обязательно присутствует 10% ячменного солода.

Смесь спиртов с разных single malt distilleries, или солодовых виски с одного завода, именуется blended malt whisky — купаж солодовых виски. Самые известные примеры — Johnnie Walker Green Label, Ballantine's Purity, Dewar's Blended Malt Whisky, Monkey Shoulder.

Смесь спиртов с разных grain distilleries называется blended grain whisky — купаж зерновых виски. Правда, это невероятно редкая категория!

Смесь зернового и солодового виски именуется просто blend, или купаж. На сегодняшний день 90% всего виски Шотландии — купаженный виски. Это такие знаменитые бренды, как Johnnie Walker, Ballantine's, Dewar's, Grant's, Haig, Black & White, VAT 69, Chivas Regal, William Lawson's и сотни других. По данным Ассоциации шотландского виски, зарегистрировано более 2 тыс. брендов купаженного виски, но львиная доля производства приходится на десяток ведущих брендов. В купаженном виски выделяют несколько категорий: супермаркетные (или low price) купажи, стандартный купаж, купажи de luxe, а также суперпремиум, или ультрапремиум. Две основные ка-

тегории — это стандартный купаж, в состав которого входят спирты не моложе трех лет (Johnnie Walker Red Label, Dewar's White Label, William Lawson's, White Horse), и de luxe, в состав которого входят спирты выдержки не менее 12 лет (лидеры категории в порядке убывания — Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Dewar's 12 years old).

В Шотландии сегодня работает 100 заводов солодового виски и 7 заводов зернового виски. Причем совокупная мощность этих 7 заводов превышает совокупную мощность 100 заводов, которые выгоняют солодовый виски.

С 23 ноября солодовый виски можно разливать в бутылки исключительно в Шотландии. До этого закон требовал лишь выгонять и выдерживать виски в Шотландии, а разливать можно было и за пределами родной страны.

Но по-прежнему можно вывозить купаженный виски наливом (в цистернах и контейнерах) в третьи страны и разливать и упаковывать в них. В таком случае на этикетке будет написано Distilled and matured in Scotland, bottled in... («Дистиллировано и выдержано в Шотландии, бутылковано в...»). Подобным образом разливаются огромные объемы шотландского виски во Франции, Германии, США и других странах. В России было несколько подобных опытов. К примеру, бренд виски Glen Clyde принадлежит российской компании и долгое время разливался в России. Сейчас, правда, компания предпочитает делать разлив на родине напитка.

Также отныне вводятся более жесткие и понятные требования к информации о происхождении виски на этикетке: более четкой и внимательной защите подлежат региональные определения, такие как Lowlands (Равнина), Islay (остров Айла), Highlands (Нагорье) и другие, а также информация о заводе-производителе. Ассоциация шотландского виски заявила, что потребитель должен четко понимать из информации на этикетке, что он покупает.

Есть изменения и в отношении технологии дистилляции. Правда, они касаются лишь одного отдельно взятого производителя. Отныне солодовый виски можно выгонять исключительно в традиционных перегонных кубах методом двойной или тройной дистилляции. Компания Loch Lomond между тем использовала гибридную перегонную установку однократной сгонки. Компания заявила, что будет опротестовывать это положение. В противном случае ей придется закрыть часть производства и прибегнуть к увольнению.

Но в общем и целом от новых правил выигрывают и производители, и потребители, и крупные и мелкие компании, и солодовый и купаженный виски. ■



## ТРОЙКА DE LUXE

Купажированный виски категории de luxe — это обычно то, что не зазорно предложить даже взыскательному и капризному гостю. Поэтому в отсутствие любимого single malt в любой точке планеты всегда можно найти кого-то из лидеров класса виски, спирты в котором не моложе 12 лет.

## JOHNNIE WALKER BLACK LABEL



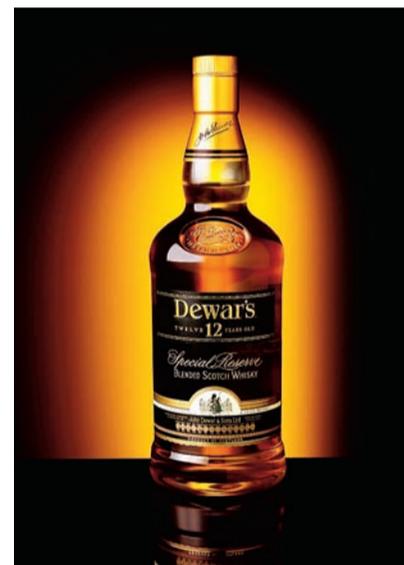
Компания John Walker & Sons была основана в 1820 году в маленьком городе Килмарнок в виде бакалейной лавки, которой Джон Уокер управлял с 14 лет. Процветание компании и всемирная слава пришли уже при детях Джона Уокера. Знаменитую квадратную бутылку наклеенная наискось этикетка украшает с 1909 года — именно в то время были запущены в производство основные продукты компании: стандартный купаж Johnnie Walker Red Label и купаж de luxe Johnnie Walker Black Label. Бренд принадлежит алкогольной компании номер один в мире Diageo. Обе версии — красная и черная этикетки — являются мировыми лидерами в своих категориях. В России черная этикетка — лидер в своей категории.

## CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD



На этикетке этого виски указана дата основания — 1801 год. На самом деле это год, когда Уильям Эдвард открыл в Абердине бакалейную лавку. В 1837 году к нему нанялся на работу Джеймс Чивас, а 20 лет спустя к Джеймсу присоединился брат Джон. Они стали владельцами бизнеса, который переименовали в «Братья Чивас и компания». До 1949 года это была бакалейная лавка, знаменитая в округе качеством своих продуктов. Братья Чивас поставляли продукты в летнюю резиденцию королевы Balmoral. Также бакалейщики делали свой локальный виски. В 1949 году бизнес приобрела канадская компания Seagram, принадлежавшая бежавшему в конце XIX века из Малороссии в Канаду от еврейских погромов семейству Бронфман. Позже одна из крупнейших алкогольных компаний мира была по частям распродана компаниям Pernod Ricard и Diageo. Сейчас Chivas Regal принадлежит французскому алкогольному гиганту Pernod Ricard, компании номер два в мире. Сегодня Chivas Regal — виски номер два в категории de luxe в мире и это же место занимает в России.

## DEWAR'S 12 YEARS OLD



Компанию John Dewar & Sons основал родившийся в 1806 году неподалеку от деревни Аберфелди Джон Дюар. К моменту его смерти в 1880 году виски под именем Dewar's был знаменит в округе, а при жизни его сыновей, старшего Джона Александра и младшего Томаса Роберта, превратился в один из крупнейших мировых брендов. Со времен отмены сухого закона в США и до наших дней Dewar's — лидер крупнейшего рынка виски в мире, США. И в течение многих лет Dewar's выполнял исключительно эту роль — быть номером один в США, а в другие страны практически не поставлялся. Dewar's имеет самое большое количество наград на международных выставках — первая была получена еще в 1886 году. Технология изготовления отличается редкой и дорогой практикой двойной выдержки, или «женильбы». Виски после купаживания подвергается второй выдержке в течение четырех-шести месяцев для гармонизации и смягчения. Виски принадлежит семейной компании Bascardi-Martini. 12-летняя версия Dewar's сегодня занимает третью позицию в категории de luxe.



# АЙЛА-ВЬЮ

ОСТРОВ АЙЛА (ISLAY) — САМЫЙ НЕОБЫЧНЫЙ ИЗ ЧЕТЫРЕХ ШОТЛАНДСКИХ РЕГИОНОВ ПРОИЗВОДСТВА ВИСКИ. В МУЗЫКЕ ЭТОГО НАПИТКА ОСТРОВНОЙ ВИСКИ ЗВУЧИТ ТЯЖЕЛОЙ, НАСЫЩЕННОЙ БАСОВОЙ ПАРТИЕЙ. ВКУС ТОРФА И ДЫМА, ФЛЮИДЫ МОРСКОЙ СОЛИ ВЫЗЫВАЮТ У ЛЮДЕЙ НЕПОСВЯЩЕННЫХ НЕОЖИДАННЫЕ АССОЦИАЦИИ. ИЛЬЯ НАГИБИН



ОСТРОВ АЙЛА — САМЫЙ ЮЖНЫЙ ВИСКИПРОИЗВОДЯЩИЙ РАЙОН В ШОТЛАНДИИ И САМЫЙ БЛИЗКИЙ К ИРЛАНДИИ

С чем только запах этого виски не сравнивают — с запахом и железнодорожных шпал, и лыжной мази, и кирзовых сапог. Один мой приятель, впервые отведав коллекционного островного виски весьма почтенного возраста, заключил: «Да это же бинты Первой мировой». Но ценители шотландской «воды жизни» распробовали этот вкус — не зря ведь виски с острова Айла входит в купажи всех известных брендов.

