

16 ДЕКАБРЯ 2009 НОМЕР 235 (10)

Тренд ВИСКИ

Коммерсантъ

№4290 с момента возобновления издания
Цветные тематические страницы №17–32
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.
Распространяются только в составе газеты.

путешествие по спейсайду: в гостях
у the glenlivet, aberlour, longmorn **30** как стать
купажистом ballantine`s: история санди
хислопа **23** жизнь по законам кинематографа
вместе с jameson **26** золотые коллекции
виски: limited edition **22**





ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



CHIVAS

LIVE WITH CHIVALRY
ВСЕГДА ПО-РЫЦАРСКИ



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АНДРЕЙ ВАСИЛЬЕВ
ШЕФ-РЕДАКТОР
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
АРТ-ДИРЕКТОР ИД,
АРТ-ДИРЕКТОР ПРОЕКТА
ЕЛЕНА НУСИНОВА
ОТВЕТСТВЕННЫЙ СЕКРЕТАРЬ ИД,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
«КОММЕРСАНТЪ-WEEKEND»
АРКАДИЙ РАЙХШТЕЙН
ИЗДАТЕЛЬ
ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА
КОНЦЕПЦИЯ (И РАБОТА)
ДЕНИС ЛАНДИН
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
НАТАЛИЯ ДАШКОВСКАЯ
РЕДАКТОРЫ
ЕЛЕНА ВИЛКОВА
КОРРЕКТУРА

МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
ФОТОРЕДАКТОР
КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ
ДМИТРИЙ ШНЫРЕВ
МАРИНА МЕДИНСКАЯ
ВЕРСТКА
ЕКАТЕРИНА КУЗНЕЦОВА
ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ
ИД «КОММЕРСАНТЪ»
ДМИТРИЙ ГОЛЫШЕВ
GOLYSHEV@
KOMMERSANT.RU
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:
ОТДЕЛ ПРОДАЖ
(499) 943 9108, (499) 943 9110,
(499) 943 9112, (495) 101 2353

ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
CHIVAS BAR В МОСКВЕ
ЮРИЙ МАРТЬЯНОВ



— Екатерина Истомина

Посвятить меня в благородное дело виски взялся однажды человек благородный — баронет Чарльз Марч, хозяин Гудвуд-Хауса, автогонщик, член жюри итальянского конкурса Concorso d'Eleganza, менеджер Festival of Speed и Revival. В поместье лорда Марча проходило соревнование в стрельбе по тарелочкам среди местных джентльменов. Сельские джентльмены в твидовых костюмах и гетрах расположились с нехитрым снаряжением в дубовой роще. Мы с лордом Марчем примкнули к группе стрелков.

Дело было в середине января, и погода в графстве Гемпшир не располагала к длительному пребыванию на свежем воздухе. Джентльмены, шутя над получением двусторонней ангины, поправляли здоровье виски. Бутылка весело ходила по кругу, и каждый новый выстрел по летающей тарелочке был удачнее предыдущего. Хлебнуть из бутылки джентльмены доверчиво предлагали и мне, но я отважилась только пострелять.

После сельского чемпионата мы с лордом Марчем отправились к нему на five o'clock tea. К фарфоровым чашкам и подносу с сэндвичами лорд Марч попросил еще и стаканы. Старая леди формата мисс Марпл торжественно внесла в гостиную бутылку виски. Я намекнула, что если уж и пить, то скорее я бы хлебнула любимого джина. «Мисс Марпл» взглянула на хозяина. «Мы же не в Индии. Мы в Гемпшире. Зачем здесь джин?» — заметил Чарльз Марч и разлил по стаканам бутылку. Мы долго пили, но это нельзя было назвать банальной попойкой. Это было сродни посвящению в особую культуру. Такую, которая привлекательна и для сельских джентльменов, и для баронета из Гемпшира, и для гостыи из России, и для почившей королевы-матери, веселой любительницы пострелять из винтовки и смешать за обедом шампанское с виски.

НОВОЕ П О СМЕНЕ РАЗМЫШ ИСТОМИН



ПОКОЛЕНИЕ ВИСКИ ВКУСОВ ПЛАЕТ ЕКАТЕРИНА НА

Виски-специалисты, а также примкнувшие к ним опытные и постоянно практикующие алкоголики в один голос говорят, что в настоящий момент в мире данного напитка свершилась революция. Потребители потеряли интерес к привычным, оловым, маскулинным, брутальным, вонючим виски с характерными дымными и торфяными вкусами и ароматами. Картинка красноносого и грубоватого сельского джентльмена, вкушающего под дубом с детства привычную «вонючку» с ее сухостью, йодистыми оттенками и высоким содержанием фенолов осталась в прошлом, в романах милейшего Джерома К. Джерома. Так что лорд Марч, хозяин Гудвуд-хауса, познакомил меня, в сущности, с вымирающим поколением виски-глотателей.

В настоящем же и будущем следующие гости: ухоженные «Газпром»-яппи, с умом и знанием вопроса дегустирующие сложные, комплексные, тонкие и деликатные виски. Виски Scapa, например, хотя он островной, но с требуемым цветочно-фруктовым букетом. Или же The Glenlivet, Aberlour, Longmorn. Или более раскрученные «многомиллионники» Chivas Regal, Ballantine`s, Jameson. Суть не в названии брендов, а в том, что «старый добрый» виски уже почти никого не интересует.

