



ВИСКИ ПРОТИВ ДЖИНА / 27
ВЛАДНОСИ И ЕГО АРМСТРОНГ / 28
АБЕРФЕЛДИ И ЕГО ГОСТИ / 30
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ВИСКИКУРЕН / 32
ЯПОНЦЫ ПОНАЕХАЛИ / 36

Понедельник, 8 декабря 2008 №223/П
(№4040 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №25–40
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.
Распространяются только в составе газеты.

Коммерсантъ

академия **ВИСКИ**

www.kommersant.ru



ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ,
РЕДАКТОР «АКАДЕМИИ ВИСКИ»

ШОУ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

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



КОЛОНКА РЕДАКТОРА

ПОГРАНИЧНОЕ СОСТОЯНИЕ

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



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

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

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

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

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

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

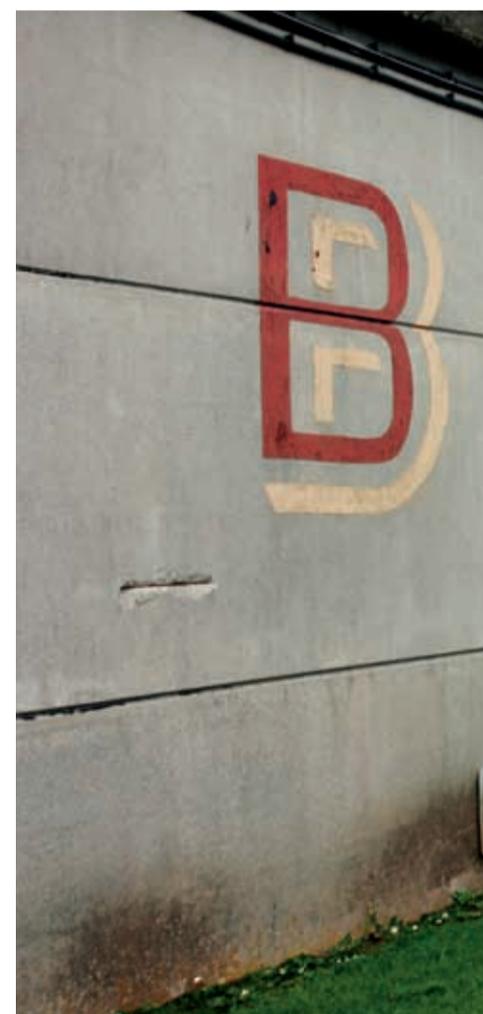
сохраняет цвет, аромат и вкус сырья, а также характеристики, свойственные методу приготовления и выдержки; не содержит иных субстанций, кроме воды и спиртовой карамели.

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

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

ЭКОНОМИКА

ОДНАЖДЫ В ВИГТАУНЕ ЕСЛИ НАЧИНАТЬ ИЗУЧАТЬ ШОТЛАНДСКИЕ ДИСТИЛЛЕРИИ, ТО ЛУЧШЕ ДЕЛАТЬ ЭТО С ЮГА — ПРОЕХАТЬ ЧЕРЕЗ ЗНАМЕНИТЫЙ ЗАПОВЕДНЫЙ ЛЕС ГАЛЛОВЕЙ И ОКАЗАТЬСЯ В ГОРОДЕ ВИГТАУН. ОН ЗНАМЕНИТ ТЕМ, ЧТО В НЕМ САМОЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КНИЖНЫХ МАГАЗИНОВ НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ. ТОЛЬКО НА ЦЕНТРАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ ГОРОДКА, КОТОРОМУ ПО РАЗМЕРАМ ПОЛОЖЕНО ЛИШЬ ОДНО ПОЧТОВОЕ ОТДЕЛЕНИЕ, СТОИТ ШЕСТЬ КНИЖНЫХ МАГАЗИНОВ. В КАЖДОМ ВАС НАПОЯТ КОФЕ И ПРЕДЛОЖАТ КРОМЕ НОВЫХ КНИГ ДЕШЕВЫЕ — СЕКОНД-ХЕНД. А В ЗДАНИИ БЫВШЕЙ МЭРИИ РАСПОЛОЖИЛАСЬ БИБЛИОТЕКА. НО И ЭТО НЕ МОЖЕТ ОТВЛЕЧЬ МЕСТНУЮ ПУБЛИКУ ОТ ПОТРЕБЛЕНИЯ ВИСКИ. ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ / ФОТО АВТОРА



Градообразующее предприятие Вигтауна вискикурня Bladnoch — единственная дистиеллерия, оставшаяся в живых в этом регионе. Она была основана в 1814 году семьей Маклелланд. Когда ее первый раз загнушили (1938–1956), перегонные кубы отправили в Швецию — там несколько лет производился виски под названием Skerpets Whisky, но успеха напиток так и не снискал. Потом был период простоя — 1993–2000. Сейчас хозяйство принадлежит независимым дистиеллерам. Хозяин — Раймонд Армстронг из Ирландии. На мой вопрос, трудно ли быть независимым, Раймонд сказал: «Это, наверное, только в России можно быть независимым. А мы тут все зависим от нашего менеджера из банка, а также от жены, от второй жены... От всех!» С марта 2008 года производство Bladnoch остановлено по причине увеличения цены на дрожжи в два раза.

Bladnoch — самая южная производственная мощность в Шотландии. Тут сами

делают бочки, ведут школу виски, тут живая музыка и предложение проводить свадьбы. Тут же организуют рыбалку.

Этот завод был снят в телесериале 2000 Acres Of Sky под названием Isle of Ronansay

Distillery, и до сих пор под сводом «пагоды» работы Чарльза Дойга стоит декорация — ворота той самой выдуманной дистиеллерии. Здесь много складских площадей, так что многие другие вискикурни хра-

нят тут свои бочки. В частности, завод Ardan, так как власти одноименного острова воспротивились строительству новых акцизных складов на своей территории. Тут же хранится Tamdhu, Glenkinchie и т. д.

Местный виски используется для следующих блендов: Bell's, The Real Mackenzie, Inver House. Раймонд Армстронг устроил у себя «Виски-форум», члены которого могут покупать виски со значительной скидкой. Это пользуется популярностью у шведов (историческая память). Кроме того, нами замечены бочки виски, приготовленные для отправки Uppsala Whisky Club.

Не будучи негодником и независимым буттлером, мистер Армстронг тем не менее покупает виски у других производителей и разливает их для членов своего «Форума», например Caol Ila и Port Ellen. Для них же разлит напиток 6 yo Peaty Bladnoch — своего рода демонстрация того, что происходит на вискикурне год за годом.





ПЕРСОНА ГРАТА

Для нас мистер Армстронг открыл три бочки — 1992 года №2608, 1992 года №2609 (с гораздо более резким вкусом) и классическую 1988 №3646. Именно последняя представляла собой то, что Раймонд Армстронг считает настоящим Bladnoch. Именно она была больше всего похожа на самогончик.

«В чем смысл виски? — говорит мистер Раймонд. — Да просто в Шотландии на этом диком холоде, чтобы приступить к работе, надо тяпнуть чего-нибудь крепкого. Иначе просто неохота выходить из дому!»

Для любителей шотландской природы отметим, что на этикетке бутылки Bladnoch Flora & Fauna 10 уо нарисован редкий вид орхидеи, которая тут произрастает.

«Когда ты молод, у тебя нет денег на покупку дистиллерии. Когда ты состарился достаточно, чтобы у тебя появилось немного лишних средств на покупку, ты уже начинаешь задумываться: а кто же будет продавать через 13 лет тот виски, который ты сегодня гонишь?» — говорит Раймонд Армстронг, который остается очень подвижным и энергичным для своего возраста, хотя и считает его критичным для независимого дистиллера. Может быть, свое предприятие он кому-нибудь когда-нибудь продаст, и не исключено, что это будет русский покупатель.

Помимо Раймонда Армстронга на вискикурне работают три «маусера» — коты Молт, Барли и Джунипер, каждый из которых способен съесть за жизнь до 200 тыс. мышей, посягающих на хозяйский ячмень. ■

ПРОДУКТОВАЯ ЛИНЕЙКА

Официальный розлив:

Bladnoch 40% 1970e;
Bladnoch 8yo (40%, OB, Late 1980's);
Bladnoch 6yo Bourbon Matured 57.3% Bladnoch Forum Label 2008;
Bladnoch 6yo 'Lightly Peated' 58.5% Bladnoch Forum Label, 2008;
Bladnoch 6yo 'Sherry Matured' 56.9% Bladnoch Forum Label 2008;
Bladnoch 8yo 40%;
Bladnoch 10yo 40%;
Bladnoch Flora & Fauna 10yo 43%;
Bladnoch 13yo 40%;
Bladnoch 13yo 46%;
Bladnoch 13yo 55%;
Bladnoch 14yo 40% 2005;
Bladnoch 15yo 40%;
Bladnoch 15yo 1990/2006 57.4%. Jamaican rum finish C#5146;
Bladnoch 15yo 1992/2008 55% Sherry Butt, C#2617, 317 бутылок;
Bladnoch 15yo 55%;
Bladnoch 16yo 55%;
Bladnoch 18yo 56%;
Bladnoch Rare Malts 1973 23yo 54.4%;
Bladnoch Brare Malts 1977 23yo 53% 2001.

Другие названия: Bladenoch, Wigtown.

Адрес: Bladnoch Bridge, Bladnoch, Wigtown, Dumfries & Galloway DG8 9AB.

www.bladnoch.co.uk

Посещение круглый год.