Отправляясь на Айлу, стоит запастись таблетками от укачивания. Двухчасовая паромная переправа делит пассажиров по степени тренированности вестибулярного аппарата на две группы. Одни коротают время в баре, где уже можно приобщиться к местной карте напитков, вторые проводят время в подсобных, так сказать, помещениях. Жизнь 4 тыс. жителей острова зависит от прихотей погоды. Из

разговоров в баре выяснилось, что несколько лет назад штормом сорвало паромный причал, из-за чего несколько дней к острову не могла подойти баржа с соляной — как следствие, не работали дизельные электростанции, весь остров сидел без света. Вспоминали и 300-тонное судно, которое село на мель в 1974 году и стало убежищем крабов: корабль не смогли спасти, и его остов торчит из воды до сих пор. На морских картах вокруг острова отмечено не меньше 250 кораблекрушений: Айла окружен рифами, камнями и отмелями.

Остров Айла — самый южный вискипроизводящий район в Шотландии и самый близкий к Ирландии. Страны разделены Северным проливом шириной 40 км. И этот факт, конечно же, является одним из важнейших аргументов в споре о происхождении виски. Как известно, шот-

ландцы и ирландцы непримиримы в борьбе за право считаться изобретателями этого напитка. Ирландцы настаивают, что виски попал в Шотландию именно морским путем — через пролив на остров Айла. Первые поселенцы здесь появились еще в каменном веке, затем остров завоевывали то викинги, то кельты, то пикты, то гэлы, но кажется, что виски здесь был всегда.

Дистиллярни, или вискикурни, кому как больше нравится, а также склады с бочками расположены на берегу. На побеленных стенах исполинскими буквами написаны названия производителей, чтобы их можно было прочитать с проходящих судов. По одной из легенд, такому расположению дистиллярен поспособствовали контрабандисты. История производства виски неразрывно связана с налоговой войной шотландцев с англичанами, которые не-



СКЛАДЫ С БОЧКАМИ РАСПОЛОЖЕНЫ НА БЕРЕГУ ОСТРОВА



ВИСКИ С ОСТРОВА АЙЛА ИМЕЮТ ТОРФЯНОЙ ПРИВКУС

ровили обложить данью местных самогонщиков. Так вот, якобы контрабандисты под покровом ночи на свой страх и риск на лодках подплывали к берегам Айлы и вывозили бочки с подпольным виски. С точки зрения логистики такое расположение складов оказалось удобным и позднее, и некоторые легальные производители обзавелись собственными пароходами.

В 1726 году остров Айла купил торговец табаком из Глазго Дэниел Кэмпбелл. Покупка острова было отчасти вынужденным предприятием. Дело в том, что мистер Кэмпбелл был членом парламента и имел неосторожность проголосовать за повышение налогов на солод — главное сырье для производства виски. Плебисцит, недовольный поборами, разгромил дом Кэмпбелла в Глазго. За разрушенное жилище власти выплатили парламентарии ком-





В НЕСПЕШНЫЙ РАСПОРЯДОК ОСТРОВНОГО ДНЯ ВХОДИТ ТРЕХРАЗОВЫЙ ПРИЕМ ВИСКИ



В СЕМЕЙСТВЕ ОСТРОВНЫХ КОПЧЕНЫХ ВИСКИ ЕСТЬ И СВОЙ ENFANT TERRIBLE — ДИСТИЛЛЯРНЯ BUNNAHABHAIN

пенсацию, и на эти деньги — £12 тыс. — он приобрел продававшийся на тот момент остров Айла. Семья Кэмпбелл владела островом до 1853 года, перепродав его некоему Джеймсу Моррисону. Тогда население Айлы составляло 15 тыс. человек и на острове действовала 21 вискикурня, не считая многочисленных кустарных производств.

Сейчас осталось только восемь дистиллярен, которые производят менее 10% всего шотландского виски: Lagavulin («Лагавулин»), Laphroaig («Лафройг»), Bowmore («Боумо»), Ardbeg («Ардбег»), Caol Ila («Кал Ила»), Bruichladdich («Бруклэдди»), Bunnahabhain («Бунахавен») и Kilchoman («Килкоман»). Островной солодовый (single malt) виски стал популярен не так давно, менее 30 лет назад. До этого он существовал в основном как ингредиент blends (купажей) — смешанных виски и сейчас входит в состав напитков известных брендов, таких, например, как Johnnie Walker или Chivas Rigal.

Характер островного виски формируется, как гласит слоган на одной из дистиллярен, «отцом временем и матерью природой». На Айле немного деревьев, зато в достатке болот и торфа. Жители острова традиционно использовали торф в качестве источника тепла для отопления жилищ, приготовления пищи и подсушивания солода. Если солод — пророщенный ячмень — сушить на торфяном дыму, он приобретает копченый дух, который

сохраняется и при перегонке. Вода, используемая в производстве, также имеет торфяной привкус. Бочки, в которых выдерживается виски, складируют поблизости от океанской воды и соленых ветров. В результате и получается ядреный, копченый виски, который трудно перепутать с каким-то другим. Самым характерным вкусом обладают, пожалуй, Lagavulin и Laphroaig. Несколько производств на Айле принадлежит японцам. Как рассказывал мне известный мастер-блендер Колин Скотт, японцы — единственные, кому удалось почти полностью скопировать шотландский виски. И они были весьма щепетильны в этом вопросе: вывозили баржами торф, цистернами воду и тоннами солод.

Впрочем, в семействе островных копченых виски есть и свой enfant terrible. Дистиллярня Bunnahabhain использует привозной солод и местную воду из источников, которые находятся выше уровня болот и не имеют яркого торфяного вкуса. Спирты, производимые Bunnahabhain (в переводе — «Устье реки»), входят в состав Culty Sark и Famous Grouse. Производство возникло в 1881 году на пустом месте на берегу пролива и до 70-х годов прошлого века ориентировалось на поставки виски для купажей. В отличие от многих вискикурен Bunnahabhain практически не прерывала работу за все время существования. Производство Bunnahabhain характерно тем, что «сердце» от-



САМЫМ ХАРАКТЕРНЫМ ВКУСОМ ОБЛАДАЮТ, ПОЖАЛУЙ, LAGAVULIN И LAPHROAIG

гона, то есть та часть, которая отправляется на вызревание, значительно меньше, чем у других вискикурен Шотландии. Для выдержки используют бочки из-под хереса и бурбона. Это самый легкий виски с острова Айла. Его вкус мягкий, слегка фенольный, с тонами дыма и солодовой сладости, послевкусие освежающее.

В ассортименте Bunnahabhain солодовый виски 12, 18 и 25 лет выдержки, не считая винтажных серий. Коллекционеры еще могут успеть приобрести 35-летний Bunnahabhain 1971 vintage, выпущенный тиражом 750 бутылок к 125-летию компании (цена от £395). Есть среди продуктов Bunnahabhain виски не столь раритетный, но все же уникальный. Это единственный купаженный островной виски Black Bottle (возраст составляет несколько лет), в состав которого входят все восемь солодовых виски, производящихся на Айле, — весь остров в одном флаконе.