Причин революции, разумеется, много. Например, в смене поколений потребителей. Что пили наши красные директора и сибирские губернаторы в вельможную эпоху покойного президента Ельцина, кроме водки? Виски, да такой, чтобы пробирало до костей. Пили, как и положено, стаканами. Такой глупостью, как лед, себя не баловали. Словом, это был напиток настоящих мужиков, суровых седых генералов, сермяжных русских людей, которым сколько ни налей, все равно по колено.

В середине 1990-х дымность, сухость, резкий торфяной запах считались центральными показателями качества виски. Красных директоров и избираемых волею народа сибирских губернаторов уж более нет с нами, как нет с нами и их вкусов. А к виски предъявляются совсем другие требования: элегантность, изящество, рыцарство, богатая палитра вкусов и ароматов. Сам Ален Дюкасс, патриарх высокой французской гастрономии, не смог бы вынести стольких требований, скольким покоряются сегодня древние вискикурни.

С другой стороны, добралась до виски мода на экологию, на здоровый образ жизни, на органику. Конечно, все знают с пеленок, что любое злоупотре-



на смену брутальным, резким, торфяным, дымным, вонючим виски пришли элегантные, мягкие, рыцарские сорта. и они пришли надолго



— **Scapa** 16-летней выдержки. Этот виски отличает цветочный аромат с оттенками сена и сухих листьев, смешанный с нотками цитрусовых и древесно-пряными тонами кедра и сосновой смолы



— **Aberlour** 12-летней выдержки. Характерен янтарно-красный цвет и насыщенный вкус, похожий на пряный тягучий фруктовый нектар с легким дымным и немного мятым ароматом



— **The Glenlivet** 12-летней выдержки. Тонкое сочетание тропических фруктов и аромата заливных лугов. Свежий вкус вначале сменяется мягким ванильным послевкусием



— **Longmorn** 16-летней выдержки. Сложный виски с изменяющимися вкусовыми акцентами: специи и терпкая древесина вначале сменяются вкусом сушеного инжира и банана. В финале вкус спелых сочных янтарных персиков и темного шоколада, оттенки кедрового ореха и мяты

ребление алкоголем плохо сказывается на здоровье. Однако если вы пьете, к примеру, виски сладкий, мягкий, с ягодными переливами, с карамельными обертонами, с цветочными синкопами, с контрапунктами меда или яблок, то бессознательно вам кажется, что вы пьете почти утренний сок. Да, это крепкий алкоголь, но не такой вредный. Не такой циничный. Не такой дремучий. Не в такой степени убивающий печень.

Сыграл свою роль и набирающий силу зловещий женский алкоголизм. Прекрасные русские дамы, по 12 часов в день вкалывающие в стеклянных офисах, все чаще и чаще прикладываются вечерами к бутылке. Шампанское и белое вино за настоящий алкоголь уже не считаются. Уставшие дамы пьют коньяк. Активно пьют и виски. Но все-таки что-то женское в наших офисных нимфах, увешанных коллекционными сумками Louis Vuitton и Rolex в розовом золоте, осталось. Неприлично, если «разит». Все-таки многие из них до сих пор так и не замужем. Поэтому дамы выбирают более гламурные, более глянцевого типа виски. Мне довелось знать одну бизнес-леди, которая честно знала в виски большой толк, но всегда говорила, что ее любимый виски должен пахнуть — дорогой помадой. Сельский джентльмен удушил бы ее, тут и Агата Кристи не нашла бы убийцу.

Да и сами джентльмены сегодня несколько другие. Вошло в измученный англицизмами язык слово «метросексуал». Причесан, надушен, спортивен, красив, самоуверен, имеет диплом MBA, носит перчатки, интересуется прогрессивным современным искусством. Натура пугливая, тонкая. Такой натуре требуется тонкий напиток. Клубный, модный, дорогой, красивый. Не глотать же владельцу костюма Giorgio Armani злобный одноглазый кукурузный бурбон, который с конца 1980-х отчаянно рифмуется с одеколоном. Кстати, аннотации к самым модным виски порой напоминают описания классических дорогих духов. Вот, например, Ballantine`s 21-летней выдержки: «виски с мягким, глубоким вкусом имеет искрящийся красно-золотой цвет и сладковатый запах с ароматами верескового меда, яблок и цветов». Или Ballantine`s Finest: «вкус нежный, утонченный, прекрасно сбалансированный, с нотками молочного шоколада, красного яблока и ванили». Jameson 12-летней выдержки: «ароматный букет с мягким сладковатым ореховым привкусом». The Glenlivet 15-летней выдержки: «интенсивный сладкий аромат с цитрусовыми нотами; доминирование вкуса спелого манго, оттененного корицей и цитрусовыми тонами». Список можно продолжать.

Кто-то, конечно, уронит в стакан скупую слезу, вспоминая о былых дымных и торфяных временах. Но, как говорил доктор Мортимер, «Tempora mutantur et nos mutantur in illis».