По поводу школы виски обращаться www.whiskyschool.co.uk.



ФЕСТИВАЛИ



ТЕМНОЕ ЗЕРНО

На российской сцене появился удивительный продукт — Glen Clyde 40 уо в хрустальном декантере и в подарочной коробке. Мы уже были знакомы с виски под тем же брендом — как известно, Glen Clyde Red Label довольно успешно расходуется по российским супермаркетам. Black Label был еще выше по качеству, и его было интересно пить даже сведущим людям. Сразу 40-летний спирт. Любопытно. Оказалось, что это не односолодовый виски, а зерновой. 40-летний зерновой виски тем не менее превращается в подобие амброзии, и его можно рассматривать в качестве коллекционного продукта. Так как зерновых дистиллерий в регионе не так уж много и они все на виду, то вычислить, откуда спирты, нам удалось довольно быстро. Доехали до Invergordon. Эта вискикурня расположена на окраине города Инвергордон, который стоит на берегу моря. Гигантские склады занимают большую территорию и ландшафта не украшают. Нам хватило попробовать The Invergordon 10yo 40%, чтобы еще раз убедиться: зерновой розлив меньше 40 лет — это не для нас.

С 1959 года — комплекс по производству зерновых виски, которые использовались в основном для блендованных разновидностей (так как владеет ими все тот же Whyte & Mackay). В год тут делается 40 млн литров виски.

Официальный розлив single grain:
The Invergordon 7yo;
The Invergordon 10yo 40%;
The Invergordon 10yo 43%;
The Invergordon 10yo 61%;
The Invergordon Stillman's Dram 22yo 40%;

Независимый розлив:
Cadenhead's Invergordon 12 Years Old.



ФЕСТИВАЛИ

4 апреля 2009 года в Чикаго состоится восьмой ежегодный виски-фестиваль. Он будет проходить в отеле Hyatt Regency, и билеты уже продаются. В стоимость билета входит возможность дегустации до 60 сортов виски из набора в 300 наименований. Обычно это редкие и уникальные сорта и розливы, что гарантирует вам еще один виток повышения квалификации. Плюс, конечно, буфет.

С 1 по 3 мая 2009 года в Шотландии проводится фестиваль виски. С наступлением весны в Шотландии начинается пора фестивалей и праздников, посвященных виски. Первым в начале мая стартует **The Spirit of Speyside Whisky Festival**. За ним идет **Feis Ile — a festival of Malt and Music**. И так до сентября, когда открывается последний — **Autumn Speyside Whisky Festival**.

Один раз в год обычные люди могут посетить заводы самых престижных производителей виски. В обычное время туда не пускают посторонних. Главной и наиболее притягательной частью фестиваля является дегустация многочисленных сортов и разновидностей ароматного напитка, в том числе под руководством экспертов. В рамках фестиваля можно попробовать наиболее редкие и выдержанные сорта виски.

10 ноября 2009 года американский журнал Malt Advocate проводит **12 Whisky Fest New York**. Обычно устраивают это в отеле New York Marriott Marquis на Таймс-сквер. Тут пробуют бурбоны, скотч, уэльские, ирландские, японские виски, а также виски из Теннесси. Дегустации проводятся в главном бальном зале отеля, а это серьезное по размерам помещение. Также тут пробуют ромы класса «хай-энд». Основной упор здесь делают не на маркетинг, а на образование отдельно взятых граждан. Так что многие дистиллерии покупают свои собственные стенды, где посвящают любителей во все тонкости производства этого крепкого напитка.

ФЕСТИВАЛИ

ПЕРСОНА ГРАТА

ГОРОД ЗОЛОТОЙ

АБЕРФЕЛДИ — ОДИН ИЗ ТЕХ ПРЕКРАСНЫХ ШОТЛАНДСКИХ ГОРОДОВ, ЧТО ЛЮБЯТ СОБИРАТЬСЯ ВОЗЛЕ ПРЕКРАСНЫХ ОЗЕР. ОЗЕРА — ЭТО РЫБА, А ТАКЖЕ ВОДА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧНОГО ВИСКИ. АБЕРФЕЛДИ СТОИТ НА ОЗЕРЕ ЛОХ-ТЭЙ, КОТОРОЕ ВХОДИТ В ЧИСЛО САМЫХ БОЛЬШИХ ОЗЕР ЕВРОПЫ. ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ



ВЕЩАЧКА © D.J. ПРЕСС-СЛУЖБА КОМПАНИИ «DEWAR'S»

Город Аберфелди — один из самых красивых в Шотландии. Хотя эта красота от природы, а не от архитектуры. Если вы приехали в этот город чуть раньше, чем нужно, то есть вариант просто посидеть в пабе, до того как откроется гостевой центр вискикурни Aberfeldy. Тут происходит некоторая подмена понятий: центр Dewar's — это главный аттракцион для города Аберфелди, но в то же время тут есть то, что привлекает специалистов по односолодовым виски. Это маленький город, и мало какой паб вам предложит то, что в Англии называется Sunday Roast, а в остальных странах называется ростбифом. Более того, в выходные в Шотландии имеет место мораторий на спиртные напитки до 12.30. Помните СССР и запрет на торговлю водкой до 11 утра? Вот примерно то же самое. И не было бы в этом никакой проблемы, да только еду тоже до 12.30 не дают и вообще не открывают заведение. Поэтому мы сидим в пабе, что у заправки на северном выезде из города, перед тем как отправиться в вискикурню Aberfeldy. Здесь делают собственный эль и ножки ягненка. Мы готовимся к посещению градообразующего предприятия и разминаемся пивом. За окном — то, что называ-



ется «золотая осень». В Шотландии это выражение имеет гораздо более точный смысл, потому что краски — от золота до ярко-карминного — тут какие-то чистые и яркие. По вискикурне уже ходят группы товарищей. Тут хорошо развит гостевой центр. Туры проходят один за другим, но для журналистов здесь готовы устроить индивидуальное посещение. Начальник медиаслужбы Питер Гатри любит встречаться с журналистами из Москвы. Они такие милые. Не так давно тут была делегация из русского Top Gear. Эти парни умеют ценить виски, хоть и за рулем постоянно. Основатель дистиллерии Томми Дюар знал толк в поездках, потому что именно кругосветное путешествие, которое он предпринял, помогло ему раскруп-

нить собственный бренд до мировых масштабов, которые на сегодня ничуть не уменьшились.

Мы обходим производственные помещения в индивидуальном порядке. Над нами довлеет архитектура Чарльза Дойга. Знаменитая «пагода» над килном — постройкой, где сушили пророщенный ячмень. Чтобы не прорастал лишнего. Но этого уже никто не делает на территории вискикурни: все стадии подготовки и утилизации сырья и отходов давно на себя взяли другие предприятия. Так, соложение ячменя для Aberfeldy давно уже производят на территории дистиллерии Glenesk в городе Монтроуз. Хотя до 1972 года тут старательно переворачивали ячмень на цементном полу вручную.

Что касается местного оборудования, которое должно изготавливать виски для вливания его в бленды Dewar's, то оно на удивление скромное. Тут восемь баков для ферментации, и все из сибирской лиственницы. Судя по времени их установки, лиственница была куплена еще в СССР. Перегонных кубов для спиртов всего два. Каждый по 14 тыс. литров. Продукт, который заливается в бочки, содержит 63,5% спирта. Общий объем производства — 2 млн литров в год. Мы осмотрели также бывшую бондарню — теперь тут тоже склад бочек с виски, а собственно бочки собирают из испанских и кентукских «наборов» в другом месте. Мы пробуем с Питером Гатри виски из бочек. То, что они крепкие (бочковая крепость — до 60%), компенсируется не-



которым количеством воды. При этом совершенно нет никакой разницы, это вода из бутылок или из-под крана. После шотландской воды из-под крана существует очень мало минеральных напитков, которые вы сможете пить. На выходе со склада раздастся песня волынки Happy Birthday To You. На волынке она звучит особенно уныло, ведь у одного из нас сегодня день рождения. Это играет один из сотрудников дистиллерии — Брюс Хинч. Он вообще, кстати, не шотландец: он как то приехал из Австралии просто посмотреть и остался навсегда. В гостевом центре мы проводим дегустацию дюарсовских продуктов и остаемся в полном удовлетворении — все-таки их бленды звучат довольно достойно.

Можно теперь ехать в городок Кенмор, что всего в нескольких километрах от вискикурни. Это крохотное село, что стоит на берегу озера Тэй. Тут главный аттракцион — отель Kenmore, где над камином сохранился автограф Роберта Бернса. Однажды он написал тут на стене свое новое стихотворение. И что самое интересное, оно сохранилось. Нынче — под стеклом. В баре отеля — отличная коллекция виски. И то, чего вы не смогли попробовать в других местах, вы сможете попробовать тут. ■



Dewarism* № 25

Сознание как парашют —
работает только
в открытом состоянии.

Томми Дюар

Томми Дюар

Создатель виски DEWAR'S и философии DEWARISM.

В конце XIX века решил сделать виски Dewar's узнаваемым во всем мире. Оставив младшего брата в Шотландии заниматься делами, он отправился в кругосветное путешествие.

За 2 года Дюар посетил 26 стран и открыл представительства по всему миру. В итоге он не только сделал Dewar's всемирно известным брендом, но и написал книгу «Путешествие вокруг света», которая стала бестселлером.



