

ПРЕДИСЛОВИЕ 6

<p>01 ПРОИЗВОДСТВО ВИСКИ</p>  <p>10</p>	<p>02 ВИСКИ И ДРЕВЕСИНА</p>  <p>42</p>	<p>03 ВИСКИ И СВОБОДА</p>  <p>70</p>
<p>04 ИНДУСТРИЯ ВИСКИ</p>  <p>100</p>	<p>05 ДЕГУСТАЦИЯ ВИСКИ</p>  <p>126</p>	<p>06 ЭКСПЕРТЫ И ЭКСПЕРТИЗА</p>  <p>158</p>
<p>07 КОЛЛЕКЦИОНЕРЫ И КОЛЛЕКЦИИ</p>  <p>180</p>	<p>08 ВИСКИ В ПОП-КУЛЬТУРЕ</p>  <p>204</p>	<p>09 ЛЮДИ ВИСКИ</p>  <p>232</p>

ПРЕДИСЛОВИЕ

Когда меня попросили написать книгу о виски, я ответил отказом, ведь таких книг, причем хороших, уже много. И тем не менее после того как друзья из издательства *Ebury* сказали, что им вовсе не нужен очередной путеводитель по виски и можно самому выбирать, для кого писать, я понял, что это интереснейшая возможность — создать нечто совершенно новое.

Мне хотелось, чтобы это издание касалось всех граней напитка, который мы каждый день обсуждаем на интернет-платформе *The Whisky Exchange* и за бокалом, когда встречаемся с друзьями. Мне хотелось, чтобы в книге было рассказано о вызываемых виски спорах, связанных с ним мифах, вдохновляющих нас экземплярах и восхищающих нас личностях. А еще о тех его аспектах, которые мы бы изменили, появись у нас такая возможность. Никакая книга, которая помогла бы любителям виски ориентироваться в этом океане, на ум не приходила, поэтому мое «нет» быстро сменилось на «да», но я решил, что сказать это «да» должен другой человек.

Я знаком с индустрией алкогольных напитков и с точки зрения коллекционера, и как бизнесмен. Мне было бы интересно сопоставить собственное представление с мнениями других профессионалов. Мне хотелось, чтобы кто-нибудь посмотрел на все, что касается виски, с позиции и владельца бренда, и любителя данного напитка и при этом мог бы не только красноречиво повествовать о предмете, но и имел бы ясное представление о том, о чем пишет. Такого человека я знал.

С Ником Морганом мы впервые встретились на аукционе в начале 1990-х годов, он тогда был хранителем коллекции *United Distillers*. Естественно, мы делали ставки на одни и те же бутылки. Ник имел отношение ко всем аспектам индустрии виски и в свое время отвечал за запуск

и продвижение многих успешных солодовых брендов *Diageo*. Он отличается стратегическим и методологическим подходом, в основе которого лежит долгосрочный интерес к напитку. Наставник многих молодых писателей и блогеров, он всегда проявляет интерес к *The Whisky Exchange*, а для меня Ник не просто коллега по отрасли, но и друг. За годы общения у нас случалось немало занимательных бесед о виски. Мы частенько расходились во взглядах, но неизменно выслушивали друг друга с уважением. По моему мнению, Ник — единственный, кто мог бы написать эту книгу.

Большинство авторов, освещающих тему виски, говорят о его романтике и связанных с ним традициях, ловя читателей в эти сети. Мне же хотелось, чтобы более подробно были рассмотрены актуальные вопросы, касающиеся виски, а также мифы, которые стали частью истории этого напитка. То, во что все верят, но правдой это не является. В своей книге Ник представил читателям разные стороны вопросов, исследуемых им. Цель ее в том, чтобы стимулировать дебаты, оставить вас в раздумьях по поводу того, во что вы верите, и вдохновить налить себе бокал любимого виски, пока размышляете. И кстати, во многих случаях правильного или неправильного ответа просто не существует.