ЗОЛОТЫЕ КОЛЛЕКЦИИ LIMITED EDITION ВЫБИРАЛА ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



— Chivas Regal Gold 18 Year Old by Alexander McQueen



— The Glenlivet XXV



— Ballantine's Finest Equalizer



— Chivas Regal 12 Year Old by Evan Douglas



— Chivas Regal 12 Year Old by Christian Lacroix

Список лимитированных виски открывает новейший напиток Chivas Regal Gold 18 Year Old by Alexander McQueen. Британский fashion-дизайнер, которого уже давно именуют великим, разработал свою собственную «одежду» для бутылки 18-летнего виски. И это одежда почти в буквальном смысле слова: бутылку облегает темно-синяя кожа. Крышка расписана в цвета британского флага (о флаге также напоминает и узор), но еще с добавлением золотого цвета. Всего будет выпущено 2 тыс. бутылок. К сожалению, в России не будет представлен еще один заметный участник fashion-серии Chivas Regal — это лимитированный продукт в упаковке, раз-

работанной французским дизайнером Кристианом Лакруа. Но в Европе можно приобрести два вида данного виски — 12-летней и 18-летней выдержки. Бутылка покрыта тонким слоем цветного металла, нанесенного с помощью лазерной технологии металлизации. В качестве орнамента Кристиан Лакруа выбрал узор в геральдическом духе. Для неугомонных производителей виски из Chivas Regal поработал также и американский архитектор Эван Дуглис. Сам архитектор говорит, что давно мечтал поработать для Chivas Regal, так как поклонником этого виски был его отец. Эван Дуглис оформил упаковку 12-летнего Chivas Regal. В определенной степени его работа напоминает произведение Кристиана Лакруа: здесь также читаются геральдические мотивы. Впрочем, «рыцарская» символика характерна именно для данного бренда. The Glenlivet XXV, 25-летний односолодовый виски, — типовой редкий коллекционный продукт. Каждая бутылка, имеющая индивидуальный номер, размещена на каменном «ложе», которое упаковано в красивый деревянный ящик. Ящик закрывается на резную металлическую пластину. На горлышке восковая печать. Вкус — фирменный для The Glenlivet, с южными фруктами, цветочными ароматами, которые переходят в сливочное послевкусие с преобладанием цветов и ванили. И наконец, клубное творение Ballantine's — Ballantine's Finest Equalizer, чей дизайн был разработан лондонским бюро The Core. Синий «флакон», на котором изображен графический эквалайзер, способен светиться. Проект осуществлен в рамках программы Ballantine's «Слушай свой ритм». Ballantine's Equalizer предназначен в первую очередь для модной молодежи.

САНДИ ХИСЛОП, КУПАЖИСТ BALLANTINE`S: ВИСКИ — ЭТО СВОБОДНЫЙ НАПИТОК



санди хислоп, хранитель запасов

Санди Хислоп — пятый мастер купажа за всю историю Ballantine`s. Он начал свою работу на заводе в Данди в 1983 году в качестве контролера за качеством. В 1992 году Санди Хислоп был приглашен на мастер-класс мастера купажа Джека Гауди, которого позднее сменил на посту. Звание мастера купажа получил в 2005 году. Сегодня в зону ответственности Санди Хислопа входит не только купаживание и контроль за профессиональной командой, состоящей из восьми человек, но и сохранение уже имеющихся запасов виски Ballantine`s.

«Мы ежедневно контролируем процессы вызревания виски в дубовых бочках, удостоверяясь в том, что они соответствуют нашим стандартам», — говорит санди хислоп



Ballantine`s
12-летней выдержки

— Как вы стали мастером купажа?

— В 1992 году я оказался в числе учеников легендарного купажиста Ballantine`s Джека Гауди. Моя учеба у этого достойного господина заняла около трех лет. Я узнал на тот момент все, что можно было узнать о виски. Учился хорошо. И по окончании курса, в 1995 году, я был назначен купажистом в штаб-квартире Ballantine`s в Дамбартоне. Я очень горжусь тем, что работаю на столь высокой должности. Ведь за всю 180-летнюю историю у Ballantine`s было всего пять мастеров купажа. И вот я, Санди Хислоп, имею честь быть пятым. Моя работа заключается прежде всего в соблюдении традиций, заложенных Джорджем Бэллантайном в 1827 году. В первую очередь я обязан следить за тем, чтобы вкус виски Ballantine`s оставался неизменным, и поклонники имели бы возможность наслаждаться тем качеством, к которому они привыкли.

— Какой характер у купаженного виски Ballantine`s?

— Этот виски отличается элегантностью. Это очень сбалансированный, мягкий и сладкий виски. Любители Ballantine`s по всему миру считают его аутентичным скотчем, обладающим индивидуальностью и стилем. В настоящий момент Ballantine`s представляет собой шотландский виски номер два в мире и остается самым популярным шотландским виски в Европе. В год мы продаем более 79 млн бутылок.

— Что обеспечило успех продаж?

— Успех связан с тщательным отбором лучших односолодовых и купаженных виски со всех четырех уголков Шотландии. Я имею в виду главные регионы — производители виски этой страны — Хайлендс, Лоулендс, Спейсайд и острова. Именно отбор позволяет нам создать мягкий и округлый виски с элегантным и продолжительным послевкусием. Кстати, постоянное качество Ballantine`s подтверждено большим количеством престижных наград: за последние десять лет он получил более 60 медалей и призов на всевозможных международных соревнованиях и конкурсах. Впрочем, и жюри мы всегда оставляем возможность выбора, ведь у нас самая широкая линейка шотландских купаженных виски в мире. Она включает в себя Ballantine`s Finest, Ballantine`s 12-летней выдержки, а также 17-летний, 21-летний и 30-летний Ballantine`s. Каждое из этих воплощений виски создается с теми же тщательностью и вниманием к деталям, которые были свойственны работе Джорджа Бэллантайна.

— Как складывается ваш рабочий день?