Реклама

* Дюаризм — афоризм от Томми Дюара
Наслаждайтесь Dewar's ответственно

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВОЛЬНЫЕ СТРЕЛКИ

НЕЗАВИСИМЫЕ БОТTLЕРЫ — ЛЮДИ, БОЛЬШЕ ПОХОЖИЕ НА ХУДОЖНИКОВ И АРХИВАРИУСОВ ОДНОВРЕМЕННО. ПОТОМУ ЧТО ОНИ ПРИДУМЫВАЮТ, КАКИМ ЕЩЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВИСКИ С ИЗВЕСТНЫХ ВИСКИКУРЕН ВНЕ УСТАНОВЛЕННЫХ РАМОК И ДОГМ. А ЕЩЕ ОНИ ХРАНЯТ СВЕТ УГАСШЕЙ ЗВЕЗДЫ — СПИРТЫ УЖЕ НЕ СУЩЕСТВУЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ. И ПОРОЙ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВИСКИ ЛЕГЕНДАРНОЙ ВИСКИКУРНИ ТОЛЬКО ПО БУТЫЛКАМ, КОТОРЫЕ СДЕЛАЛИ НЕЗАВИСИМЫЕ БОТTLЕРЫ. ЗА ЧТО ИМ НАШЕ (ЧОКНУЛИСЬ СТАКАНАМИ) СПАСИБО. НИКОЛАЙ КЛЕТКИН / ФОТО ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ



SPRINGBANK



IMPERIAL

SPRINGBANK

Начала свою историю в 1828 году. Независимая вискикурня — одна из 20 в Шотландии. Отличительная особенность: здесь все делают сами — даже торф нарезают самостоятельно. Тут производят три абсолютно разных продукта на одном оборудовании. Перегонные кубы работают в течение четырех месяцев в году. Принадлежит семье Митчелл. Это видная династия дистиллеров в Кэмпбелтауне. У Арчибальда Митчелла было пятеро детей: Хью, Арчибальд, Джон-младший, Уильям и Мэри (эти имена вы встретите, когда столкнетесь с информацией про вискикурни Rieclachan, Toberanrigh, Drumore, Glengyle). Нынешние хозяева — прямые наследники легендарной фамилии. Торф они добывают рядом с кэмпбелта-

унским аэропортом (всего два человека нарезают торф каждый год в апреле).

С 2006 года тут работает дистиллером Стюарт Робертсон, который стоял за такими виски, как Linkwood, Glen Elgin, Cragganmore, Auchroisk, Inchgower, Strathmill. Бренды, которые используются тут, — Springbank, Longrow, Hazelburn. Из них наименее торфянистый — Hazelburn, так как зерно тут сушат нефтяными горелками.

Виски используется в следующих блендах: Campbell Loch, Mitchell's 12 yo.

Официальный розлив:
Springbank 5 yo 43% 1970;
Springbank 8 yo 46%;
Springbank 10 yo 46%;
Springbank 10 yo 100 Proof 50% для американского рынка;
Springbank 12 yo 43%;
Springbank 15 yo 46%;
Springbank 15 yo 46% 2004;
Springbank 18 yo Green Springbank Rum Casks;
Springbank 21 yo 46%;
Springbank 21 yo 46% 2000;
Springbank 21 yo 46% 2005;
Springbank Limited Edition 25 yo 46%;
Springbank 25 yo 43%;
Springbank 30 yo 46% 1999;
Springbank 32 yo 46% 2004;
Springbank 33 yo 43%;
Springbank Limited Edition 35 yo 46% 1999;
Springbank Campbeltown 1952 45,5% (для взноса в фонд жертвам теракта над деревней Локерби).

Вискикурня расположена по адресу: Longrow, Campbeltown, Argy and Bute PA28 6ET. Ее можно посещать с апреля по сентябрь. Туры проводятся только в 14.00 по местному времени. И вообще лучше все заказывать заранее по телефону.

IMPERIAL

Дистиллерия была построена в деревне Каррон в 1897 году Томасом Маккензи и уже через год волилась в Dailuaine-Talisker Distilleries Ltd. Та уже владела подобным хозяйством в этом городке под названием Dailuaine. Рядом с обоими предприятиями проходит железнодорожная ветка, которая соединяет их с основной магистралью Strathspey Line. У Dailuaine было редкое удобство — собственный локомотив. Предприятие несколько раз закрывалось. Последний раз заглушили в 1998-м. Нынешний собственник этого спящего гиганта Pernod-Ricard.

Мы заезжали в деревню через другую поселок и через поля. Поначалу, когда мы увидели, как по долине растекается дымок, некая надежда шевельнулась: может быть,

наконец предприятие запустили снова? Но это оказались просто каминные близлежащих домиков. Самое новое и свежее тут вывеска Pernod-Ricard у ворот и строения при них. Все остальное — забытые фанерой окна, запустение и уныние. Ни от какой дойговской «пагоды» не осталось и следа — а она была, и думается, что в этой долине, полной золотых деревьев, на фоне холма выглядела просто отлично. Дойг выбрал для постройки стен абердинский красный кирпич, который и сегодня выглядит как новенький.

Продукцию запустили в 1899 году — тогда, когда разразилась катастрофа имени Паттисона, и Imperial закрылся спустя всего несколько месяцев после старта. Потом вискикурня 20 лет стояла и перезапустилась в 1919 году на 6 лет. Потом еще 30 лет молчания, хотя процесс соложения ячменя тут не прекращался — для других дистиллерий. Потом в 1955-м она снова заработала, и в 1965-м тут даже увеличили количество перегонных кубов с двух до четырех. В 1985 году ее опять заглушили. Потом через четыре года открыли снова. Звучит идиотски, но, похоже, этой дистиллерии просто не везло, и половину своей истории она провела как спящая красавица. Pernod-Ricard купил ее в 2005 году.

Односолодовый виски с этой дистиллерии очень редок, и специалисты считают, что он крайне недооценен. Большинство бутылок производится независимыми боттлерами, в то

время как бывшие хозяева дистиллерии Allied Distillers выпустили виски бочковой крепости 15-летней выдержки. (Потом, правда выяснилось, что в знаменитой Black Bottle (www.blackbottle.com) где по идее содержатся виски с семи дистиллерий Айлы, есть на хранении виски с завода Imperial). Видимо, скоро новым хозяевам придется решать, что с хозяйством делать, потому что природа берет свое и скоро его будет уже не поднять.

Бленды, в которых используется:

Teacher's, Long John, Old Smuggler, Ballantine's

Официальный розлив:

Imperial 15 yo 46%;
Gordon & MacPhail Imperial 1979/1995 40%;
Chieftain's Choice Imperial 18yo 1982 43%.
G&M Special reserve for Whisky World, Holland Imperial 1990/2003 60%.

TAMDHU

Неподалеку от Cardhu, по другую сторону дороги, под холмом на самом берегу реки Спей стоит вискикурня. К ней можно подъехать через деревни Нокандо и Арчистаун, если с севера. Центр по приему гостей — это бывшая железнодорожная станция Нокандо. У реки — разобранные железнодорожные пути и платформа Tamdhu. Все это придает ландшафту несколько сюрреалистический вид, но так как эти места славятся пешим туризмом, от посетителей отбоя нет.

Открыта в 1897 году, основатель — Вильям Грант, архитектор — Чарльз Дойг. Несмотря на имя строителя, мы не увидели никаких фирменных «пагод». Впрочем, и центр для посещений открыт не всегда.

Воду для бражки брали из ручья Нокандо. Завод молчал с 1927-го, потом, после





Dewarism* № 25

Сознание как парашют —
работает только
в открытом состоянии.

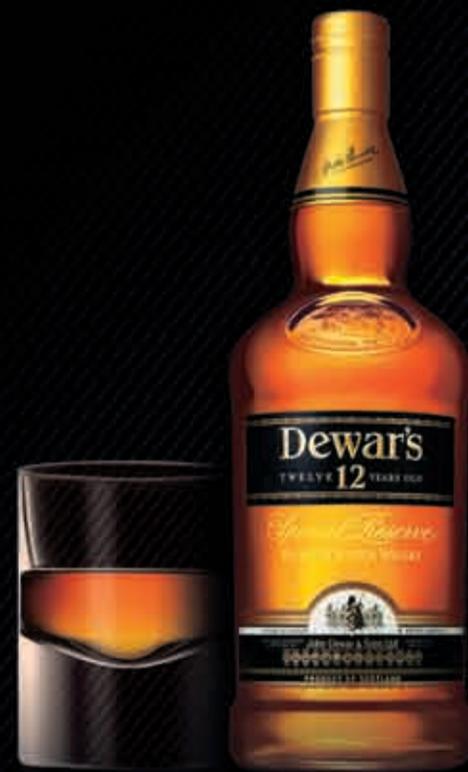
Томми Дюар

Квентин Тарантино

Режиссер. Сценарист.

С самого детства увлекался кино, поэтому сразу после школы устроился на работу в видеопрокат. За время работы будущий режиссер пересмотрел тысячи фильмов.

На основе полученных впечатлений он создал собственный, абсолютно уникальный стиль в кинематографе.



Реклама

* Дюаризм — афоризм от Томми Дюара
Наслаждайтесь Dewar's ответственно

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



LINKWOOD



LONGMORN

войны, начал потихоньку восстанавливать свою репутацию. И к 1972 году количество перегонных кубов увеличилось вдвое — до шести. Тут сохранилось самое большое производство солода среди всех вискикурен. (Именно вискикурен, потому что нынче существуют специальные фабрики по производству этого сырья для вискиварения.) Более того, тут сохранился единственный рабочий экземпляр «Ящика Саладена» — Saladin Box — примитивного механизма, который облегчал работу по перемешиванию сохнувшего зерна. (Его придумал в XIX веке француз по фамилии Саладен.) Эта штука была установлена на Tamdhu в 1958 году (у настоящего шотландца все найдет свое применение в хозяйстве). Похожие приборы использовались на Glen Ord, Balmenach и Imperial, но здешний — единственный оставшийся в живых.