Доехать до Bunnahabhain стоило хотя бы из-за аттракциона, который устраивает повар, состоящий в штате дистиллярни. Свежевыловленные морские гребешки он бросает на раскаленную на открытом огне сковороду и поливает 12-летним Bunnahabhain. Блюдо вспыхивает и пребывает в горячем состоянии несколько секунд, а затем пару минут дозревает на сковороде. Фламбированные гребешки по-бунахавенски дадут фору любым изыскам мишленовских ресторанов. Устрицы по вкусу ничем не уступают нормандским, а местный ресторанчик при гостинице на несколько номеров может похвастаться и рецептом приготовления крабов. Их отловом специально для гостей также занимается персонал дистиллярни. Любопытно, что ни в одном заведении на острове вам не предложат воды из бутылки — только из-под крана. Для мнительных туристов есть таблички с разъяснением: «Коричневый оттенок и привкус торфа — стопроцентная гарантия экологической чистоты».

В неспешный распорядок островного дня входит трехразовый прием виски, компенсирующий суровость климата и «задумчивость» ландшафта. Для легкости бытия на ресепшн ресторана в свободном доступе имеется стеклянная емкость, сделанная в форме перегонного куба-луковицы Bunnahabhain с соответствующим содержимым. Виски в Шотландии не просто «вода жизни». Появившись на свет как ошибка алхимиков, он не утратил магических свойств: при взаимной симпатии он охотно поделится своей историей, судьбой и теплом. ■



В 1726 ГОДУ ОСТРОВ АЙЛА КУПИЛ ТОРГОВЕЦ ТАБАКОМ ИЗ ГЛАЗГО ДЭНИЕЛ КЭМПБЕЛЛ



# КОРОЛЕВСКИЙ СТАТУС

БРИТАНСКИЕ КОРОЛИ С ДАВНИХ ВРЕМЕН ПРОЯВЛЯЛИ БЛАГОСКЛОННОСТЬ К ШОТЛАНДСКОМУ ВИСКИ. ЛЮБИМЫМ НАПИТКАМ ОНИ ДАРОВАЛИ ОСОБЫЕ ПРАВА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ROYAL — «КОРОЛЕВСКИЙ» — ЕСТЬ В НАЗВАНИЯХ ЛИШЬ ДВУХ ЗАВОДОВ, ДЕЛАЮЩИХ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ, А КОРОЛЕВСКИЙ ГЕРБ УКРАШАЕТ БУТЫЛКИ ЛИШЬ НЕСКОЛЬКИХ БРЕНДОВ ВИСКИ, ЧЬИ ИМЕНА МОЖНО ПЕРЕСЧИТАТЬ ПО ПАЛЬЦАМ ОДНОЙ РУКИ. ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ



ROYAL LOCHNAGAR



JOHN DEWAR & SONS LTD

Первой вискикурней, которая получила право прибавлять слово «королевский» к своему названию, была вискикурня Brackla, построенная капитаном Уильямом Фрейзером в 1812 году. В 1835 году король Уильям IV, очевидно любивший выпить, особо ценил свежий, фруктовый аромат и сладковато-пряный вкус этого виски. Сейчас завод принадлежит алкогольной империи Bacardi и входит в подразделение производителей виски John Dewar & Sons.

Два года спустя, в 1837 году, на трон взошла величайшая императрица Европы — королева Виктория. Она правила Соединенным Королевством 63 года и 3 месяца. В Европе не было женщин-монархов, правивших дольше королевы Виктории. Во время ее правления еще одна вискикурня получила королевский титул: в 1848 году это право было выдано Royal Lochnagar. Завод существует и поныне.

Шотландские дети иногда проверяют друг друга на сообразительность, спрашивая, глубок ли Лохнагар. «Лох» по-гэльски означает «озеро». Дело в том, что Лохнагар — не озеро, как можно было бы предположить из названия, а гора высотой 1115 м. У ее подножия расположилась шотландская резиденция королевского двора Соединенного Королевства — замок Balmoral.

Говорят, что наглость — второе счастье. Когда в 1848 году королевская семья купила замок Balmoral в Шотландии, Джон Бегг, владелец вискикурни Lochnagar, расположенной в близости, пригласил королевскую семью посетить производство, прозрачно намекнув, что если ко-

ролева Виктория, ее муж принц Альберт и дети придут после 18.00, то посмотреть на процесс работы на вискикурне не удастся. Королева и принц успели вовремя и даже попробовали виски. Когда принц Альберт захотел выпить виски залпом, Джон Бегг его остановил, объяснив, что виски прямо из бочки очень крепкий и им нужно наслаждаться маленькими глоточками. Вскоре после королевской экскурсии по вискикурне Lochnagar Джону Беггу дали право использовать в ее названии слово «королевский» и он стал поставщиком двора ее величества королевы Виктории.

Занятно, но в 1916 году этот завод был куплен компанией John Dewar & Sons — в течение долгого времени одна компания владела обоими королевскими заводами. Сейчас этот небольшой завод принадлежит одной из крупнейших мировых алкогольных компаний в мире — Diageo.

С тех пор ни один монарх не выдавал разрешения использовать слово «королевский» в названии вискикурни. Всего в истории Шотландии лишь три завода имели право именоваться королевскими, но сегодня осталось только два — Lochnagar и Brackla.

Однако монархи выдавали отдельным производителям и отдельным брендам не только право использовать слово «королевский», но и лицензии поставщика королевского двора. Лицензия давала право на изображение монаршего герба на этикетке виски и в геральдике компании-производителя.

Первым обладателем такой лицензии стал виски, производимый компанией John Dewar & Sons, — лицензия была выдана в 1893 году, во время правления королевы Виктории, и с тех пор не отзывалась. Мы этого достоверно не знаем, но, быть может, братья не случайно консолидировали королевские вискикурни в своих руках — чтобы подчеркнуть близость к монархам и оправдать дарованный высокий титул.

Лицензия поставщика королевского двора также украшает этикетки виски J&B. Виноторговая лавка Justerini & Brooks (первые буквы фамилий этих двух коммерсантов и составляют название бренда виски J&B) находится в 300 м от королевской резиденции в Лондоне, в районе Сен-Джеймс. Королевская семья — давнишние клиенты. На этикетке этого виски указаны монархи, выдававшие J&B лицензии.

В 1926 году лицензию поставщика королевского двора получила компания John Walker & Sons. Лицензию ей выдал король Георг V.

Три года назад в ознаменование столетия этой важнейшей для бренда вехи был произведен особый вариант топовой версии виски Johnnie Walker — Blue Label King George V («Голубая этикетка, король Георг V»). Эта версия стоит значительно дороже, чем обычная Blue Label.

В 1994 году знак отличия получил виски Famous Grouse — самый популярный виски в Шотландии. Имя этот виски получил в честь традиционной в Шотландии дичи —

красной куропатки. Право поставщика королевского двора было честно заработано: к нему компания и бренд шли более 100 лет.

В прошлом веке было еще несколько брендов виски, имевших при том или ином монархе лицензию поставщика королевского двора, ведь право это небезотзывно. К примеру, в течение многих лет бутылки виски Ballantine's были украшены королевским гербом.

Среди солодовых виски королевский герб сейчас гордо носят Aberfeldy и виски с острова Айла Laphroaig. С Aberfeldy все понятно: этот солодовый виски составляет сердце купажа виски Dewar's, старейшего обладателя лицензии поставщика королевского двора.

На этикетке Laphroaig также имеется королевский герб. Но есть уточнение: «Поставщик его высочества принца Уэльского». Принц Уэльский любит виски. Он не пропускает церемоний запуска нового виски, а его фото с бутылочкой виски, на которую он обращает полный нежности взгляд, можно нередко встретить на страницах журнала Whisky Magazine.

Но любовь всей его жизни — Laphroaig. Он этот завод посещал, даже поработал лопатой на солодильне. А на старой королевской яхте, которая стоит на причале в Эдинбурге и сейчас открыта для посетителей как музей, среди экспонатов — лишь одна бутылка спиртного. Это бутылка Laphroaig в каюте Чарльза, принца Уэльского. ■



Ничего не делай, будь никем, ничего не говори,  
и тогда ты сможешь избежать критики.

*Томми Дюар (Создатель виски Dewar's)*



Мало кто любит победителей, не правда ли?