— Я работаю, разумеется, не один. Со мной большая команда высококвалифицированных купажистов. Я отвечаю за них, ведь я сам принимал их на работу к нам, в Ballantine`s. Мы ежедневно контролируем процессы вызревания виски в дубовых бочках, удостоверяясь в том, что они соответствуют

нашим высоким стандартам. Затем я оцениваю, готовы ли виски к тому, чтобы быть отобранными для купажа, или же им требуется еще время. Работа огромная. Мы имеем дело с гигантским количеством бочек, так и появляется возможность выбора. И, как следствие, возможность гарантировать высочайшее качество купажа.

— Какое главное требование вы можете предъявить к купажисту? Чем он должен обязательно обладать?

— Основным инструментом мастера купажа — это его нос. Чтобы добиться постоянства купажа, я должен всегда держать в голове характеристики каждого из возможных ингредиентов. Это важно для понимания того, какой из них можно использовать. Главное, на мой взгляд, в искусстве купаживания — следить за тем, чтобы сочетание конкретных односолодовых и зерновых виски подчеркивало их индивидуальные черты, а не скрадывало. Каждый участник купажа — это оркестрант, чья роль — содействовать всему оркестру.

— И, наконец, какой ваш любимый Ballantine`s?

— Я люблю Ballantine`s 12-летней выдержки. Я хотел бы подчеркнуть, что не существует каких-либо жестких правил употребления виски. Лично я предпочитаю разбавлять свой Ballantine`s водой в соотношении 50 на 50. Но, как купажист, я не вижу ничего страшного в том, чтобы добавить в него лед или содовую. Или же употреблять виски в чистом виде. Я считаю важным другое. Пейте виски так, как нравится вам, это же свободный напиток. Он создан для того, чтобы доставлять вам удовольствие, а не ограничивать вас в чем-либо. Если, конечно, вы употребляете его умеренно.





ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

ЖУРНАЛ МОДНЫХ ПРОВОКАЦИЙ

CITIZEN K

РОССИЯ

ЗИМА
09/10

реклама

АРТЕМИЙ ЛЕБЕДЕВ
АНАТОЛИЙ ЧУБАЙС
ТИМ БЕРТОН
ИОСИФ БРОДСКИЙ

МОДА:
ВЕСНА-ЛЕТО 2010

ПРАВИЛО
СТОУН

В КАДРЕ КИНОПРОЕКТЫ JAMESON FILM EXPERIENCE РАССКАЗЫВАЕТ ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



— Колин Фирт,
Дублин, 2009

График кинематографических событий с участием Jameson на 2010 год выглядит следующим образом. 18–28 февраля, Дублин — Jameson Empire Film Festival, титульное мероприятие компании. 4 марта, Лос-Анджелес — Oscar Pre-Party, Independent Spirits Awards грандиозная вечеринка, предвещающая «празднования» по случаю очередного вручения премий Американской киноакадемии. И, наконец, 28 марта, Лондон — церемония кинонаград Jameson Empire Awards и конкурс «Снять за 60 секунд!». Плотный режим, но в Jameson уверены, что смогут выдержать заявленный темп. Дублинский Международный кинофестиваль с титульным спонсорством Jameson в феврале 2010 года пройдет в столице Ирландии уже в восьмой раз (это мероприятие также носит негласный титул главного ирландского кинематографического форума). В 2009-м в рамках Jameson Empire Film Festival было представлено 130 кинокартин из 28 стран мира (на фестивале традиционно демонстрируются не только новые, но и архивные ленты). Знаменитый комик Армандо Ианнуччи показал работу «В петле», режиссер Паоло Соррентино представил эпическую работу «Звезда», посвященную итальянскому премьер-министру Джулио Андреотти. Фильм «Сомнение» открывал гала-вечер Jameson Empire Film Festival, который состоялся на самой модной концертной площадке столицы Ирландии — The Academy. На сцене The Academy прошла и презентация новой концепции всех меро-

конкурс «Снять за 60 секунд!» является социальным, а не рекламным проектом. В нем может принять участие любой желающий. А виски Jameson при этом покупать не обязательно



приятий направления Jameson Film Experience. Почетным гостем вечера презентации концепции стал известный британский актер Клайв Оуэн, который также согласился принять участие в мегавечеринке по мотивам фильма «Город греха» в жанре графической новеллы. Все декорации вечеринки были выдержаны в духе шедевра режиссера Фрэнка Миллера «Город греха».

Кстати, новая концепция Jameson Film Experience имеет своей целью не только поддержку обычных светских гламурных киноразвлечений. Более важная задача — выявлять молодые кинематографические таланты. Этому как раз и способствует Jameson Empire Awards и ее конкурс «Снять за 60 секунд!». В Jameson специально подчеркивают, что конкурс «Снять за 60 секунд!» и сама церемония награждения его победителей не несут никакого привычного рекламного характера.

Причина здесь проста: в данном конкурсе может принять участие любой желающий без необходимости покупать собственно виски Jameson. Первый опыт проведения российской части конкурса состоялся в этом году в период с 21 сентября по 15 декабря. Правила были таковы: необходимо снять мини-пародию любого известного фильма продолжительностью не более 60 секунд. Затем нужно зарегистрироваться на сайте www.jameson-empire-awards.ru, указав имя, фамилию, номер контактного телефона

— Рассел Кроу,
Лондон, 2009



— Клайв Оуэн
и Розанна Дэвидсон,
Дублин, 2009



— Лора Уитмор,
Дублин, 2009



— Ольга Куриленко,
Лондон, 2009

и электронной почты. Потом стоит выложить на сайте свой ролик (сделать это можно было до 3 декабря). Кстати, по условиям конкурса его участник может выкладывать неограниченное количество роликов. При этом вовсе не обязательно строго следовать сюжету оригинального кинопроизведения, однако оно, это произведение, непременно должно угадываться в новоиспеченной пародии. Запрета только два: нельзя использовать обнаженную натуру, а также оригинальную звуковую дорожку, если ее «длина» превышает 30 секунд.