Эта книга для всех, кто любит виски. Ее читателям не нужно быть великими экспертами — отнюдь! — но даже самые увлеченные и осведомленные поклонники откроют для себя много нового (или переосмыслят уже имеющиеся знания). Они научатся разбираться в том, откуда берется вкус: дело в производстве или в выдержке? Что можно сказать, что нужно знать о древесине, которую используют для выдержки виски, и каково ее значение? Как устроен мир виски за пределами Шотландии? Можно ли говорить в контексте этого напитка о науке? Применимо ли к виски понятие «терруар»? Читатели узнают, какую роль виски сыграл в культуре разных стран и менталитете разных народов, а также какое влияние он оказал на социум. В книге исследовано значение купажей и то, как они стимулировали продвижение виски в массы, сделав его той мощной силой мирового масштаба, которой он является сегодня. В ней рассказывается о крахе и возрождении ирландского виски, сухом законе в США, обсуждаются изменения в манере употребления, рост популярности односолодовых экземпляров и не забыто об образцах из разных уголков света.



Раджбир и Сухиндер
Сингхи, основатели
The Whisky Exchange



Морган подтвердил, что виски, как ни крути, — это бизнес. Компаниям необходимо получать прибыль, чтобы жить хорошо, и иногда они идут на многое, добываясь этого. Происходят слияния, поглощения конкурентов, увеличение доходности путем внедрения эффективных технологий, новые игроки выходят на арену, бросая старым вызов и пытаются заполучить свою долю. Виски — это история не только о романтике, но и об экономике, и Ник рассказал об этом подробнее на страницах книги, которую вы держите в руках.

Он поднимает в ней вопросы (и, надеюсь, дает на них ответы), возникающие порой у каждого, кто размышляет о виски. Как его пьют в разных регионах мира? Есть ли правила? Принимают ли их во внимание? Важен ли бокал? Как обстоят дела с культурой смешивания и добавлением льда или воды? Кто настоящие виски-эксперты, а кто шарлатаны?

Виски — это о разнообразии стилей и вариантов. Каждый год выпускают множество новых образцов, так что мы никогда не перестанем учиться. За последние сорок с лишним лет я, например, приобрел большой опыт и знания, но все же не считаю себя экспертом. Просто пытаюсь поделиться информацией, которой обладаю, как делились со мной коллеги. Многие одержимы односолодовыми экземплярами — и зачастую на это есть веские причины, — но эта книга впечатлила меня и тем, что еще раз напомнила: в конце концов, фактически каждый виски — это бленд.

Сегодня коллекционирование виски стало популярным и престижным хобби, и при этом спрос на самые ограниченные выпуски в разы превосходит предложение. Вот и возник спекулятивный рынок, на протяжении последних нескольких лет приносящий прибыль немалому числу людей. В книге рассмотрена и эта тема — ее редко затрагивают, и хотелось бы пролить на нее немного света. Читатели увидят, что коллекционирование — на самом деле вид болезни и, захворав однажды, к сожалению это или к счастью, излечиться уже не удастся...

«Кроме всего прочего, виски — это люди и их истории».