*Квентин Тарантино*

*Inspired by Tommy Dewar \**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ИЗОБРЕТАТЕЛЬ МАРКЕТИНГА

ЕСТЬ ЛЮДИ, НЕПРИНУЖДЕННО И ЛЕГКО ОПЕРЕЖАЮЩИЕ СВОЕ ВРЕМЯ НА ДЕСЯТИЛЕТИЯ. ОБЛАСТЬ ИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НЕ ИМЕЕТ ПРИНЦИПИАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ. ЭТО МОЖЕТ БЫТЬ КАК НАУКА ИЛИ ИСКУССТВО, ТАК И МАРКЕТИНГ ИЛИ ПРОМОУШЕН. ВПРОЧЕМ, В КОНЦЕ XIX ВЕКА, КОГДА ТОМАС ДЮАР НАЧИНАЛ СТРОИТЬ СИСТЕМУ ПРОДАЖ СЕМЕЙНОГО ВИСКИ DEWAR'S, ТЕРМИНОВ «МАРКЕТИНГ» И «ПРОМОУШЕН» ЕЩЕ НЕ СУЩЕСТВОВАЛО, КАК НЕ СУЩЕСТВОВАЛО И ПРОФЕССИИ КРЕАТИВНОГО ДИРЕКТОРА, КОИМ ОН БЫЛ. АЛЕКСАНДР ПАВЛОВСКИЙ

Можно предположить, что оригинальному, а говоря современным языком, креативному видению такой, казалось бы, незамысловатой (особенно на конец XIX века) сферы деятельности, как технология продаж, Томми Дюар обязан учебе в художественной академии. Однако, скорее всего, это не так, ведь и в академии он оказался неспроста. Вероятно, причина во врожденной харизме. Граничившая с авантюризмом и впрямь свойственная разве что художникам бесстрашная масштабность — вот что, пожалуй, в первую очередь отличало Томми Дюара от современников. Чем еще, как не бесстрашным авантюризмом, можно объяснить осенившую его в 1892 году идею отправиться в кругосветное путешествие, с тем чтобы наладить экспорт семейного виски? Позже Томми Дюар оправдывался, что на самом деле отправиться в путешествие его сподвигли врачи, рекомендовавшие ему теплый климат, он же лишь решил совместить их рекомендации со своими бизнес-устремлениями. Но даже в этом случае бизнес-устремления по мировому экспорту виски выглядели на тот момент совершенно фантастически. Дело в том, что в конце XIX века виски был абсолютно локальным, региональным продуктом. Даже в Лондоне куда большей популярностью пользовались бренди, ром и джин. Томми только-только вывел виски Dewar's на столичный рынок и тут же замахнулся на весь мир? Или, быть может, ему просто хотелось отправиться в кругосветное путешествие и он придумал подходящий повод совместить приятное с полезным? Возможно, такая версия не лишена основания, но, если вернуться к началу, окажется, что к реализации кругосветки он шел несколько лет.

Томасу было 20, когда после смерти отца, основателя компании John Dewar & Sons, он вместе со своим старшим братом Джоном Александром пришел в семейную компанию. Джон Александр был прирожденным менеджером и знатоком производства виски. Томми же избрал для себя стезю коммивояжерства. К тому времени у него уже был некоторый опыт в этой не слишком почетной в конце XIX века профессии: по окончании художественной академии он какое-то время работал в компании, занимавшейся ди-



ТОМАС ДЮАР. ДАГЕРРОТИП КОНЦА XIX ВЕКА



ДРУЗЬЯ ТОММИ ЛИПТОН И ТОММИ ДЮАР

стрибуцией вина. У Томми, по-видимому, было свое мнение о профессии коммивояжера, и мыслил он ее куда шире, чем это было принято в середине 80-х годов XIX века.

Первое, что он сделал, — создал сам бренд Dewar's, который стал первым в истории алкогольным брендом, название которого было образовано от фамилии основателя. Был разработан и, говоря современным языком, товарный знак. Им стал горец в парадном военном облачении, и по сей день смотрящий с этикеток виски Dewar's. Значение следующей новации, предпринятой Томми Дюаром, и вовсе трудно переоценить. Дело в том, что до этого виски продавался не в бутылках, а в специальных бочонках, в которых он доставлялся в клубы и пабы, а уже там разливался в стеклянные емкости, представлявшие собой нечто среднее между бутылками и графинами. Производство стеклянной тары было в конце XIX века еще слишком дорогим, поэтому никто и не использовал бутылки в качестве обычной тары. Дюар стал первым, кто предложил виски в бутылках. Тем самым виски Dewar's не просто выделился на рынке, но и попросту стал новым продуктом и, соответственно, заложил основы нового рынка. Остальным ничего не оставалось, как выстраиваться в очередь и следовать тренду.

Придав продукту новый товарный вид, Томми Дюар отправился завоевывать Лондон. Действовал он при этом весьма незаурядным образом. Он нанял с десяток человек, которым поручил обойти все пабы английской столицы с одним и тем же требованием — налить им бокал виски Dewar's. Не получив его, волонтеры должны были выразить недоумение — мол, что же вы понимаете в виски, если у вас нет Dewar's? — и уйти. На следующий день в заведениях появлялся сам Томми Дюар и предлагал владельцам купить партию Dewar's.

Понятно, что, не придись виски Dewar's по вкусу посетителям лондонских пабов и баров, уловки Томми были бы обречены на провал. Однако не о качестве сейчас речь. Качество и вкусовые достоинства — само собой разумеющиеся составные части успеха. И в 1886 году, всего через год после появления Дюара в Лондоне, качество виски Dewar's было подтверждено золотой медалью на Эдинбургской выставке — самой престижной среди производителей крепких алкогольных напитков, и в этом успехе уже куда больше заслуги Джона Александра Дюара, чем его младшего брата Томми.

Импульсом, подтолкнувшим Томми Дюара отправиться в кругосветное путешествие, стал скандал, разразившийся в США в 1891 году и связанный с виски Dewar's. Дело было так. Сын шотландского фермера и стальной

магнат Эндрю Карнеги отправил в подарок 23-му президенту США Бенджамину Харрисону бочонок с виски Dewar's. Президент США не только принял этот подарок, но еще и имел неосторожность похвалить шотландский виски за отменный вкус, чем вызвал шквал упреков в непатриотичном отношении к национальным производителям бурбона. Президенту Харрисону пришлось оправдываться, а Томми Дюар пришел к выводу, что, пока скандал не утих, нужно срочно отправляться в Новый Свет и налаживать экспорт. Ну а если уж отправляться в путешествие, то в кругосветное, принял очередное масштабное решение Томми Дюар.

По возвращении из кругосветки, суммировав записи в своих дорожных дневниках, Томми издает книгу «Путешествие вокруг света», в которой помимо путевых заметок были и его уже и без того знаменитые и переходящие из уст в уста афоризмы. Они даже получили специальное определение — дюаризмы. Точное количество метких, порой парадоксальных изречений Томми Дюара подсчитать невозможно хотя бы потому, что со временем дюаризмы из высказываний самого Томми превратились в отдельный жанр краткой афористичной прозы и множество дюаризмов по духу выдуманы вовсе не им. Как бы там ни было, книга «Путешествие вокруг света» на несколько лет становится главным английским бестселлером и еще сильнее подхлестывает рост продаж. Такие пиар-приемы в наше время не редкость, но в конце XIX века никто и не думал, что при помощи литературы можно стимулировать рост продаж, например, виски. Никто, кроме Томми Дюара. Или на самом деле в его действиях не было расчета? Может быть, и так. Скорее всего, дело лишь в том, что Томми Дюар был на редкость цельной личностью, поэтому, что бы он ни делал, всему сопутствовал успех.

Другой, добившись такого в буквальном смысле мирового успеха, возгордился бы и предпочел почивать на лаврах. Но это не про Томми Дюара, хотя лавров ему хватало в продолжение всей его жизни. Королева Виктория, в знак того что Dewar's является официальным поставщиком двора ее величества, вручила братьям Дюар королевский патент, который, кстати сказать, до сих пор ни разу не отзывался. Сам Томми третьим в Соединенном Королевстве (после своих друзей — принца Уэльского и сэра Томаса Липтона) стал обладателем автомобиля Benz, был назначен шерифом Лондона, позже — избран членом парламента, посвящен в рыцари и даже стал пэром с титулом барона Хоустоплского. Он

КНИГА ТОММИ ДЮАРА «ПУТЕШЕСТВИЕ ВОКРУГ СВЕТА» ВЫДЕРЖАЛА МНОГО ИЗДАНИЙ

положил начало плеяде виски-баронов — после него еще ряд производителей виски получили этот титул.