Победителей, чьи имена станут известны сегодня на церемонии в клубе Rascha (начало праздника в 20.00), уже определило жюри во главе с главным редактором журнала Empire Марком Диннингом (кроме него судили также комедийный режиссер Крис Уэйтт, режиссер и продюсер Анна Меликян, актеры Павел Деревянко и Юрий Колокольников).

Во-первых, к участию в конкурсе была привлечена молодежь — студенты ВГИКа, Щукинского театрального училища и Школы-студии МХАТ. Во-вторых, свои силы в искусстве «острого» комедийного кадра смогли попробовать и уже взрослые окрепшие творческие натуры, профессионально связанные с киноиндустрией. Идеология «Снять за 60 секунд!» заключается в том, чтобы помочь талантливейшей молодежи проявить себя в по-настоящему большом кинематографическом свете и получить первые официальные награды. «Снять за 60 секунд!» является частью большой кинематографической сессии Jameson Empire Awards. Это премия, которая вручается ежегодно в Лондоне в конце марта совместными усилиями исторического киновест-

ника Empire и компании Jameson. В этом году церемония прошла в Grosvenor House Hotel и ее ведущим стал популярный комедийный актер Дара О'Брайен. Список гостей, приглашенных на это мероприятие, по обыкновению пестрел известными именами: Рассел Кроу, получивший приз «Актер эпохи», Вигго Мортенсен (он удостоился премии «Икона», которую посвятил со сцены Джону Джеймесону), Кристиан Бейли («Лучший актер»), Хелена Бонэм-Картер («Лучшая актриса»). Кроме того, были замечены Гай Ричи, Тим Бартон, Майкл Шин, режиссер оскароносного фильма «Миллионер из трущоб» Денни Бойл, «девушки Бонда» Джемма Артертон и Ольга Куриленко. В 2010-м Jameson Empire Awards и международный конкурс «Снять за 60 секунд!» (на который отправятся и российские победители) пройдут в тот же день, 28 марта, в том же Grosvenor House Hotel.

И, наконец, самое светское событие, истинная голливудская золотая тусовка — Oscar Pre-Party с вручением Independent Spirits Awards. Место — Лос-Анджелес. Дата — 4 марта. Начать встречать 82-ю церемонию вручения «Оскара» правильно будет с Jameson.

ДОНКИХОТЫ ОТ ВИСКИ CHIVAS REGAL И ДВИЖЕНИЕ «ВСЕГДА ПО-РЫЦАРСКИ» РАССКАЗЫВАЕТ ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



ВАДИМ ДЫМОВ, БИЗНЕСМЕН:

«Я чувствую в себе силы, которые мне даны свыше. И мне хочется сделать что-то благородное, оставить свой след в истории. Зарабатывание денег не может быть смыслом жизни»



АЛЕНА АХМАДУЛИНА, fashion- ДИЗАЙНЕР:

«Я думаю, пришло время выйти на первый план людям, которым свойственны представления о чести, верности, милосердии. Они не должны доказывать свою состоятельность ни себе, ни миру, так как живут в гармонии с собой. Сейчас мы должны перестать доказывать что-либо друг другу через свои автомобили, дома, дорогую одежду, а сделать ставку на то, что действительно имеет ценность»



ИГОРЬ ПЕТРЕНКО, АКТЕР:

«Мой девиз — остановись на мгновение и задумайся. Например, о том, что понятие “рыцарь” — это не только шаблонно-галантный мужчина, а прежде всего человек небезразличный. Казалось бы, что тут можно придумать нового, это как с нотами, которых всего семь. Однако варианты, которые можно из них составить, бесконечны»