Благодаря своим мощностям по соложению Tamdhu полностью покрывает свои потребности, а также поставляет солод другим дистиллериям, в том числе Macsalan и Glenrothes.

Сорта ячменя — Optic и Golden Promise — оба строго шотландские, из Ангуса или Блек-Айла. Своего виски им удается производить 2,2 млн литров в год, хотя есть возможности удвоить это количество. Свой «сингл-молт» они сначала разливали без указания возраста выдержки, и именно этот продукт снижал популярность на французском рынке. Кстати, именно



французский рынок является для виски вторым по величине и важности после американского.

Входит в бленды: The Famous Grouse, J&B, Cutty Sark, Dunhill (с 1987-го). Первый односолодовый розлив был бутылкован в 1976 году.

Официальный розлив:

Tamdhu 40% Fine Single Malt;
Tamdhu 40% 1990;
Tamdhu 40% 0.75;
Tamdhu 43% (.75);
Tamdhu 8 yo 40%;
Tamdhu 8 yo 70 Proof;
Tamdhu 10 yo 40%;
Tamdhu 10 yo 43%;
Tamdhu 10 yo 43% 1980 для итальянского рынка;
Tamdhu 15 yo 43%;
Tamdhu 15 yo 43% 0.75;
Tamdhu 18 yo 43%;
Tamdhu 25 yo 43%;
Tamdhu 1950 23 yo 47%.

Другое название Tamdhu-Glenlivet.

Адрес: Knockando, Aberlour AB38 7RP.

LINKWOOD

Чтобы найти вискикурню Linkwood, вам придется проехать через новостройки Нового Элгина — свежеспеченного района на юге райцентра. Но углубившись в зеленый массив, проехав скотные дворы и здание старого вокзала с часами, в котором теперь, похоже, склад кормов, вы въедете на хутор Дункинти, который вплотную прижимается к воротам старинной вискикурни. Ее украшает фирменная «пагода», хотя построена она раньше, чем Дойг придумал свою конструкцию. С 1824 года тут делал виски Питер Браун, его сын Вильям перестраивал дистиллерию уже в 1873 году. В 1933 году предприятие перешло в руки Scottish Malt Distillers Ltd. После второй мировой войны менеджером работал Родерик Маккензи, который был настолько против каких бы то ни было новшеств, что запрещал даже убирать паутину в главном цехе. 18 лет не происходило никаких перемен. В 1962 году началась полная модернизация. В 1971 году рядом со старой дистиллерией поставили еще одну — более современную, с четырьмя перегонными кубами. Новая дистиллерия отвечает за мацерацию и потом часть сула посылает на старую, чтобы перегонять его в двух старых кубах, которые все еще сохранили змевики в качестве конденсора. Выпускает 2,5 млн литров в год. Весь виски очень во-

стребован блендерами и считается одним из самых качественных в Спейсайде. Бленды: White Hotse, Haig, Bell's и Dimple. Гордостью местных являются пруд и сады, которыми много лет занималась специально оплачиваемая садовничиха Хилари Ламонт. Она ухаживала за пятью гектарами сада 25 лет. Это весьма редкий пример того, чтобы в штате дистиллерии был собственный садовник. На пруд прилетает множество птиц. И если кто-то и должен ассоциироваться с серией виски «Флора и Фауна», то это, конечно, Linkwood: на его территории обитает 530 видов птиц, животных и насекомых. А также всех друзей и родственников Кролика.

Официальный розлив:
Linkwood 12yo (40%, OB, Castle Drawing Label, +/-1980;
Linkwood 12yo (43%, OB, John McEwan & Co, Black Label, +/-1970, UK);
Linkwood 12yo (70° proof, OB, White label, 1970's);
Linkwood 12yo 1957 (56.9%, OB, for Giaccone, Samaroli Import, Black Label, Screw Cap, 75cl);
Linkwood 12yo 1989 (59.5%, OB, 'The Manager's Dram');
Linkwood 14yo 1983 (59.8%, OB);
Linkwood 12yo (43%, Flora & Fauna, +/-1995).

Независимый розлив:
Linkwood 11yo 1989/2001 (59.4%, Blackadder, Sherry Butt, C#5623, 300 Bts.);



Linkwood 12yo 1989/2002 (59.2%, Blackadder, C#5624);
Linkwood 15yo 1989/2004 (59.3%, Blackadder, Sherry, C#5625, 567 Bts.);

LONGMORN

Была построена в 1894 году именно в этом месте — в деревне в трех километрах от Элгина, потому что кроме хорошего источника воды тут проходила железнодорожная ветка Элгин—Ротес. Старый вокзал вошел в территорию вискикурни, и его можно тут увидеть, равно как и фирменную дойговскую «пагоду». Особенно хорошо ее видно от разобранного железнодорожного каменного моста. Еще тут был собственный локомотив, который связывал Longmorn и Benriach. Дорогу построил Джон Дафф (который основал Glenlossie). После Паттисоновой катастрофы он был вынужден продать все и в 1909 году объявил себя банкротом, но Longmorn-Glenlivet Distillery продолжала трудиться под другим владельцем, пока не была объединена в 1970 году с Glen Grant и Glenlivet, чтобы стать Glenlivet Distilleries Ltd. Потом, в 1978-м, оказалась под Seagrams, а затем под Pernod Ricard. Название Longmorn — от выражения «место святого»: на старых документах явственно обозначено, что тут была церковь.

В 1919 году компания позволила одному молодому японцу пройти тут стажировку. Его звали Масатака Такетсуру, и вско-



ре он основал компанию Nikka. В 2001 году в разделе «Лучшие из лучших» в конкурсе журнала Whisky Magazine первое место получил односолодовый виски с их дистиллерии Yoichi. «Хороший ученик».

В 70-е количество кубов было увеличено до восьми. Соложение прикрыли тут в 70-х, но углем топили аж до 80-х. Когда тут разобрали деревянные танки для мацерации, их древесина пошла на укладку полов в садовом баре в Линн-Хаусе «Братья Чивас» в городе Кейт.

Никаких гостей, кроме как по предварительной записи.

В год выпускается 3,5 млн литров. Большинство идет на бленды, но качество молтов не подвергается сомнению.

Официальный розлив:

Longmorn 10yo (40%, OB, Hill Thompson, Giovinetti, green bottle, white label);
Longmorn 10yo (43%, Hill Thompson);
Longmorn-Glenlivet 10yo (43%, OB for Claretta di V. R., 'Straight Malt', 1967);
Longmorn 10yo (43%, OB, square bottle, +/-1970, France);
Longmorn 10yo (70° Proof, OB, +/-1975);
Longmorn 15yo (43%, OB, 1980's);
Longmorn 15yo (43%, OB, +/-1990);
Longmorn 15yo (45%, OB, +/-1995);
Longmorn 15yo (45%, OB, +/-2000);
Longmorn 15yo (45%, OB, +/-2005);
Longmorn 15yo (45%, OB, LT30209, +/-2006);
Longmorn 16yo (48%, OB, Bottled 2007);
Longmorn 17yo 1986/2004 (58.2%, OB, Chivas);
Longmorn 17yo 1987/2004 (55.1%, OB, Chivas Brothers, LM17002, 50cl);
Longmorn 20yo 1968/1989 (45%, OB for Intertrade, Highlander label);
Longmorn 22yo 1969/1991 (61.0%, OB for Intertrade, 420 Bts., 1991);
Longmorn 25yo 'Centenary Edition' (45%, OB, Btl. 1994).

Независимый розлив:

Longmorn 25yo 1973/1999 (55.5%, Hart Brothers, finest Collection, Port Wood);
Longmorn 33yo 1967/2001 (45.9%, Hart Bros, Finest Collection);
Longmorn 33yo 1967/2001 (45.9%, Hart Bros, Finest Collection).

TORMORE

Стоит на трассе A95 прекрасное здание, спроектированное сэром Альбертом Ричардсоном, который был президентом Королевской академии и создал много зданий, включая манчестерскую Оперу. Он



был экспертом в области григорианской архитектуры и умел сочетать старое и новое, таким образом продолжая синтетические традиции модерна. Построена она совсем недавно — между 1958 и 1960 годами. Сейчас здание считается памятником архитектуры. К памятнику прилагается бассейн с фонтаном, который был когда-то открытой градирней. И лужайка, над которой славно поработали ландшафтные архитекторы: деревья и кусты тут пострижены самым причудливым образом — в виде перегонных кубов и т. д. Здание богато отделано гранитом, крыша крыта дорожкой медью. Но тем, кто любит всякий китч, обязательно понравится второе здание — с башней и часами, которые каждый час проигрывают шотландские мелодии типа Loch Lomond или Comin' through the Rye. Ныне вискикурня принадлежит Pernod Ricard, которые недавно потеряли свои права на Glen Grant и на его знаменитые сады. Производит 3,5 млн литров виски в год, большая часть из которого уходит на бленды типа Long John, Ballantine's и Stewart's Cream of the Barley.