Но страсть ко всему новому и масштабному была для него превыше любых почестей. В 1898 году совместно с компанией Эдисона он осуществил первый в истории проект по съемке кинорекламы. Ролик с танцующим вольничком проецировался на стену здания универмага Macy's в Нью-Йорке. Это зрелище настолько удивляло ньюйоркцев (напомним, что кинематографу как технологии было всего три года), что тысячи горожан ежедневно специально собирались на площади Херальд, чтобы посмотреть на него. Такого рода уличные видеoinсталляции и в наши дни с большим успехом используются компаниями в рекламных целях, так что нетрудно себе представить, какой эффект проекция произвела более 100 лет назад.

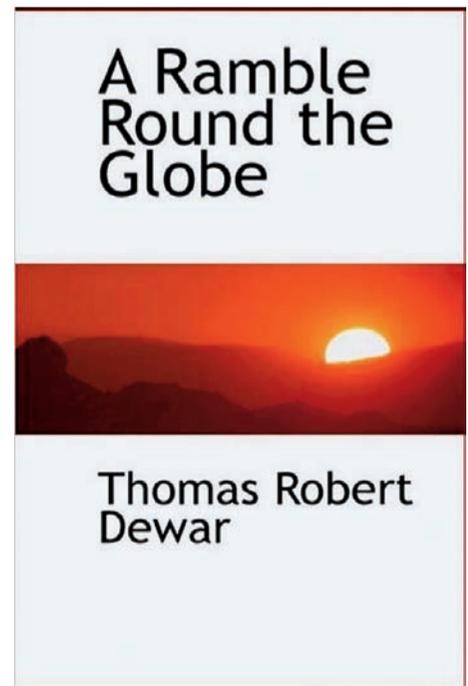
Успех нью-йоркской кинорекламы был повторен несколько лет спустя в Лондоне, когда на набережной Темзы на стене одного из зданий была сооружена самая большая световая реклама: 68-футовый шотландец, сотканый из 6 миль электрокабеля и сотен лампочек, мигал так, что создавалось впечатление, словно он отпивает из бокала. Современники вспоминали, что из-за этой рекламы на несколько дней было затруднено в то время уже довольно оживленное автомобильное движение на лондонской набережной.

Мало кто знает, что одним из первых в истории звуковых фильмов был документальный фильм о производстве виски, снятый в 1927 году на вискикурне в Аберфельди. Что, пожалуй, странно, этот фильм и по сей день единственное кинодокументальное руководство по производству виски. Томми Дюару тогда было 53 года, он был миллионером и одним из самых почитаемых людей в Европе, но его живой, почти юношеский интерес ко всевозможным технологическим новинкам не угас.

Томас Дюар — Виски Том, как называли его в народе, — ушел из жизни 11 апреля 1930 года, всего через год после своего старшего брата Джона Александра Дюара. К тому времени основанной их отцом в 1846 году компанией управляло третье поколение Дюаров. Ныне виски Dewar's является шотландским виски номер один в США и номер шесть в мире. Что же до памяти о самом Томми, то помимо самого виски Dewar's она, конечно, живет в его дюаризмах. ■



ПАМЯТНИК ДЮАРУ ГОРЦУ — ЗНАК ВИСКИ DEWAR'S



# ЖЕНА ГОРЦА

СТЕФАНИ МАКЛАУД С ГОРДОСТЬЮ НОСИТ ФАМИЛИЮ, КОТОРУЮ ПРОСЛАВИЛИ НА ВЕСЬ МИР ТЕЛЕСЕРИАЛ И КИНОЛЕНТА «THE HIGHLANDER» («ГОРЕЦ»). СЮЖЕТ ХОРОШО ИЗВЕСТЕН: ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ БЕССМЕРТНЫЙ ГОРЕЦ МАКЛАУД ПУТЕШЕСТВУЕТ ВО ВРЕМЕНИ И БОРЕТСЯ С ПЛОХИМИ ВЕЧНОЖИВУЩИМИ. НУ И ГЛАВНЫЙ СЛОГАН ФИЛЬМА: «В ЖИВЫХ ДОЛЖЕН ОСТАТЬСЯ ТОЛЬКО ОДИН».



начили начальником лаборатории, и я организовала группу дегустаторов. Этого в компании раньше не было. А в 2002 году мне предложили пройти формальную подготовку как купажисту, и я стала работать вместе с Томом Эткеном — это углубило и расширило мои опытные знания о виски. Вот вкратце и все.

**G:** Dewar's, вероятно, самый награждаемый шотландский виски, а возможно, и самый титулованный крепкий спиртовой напиток в мире. Ты будешь вешать на горлышко бутылки виски новые награды?

**С. М.:** А как же! В 2007 году на конкурсе World Whisky Awards наш Dewar's Founder's Reserve 18 years old был признан лучшим купажированным виски Шотландии. Также он победил (естественно) в субкатегории «Лучший купаж возраста 13–20 лет», а в субкатегории «Лучший купаж 12 лет и менее» победил виски Dewar's Special Reserve 12 years old. Правда, можно сказать, что это не только моя заслуга: должность мастера купажа к тому моменту я занимала всего лишь год, и медалями фактически была отмечена работа Тома Эткена, который эти купажи создавал. Но я была его помощницей. Также можно отметить, что наш флагман, виски Dewar's Signature, неоднократно признавался лучшим в своей категории, а это самая раритетная и престижная категория. В справочнике покупателя «Whisky Bible» Джима Маррея Dewar's Signature также признавался лучшим образцом из более чем 2 тыс. разновидностей виски, упомянутых в этом справочнике. Про награды ты прав: летом прошлого года наши архивисты подсчитали количество наград и медалей, полученных Dewar's с конца XIX века и до лета 2008 года, — получилось 203 медали. Больше вряд ли у кого есть. И за последний год мы еще несколько получили. Теперь в мои обязанности входит не только воспроизводить вкус и аромат миллионами любимых напитков, но и создавать новые.

**G:** И что это будет?

**С. М.:** Пока секрет. Но я работаю над новыми продуктами. Кстати, этой осенью мы выпустили новую версию солодового виски Aberfeldy — это винтажный выпуск из одной бочки, мой его не подвергали фильтрации, не понижали крепость водой. Это натуральный и чистый виски — в таком виде я получаю образцы со складов для работы. Правда, это очень ограниченный выпуск, подсчитайте: стандартная бочка, именуемая hogshead, — 250 л, каждый год ангелы выпивают 2–2,5% содержимого. Долей ангела называются естественные испарения через стенки дубовой бочки. И что остается? Две-три сотни бутылок на бочку от силы. Но для таких разливов мы выбираем лучшие, самые выдающиеся бочки. Вероятно, в ближайшее время мы сделаем более доступными наши другие солодовые виски — пока мы представляем лишь Aberfeldy в варианте 12 и 21 год, только что, как я говорила, выпустили винтажный вариант. Но у нас кроме вискикурни Aberfeldy еще четыре вискикурни, и многие из них делают восхитительный виски!

**G:** А как происходит, что в одной бочке виски получается лучше, чем в другой?

**С. М.:** Знаешь, я уже много лет пытаюсь ответить на этот вопрос, а до меня в течение нескольких столетий над этим билась мои предшественники. Как ученый, я могу дать развернутые ответы о важности микробиологического контроля над сырьем в процессе распаривания солода и варки суслу, а качестве древесины бочек, о температурном и влажностном режиме, но я не могу тебе дать однозначного и исчерпывающего ответа, потому что точно ответить на этот вопрос пока не может никто.