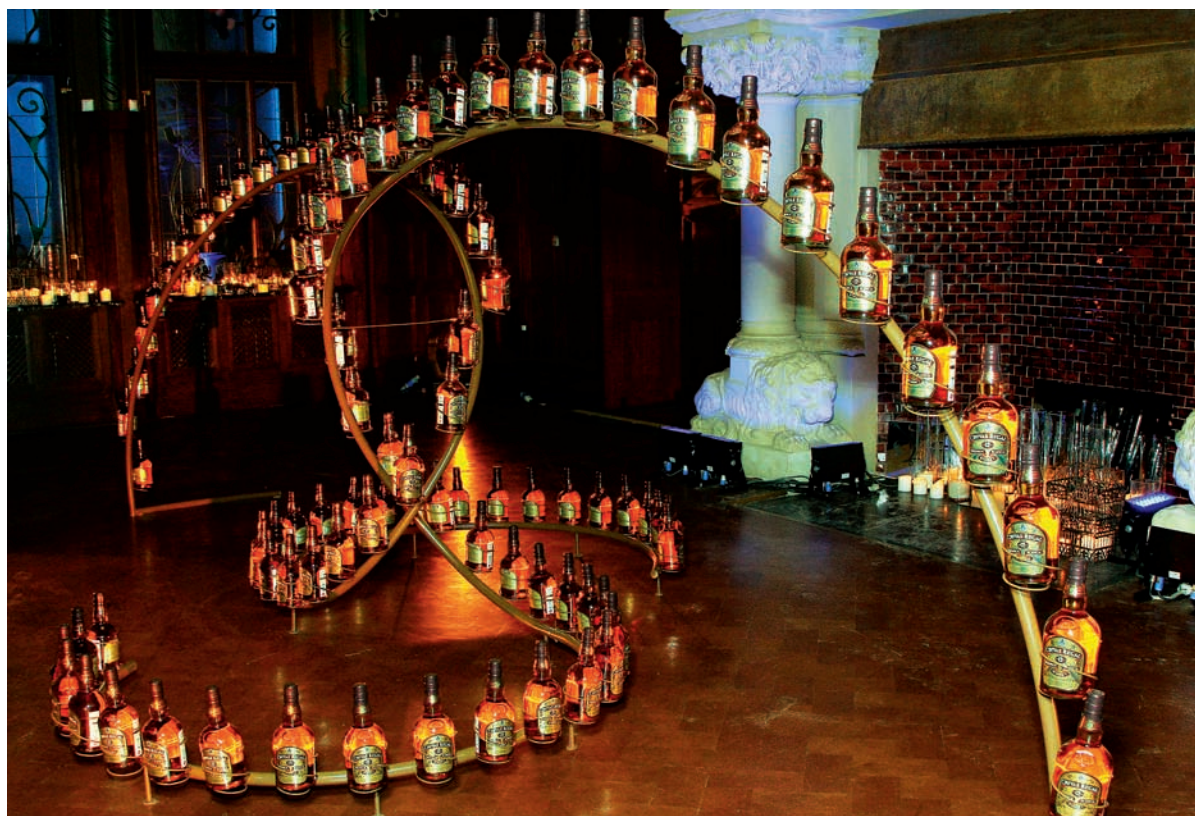
Проект «Всегда по-рыцарски», запущенный в этом году шотландской компанией виски Chivas Regal, — это проект буржуазного социального общения с большими гуманистическими целями. Проект напоминает общественную игру: участники движения обязаны следовать уставным принципам и красивым девизам молодого движения, которые, с одной стороны, выглядят конкретными, но, с другой — намеренно общими. Так, например, устав движения «Всегда по-рыцарски» гласит: «Мы хотим, чтобы проявление истинного благородства стало общепринятой нормой в обществе. Очень важно, чтобы у людей появилось желание не только говорить, но и поступать всегда по-рыцарски». Слова несколько гуманистические, настолько и утопические. Кстати, именно заведомая а priori утопичность этого проекта придает ему некую дополнительную, почти трагическую красоту: чье-то настойчивое желание быть рыцарем, жить по священным



рыцарским законам и совершать великие рыцарские поступки, не всегда адекватно воспринимается обществом. Несмотря на то что вступить в рыцарское движение Chivas Regal может любой человек («если он разделяет его ценности и старается следовать им»), пока в проекте «Всегда по-рыцарски» были замечены весьма успешные и состоявшиеся в своем деле люди — политики (Ирина Хакамада), писатели (Виктор Ерофеев), журналисты (Артемий Троицкий). В настоящий момент это движение социального общения Chivas Regal имеет трех главных послов: бизнесмена Вадима Дымова, fashion-дизайнера Алену Ахмадулину и актера Игоря Петренко. Каждый из послов выразил свое собственное отношение к рыцарскому проекту, и смысл высказываний в той или иной степени обыгрывает легендарный категорический императив Канта. Философии, даже не всегда строго и направленно социальной, в движении «Всегда по-рыцарски», кажется, достаточно. Например, в главе «Ценности движения» говорится следующее: «На место эгоцентризму приходят любовь к близким и внимание к окружающим. Можно быть успешным в бизнесе и при этом занимать активную жизненную позицию, совершать действительно благородные поступки, противостоять равнодушию и безразличию». Участникам рыцарского ордена предлагается «личным примером, поступками и словами напоминать людям о важности следования гуманистическим принципам».

Правила «Вступления в движение», официальная презентация которого прошла 24 марта в особняке Петра Смирнова (1868–1910, глава торгового дома «П. А. Смирнов в Москве», член Московского совета детских приютов, попечитель Долгоруковского детского приюта), несут вот такую полезную информацию: «Для вступления в орден не требуются блестящие доспехи и великие заслуги, нужно лишь желание сделать мир лучше. Для того чтобы совершить первый шаг, стоит признать ответственность за собственную жизнь и происходящее вокруг. Нужно всего лишь обратить внимание на тех, кто рядом. Люди, которым небезразличны истинные человеческие ценности, объединяются для того, чтобы благородные поступки и дела перестали быть чем-то выдающимся и удивительным». Подобные благороднейшие речи можно найти и у многих философов эпохи Просвещения, например, у Жан-Жака Руссо, и у более поздних литературных романтиков вроде Вальтера Скотта или Виктора Гюго, возродивших традиции рыцарских, костюмных, винтажных романов, где действовали храбрые герои «плаща и шпаги».