Официальный розлив:

Tormore-Glenlivet NAS (43%, OB, C#5347);
Tormore-Glenlivet NAS (NAP, OB, +/-1985);
Tormore 5yo (43%, OB, +/-1985);
Tormore 10yo (43%, OB Hexagon bottle, 1980's);
Tormore 10yo (43%, OB, oval line on label, 70's);

Tormore 10yo (43%, OB, Rossi Import, 75cl);
Tormore 10yo (43%, OB, Long John, +/-1965);
Tormore 10yo 'Pure Malt' (43%, OB, 75cl, Dreher SpA Milano Import);
Tormore 10yo (43%, OB, +/-1995);
Tormore 12yo (43%, OB, +/-2005);
Tormore 12yo (43%, OB, +/-1997);
Tormore 12yo (40%, OB, +/-2003, Blue Label);
Tormore 15yo (46%, OB, Special Distillery Bottling).

ABERLOUR

Вискикурня была основана на ручье Лауэр, который впадает в реку Спей, в 1826 году Джеймсом Гордоном и Питером Уйиром. В 1879-м к власти пришел человек по имени Джеймс Флеминг-младший, который заново основал предприятие. Флеминг — личность весьма сильная и удивительная.

Джеймс Флеминг имел достаточно средств от торговли, чтобы позволить себе взять в аренду вискикурню Ruthrie. Через пару лет производство стало разрастаться, тогда и было арендовано еще одно хозяйство двумя милями западнее — Dailuaine.

История с виноградной чумой во Франции помогла многим изготовителям, и в их числе Флемингу: королевские подданные искали альтернативу французским напиткам, и Джеймс стал одним из первых, у кого стали закупать крупные партии продукции для Англии.

В 1874 году Флеминг стал управляющим местного отделения Северного банка Шотландии. Когда договор на аренду вискикурни Dailuaine истек, Джеймс решил не продлевать договор, а вложить деньги в создание собственной.

Для этого он выкупил в собственность вискикурню Ruthrie, лично спланировал все: от производственных помещений до размещения оборудования и устройства рабочих мест. Завод был спланирован так, что оставалась возможность расширения и модернизации производства. Ставка была сделана верно: спрос на виски увеличивался, и производство пришлось расширить.

Дистиллерия стала градообразующим предприятием — были проведены телефонные линии, улицы в округе стали освещаться газовыми фонарями. Деревня уже становилась не деревней, а городом. Местные жители боготворили Джеймса,



но, как оказалось, всего они не знали. Скромность Флеминга не позволяла ему творить добро открыто, и лишь после его смерти стало известно, что городская больница, приют для бродяг, мост через реку Спей, фонд помощи нуждающимся — все это было создано на средства Джеймса.

Джеймс Флеминг умер в 1895 году и был похоронен в обычной могиле во дворе своей вискикурни. Поднимем за него бокалик.

Другие названия: Aberlour-Glenlivet.

Адрес: Aberlour Moray AB38 9PJ;
www.aberlour.co.uk.

DAILUAINE

Произносится Dail-Uaine. Отличный пейзаж — место располагается вокруг моста через реку Спей в деревне Каррон. В солнечный снежный день думается, что в XIX веке здесь было невероятно красиво. Спуск с одного холма, мост, река, нависший над дистиллерией другой холм — все это как театр. Считается, что это место, где разворачивалась трагедия Джона Ячменное Зерно — его смерть, захоронение и восстание из мертвых.

Трех королей разгневал он
И было решено,
Что навсегда погибнет Джон
Ячменное Зерно.
Велели выкопать сохой

Могилу короли,
Чтоб славный Джон, боец лихой,
Не вышел из земли.

Травой покрылся горный склон,
В ручьях воды полно...
А из земли выходит Джон
Ячменное Зерно.

Роберт Бернс

Дистиллерия была основана в 1852 году местным фермером Вильямом Маккензи. В ранние годы тут стояли нелегальные перегонные кубы, которыми пользовался, в частности, Джеймс Грант. Когда хозяин умер, его вдова сдала предприятие в лизинг банкиру из Аберлура Джеймсу Флемингу, будущему хозяину Aberlour. Тот создал компанию Mackenzie and Co с сыном Вильяма.

В 1884-м ее расширили, и она стала самой большой дистиллерией в Хайлендс. В 1889-м архитектор Чарльз Дойг построил тут свою первую «пагоду» в Шотландии (которую сам создатель называл Doig Ventilator, потому что она улучшала процесс сушки пророщенного ячменя). Пожар 1917 года уничтожил ту самую первую «пагоду» Дойга. Так что нечего расстраиваться, что со стороны основных ворот и парковки «пагоду» не видно вовсе, а туры тут проводят только по предварительной договоренности.

В 1891 году была основана Dailuaine-Glenlivet Distillery Ltd. Потом к ней присоединилась Talisker Distillery Ltd.

Раньше тут было полно торфа — дистиллерия держала специальный склад в 2 тыс. кв. м.

В 1987-м Dailuaine стала принадлежать United Distillers (UD). Ныне — Diageo. Входит в blend Johnnie Walker. Производство — 2,5 млн литров виски в год. 2% от производства используется в качестве односолодового виски с 1991 года. Кроме того, тут же с 1965-го находится производство кормов из отходов, и оно не останавливалось, в отличие от спиртового производства. «Биозавод», который занимается переработкой отходов производства виски в корм для скота, получает также сырье с других вискикурен. Менеджер Алистер пока больше озабочен качеством штукатурных работ, чем выпуском виски. Архитектурный пейзаж дистиллерии украшают викторианские черные гранитные склады с довольно сложным для складского помещения коньком. Что касается особенностей перегонных кубов, то на двух из них стоят стальные кон-

денсаторы. Это довольно странно, потому что в Шотландии принято все оборудование для возгонки делать из меди. Вот Tormore попыталась использовать нержавейку в своем дистилляционном оборудовании — и удар по качеству был таким, что пришлось вернуться к медяшкам.

Эта вискикурня имела свою железнодорожную ветку, которая соединяла Dailuaine и Imperial с основной дорогой. Свой локомотив под названием Dailuaine №1 (сделанный фирмой Barclay из Килмарнока, родины Johnnie Walker) последний раз проехал в 1970 году. Теперь он стоит на приколе на вискикурне Aberfeldy. И его можно осмотреть гостям компании Dewar's.

Официальный розлив:

Dailuaine Flora & Fauna 16 yo 43%;
Dailuaine Flora & Fauna 1980
Cask Strength 63% 1997;
Dailuaine Manager's Dram (Steve McGringle) 17 yo 59.5% sherry cask 2000;
Dailuaine Rare Malts 1973
22 yo 61.8% 1996;
Dailuaine Rare Malts 1973
22 yo 60.92% 1996.

Независимый розлив:

Chieftain's Dailuaine 10 yo;
Adelphi Dailuaine 21 Years Old,
Cask 4150 56.10%;
Berry's Own Selection Dailuaine
1985 46.00%;
Connoisseur's Choice Dailuaine
1975 40.00%.



ШОТЛАНДСКИЙ КАК ИНОСТРАННЫЙ

К МЕСТНЫМ ВИСКИКУРНЯМ ВСЕГДА ПРИСМАТРИВАЛИСЬ ИНОСТРАНЦЫ. ПЕРВЫМИ СТАЛИ АНГЛИЧАНЕ, КОТОРЫЕ ПРИОБРЕЛИ ПЕРВУЮ ВИСКИКУРНЮ НЕ ТАК УЖ ДАВНО. ПОТОМ ПЫТАЛИСЬ АМЕРИКАНЦЫ. ЯПОНЦАМ ПОВЕЗЛО БОЛЬШЕ ВСЕГО. ОНИ КУПИЛИ НЕ ТОЛЬКО BOWMORE, GLEN GARIOCH, НО И САМУЮ КРУПНУЮ — TOMATIN. ВЯЧЕСЛАВ ОВЧИННИКОВ



TOMATIN

На сегодня это самая мощная дистиллерия Шотландии. Она была открыта бизнесменами из Инвернесса на волне виски-бума в 1897 году под названием The Tomatin-Spey District-Distillery и обанкротилась уже к 1906 году. Потом была вновь открыта, но во время обеих мировых войн опять закрывала производство. С 1989 года и поныне принадлежит японской фирме Takara, Shuzo & Okura, больше известной по отельному бизнесу. Японцы грамотно выжидали банкротства

вискикурни в 1985 году (при всем при том тогда она выпускала 9 млн литров в год), купили хозяйство и добавили еще немного перегонных кубов, доведя их количество до 23.

Менеджер завода — Дуглас Кэмпбелл. В качестве стажера туда пришла Полли Макдональд, которую назначили мастером и позже выбрали в совет дистиллеров. Кстати, это первая женщина, избранная в совет дистиллеров Шотландии за 135 лет. Еще одна деталь: дистиллерия Tomatin — одно из последних предприятий в Шотлан-

дии, которое дает своим работникам возможность проживания на собственной территории в 90 гектаров. Тут живет 25 семей сотрудников.

Большую часть продукта используют для бленда, которым торгуют под названием Big T, а также Antiquary (назван по повести Вальтера Скотта) и The Talisman. Еще один неофициальный бренд — виски Eileann Dhubh.

Официальный розлив:

Tomatin 5 yo 40% 1980;
Tomatin 10 yo 40%;
Tomatin 10 yo 43%;
Tomatin 10 yo 40% black label 1980;
Tomatin 12 yo 40% 2004;
Tomatin 12 yo 43%;
Tomatin 30 yo 43% декантер в виде перегонного куба;
Tomatin 1966 25 yo 43% 1992 1200 бутылок.