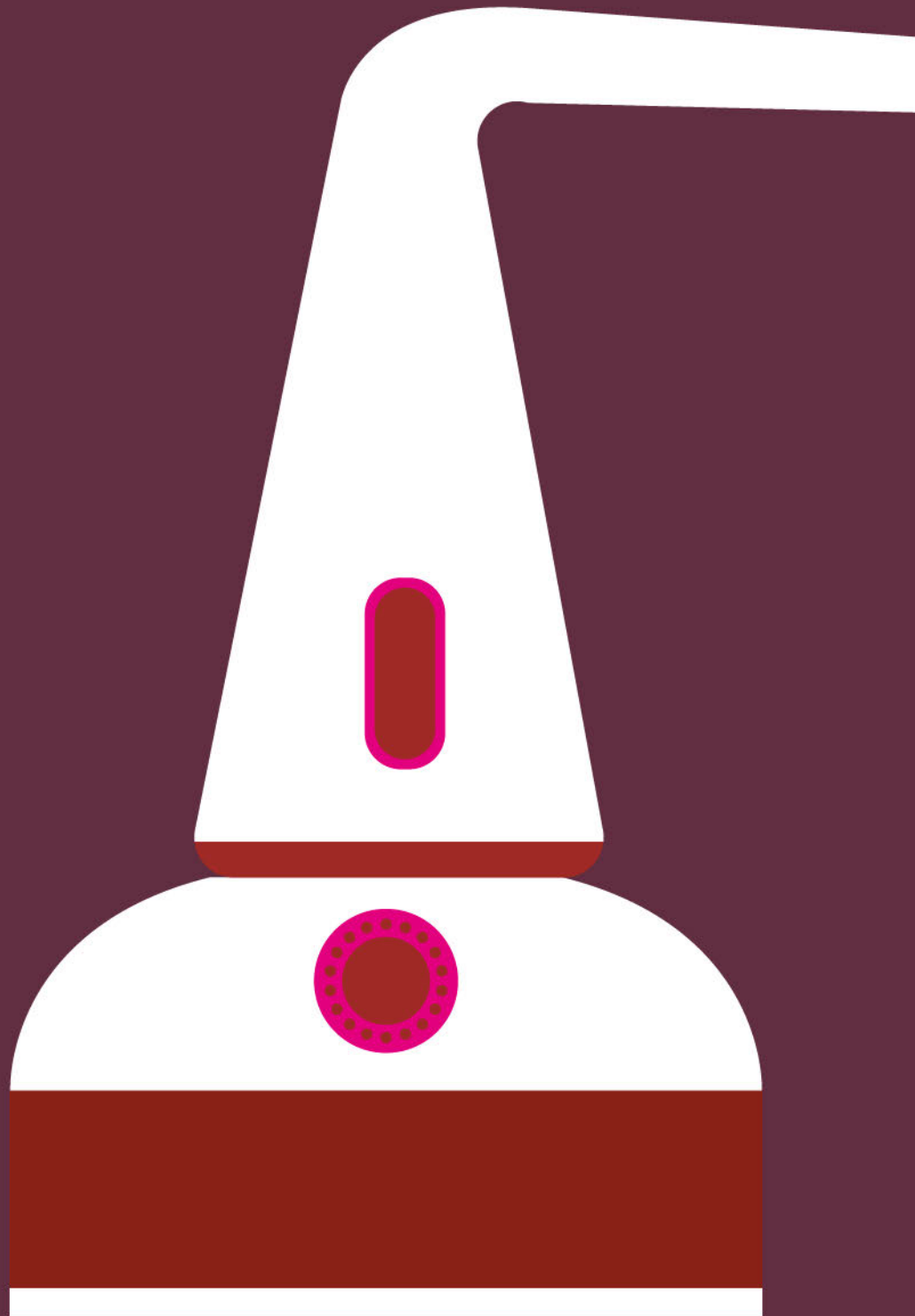
Кроме всего прочего, виски — это люди и их истории. С самого начала я хотел убедиться, что данная максима станет одной из главных в этой книге. Кто те люди, которые сделали виски таким, каким мы его знаем сегодня? Уже век назад и даже раньше крупные производители — так называемые виски-бароны ездили по всему миру, продвигая свои бренды, хотя тогда и слова-то такого никто не знал, и были авторы, писавшие о виски, сотнях вискикурен и разнице между ними, причем тоже обходились без многих слов, нынче кажущихся незаменимыми. А со времени, как за последние два десятилетия виски набрал сумасшедшую популярность, во всех концах света появилось множество амбассадоров и блогеров, и каждый год растет число издаваемых книг, посвященных этому напитку. Путешествуя по миру виски, я имел честь встретить немало уникальных, способных вдохновить людей и провести с ними время, долгими вечерами слушая рассказы и истории из их жизни — и все это с отличным виски и чудесной едой.