На самом деле орден «Всегда по-рыцарски», предполагающий и социальное общение на интернет-форуме (www.chivas-movement.ru), и деятельность знаменитостей в качестве колонистов, и проведение круглых рыцарских, «геральдических» столов, — это все-таки немного больше, чем просто очередной социальный проект. В сущности, это попытка в хорошем смыс-



из устава движения:
«мы хотим, чтобы проявление истинного благородства стало общепринятой нормой в обществе»

ле обязать успешные классы общества стать именно определенным ответственным классом — с выработанными правилами общественного этикета, социального хорошего тона, гражданского политеса. Благотворительность — да. Человеческое внимание к менее успешным, менее заметным, не таким счастливым — обязательно. Просвещение — непременно. Социальные проекты поддержки и помощи — вне всяких сомнений. Выбранная интернет-стратегия позволяет добиваться большей информированности, участники ордена могут вести свои блоги, высказывать свою точку зрения на разные проблемы и информировать других рыцарей о происходящем. На светском вечере, посвященном старту движения «Всегда по-рыцарски», присутствовал и президент США Барак Обама — правда, только в виде огромной черно-белой фотографии. Слова нынешнего американского лидера включены в цитатник ордена: «То, от чего зависит наш успех, — упорный труд и порядочность, смелость и игра по-честному, терпимость и любознательность, верность и патриотизм — эти ценности не новы. Эти ценности подлинны». Эпоха социально ориентированного президента Барака Обамы только началась.

САМОГОНЩИКИ, МЕЛЬНИКИ И СВЯТЫЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО СПЕЙСАЙДУ ПРЕДПРИНЯЛ АЛЕКСАНДР ГОРОХОВСКИЙ



Первый пункт нашего путешествия — это The Glenlivet Distillery, одна из самых легендарных вискикурен во всей Шотландии. Добраться до старого завода нелегко: Glenlivet Distillery расположен в труднодоступном уголке Спейсайда — в долине реки Ливет. По пути мы минуем Бэллиндалох, старый замок, заложенный в 1546 году благородным семейством Макферсон-Грант. Наследники пионеров замка благоденствуют и сегодня. Но к Макферсонам-Грантам мы не попадаем, хотя сделать это несложно. Мы упорно двигаемся дальше и оказываемся на высоте 300 м над уровнем моря. Вокруг холмы, покрытые ровным травяным ковром с белыми точками. А белые точки — это овцы.

Эти буколические места издавна были облюбованы шотландскими самогонщиками, которые вдали от сборщиков налогов и представителей закона «гнали» здесь виски. Самогон ценили во всей Шотландии — за отменное качество. Известно, что поклонником нелегального виски из Гленливета был британский король Георг IV. Одним из подпольных дельцов был человек с простым, но славным именем Джордж Смит. Он родился в 1792 году и почти с пеленок занимался вискикурением. Разумеется, нелегальным. В 1823 году британский парламент принимает Акцизный акт, снизивший налоги с произведенного галлона в половину. Первым на нововведение откликнулся Джордж Смит, решивший в 1824 году приобрести лицензию и производить виски легально. Коллеги не оценили подвиг Смита: несколько раз они пытались убить храбреца и сжечь его вискикурню. Но Смит и не думал отступать: даже на воскресную молитву он брал с собой «двух верных компаньонов». Так Джордж Смит называл пистолеты. К концу 1840-х годов Glenlivet Смита был настолько популярен, что другие производители не только копировали его знаменитый ананасовый вкус, но и стали добавлять к названиям своих виски слово «Glenlivet». Так как слишком много вискикурен заявляли, что находятся именно в Гленливете, эту долину стали в шутку именовать самой большой во всей Шотландии. Сын Джорджа Джон Гордон Смит, сменивший отца, встал на защиту его доброго имени. Не одно десятилетие длились судебные тяжбы. Наконец, в 1884 году эксклюзивный статус виски Джорджа Смита был подтвержден раз и навсегда: только его компания могла использовать в названии опре-

деленный артикль «The». Таким образом, The Glenlivet — «это тот самый, настоящий Glenlivet». Впрочем, в качестве компромисса другим производителям скотча разрешили использовать слово «Glenlivet» (но без артикля) в названиях своих виски, но только если оно стояло после названия собственно вискикурни.

Долгая дорога к дегустационному залу завода завершилась дегустацией. Мы с почтением прильнули к каждому из предложенных экземпляров. К тонкому и легкому 12-летнему The Glenlivet с ароматом тропических фруктов, затем к мягкому 15-летнему The Glenlivet, который выдерживается в бочках из французского дуба, потом — к элегантному и насыщенному 18-летнему The Glenlivet. Наконец, вот и она! Нефильтрованная Nadurra бочковой крепости. Эта самая Nadurra бескомпромиссно довела нас до такого возвышенного и хрустального состояния, что поправить дело мог бы только обед. Мы отобедали отборным лососем в городке Аберлауэр, в виски-баре под названием «Заторный чан». Это исторический бар, открытый в 1896 году моряком Джеймсом Кэмбеллом.

