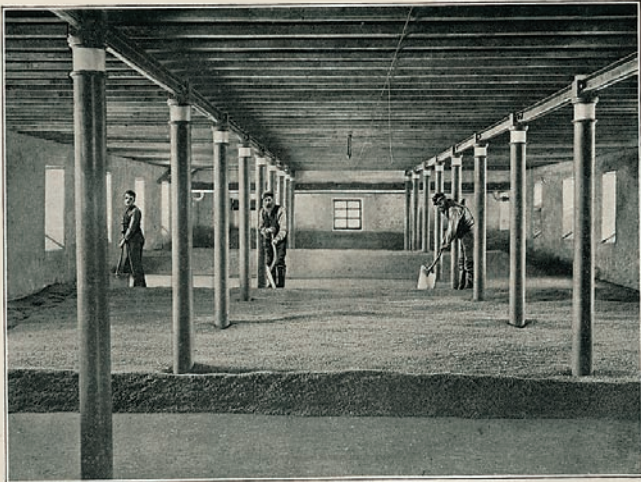
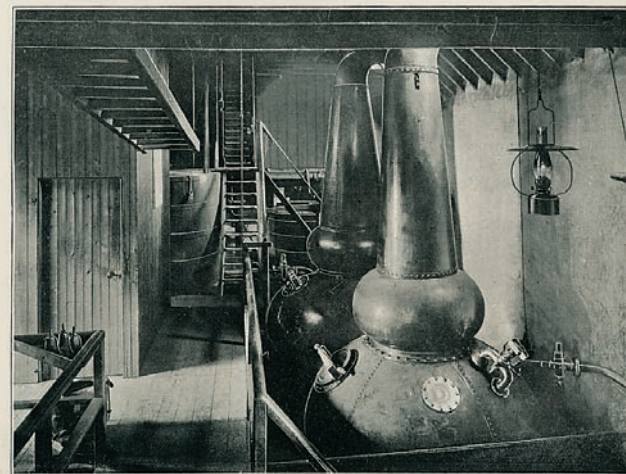




Туристу на заметку:
Для въезда в Шотландию требуется виза в Великобританию. Без предыдущих английских виз выдается мультивиза на срок 180 дней. Все заявители обязаны пройти процедуру сбора биометрических данных. Британская виза обычно оформляется в течение 7-10 дней после сдачи документов.



теперь украшает этикетку виски, о пьяной кошке, которая пересекла океан в бочке из-под хереса, и теперь ее потомки – талисман производства, которому предназначалась та бочка.

Вход для посетителей в винокурни чаще всего бесплатный, и открыты они круглогодично, кроме Рождества. При многих имеются небольшие отели. По дороге в Хайленд из Эдинбурга или Глазго стоит заехать в пятизвездочный Gleneagles, собравший множество международных наград. Здесь, например, останавливался Владимир Путин во время саммита «Большой восьмерки» в 2005 году. Это прекрасное место для восстановления бодрости духа после дегустаций: бассейн с горячей водой на открытом воздухе, спа, велосипед, стрельба из лука, стейки из оленины в охотничьем домике на горе, гольф-поля и другие расслабляющие элементы.

Но все же высшее достижение – остановиться в гостевом замке одной из крупных компаний. Например, в Drummuir Castle, принадлежащем Johnnie Walker. Это замок XIX века, все комнаты здесь носят персональные имена, а тот факт, что вы находитесь в гостях, подчеркнут отсутствием ключей и замков в апартаментах. Ужин в старинном интерьере с подачей хаггиса, под звуки волынки и стихи Роберта Бернса, янтарный виски – ради этих впечатлений сюда приезжают даже из Латинской Америки.

До настоящей страсти доводит библиотека – так называется не только хранилище книг, но и коллекция виски. Здесь можно ознакомиться с полным собранием купажей Johnnie Walker: Red Label (в состав входит около 35 сортов виски), Black Label (около 40 сортов, младшему 12 лет), Green Label (4 солодовых виски, от 15 лет), Gold Label (15 сортов, от 18 лет), Blue Label (16 сортов, средний возраст 25 лет). Династия Уокеров начала свою историю с удачных экспериментов по купаживанию виски и с правильных маркетинговых находок. «Квадратные» бутылки гораздо удобнее было перевозить на кораблях, а во время сухого закона в Америке для трансатлантических «пьющих» рейсов сделали специальную бутылку «неваляшку» Johnnie Walker Swing, которой не страшен шторм.

Библиотека Drummuir Castle хранит и составляющие купажей. Коллекция классических солодов Шотландии представляет все регионы. Западные острова – Talisker, остров Айла – Lagavulin, Высокогорье – Dalwhinnie, Западное Высокогорье – Oban, Спейсайд – Cragganmore, Равнину – Glenkinchie и многие другие. Музейные редкости – винтажные розливы бочковой крепости (около 60 градусов) со «спящих» винокурен. В Шотландии не принято говорить, что производство закрылось, – оно лишь на время «уснуло». Многие из 21, 30, 40-летних произведений искусства – двойной выдержки: сначала в бочках из-под бурбона, затем из-под хереса или различных вин. Глоток «воды жизни» отправляет в путешествие во времени – вдруг понимаешь, что этот напиток пережил падение Берлинской стены, появление ноутбуков, Интернета, мобильных.

Низина (Lowlands) не так интересна с познавательной точки зрения, здесь производят в основном зерновой виски, который входит в состав купажей, а вот куда действительно стоит отправиться, так это на остров Айла – юг Шотландии, по соседству с Ирландией. Добираться туда придется на пароме. Характер островного виски формируется, как гласит слоган одной из винокурен, «отцом временем и матерью природой». На Айле мало деревьев, зато в достатке болот и торфа. Жители острова традиционно использовали торф для отопления жилищ, приготовления пищи и подсушивания солода – пророщенного ячменя. Копченый дух островного виски невозможно перепутать ни с чем: бочки, в которых он выдерживается, складывают на берегу, открытом соленым ветрам.

Сейчас здесь осталось только восемь винокурен, которые производят около 10% шотландского виски: Lagavulin, Laphroaig, Bowmore, Ardbeg, Caol Ila, Bruichladdich, Bunnahabhain и Kilchoman, но каждая из них имеет довольно редкие розливы. Не откажите себе в устрицах – они не хуже нормандских, и главное – в морских гребешках, фломбированных в виски. Великолепный деликатес. Как говорят в Шотландии, «нет людей, которые не любят виски, есть люди, которые пока не выбрали свой любимый сорт».