Книга Николаса Моргана напомнила мне о том, как менялась и развивалась отрасль, с какими сложностями и вызовами судьбы она сталкивалась: многое происходило вовсе не так, как об этом написано в других книгах и как рассказывают наши современники, работающие в индустрии. Дело не в том, что они неправы, а в том, что существует обратная сторона истории, которую следует рассказать. Когда я, например, начал коллекционировать виски, мою страсть мало кто разделял. За все эти годы я стал свидетелем множества перемен, и в тот или иной момент через мои руки прошла фактически каждая редкая бутылка. Мне посчастливилось попробовать практически каждый новый виски, который выпустили за последние 20 лет. Мои кумиры по большей части ушли на заслуженный отдых, а кое-кто уже покинул нас... Если принять во внимание время, прожитое мной в мире виски, то я старожил, и люди смотрят на меня с уважением — точно так же, как в свое время делал я. Мне важно продолжить путь, который начали мои коллеги, и передать наши знания следующим поколениям почитателей виски. Надеюсь, что, когда придет время, меня даже упомянут в книгах, подобных этой.

— Сухиндер Сингх

ПРОИЗВОДСТВО ВИСКИ

01



«Удивительно, насколько мало знают тысячи любителей шотландского виски по всему миру о процессе его производства. Еще более поразительно то, что осознаешь — если бы только эти люди смогли детально проследить данный процесс, увидеть, словно в объектив бродингнегского микроскопа, способного всесторонне и во всех подробностях представить глазу все коммерческие составляющие, они восхитились бы тем, какие удивительные силы предоставлены производителям природой».

— Стюарт Хасти. От обжига до бутылки
(*From Burn to Bottle*), 1921



В этой главе речь пойдет о множестве самых разных аспектов процесса производства виски и о понятном лишь посвященным языке, который используют для описания этапов, действий и применяемого оборудования. Никуда не денешься: лексика вискикуров менялась и совершенствовалась, и знать ее ценителям виски очень важно — это ключ, который откроет им многие двери. Если на минуту задуматься о том, что у производителей виски, оказывается, есть свой собственный язык, вискикурам присуще желание контролировать все без исключения нюансы производства, а оборудование и материалы, необходимые на каждом этапе изготовления виски, становятся все более высокотехнологичными, процесс может показаться непостижимо сложным, хотя на самом деле он прост. Безусловно, лучше всего в нем можно было бы разобраться, посетив вискикурню — место, где образы, запахи и многое другое могут сподвигнуть ее сотрудников интуитивно изменить процесс, снизив, например, температуру в помещении. Это волшебство, которым в Шотландии занимаются уже больше 500 лет. За последние годы наше понимание того, что можно назвать наукой о виски, значительно усовершенствовалось, а вот сам процесс создания напитка по-прежнему более или менее тот же, что и в 1494 году, когда Джон Кор (монах, о чьем происхождении есть разные версии) получил приказ от короля Шотландии Якова VI взять восемь боллов, то есть немногим более 1000 литров, солода и изготовить *aqua vitae* — так в средние века в Европе называли водный раствор этилового спирта, полученный методом дистилляции эля, вина или других продуктов брожения в перегонном кубе. Со временем данное словосочетание — *aqua vitae* — превратилось в гэльское *uisge-beatha*, а затем *uisge* трансформировалось в *whiskey*. Эти метаморфозы являют собой отличный пример того же процесса преобразования, который происходит



Односолодовый скотч делают из соложенного ячменя, периодически перегоняя в кубах пот-стил на одной вискикурне.




и сегодня. Мы еще поговорим об этом, а также о том, как виски теперь делают по всему миру: от Шотландии и Ирландии он добрался до Америки и даже до Японии. Каждая страна отличается собственным подходом к производству, что существенно влияет на вкус конечного напитка. Мы увидим, что создание виски — это не только наука, но и искусство, а ведь тонкости любого искусства суть тайна и магия.