Независимый розлив:

Tomatin 13yo 1976/1990 (60.5%, Cadenhead's);
Tomatin 13yo 1976/1990 (60.5%, Cadenhead's);
Tomatin 17yo 1989/2006 (56.4%, Cadenhead's);
Tomatin 20yo 1976/1997 (46%, Cadenhead's);
Tomatin 21yo 1976/1997 (46%, Cadenhead's, 75cl, USA).



УМНЫЕ МЫСЛИ

ЗНАМЕНИТЫЕ ВЫСКАЗЫВАНИЯ СЭРА ТОМАСА РОБЕРТА ДЮАРА, ОСНОВАТЕЛЯ ВИСКИ DEWAR'S. ОН СДЕЛАЛ ДЛЯ СВОЕГО ВИСКИ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЭТО СМОГЛИ БЫ СДЕЛАТЬ ДВАДЦАТЬ РЕКЛАМНЫХ АГЕНТСТВ.

Политики не знают ни стыда, ни сожаления, ни благодарности, ни доброй воли.

Политиками часто являются те, кто, будучи не в силах разобраться с собственными делами, не боится брать на себя ответственность за управление страной.

Успех — это всего лишь прибыль от продажи дешевого опыта.

Лучшая реклама любого товара — его качество.

Если кормишь делом весь свой род, рекламируй дело, или ты — банкрот.

Некоторые люди хорошие от природы, а некоторым приходится заниматься благотворительностью.

Большинство неправильных шагов совершаются, стоя на месте.

Жизнь — это улица с односторонним движением.

Существует два типа людей: те, которые всегда собираются что-то сделать, и те, которые берут и делают.

Почтения почему-то заслуживают те, кто ни разу не был пойман за получением удовольствия.

Философ — человек, способный с улыбкой смотреть на пустой стакан.

Трезвенник — это тот, кто мучается от жажды, вместо того чтобы наслаждаться ею.

Способности без энтузиазма — как винтовка без патрона.

Вы можете отправить ребенка в колледж, но это еще не значит, что он научится думать.

Человек без врагов, скорее всего, уже мертв.

Чтобы найти неприятности, не нужны указатели.

Поэты рождаются быть бедными.

Мужчина, который в наши дни прячется за женской юбкой, не трус, а волшебник.

Брак — отличный институт. Для тех, кто любит институты.

С домом нас чаще всего связывает кредит на недвижимость.

Ничто не похоже на брак с правильной женщиной. С неправильной, правда, тоже.

Жизнь — череда судов с неожиданными приговорами.

Неважно, за что стоит человек, важно, на что он падок.

Человек, который заботится о счастье, беззаботности и благосостоянии своих друзей, вкладывает в человечество.

Многие шотландцы пытаются оставить след на песке времени, правда, чаще всего им удается оставить лишь отпечатки пальцев в Скотленд-Ярде.

Вольнку изобрели, наступив на кошку.

Немногие просыпаются знаменитыми. Чаще всего мечтают о том, как станут знаменитыми, а потом просыпаются.

Себя мы называем уверенными в себе, других — зазнайками.

Уважение к возрасту не распространяется на яйца.

Нет ничего веселее работы.

НАПИТОК КЕЛЬТОВ

КЕЛЬТЫ КОГДА-ТО НАСЕЛЯЛИ ЕВРОПУ. ОТ НИХ ОСТАЛИСЬ МУЗЫКА, ЯЗЫК И МНОГОЕ ДРУГОЕ. СДАЕТСЯ НАМ, ЧТО И ВИСКИ ОНИ ТОЖЕ НАЧАЛИ ГНАТЬ В СВОЕ ВРЕМЯ. ВО ВСЯКОМ СЛУЧАЕ, ИМЕННО ИЗ ИРЛАНДИИ В ШОТЛАНДИЮ ПРИШЛА ТРАДИЦИЯ ВИСКИКУРЕНИЯ. ПОЭТОМУ ВСПОМНИМ ПРО ИРЛАНДИЮ-МАТУШКУ И ПРО ОСТРОВА, НА КОТОРЫХ ДЕЛАЮТ СОВСЕМ ДРУГОЙ НАПИТОК, НЕЖЕЛИ В ЛОУЛЕНДЕ. ИГОРЬ МАЛЫЦЕВ

ИРЛАНДИЯ

Действительно, странно: шотландские виски — прямое следствие того, что начали делать в Ирландии. И только потом перевезли традиции на иную почву. А точнее, через залив. Другой парадокс в том, что в Ирландии было огромное количество дистиллерий, а теперь считанные единицы. Несколько кризисов извели ирландских дистиллеров под корень. Осталась всего пара-тройка крупных производителей, которым принадлежит все. Еще меньше тут осталось односолодовых виски, несмотря на то что даже бленды тут делают с тройной очисткой. И стало быть, качество их очень высокое. Все знают и знаменитый Jameson, и Green Spot, и демократичный напиток Paddy. Мы сегодня рассматриваем односолодовые виски из Ирландии. И это совсем другой продукт, нежели скотч.

TYRCONNELL. Одна из немногих выпускаемых сегодня марок односолодового ирландского виски. Когда-то давно, в середине XIX века, марка The Tyrconnell была одной из самых популярных в Ирландии, и сегодня Cooley Distillery смогла достойно представить эту марку современникам. Спирты для этого виски выдерживаются в специально отобранных дубовых бочках в складе, сделанном из гранитных блоков много ни мало более двух веков тому назад. Напиток отличается светло-соломенным цветом, букетом с нотками дымка, луговых цветов, спелого крыжовника, киви и леденцов и слегка маслянистым вкусом с приятной солодовой сладостью.

KILBEGGAN. Дистиллерия была основана в 1757 году Маттиасом Макманусом. Несмотря на то что он оказался политически неблагонадежным во время ирландского восстания в 1798 году, бизнес он сохранил. Сохранилось и качество — пока не наступила эпоха сухого закона в Штатах. Тут, конечно, качество немного упало, и виски стал больше смахивать на самогон. Но грамотный менеджмент после 1947 года



полностью его восстановил и приумножил. В 1957 году дистиллерию закрыли.

Бренд Kilbeggan перешел к вискикурне Cooley, и теперь он достаточно успешный и качественный.

Вискикурня Cooley с гордостью сообщила, что на прошедшем в Лондоне конкурсе ее 15-летний ирландский виски Kilbeggan независимые эксперты признали лучшим в мире ирландским виски.

Победа пришла после напряженного соревнования с такими сильными конкурентами, как 12-летний виски Jameson и Bushmills 1608. До самого конца победитель шел вровень с остальными лидерами, но в последнем туре он смог вырваться вперед и завоевать почетный приз.

Джек Тилинг, директор по производству вискикурни Cooley, так прокомментировал эту победу: «Kilbeggan — старейший бренд из „золотой эры“ ирландского виски. И нам особенно приятно получить эту награду в год 250-летия нашей вискикурни».

ОМЫТЫЕ МОРЕМ

ISLE OF ARRAN. Этот остров лежит между городом Айр и Кинтайром в

Ферт-оф-Клайде — Клайдском заливе. Остров крупный. Столица — Бродик (постаронорвежски — «широкая бухта»). Сюда с материка приходит паром. Тут же стоит замок Бродик, место, где проживал герцог Гамильтон. На севере много гор, самая высокая из них — 874 м. Иногда про остров говорят, что это Шотландия в миниатюре, так как тут есть собственные Хайленд и Лоуленд. Сюда очень любят ездить в экспедиции геологи: история Земли тут выглядит достаточно очевидно. Вся экономика основана на туризме, виски и пиве.

ARRAN — независимая дистиллерия в городе Лохранца. В начале XIX века на острове находилось до 50 нелегальных вискикурен, а так как последняя легальная дистиллерия была закрыта тут в 1836 году, Arran стала первой открытой за последние 155 лет. Сделал это в 1995 году бывший директор компании Chivas Гарольд Керри. Сегодня здесь производится 750 тыс. литров виски в год. Архитектура вискикурни достаточно современная, но «в закусе» под «пагоды» Дойга. Руководство острова не позволяет дистиллерии строить новые акцизные склады якобы за неимением места, так что дистиллерам приходится хранить свои бочки в Вигтауне на складах дистиллерии Blandnoch.

Бленд, в котором используется этот виски, — Loch Ranza. А также в напиток Holy Isle Cream Liqueur. Тут же делается романтический бленд Robert Burns.

BRUICHLADDICH. Вискикурня с историей. Была основана в 1881 году компанией Robert Harvey & Co. Тогда же местная газета Oban Times опубликовала заметку об



открытии двух новых вискикурен — Bruichladdich и Bunnahabhain. В 1937-м Хатим Аттари, Александр Толми и Джозеф Хоббс (хозяева Ben Nevis, Benromach, Glenesk, Glenkinchie, Glenury Royal, Lochside) купили завод. С 1968 года производством владеют Invergordon Distilleries Ltd. Были и закрытия: 1929–1936, 1935–1945, 1995–2000. Полное возрождение операций — 29 мая 2001 года. В то же время виски Bruichladdich стал заметен и на русском рынке. Из того же хозяйства такие бренды, как Port Charlotte, Ardnave, Glen Burn Islay, Loch Indaal, Octomore. То есть если вы пьете Ardnave, то вам досталась продукция Bruichladdich.

Используется в блендах: Black Bottle, Scots Grey, Glenfogle.

BOWMORE. Вискикурня Bowmore расположена в деревне с тем же названием. В свое время дистиллерия подарила селу свой склад, из которого сделали бассейн, куда поступает горячая вода с виски-производства. Энергосберегающие технологии дали экологическим комиссиям возможность присвоить вискикурне высший балл по ISO. Деревня Боумор — самая большая на острове Айла, когда-то вискикурня имела даже свой собственный пароход под названием James Mutter, который возил готовую продукцию в Глазго.