Нам повезло, что от дверей «Заторного чана» было недалеко до ворот другой вискикурни — Aberlour. Заводик стоит на месте монастыря, основанного в VI веке святым Дростаном. Святой Дростан был парень не промах и выбрал место с сильной энергетикой. В древности здесь было святилище друидов, которое позднее приспособили под собственные религиозные нужды представители ордена тамплиеров. Новая эпоха в Аберлауэре началась в 1879 году, когда местный банкир и торговец зерном Джеймс Флеминг начал строительство вискикурни. Будучи человеком талантливым во всем, Флеминг сам разработал дизайн всех зданий и даже механизмов: так, посетивший в 1886 году производство вездливый английский журналист Альфред Барнард назвал его «идеальной моделью перегонного завода». Кстати, на заводе Флеминга не использовались паровые машины: вся энергия генерировалась водяными мельницами, установленными на реке Лауэр. Вода долины Лауэр вообще является определяющей во вкусе виски Aberlour. Прошедшая через естественную фильтрацию торфяников и гранита горы Бен-Риннес, вода отличается необыкновенной мягкостью. Другой особенностью виски Aberlour является то, что он дистиллируется



долину реки ливет
в труднодоступном уголке
спейсайда издавна
облюбовали шотландские
самогонщики

в перегонных кубах уникальной формы, каких нет ни на какой другой вискикурне. Мы смогли увидеть эти поразительные агрегаты. Известно, что различия в размерах и форме перегонных кубов влияют на конечный вкус: так, в высоких аппаратах виски получается более легким, а небольшие и широкие кубы, напротив, дают более тяжелый и маслянистый виски. Перегонные кубы Aberlour представляют собой нечто среднее. И их форма позволяет получать сбалансированный виски со сложным характером и мягким, но насыщенным вкусом. Полученный дистиллят выдерживается в бочках двух типов — из-под бурбона и из-под хереса. Имеет место существенное преобладание последних, в связи с чем классический виски Aberlour отличается глубоким темным цветом и характерными фруктовыми нотками.

На следующее утро, которое не было тяжелым (если учесть выпитое накануне), мы направились на завод Longmorn, обычно закрытый для посетителей. Longmorn — одна из самых уважаемых в профессиональной среде марок односолодовых виски, однако до последнего времени она не была широко известна.

Заводик Longmorn построен на месте старой церкви Святого Марноха, о котором, в сущности, тоже не много известно. Есть, правда, одна легенда. Жарким летним днем 625 года святой Марнох, обращавший в христианскую веру пиктов, шел в Далриаду. Но устал и завернул в придорожный паб недалеко от Элгина. В пабе святому Марноху предложили освежиться моганом, подобием виски, изготовленным из соложенного овсяного зерна. За стойкой святой Марнох быстро обрел товарища — бритта, имя которого история не сохранила. Хорошенько выпив, новоиспеченные друзья продолжили путь. Вскоре святому стало плохо, он упал на дорогу, а бритт побе-



— The Glenlivet Nadurra — Aberlour A' Bunadh — Longmorn 16-летней выдержки

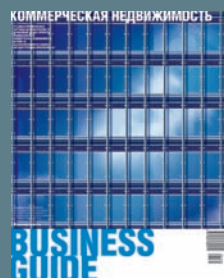
жал к ближайшему монастырю за помощью. По пути бритт спросил первого встреченного им пикта, который не говорил на его языке: «Как называется это место?» Но пикт подумал, что бритт спрашивает: «Что такое с моим другом?», и ответил: «Lan mogan», что значит «Перебрал овсяного виски». В итоге, когда бритт добрался до монахов, он не смог объяснить им, где искать их товарища. Святой скончался, а в назидание потомкам это место назвали Lanmogan, то есть «Перебраловсяноговиски».

Вискикурня Longmorn была основана в 1894 году Джоном Даффом, опытным путешественником, который успел и поработать в Glendronach, и основать завод Glenlossie, и открыть производство виски в Трансваале, Южной Африке, а также в США. Дело, заложенное таким профессионалом, было столь хорошо налажено, что с 1894 года производство на вискикурне ни разу не останавливалось. Используемый солод подвергается легкому копчению, но в процессе дегустации нам удалось почувствовать слегка «дымный» аромат, которым виски обязан не копчению, а воде, протекающей через торфяники холмов Блэкхиллс. На вискикурне установлены затонный чан из нержавеющей стали, восемь бродильных чанов и столько же коренастых перегонных кубов, которые до 1993 года нагревались углем. Выдерживается Longmorn в бочках из-под бурбона.

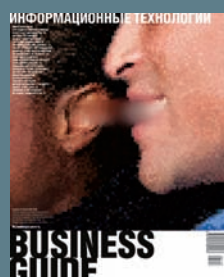
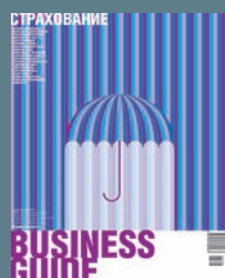
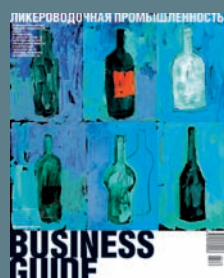
Хорошенько попробовав местную продукцию, мы пришли к выводу, что в аромате виски чувствуются, во-первых, специи. Потом вкус терпкой древесины сменяется оттенками меда, замши и сушеных бананов, а в финале вкуса можно распробовать спелые персики и темный шоколад. Словом, это полифонический, сложный виски, богатый также тонами мускатного ореха, спелого манго, ореха кедрового и мяты. Исключительный сингл-молт для любителей шотландского односолодового виски, который еще называют «Святым Граалем в мире скотчей» и который известен как «второй самый любимый виски любого вискикура» (первый, разумеется, его собственный). Остается добавить, что виски Longmorn представлен на рынке как в виде независимых буттлингов, так и официального розлива 16-летней выдержки. Последний не подвергается холодной фильтрации и разливается при крепости 48 градусов в красивые бутылки, дно которых обтянуто кожей, а горлышко защищает специальная металлическая лента.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ
ГАЗЕТЫ

Коммерсантъ



ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА
СМЕЖНИКИ
ИНВЕСТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС



**BUSINESS
GUIDE**