КЛАССИКА ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ

Производство виски в Шотландии строго регулируется законом. Основные виды скотча, то есть виски, произведенного на территории Шотландии, три: односолодовый, однозерновой и купажированный. Односолодовый делают из соложенного ячменя, периодически перегоняя в кубах пот-стил (*pot still*) на одной вискикурне. Однозерновой скотч получают из смеси соложенного ячменя с кукурузой либо пшеницей способом непрерывной дистилляции в аппаратах коффи-стил (*coffey still*), или, как их еще называют, патент-стил (*patent still*) — речь снова об одной вискикурне. И наконец, купажированный виски — это продукт смешивания нескольких (зачастую многочисленных) видов односолодовых и однозерновых. Подробнее о купажах мы, конечно, еще побеседуем, пока же отметим, что 90 % шотландского виски, который продают во всем мире, является именно таким. Хорошо информированные читатели знают, что, если разговор в общественном пространстве идет о шотландском виски, чаще всего обсуждают односолодовые, хотя на самом деле они составляют менее 10 % продаж.

МЕТАМОРФОЗЫ ЯЧМЕНЯ

Ячмень — главный ингредиент односолодового шотландского виски. Процесс его преобразования начинается с соложения. Раньше это делали на отдельных небольших заводах, а сейчас процесс проходит на крупных промышленных предприятиях, обслуживающих нескольких производителей. Впрочем, кое-где сохранились еще старые



технологии — на радость туристам. Слезы наворачиваются при воспоминании о соложении на полу, когда ячмень раскладывали на нем для созревания и рабочие постоянно ворошили зерно деревянными лопатами... Фотографии такого соложения можно увидеть во многих книгах и статьях о скотче, однако редко где упоминается, насколько такая работа вредила здоровью тех, кто вынужден был отправляться на смену с лопатой для солода. Соложение никогда не было точной наукой, как это себе кое-кто представляет. В частности, старинное соложение на полу отличалось крайней неэффективностью, а получаемый солод — нестабильным качеством. В погоне за лучшими результатами некоторые перегонные заводы, предлагающие односолодовый виски, например *Glen Grant* и *Speyburn*, начиная с конца XIX века стали использовать для соложения громоздкое пневматическое оборудование. В производство постепенно внедряли все больше и больше новых технологий и в 1970-х годах от соложения на полу отказались напрочь. Здоровья оно не прибавляло — многие работники, в частности, страдали болезнями дыхательной системы, вызванными высоким содержанием в воздухе производственных помещений пыли и различных примесей, так что оплакивать его уход не стал никто.

Соложение, как и дистилляция, — процесс крайне простой. Независимо от времени года задача солодильщика заключается в том, чтобы «внушить» зернам ячменя, что уже наступила весна, и побудить их прорасти — с этой целью зерно сначала вымачивают в больших емкостях, или чанах. Затем его оставляют прорасти, а дальше процесс останавливают прогреванием. Во время этого краткого вегетационного периода структура зерна модифицируется, и таким образом его крахмал и белки становятся идеально подходящими для получения необходимого объема экстракта. В конечном счете качество соложенного ячменя прямо влияет на то, сколько спирта он даст. Пусть всем солодовым виски и присущ зерновой либо солодовый характер, сорт ячменя все-таки играет определенную роль в придании итоговому выдержанному продукту собственных вкусовых качеств, несмотря на утверждения многих производителей об обратном. На ранней стадии процесса очень значимы, безусловно, продуктивность и выработка, так что тут скорее командует бухгалтер, нежели вискикур. Из этого правила есть,

конечно, исключение — по мере чтения книги вы увидите, что в производстве виски в каждом «раз и навсегда» установленном правиле обязательно имеется хотя бы одно «... но в этом случае». Иногда во время соложения и сушки, останавливающей прорастание зерен, используют торф — при горении он придает соложенному ячменю характерный запах, который сохраняется на всех последующих этапах производства. Хотя сейчас торф, как правило, ассоциируется с прибрежными и островными вискикурнями Шотландии, раньше он был востребован в солодильных башнях большинства перегонных заводов, а в XIX веке доброе имя скотча пытались скомпрометировать, выпуская подделки, выполненные по его «дымному» образу и подобию.