Это одна из самых старых дистиллерий в стране — основана в 1779 году местным торговцем Джоном Симпсоном. Потом владение перешло семье Маттер (немцев по происхождению). В 1925-м власть перешла к J. V. Sheriff & Co, а потом в 1950-м к компании из Инвернесса William Grieg & Son, Ltd.

Адрес предприятия: School Street Bowmore PA43 7JS. Для посетителей есть не только центр, но и коттеджи, в которых они могут жить, сами готовя себе еду или питаясь в ближайшем ресторане The Harbour Inn. ■





GLENROTHES

ИГОРЬ МИХАЙЛОВ

GLENROTHES

Если свернуть из центра Роеса влево, в сторону кладбища, по дороге Burnside, то точно попадете на дистиллерию Glenrothes. Ее корпуса и склады как раз оформляют старое кладбище, превращая весь этот ландшафт в философское зрелище — пить или не пить. Наверное, все-таки пить. Старая дистиллерию с характерной «пагодой» стоит на ручье в окружении больших деревьев. Почему вот так случается — как старая дистиллерию, так стоит в каком-нибудь прекрасном месте. Производство тут начали в 1879 году под руководством хозяина Джеймса Стюарта (хозяина Massalan). Потом финансовый институт, который стоял за этим предприятием, City Of Glasgow Bank лопнул, и Стюарт ушел, чтобы основать Glen Spey по соседству. Оставшимся партнерам пришлось уменьшать масштабы производства. Потом компания слилась с дистиллерию Bunnahabhain и сформировала компанию Highland Distillers Ltd.

Поначалу дистиллерию имела два перегонных куба и потенциал в 600 тыс. литров в год. В 1890-х дистиллерию увеличилась в размерах вдвое, и выхлоп достиг 1,2 млн литров. В 1963-м добавились еще два перегонных куба, а в 1979-м весь цех по дистилляции был переделан. Сегодня выход производства — 6 млн литров в год. А значит, этот завод — одна из самых крупных дистиллерию в Шотландии. Сегодня перегонные кубы Glenrothes наполняются на три пятых своей мощности. И процесс идет 12 часов. Это в сочетании с конденсорами, которые по своей конструкции позволяют спиртам контактировать с медью, доста-

точно много, дает возможность гнать легкие рафинированные спирты. Еще одна вещь: тут дают кубам отстояться 12 часов перед перезарядкой. Считается, что в этот момент медь начинает окисляться и потом спирты смывают эту патину и становятся гораздо интереснее.

Ферментация тут занимает 52 часа в 8 танках из нержавеющей стали и 12 деревян-

МЯГКИЙ ВКУС СЕВЕРА

ЧТОБЫ ДОЕХАТЬ ОТ РАЙОНА РЕКИ СПЕЙ — СПЕЙСАЙДА ДО СЕВЕРНОГО ХАЙЛЕНДА, ПРИДЕТСЯ ВЗЯТЬ МАШИНУ: МЕСТА ЗДЕСЬ ОБШИРНЫЕ. ДОРОГИ, ПРАВДА, УЗКИЕ, НО ГЛАДКИЕ. НАРОДУ НА ДОРОГАХ НЕТ. ВСЕ УШЛИ ДЕЛАТЬ ВИСКИ. ИЛИ ЕГО ВЫПИВАТЬ. НИКОЛАЙ КЛЕТКИН

ных танках. Местный менеджер по фамилии Сазерленд, кстати, не видит особой разницы между деревянными и стальными танками. Так как уже давно канули в Лету привычки мыть танки вереском и той флоры и фауны, которые могли возникнуть при такой очистке, уже давно не существует: танки моют паром в 130 градусов.

Ничего такого, что может повлиять на вкус спирта при такой температуре, не остается в живых.

Glenrothes остается в тех же руках, которые строили ее, — Edrington Group — и является одной из трех самых популярных вискикурен среди блендеров. Сингл-молтами тут занимается винооторговая компания Berry Bros & Rudd, у которой продуктивные отношения с вискикурней сохраняются последние 75 лет. Может быть, благодаря тому, что они покупают тут спирты для своего бленда Cutty Sark. Для начала Berry Bros & Rudd выпустили односолодовый 12 лет. Но потом они поняли, что у них за плечами 300 лет опыта торговли вином, и решили делать ставку на старые спирты. И на ограниченные серии.

То, что касается производства, самые большие проблемы возникли с перегонным кубом №4. После перестройки в 1974 году с ним все время было что-то не так. Он вовсе не оправдывал ожиданий. Более того, два работника, которые трудились на этом участке, сообщили о присутствии призрака. Все это случилось после смен зимними ночами.



Выяснилось, что призрак принадлежит Бьяве Макалаге — дворецкому майора Гранта, чья история, кстати, рассказывается каждому при входе на дистиллерию Glen Grant. Сюда пригласили профессора Седрика Вильсона, который довольно быстро сообразил, что линии, по которым выстроены дистилляционный цех, слишком сильно пересекаются с энергетическими разломами земной коры.

Седрик Вильсон посоветовал вбить несколько чугунных свай по краям разлома, чтобы компенсировать энергетику земного разлома. И в тех местах дистилляционного

цеха, которые были подвержены наплывам немотивированного возмущения, воцарилось спокойствие и тишина. Более того, Седрик провел 20 минут в цехе, стараясь установить контакт с духом Бьявы. Потом он отправился прямо на кладбище, постоял на могиле Бьявы и вышел просветленный, утверждая, что теперь его миссия завершена. Кстати, с тех пор о призраке никто не упоминает и перегонный куб №4 работает как миленький.

Что касается бренда Cutty Sark, чтобы вы знали, желтый цвет этикетки — это типографская ошибка. Название они взяли по имени чайного клиппера Cutty Sark, который, кстати, стоял во плоти на приколе в качестве музея, пока не сгорел три года назад. Само судно было названо так по имени ведьмы Катти Сарк из стихотворения Роберта Бернса Tam'O Shanter — это была самая быстрая из всех ведьм, которые преследовали Тома в ту страшную ночь. Она должна была отрезать хвост коню Тома, до того как он взойдет на спасительный мост. Короче, читайте Бернса, господи. Благо в СССР его переводили в каких-то количествах.

BALBLAIR

Адрес: Edderton, Tain, Highland IV19 1LB. Это недалеко от Glenmogangie — на том же берегу, но по другую сторону моста через Дорнох-Фирт.

«Пагода» удивительно гармонично вписывается в ландшафт, и с какой стороны ни посмотри — получается красиво. Что со двора, что с пастбища, что с дороги. Силует на фоне шотландских гор.

Основал ее Джон Росс в 1798 году (официальная дата, потому что виски тут делали и раньше). Затем он занимался вискикурней с сыном Эндрю, пока тот не пошел работать на вискикурню Broga (теперь — Clynelish). С 1894 по 1911 год винооторговец из Инвернесса занимался дистиллерию. После чего вискикурня замолчала до 1948 года. Во время первой мировой войны, несмотря на недреманное око государства, запасы виски со складов таинственным образом исчезли. Возможно, это связано с тем, что тут стояли военные. В 1949-м перезапустили предприятие.

Сегодняшний владелец — Inver House Distillers Ltd, Pacific Spirits.

В односолодовый розлив идет не более 5% от всего производства. Промотируется как виски из самых чистых регионов Шотландии. На самом деле, при любой крепости удивительно мягкий богатый вкус. Нам удалось попробовать Balblair Elements 40% 1998.

Balblair 89, Balblair 97.

Смешивается в следующих блендах: Inverhouse, Catton's, Hankey Bannister, MacArther's, Pinwinie Royal, Glen Talloch.



BALBLAIR

ИГОРЬ МИХАЙЛОВ



Деревня Томинтул вообще-то считается самой высоко расположенной деревней в Хайленд. Тут живет 300 человек. Раньше в дикие годы ее патронировал печально известный Баденохский Волк, и поэтому законом тут и не пахло. Когда в битве при Каллодене победили Стюарты, правительство решило провести сюда военные дороги, чтобы хоть как-то умиротворить буйную провинцию. В 1750-х проложили военную дорогу между замком Corgarff и Fort George. Томинтул стоит как раз на этой дороге. В 1792 году было замечено, что все 37 семей в этой деревне торгуют виски. По этому поводу королева Виктория объявила, что Томинтул довольно грязное место. Но благодаря своему расположению и обилию выпивки это село снижало себе популярность и уважение среди обычных путешественников. Сегодня село заточено под туризм.