**G:** А вообще что входит в твои обязанности?

**С. М.:** Под моим контролем две тестовые лаборатории, в которых мы проводим инструментальные замеры, и одна органолептическая — мы ее называем nosing lab,

в ней мы только оцениваем виски «на нос». Но если объяснять комплексно, я контролирую все этапы производства — от сырья, зерна до того момента, как это зерно — Джон Ячменное Зерно, как его называл Роберт Бернс, — станет жидким золотом, виски в бутылке. Мы контролируем и исследуем летучие компоненты в виски, сивушные масла. Раньше — еще совсем недавно — никто не анализировал количество меди в дистилляте. Медь — один из важных минералов в организме. Так как дистилляция происходит в медных перегонных кубах, соли меди есть и в дистилляте. Но их не должно быть очень много — за каким-то пределом превышение становится опасным. В то же время медь является катализатором многих процессов, происходящих во время выдержки виски в бочке. В общем, все это очень сложно. Хочешь научную работу опубликовать?

**G:** Ты знаешь, что в России очень трепетное отношение к твоей фамилии? У нас были невероятно популярны и фильм, и сериал про горца.

**С. М.:** Нет, не знаю. В Шотландии это довольно распространенная фамилия — это один из древних кланов, который правил на островах, и до сих пор сохранился родовый замок на острове Скай. Но это не моя фамилия, это фамилия мужа.

**G:** А кто твой муж? Тоже делает виски?

**С. М.:** Нет, он у меня полицейский. Хотя он достоин этой фамилии. Он верховой полицейский, отличный наездник. Обожают мотоциклы. Прошлым летом мы с ним проехали на мотоцикле через долину Напа в Калифорнии — я захотела познакомиться с винами Калифорнии, а муж адаптировал мой интерес под свой, и мы совершили это восхитительное путешествие на мотоцикле.

**G:** Скажи, сейчас все кому не лень делают так называемые финиши, или двойную выдержку. Даже виски в низшем сегменте, стандартном купаже, уже начали так делать: возьми линейку Grant's — тут довыдержка в бочке из-под хереса и пива, у Famous Grouse — в бочке из-под виски острова Айла, есть другие примеры. Вы этого не планируете делать?

**С. М.:** Да, это популярная тенденция и дает разнообразие выбора покупателю. Но лично я такое не купила бы. А вообще, если говорить о довыдержке, или двойной выдержке, посмотри на бутылку Dewar's 12 лет и старше. Там есть слова married in oak — «поженено в бочке». Наш виски был первым виски двойной выдержки. Еще первый купажирист Dewar's Александр Джеймс Кэмерон в конце XIX века разработал и применил технологию выдержки: он сначала делал купажи региональных виски,

соединяя виски разных регионов в бочке и выдерживая дополнительно, и лишь потом делал итоговый купаж. Мы этот процесс называем женитьбой. Почему виски Dewar's так почитали 100 лет назад? За превосходное качество, он был лучше конкурентов. Именно поэтому у нас столько наград и медалей. Когда несколько лет назад мы стали размещать эту фразу — married in oak — на бутылках, стали говорить, что это лишь маркетинговый ход. Мы расстроились, а потом пригласили самых известных и уважаемых экспертов, журналистов, писателей и дали им на дегустацию два образца. Это был один и тот же купаж, только первый был без дополнительной выдержки в бочке, а второй, после того как была сделана смесь, был выдержан полгода. Все эксперты сказали, что это совершенно разные напитки и что второй намного превосходит первый по аромату и вкусу.

**G:** Есть ли что-то самое главное в изготовлении виски?

**С. М.:** Все! Нужно очень качественное зерно, чтобы получить хороший солод. Нужны хорошие дрожжи, чтобы получить хорошее пиво, ведь брага, которую мы перегоняем, это и есть пиво. Далее нужно это все правильно выгнать. И нужны хорошие бочки. Все этапы и все элементы важны. Если изначально у вас будет плохое зерно — старое, с плохой всхожестью, у вас не получится хорошего солода с нужным количеством сахара. А значит, у вас не будет хорошего пива и не будет хорошего спирта. Но если спирт у вас хороший, вы его можете испортить бочкой. Так что все этапы и элементы одинаково важны. И лишь потом важен мой опыт купажиста.

**G:** А как ты думаешь, различаются ли работа твоего столетнего предшественника Александра Кэмерона и твоя? Или, может быть, взять раньше — самого Джона Дюара в 1846 году?

**С. М.:** Безусловно. Когда Дюар начал купажировать, он просто сливал вместе остатки из бочек виски от разных поставщиков. Может быть, он так оптимизировал пространство своего магазина, мы точно не знаем. Так началось купажирование. Через полвека после него Александр Кэмерон уже делал это более осознанно и целенаправленно, создав уникальную на тот момент технологию двойной выдержки, или «женитьбы». Но успех всех купажистов прошлого, даже совсем недавнего, был скорее случаен, чем предсказуем. Они больше действовали наугад, чем по плану, и не всегда представляли себе результат, который хотят получить. Сегодня мы знаем об изготовлении виски — всех этапах процесса — значительно больше.

**G:** Это значит, что вы можете процессом управлять и уже открыли все секреты изготовления виски?

**С. М.:** Отчасти можем — мы теперь гораздо больше понимаем, что происходит на разных этапах изготовления виски. Но я как ученый могу сказать, что мы далеки от познания этой тайны. И я надеюсь, что она никогда не будет разгадана. В этом есть божий промысел.

**G:** Я могу понять Колина Скотта или Тома Эткена, которые не пользуются парфюмерией, когда бреются, пользуются нейтральным кремом, не курят любимые сигары на работе и так далее — не делают ничего, что ослабило бы их органолептические способности. Я знаком с одним известным водочным мастером, который чуть ли не отказывается дегустировать, когда кто-то приходит на дегустацию с парфюмерией. А как вам, женщинам? Вы же на генетическом уровне обожаете помады, лаки, краски, парфюмерию?

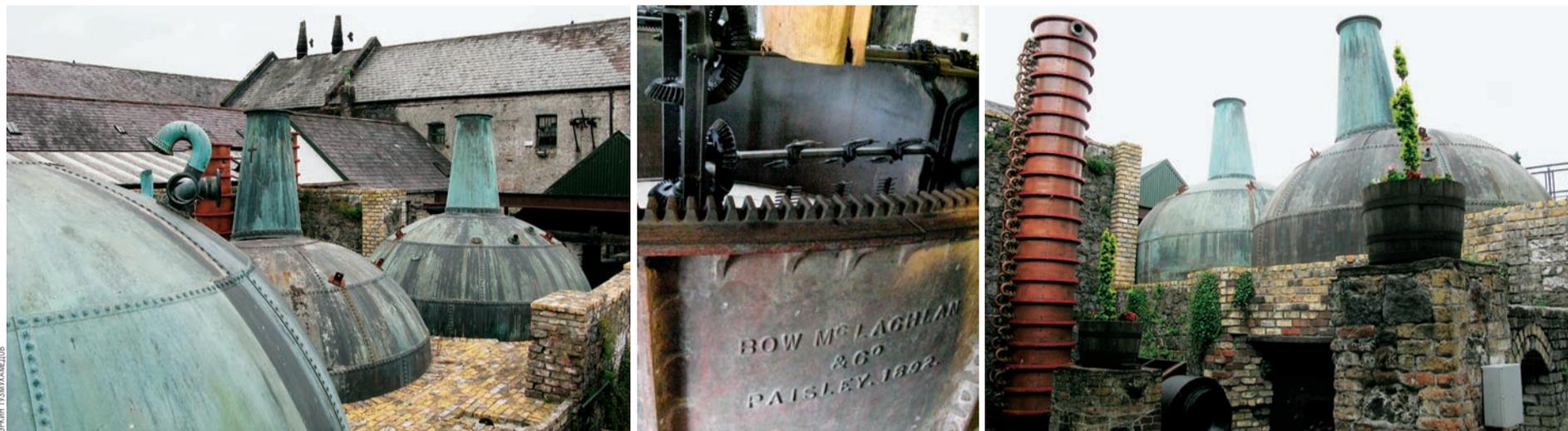
**С. М.:** Ну я не приветствую, если кто-то из нашей дегустационной команды придет на работу с парфюмерией. Но скандалов не закатываю. В то же время могу признаться, что для меня как для женщины это огромная жертва, ведь у меня и впрямь нет возможности пользоваться парфюмерией каждый день. В этом ты прав.