Данную характерную черту виски до сих пор придают печи с тлеющим торфом, дым от которого пропитывает сушащийся соложенный ячмень. При этом процесс сушки над торфом крайне трудно контролировать. Вискикуры строго выполняют требования к содержанию фенолов в используемом солоде, измеряя их уровень (есть особый индекс единиц фенола на миллион — *phenolic parts per million, PPM*). Достигнуть желаемого показателя зачастую удастся лишь при смешивании партий солода разной степени «торфяности». Но даже после этого дымный характер конечного напитка обеспечивает не фенольное содержание конкретной партии солода, а непосредственное вмешательство вискикура. Известно, что в цехах *Lagavulin Caol Ila* на острове Айлей, самом южном в архипелаге Внутренних Гебридских, используют солод, производимый в Порт-Эллен, то есть на том же острове, по тем же фенольным спецификациям, однако виски, которые выпускают на этой вискикурне, существенно отличаются друг от друга с точки зрения их «копчености». Некоторые поклонники солодового виски очарованы этой характеристикой: они всегда ищут производителей с наибольшим показателем *PPM* и с замиранием сердца ожидают их следующий напиток. Среди начинающих постигать премудрости мира виски желание вдаваться в крайности по ошибке нередко принимается за особую осведомленность посвященных во все его тайны, поэтому такие люди часто отправляются на поиски самого «дымного» виски с энтузиазмом, достойным лучшего применения.



Ячмень — основной ингредиент одно-солодового скотча, при этом зачастую, но отнюдь не всегда производители используют местный шотландский.

^

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И ЗАТИРАНИЕ

Следующие этапы производства — измельчение и затираание. Доставленный в производственный цех солод нужно перемолоть в крупку, которая называется «грисст» (*grist*). Ее разделяют на три части — шелуху, дробину и муку, причем пропорции их в разных вискикурнях варьируют. Наряду с современным оборудованием кое-где до сих пор используют допотопную встряхивающую коробку (*shoogly box*) — устройство, которое состоит из трех горизонтальных сит, разделяющих помол, когда его трясут (встряхивают), на три составляющие. Она служит для того, чтобы проверить верность полученных пропорций. Множество шотландских заводов гордятся своими ярко выкрашенными мельницами, предстающими перед посетителями, хотя действуют они далеко не всегда. Большинство из них возвела одна из двух английских компаний: *Richard Sizer of Hull* (мельницы *Porteus*) или *Robert Boby of Bury St Edmunds* (мельницы были названы «Боби» в честь основателя фирмы). Сейчас уже нет ни той, ни другой...

Затем крупа с мельницы поступает в заторный чан. Когда-то эти чаны представляли собой большие чугунные емкости с механическими граблями, которые вращались, перемешивая кашу, получившуюся после добавления в помол горячей воды. Сегодня они, как правило, сделаны из нержавеющей стали и имеют технологию фильтрации, заимствованную у пивоваров: ее применяют для увеличения объема экстракта из солода. В ходе фильтрации крахмал в солоде превращается в сбраживаемые сахара. Все части помола подвергаются ступенчатому воздействию горячей воды: каждая новая порция горячее предыдущей, при этом последнюю треть воды оставляют, чтобы первый раз залить следующую партию. В результате этого процесса твердые частицы — богатая белками солодовая гуща (ее потом традиционно использовали в качестве корма для животных) — оседают на дно. Солодовую гущу и теперь иногда забирают с вискикурен местные фермеры, при этом сейчас ее, как правило, гранулируют, добавляя прочие жидкие побочные продукты перегонки. А еще сегодня эту гущу все чаще используют для производства биоэнергии.