то звучит как «одесская артель „Московские баранки“»). Эти продавали балк-виски на всю Европу. Контролируется семьей Хиллман. В 2003 году Хиллманы купили также вискикурню Glencadam в Бречине. Предприятие стоит там, где оно стоит, потому что источник Ballantruan считается очень чистым. Но из-за того что вискикурня стоит на высоте 268 м, она часто оказывается недоступной. Cockbridge часто перекрывают из-за снега. Нам повезло, мы проскочили эту трассу именно в самый снегопад, а потом просто тащились на своем Discovery 3 за машиной, рассыпающей гранитную крошку. Но то, что тяжелые траки в снегопад просто убивают местное движение, — это точно. Кстати, именно поэтому дистиллерия была сконструирована таким образом, что имеет огромный склад для ячменя — 200 тонн. Те, кто конструировал дистиллерию, хотели полу-

ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ: НЕ МЕШАЙТЕ ВИСКИ С КОЛОЙ

ПОКЛОННИКОВ ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ ПО ВСЕМУ МИРУ НЕ СЧЕСТЬ. НО ЛИШЬ НЕМНОГИЕ ИЗ НИХ ЗНАЮТ, КАК ДЕЛАЮТ ЭТОТ НАПИТОК. ИСТОРИИ ВИСКИКУРЕН ШОТЛАНДИИ, ПОХОЖИЕ НА ТАИНСТВЕННЫЕ КЕЛЬТСКИЕ ЛЕГЕНДЫ, В СРЕДЕ ПРОСТЫХ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИСКИ ПОЧЕМУ-ТО ИЗВЕСТНЫ МАЛО. В СВЯЗИ С ЭТИМ «DEWAR'S АКАДЕМИЯ ВИСКИ», КОТОРАЯ НЕНАДОЛГО ОТКРЫЛА СВОИ ДВЕРИ В МОСКВЕ, КАЖЕТСЯ ДОВОЛЬНО ИНТЕРЕСНЫМ ПРОЕКТОМ. ОБ УНИКАЛЬНОМ УЧЕБНОМ ЗАВЕДЕНИИ И О НАПИТКЕ ВООБЩЕ МЫ ПОПРОСИЛИ РАССКАЗАТЬ ВЕДУЩЕГО ЭКСПЕРТА РОССИИ ПО ВИСКИ ЭРКИНА ТУЗМУХАМЕДОВА.

— Как получилось, что вы выбрали столь необычную профессию?

— Когда я был маленьким, мой отец много путешествовал и привозил из каждой поездки алкогольные сувениры. Все эти бутылочки он складывал в специальный ящик. Тогда в Советском Союзе еще не было никаких напитков, кроме водки, портвейна и вина. Я содержимое этого ящичка периодически дегустировал. И из всего, что там было, мне больше всего понравился виски. Мне тогда было 12 лет. С тех пор я и стал фанатом этого напитка.

— Есть какой-то виски, который вы еще не попробовали, но очень хотите?

— Тех, что не пробовал, очень много! Только в одной Шотландии работает 100 заводов. И есть, конечно, очень дорогие редкие виски, которые хочется попробовать. Ощутить вкус напитка, который делали 100 лет назад, — это как перенестись на машине времени. А из современных сортов, пожалуй, что нет. Я сам делаю виски, понимаю технологию его создания. Поэтому для меня здесь нет секретов. Есть только мнения вкуса.

— А где вы производите собственный виски?

— На даче. У меня совсем маленькая вискикурня — 12 литров. Если я с утра приступаю к производству, к вечеру получаю всего три литра 70-градусной жидкости. Мне периодически поступают предложения наладить маленькое коммерческое производство собственного виски. Однако пока с запуском собственного виски на рынок как-то не сложилось. Штучные товары сейчас в России производить хотя и сложно, но интересно.

— Dewar's, конечно, эксклюзивный и интересный товар, но не штучный. Как вы стали послом этого виски в России?

— Случилось так, что я написал очередную книжку про виски. И когда рукопись «Все, что вы хотели знать о шотландском виски» была почти готова, мне попала в руки книга основателя Dewar's Томми Дюара, написанная в 1890-х годах. Я понял, что его изречения могут стать эпиграфами к каждой главе. Дюарам моя книга понравилась, они ее опубликовали огромным тиражом, а позже переиздали в электронном варианте. После этого компания предложила мне стать послом Dewar's в России.

Кроме того, Дюар был первым человеком в мире, который применил для продвижения продукта видеорекламу, и третьим в Соединенном Королевстве, у кого появился автомобиль. Он намного опережал свое время. Даже из простого уважения к нему стоило начать сотрудничество с маркой.

— В Россию приехала Академия виски. Вы в ней преподаете. Расскажите про этот проект.

— Dewar в переводе с кельтского означает «учитель». Представители семьи еще с незапамятных времен занимались просветительством. Поэтому появление Академии Dewar's имеет глубокие корни. Проект уникален, еще никто не делал образовательных программ о шотландском виски. Конечно, понятно, что одна из целей академии — продвижение бренда. Но любой человек, ко-



ПРЕСС-СПУСЬБА ЮРИЯ НИКИТИНА / DEWAR'S

торый придет туда, узнает очень много нового о шотландском виски в принципе, без привязки к какой-то конкретной марке.

— Как проходят занятия?

— Академия разместилась в просторном и теплом пентхаусе. Слушателям показывают образовательные фильмы, снятые по специальной технологии. Экран — 270 градусов, почти панорама, дающая эффект погружения. В перерывах между фильмами слушатели отправляются в классы, где лекторы — эксперты международного уровня — продолжают рассказывать о виски. Затем — в лабораторию, где гости, облаченные в белые халаты, могут попробовать себя в роли купажистов. Да, дегустации проводят многие компании. Но на них работают в основном актеры, которые заучивают текст. Здесь же упор сделан именно на образовательный аспект и лекции читают настоящие эксперты из разных стран.

— Как у вас с посещаемостью?

— На открытии было очень много народа, несмотря на пресыщенность московской публики. И сейчас все желающие попасть на занятия в академию уже не могут. Максимальная вместимость помещения — 30 человек. А записываются в день человек по 40–45. Очень живой интерес проявляют рестораторы, ведь больше нигде нельзя получить эти знания в такой краткой и доступной форме.

— Попробуйте в нескольких словах сформулировать содержание курса. Все-таки как правильно пить виски?

— В голове есть специальное технологическое отверстие, в которое с помощью стеклянной посуды заливается напиток (*Смеется*). Но если серьезно, хороший виски нельзя пить ни со льдом, ни с колой. В выдержанном напитке мы прежде всего наслаждаемся ароматом. Все ароматические соединения летучи. А низкая температура резко уменьшает выделение аромата. Кола же вообще убивает все. Если виски плохой (даже в Шотландии таких производится немало) — можно и с колой. Но если пить дорогой виски, то делать это лучше на природе, чтобы городской смог не перебивал вкуса и аромата. И еще лучше не курить. Курить с виски можно исключительно сигары. ■



ИГОРЬ МАЛЫШЕВ

Официальный розлив:
Balblair Elements 40% 1998;
Balblair 5 yo 40%
для итальянского супермаркета;
Balblair 10 yo 40%;
Balblair 16 yo 40%;
Balblair 16 yo 43%;
Balblair 27 yo
Limited Edition Sherry Cask 46%;
Balblair 33 yo 45.4% 2000 Limited;
Balblair 33 yo 45.4% 2002 Limited;
Balblair 33 yo 44.2%;
Balblair 1966 38 yo
44% Spanish Oak Cask 2004;
Balblair 1969 55% Bourbon Barrel;

TAMNAVULIN-GLENLIVET

Находится в восьми километрах от деревни Томинтул. Сюда не пускают визитеров. И собственно место не стоит того, чтобы сюда водить экскурсии: выглядит как современный завод, от которого пахнет ячменным пивом. Зато две тетеньки напротив вискикурни в магазине (он же почтовое отделение) очень милы и с ними приятно поболтать о том, о сем и купить бутылку вина.

TOMINTOUL. Находится в четырех километрах от Томинтула, но с другой стороны кольца, которое образуют дороги B9008 и B9126. Также представляет собой не слишком приятное зрелище — уродливые корпуса в прекрасном месте между холмом и рекой.

Дистиллерия Tomintoul была построена в 60-е двумя компаниями — Hay & McLeod и W&S Strong (обе из Глазго), которые залили всю страну блендами для супермаркетов. Первые спирты пошли в 1965 году. Через десять лет ее продала Scottish Universal Investment Trust. Потом она стала принадлежать Whyte & Mackay, пока ее не продала компания Angus Dundee из Лондона (что вообще-

чить более легкий виски, для того чтобы вливать его в бленды. Для этого они сконструировали очень высокие перегонные кубы — почти такие же высокие, как в Glenmorangie. Количество кубов было увеличено с двух до четырех в 70-е. В год тут делают 3,2 млн литров виски. Менеджер дистиллерии Роберт Флеминг утверждает, что их Blending Tank Farm позволяет делать много различных блендов, вовремя отзываясь на запросы рынка. Это десять баков для купажа. Если заказчик хочет получить особый бленд за один день — он его получит. Изготавливает также Old Ballantruan The Peated Malt.

Общий объем производства — 2,7 млн литров в год. Входит в бленды Whyte & Mackay, Findlater's. Односолодовые виски доступны с 1974 года.

Официальный розлив:

Tomintoul 10 yo 40%;
Tomintoul 12 yo 43%;
Tomintoul 14 yo;
Tomintoul 16 yo 40%;
Tomintoul 27 yo 40%;
Tomintoul 1976 23 yo Decanter 2000;
Tomintoul 10 yo 40%;
Tomintoul-Glenlivet 40%;
Tomintoul-Glenlivet 12 yo 43%;
Tomintoul 33yo (45%, OB, Stillman's Dram);
Tomintoul 35yo 1966
(45%, OB, Stillman's Dram);
Tomintoul 40yo 1966/2006
(45.2%; Old Ballantruan The Peated Malt).

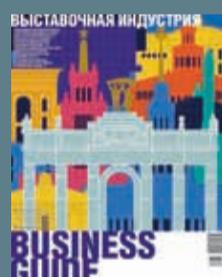


ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ
ГАЗЕТЫ

Коммерсантъ



ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА
СМЕЖНИКИ
ИНВЕТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС



BUSINESS GUIDE