ИНТЕРВЬЮ Взял ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ



# КОЛЛЕКЦИОННЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

В НАЧАЛЕ XIX ВЕКА В ШОТЛАНДИИ БЫЛО НЕСКОЛЬКО СОТЕН DISTILLERIES — ВИСКИКУРЕН, ИЛИ ДИСТИЛЛЕРИЙ. В СЕРЕДИНЕ XIX ВЕКА ИХ ОСТАЛОСЬ ОКОЛО ДВУХ СОТЕН. В ФУНДАМЕНТАЛЬНОМ ТРУДЕ АЛЬФРЕДА БАРНАРДА «THE WHISKY DISTILLERIES OF THE UNITED KINGDOM» («ВИСКИ-ДИСТИЛЛЕРИИ СОЕДИНЕННОГО КОРОЛЕВСТВА»), ИЗДАННОМ В 1887 ГОДУ, ПЕРЕЧИСЛЕНО 130 ВИСКИКУРЕН ШОТЛАНДИИ, 28 — ИРЛАНДИИ И 4 — АНГЛИИ. ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ



ПРОДУКЦИЮ ДИСТИЛЛЕРИЙ, ЗАКРЫТЫХ МЕНЕЕ ПОЛУВЕКА НАЗАД, ЕЩЕ МОЖНО НАЙТИ В ПРОДАЖЕ

**ИСТОРИЯ** Сегодня этот труд — основной источник для исследователей виски. В книге дается очень подробная информация о каждом заводе: дата постройки, владельцы, размеры солодильен, емкость бродильных чанов, а иногда даже фамилии акцизных полицейских, которые жили при вискикурнях. Из перечисленных в книге Альфреда Барнарда предприятий осталось лишь 59 — меньше половины.

Но есть и значительно более полные исследования. Наиболее полный справочник по заводам виски Шотландии, когда-либо существовавшим, — «The Scottish Whisky Distilleries», работа японки Мисако Удо, влюбленной в шотландский виски и живущей в Эдинбурге. В ее исследовании приводятся данные о 786 вискикурнях, о которых можно было найти достоверные сведения. Самый старый из упомянутых заводов — Ferintosh, основанный в 1688 году. Когда этот завод прекратил существование, Роберт Бернс написал стихотворение «O Ferintosh!», в котором оплакивал лучший на тот момент виски Шотландии.

В XX веке было построено много новых заводов. Многие из них по разным причинам открывались и закрывались, некоторые насовсем, а некоторые возрождались. Сегодня на карте Шотландии ровно 100 заводов и заводиков, которые делают солодовый виски. Только за последние несколько лет были запущены вискикурни Kilchoman, Aisla Bay, Daftmill, Glengyle, а осенью прошлого года первый спирт выгнал один из самых больших заводов солодового виски Roseisle. На острове Айла в деревне Порт-Шарлотт сейчас строят новую вискикурню на месте давно разрушенной. Но с другой стороны, компания Edrington (делает виски The Macallan, Famous Grouse) только что объявила о планах закрыть завод Tamdhu, а Diageo — старинный и единственный в Эдинбурге завод виски Port Dundas. Так что процесс рождения и угасания заводов виски вечен и не всегда поддается рациональному объяснению.

Продукцию некоторых из закрытых или уже не существующих заводов еще можно найти. Вообще, в справочниках по виски статус заводов определяют следующим образом: active — действующие; silent — «спящие», где все оборудование осталось, но завод по каким-то причинам законсервирован; closed — закрытые, где оборудование, вероятно, частично или полностью снято; dismantled — оборудование снято, но постройки сохранились; demolished — разрушены, то есть уничтожены даже постройки; и наконец, lost — утерянные, заводы закрыты, оборудование и запасы не существуют, а нередко и местоположение завода точно неизвестно. Сейчас в продаже вы

вряд ли найдете продукцию тех заводов, точное местоположение которых неизвестно. О них можно узнать лишь из книги Альфреда Барнарда.

Что же до продукции дистиллерий, закрытых относительно недавно (20–40 лет назад), то ее еще можно найти в продаже. И это именно то, что имеет смысл собирать. Это остатки того нектара, который уже больше никогда не будет радовать губы ценителей.

## ПОЧЕМУ ЗАКРЫВАЮТСЯ ВИСКИКУРНИ?

Как правило, по простейшей причине, первопричине всех причин — экономической. Хотя бывали и случаи техногенного характера: например, возникали проблемы с водой.

Первая волна закрытий в первой половине XIX века связана с введением в 1823 году в северной части Шотландии эффективной налоговой системы: легально могли работать лишь предприятия, купившие лицензию. Легализо-

ваться и платить ненавистным англичанам налоги решились не все. Вторая волна закрытий пришла на самый конец XIX — начало XX века. К концу XIX века во всем мире приобрела популярность новая разновидность виски — купаж, то есть смесь солодового виски и нового типа виски, сделанного в недавно изобретенных колоннах непрерывного действия. Крупнейшей компанией, скупавшей виски и делавшей купажи, была компания Pattison, Elder and Co., которую возглавляли братья Роберт и Уолтер Паттисоны. Очень многие вискикурни, уверенные в могуществе братьев Паттисон, кредитовали их своим продуктом. В декабре 1898 года компания Паттисонов обанкротилась, и во всей индустрии шотландского виски началась рецессия, многие заводы были закрыты, а некоторые и разрушены. Например, построенный в год кризиса завод Benriach простоял безмолвно до 1965 года.

Во время Второй мировой войны большая часть заводов была по вполне понятным причинам закрыта:

хлеб нужен был на фронте. В послевоенное время рынок рос, строились новые и заново открывались старые заводы. Все это привело к перепроизводству виски. В начале 80-х годов прошлого века вновь пошла волна закрытий и разрушений. Это был результат нефтяного кризиса 70-х годов, когда резко упал спрос на предметы роскоши, в том числе и на виски. Кстати, благодаря этому кризису мир получил много новых брендов коньяка. 99% спиртов «большая четверка» (Hennessy, Remy Martin, Martell, Courvoisier), производящая 75% всего коньяка, закупает у мелких виноградарей и винокуров, из-за кризиса многим из них некуда было девать свою продукцию, и им пришлось самим продавать свой коньяк. Напитки, которые нужно выдерживать, — коньяк и виски — не сразу ощущают на себе спад в силу того, что у них все процессы медленные: для того чтобы виски стал виски, нужно не менее трех лет, а лучше — десятка полтора.

Последний кризис был недолгим. Уже две компании объявили о закрытии: Diageo и Edrington (производитель The Macallan, Highland Park, Famous Grouse). Не все компании закрыли из-за кризиса заводы, но на серьезный спад продаж жалуются все.

## СТОИТ ЛИ ЖАЛЕТЬ ОБ УТЕРЯННЫХ?

Если честно, то, как правило, не очень. Закрыты и уничтожены в относительно недавнем прошлом (в пределах лет 50) были в основном второстепенные заводы. Не беремся утверждать что-то, так как подобные заявления могут быть голословными. Чтобы утверждать, нужно все самому попробовать, но такой почтенный источник, как книга «The Malt Whisky Files» (авторы: John D. Lamond и Robin Tucek), очень редко дает высокие оценки закрытым и утерянным. За такими исключениями, как Port Ellen или Rosebank.

Но если вы коллекционер, продукция утерянных дистиллерий — самая очевидная категория виски, которую имеет смысл коллекционировать: запасы ограничены, невозможны, и все эти образцы имеют потенциал роста стоимости. Еще один момент, о котором не стоит забывать: всего четверть века назад солодовый виски был невероятной редкостью.

Сегодня в продаже вы можете найти порядка 30 имен утерянных заводов. Динамика роста цен? Десять лет назад бутылка виски Kinklaith продавалась за £30, а сегодня ее стоимость превышает £600. Но продукция некоторых из уже не существующих заводов годами пылится на полках. ■



# НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО В ЧЕСТЬ ПОЭТА

ОДИН ЗНАКОМЫЙ ШОТЛАНДЕЦ ОБЪЯСНЯЛ МНЕ: «МЫ НИКОГДА НЕ ПЬЕМ ВИСКИ. МЫ ЕГО УПОТРЕБЛЯЕМ ТОЛЬКО КАК ЛЕКАРСТВО». ПО КРАСНЫМ ДОБРОДУШНЫМ НОСАМ МЕСТНЫХ ЖИТЕЛЕЙ МОЖНО СРАЗУ ОПРЕДЕЛИТЬ: ОНИ ОЧЕНЬ ЛЮБЯТ ЛЕЧИТЬСЯ. ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ

Виски — напиток универсальный. Шотландцы пьют виски при простуде и гриппе, при ревматических болях. Можно принять один «драмчик» перед сном — для сладких сновидений. Виски можно пить с кофе, чаем, перед, во время и после обеда или ужина. В принципе не возбраняется и за завтраком пропустить «драмчик». Многие шотландцы предпочитают свою еду с родным виски, нежели с какими-то подозрительными иностранными напитками. В течение веков шотландцы не только употребляли «воду жизни» во время трапез, но и использовали в качестве компонента при приготовлении пищи.

Главное шотландское блюдо — это хаггис. Хаггис, воспетый Робертом Бернсом, похож на огромную, но коротенькую сосиску. Его готовят из бараньего желудка, фаршированного рублеными внутренностями овцы, геркулесом и гречкой. Обычно его подают с tatties and bashed nips — картофельным и тыквенным пюре. Перед подачей на стол хаггис обливают виски. Вынос этого блюда — настоящее торжество, и сопровождает его вольничик. К хаггису никогда не подают других напитков, кроме виски. Если вы сбрызните свою порцию хаггиса виски, шотландцы поймут, что вы — свой.

В принципе хаггис всегда готовят по торжественным случаям, но есть один день календаря, когда шотландцы во всем мире едят хаггис. Это 25 января, Ночь Бернса — национальный праздник в честь любимого поэта Шотландии. В этот день лучший из имеющихся чтецов, театрально закатывая глаза и угрожающе оперируя ножом, декламирует поэму Бернса «O'Haggis» — о национальном блюде.

На втором месте после хаггиса в шотландской кухне находятся форель, лосось и дичь. Реки Шотландии буквально кишат рыбой. Лосося в Шотландии подают копченым, соленным, иногда жареным. Есть рецепты приготовления лосося с виски.

Из дичи тут очень любят куропатку — птичку, давшую имя самому популярному местному купажированному виски, Famous Grouse. Куропаток тоже готовят с виски. Также здесь популярны морепродукты — море ведь рядом. И морепродукты нередко готовят с виски. Особенно хоро-



ХАГГИС, ВОСПЕТЫЙ РОБЕРТОМ БЕРНСОМ, ПОХОЖ НА ОГРОМНУЮ, НО КОРОТЕНЬКУЮ СОСИСКУ

## ОДА ШОТЛАНДСКОМУ ПУДИНГУ ХАГГИС

В тебе я славлю командира  
Всех пудингов горячих мира,—  
Могучий Хаггис, полный жира  
И требухи.  
Строчу, пока мне служит лира,  
Тебе стихи.

Дородный, плотный, крутобокий,  
Ты высишься как холм далекий,  
А под тобой поднос широкий  
Чуть не трещит.

Но как твои ласкают соки  
Наш аппетит!

С полей вернувшись, землеробы,  
Сойдися вокруг твоей особы,  
Тебя проворно режут, чтобы  
Весь жар и пыл  
Твоей дымящейся утробы  
На миг не стыл.

Теперь доносится до слуха  
Стук ложек, звякающих глухо.  
Когда ж плотнее станет брюхо,  
Чем барабан,  
Старик, молясь, гудит, как муха,  
От пицци пьян.

Пусть тот, кто любит стол французский  
Рагу и всякие закуски  
(Хотя от такой нагрузки  
И свиньям вред),  
С презреньем щурит глаз свой узкий  
На наш обед.

Но — бедный шут! — от пицци жалкой  
Его нога не толще палки,  
А вместо мускулов — мочалки,  
Кулак — орех.  
В бою, в горячей перепалке  
Он сзади всех.

А тот, кому ты служишь пищей,  
Согнет подкову в кулачище.  
Когда ж в такой руке засвищет  
Стальной клинок,—  
Врага уносят на кладбище  
Без рук, без ног.

Молю я Промысел небесный:  
И в будний день, и в день воскресный  
Нам не давай похлебки пресной,  
Яви нам благодать  
И ниспошли родной, чудесный,  
Горячий Хаггис!

РОБЕРТ БЕРНС

ши гребешки, фламбированные виски. В Шотландии часто добавляют виски в выпечку, всевозможные кексы. На весь мир известны великолепные кексы компании Walkers. Эта компания находится в Спейсайде, в окружении многих знаменитых вискикурен — Aberlour, Glenfiddich, The Macallan, Craigellachie.

## Рецепты Горные креветки

Правда, парадоксальное название блюда — горные креветки? Нам потребуется 8 унций\* креветок, 8 унций моло-

дого картофеля, 1 небольшая луковица, мелко нашинкованная, 2 столовые ложки виски, одна унция сливочного масла, 5 унций сметаны, 2 унции тертого сыра чеддер.

Поджарить лук на сливочном масле, добавить нарезанный картофель и креветки и тушить до полуготовности. Добавить сметану и виски, посолить, поперчить при постоянном помешивании. Затем переложить в огнеупорное блюдо и посыпать тертым сыром. Заложить в горячую духовку и готовить до тех пор, пока сыр не запустится.

Подавать, как вы понимаете, нужно с хорошей порцией виски.

## Лобстер клуба Cleikum

Не знаю, что это за клуб такой, Cleikum, но для приготовления блюда нужно взять свежего лобстера, 10 унций сливок, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки солодового виски.

Лобстера разрезать вдоль пополам, извлечь мясо из шейки, клешней и головы, порубить на куски. Разогреть масло, положить лобстера, посолить, добавить специи. Разогреть виски, полить им лобстера и поджечь. Влить сливки, но не доводить до кипения, чтобы сливки не створожились. Подавать в половинках панциря лобстера.

## Куропатка с виски, миндалем и медом

На одну куропатку нужно взять 3 столовые ложки меда, 2 унции толченых орехов, 2 ложки растительного масла, 3 столовые ложки виски.

Хорошенько натереть тушку птички виски, посолить и поперчить. Положить тушку на фольгу, облить остатками виски, на грудку и ножки вылить мед, обсыпать миндалем. Облить все маслом, завернуть в фольгу и готовить при среднем жаре в духовке полтора часа. Открыть фольгу на несколько минут, чтобы птичка покрылась корочкой. Наверное, не надо напоминать о том, что с блюдом следует подать хорошую порцию виски.

\*Унция равна примерно 28 г.

Ресторанов шотландской кухни в нашей стране вы не найдете. Следовать вышеуказанным рецептам довольно сложно, если вы не видели этих блюд живьем. Лучше degustировать шотландскую кухню на ее родине.

ХАГГИС — ЭТО НЕ ТОЛЬКО БЛЮДО, НО И РИТУАЛ

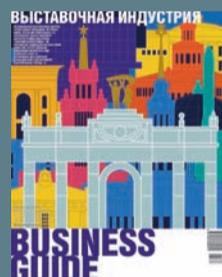
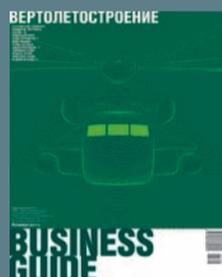
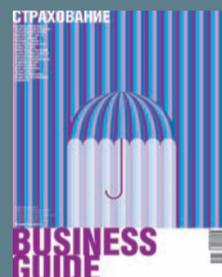
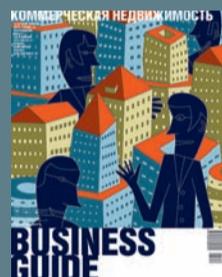


ТЕМАТИЧЕСКИЕ  
СТРАНИЦЫ  
ГАЗЕТЫ

## Коммерсантъ



ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА  
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА  
СМЕЖНИКИ  
ИНВЕТОРЫ  
КОНКУРЕНТЫ  
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС



# BUSINESS GUIDE