ДРОЖЖИ И БРОЖЕНИЕ

Образующуюся в результате процесса затирания сахаристую жидкость — сусло — охлаждают, а затем переводят в бражное помещение, где происходит ферментация. Только на одной вискикурне, крошечной *Edradour* в Пертшире, до сих пор применяют метод охлаждения поздней викторианской эпохи — холодильную камеру Мортон, представляющую собой неглубокий металлический контейнер, заполненный ледяной водой, через который сусло проходит по узким трубам. Большинство перегонных заводов в настоящее время, конечно, использует современные охладители. Огромные деревянные резервуары, которые обычно изготавливают из лиственницы или оregonской сосны, известные как бродильные чаны, применяют для ферментации сусла с целью получения браги — фактически пива, крепость которого составляет порядка 8 об/%. Некоторые любители виски убеждены, что бродильные чаны играют важную роль в формировании его характера и вкуса, но выбор сосны и лиственницы основан исключительно на размере деревьев и таком их свойстве, как непроницаемость древесины. Есть вискикурни, где используют контейнеры из нержавеющей стали, утверждая, что они более гигиеничны. Другие производители, в частности *Diageo*, оснащают чанами из нержавеющей стали свои новые производства или расширяющиеся действующие заводы, но никогда не заменяли ими уже имеющиеся деревянные емкости. Как мы увидим позже, вискикуры порой чрезвычайно консервативны: они опасаются, что на качестве их виски может негативно сказаться даже самое незначительное, крохотное новшество.

В сусло добавляют дрожжи, и в результате сахара превращаются в спирт. Здесь следует отметить, что вискикуры зачастую предпочитают иметь дело со смесью из промышленно произведенных дистилляционных и пивных дрожжей, полученных в результате пивоваренного процесса, которая существует как в твердом, так и в жидком виде. Вполне вероятно, что природные дрожжи, обитающие, несмотря на строжайшие санитарно-гигиенические требования, на каждом перегонном заводе и характерные лишь для него одного, играют свою роль в ферментации. Появление вкусовых соединений, этого побочного продукта переработки спирта, во многом определяющего характер алкогольного напитка, является важной частью описанного



этапа, который может продолжаться и после того, как дрожжи сойдут на нет, а крепость поднимется до максимальной отметки. Время брожения — существенный фактор, влияющий на вкусовые характеристики полученного напитка и выдержанного виски. При коротком брожении — длящемся, скажем, около 48 часов — обычно получается спирт с пикантными ореховыми нотами, как их назвали бы вискикуры. Более длительное — на некоторых заводах ферментация длится дольше 100 часов — позволяет получить комплексный фруктовый вкус. Считается, что во многом он обусловлен присутствием молочнокислых бактерий, способствующих развитию характера будущего напитка. Бродящее сусло когда-то пользовалось популярностью среди рабочих перегонных цехов в качестве освежающего напитка: его прозвали «барсук» или «Джо» и пили прямо посреди смены.

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

В заключительной фазе процесса преобразования, как правило пройдя через два этапа периодической дистилляции, брага становится алкогольным напитком. Сама эта фаза незатейлива, а вот раздел о ней перегружен обилием вискикурного жаргона.

Итак, перегонные кубы — это большие медные емкости, в которых кипятят сброженное сусло для получения спирта от сконденсировавшихся паров. Медные перегонные кубы обычно работают парами, так что их на заводе иногда два, четыре, шесть, а иногда даже двадцать восемь. Порой вискикурня — что крайне редко и очень необычно — располагает их нечетным числом. Так обстоят дела, например, в *Talisker*, что на острове Скай: там таких кубов пять. Нечетное число обычно предполагает нетрадиционный режим дистилляции, которому вполне по силам придать спирту специфический характер. Первый перегонный аппарат в каждой паре — это вош-стил (*wash still*) или лоувайн-стил (*low wine still*), а второй — спирит-стил (*spirit still*). Чуть позже мы детальнее рассмотрим перегонные кубы, а пока просто нужно запомнить, что у каждого куба есть «рукав» (*lyne arm* или *lye pipe*, ведь зачем давать лишь одно название, когда можно дать два?), следующий от головы или шеи перегонного аппарата к конденсатору, который может быть кожухотрубным

Издание для досуга

Морган Николас

ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО ЗНАТЬ О

ВИСКИ

Ответственный редактор *А. Захарова*

Редактор *С. Чегодаева*

Художественный редактор *М. Левыкин*

Технический редактор *Л. Сеницына*

Корректоры *С. Луконина, Н. Соколова*

Верстка *Н. Козель*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —
обладатель товарного знака «КоЛибри»
115093, Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2, пом. III, ком. № 1
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) **18+**

Подписано в печать 22.12.2022. Формат 80×98 1/16.

Бумага офсетная. Гарнитура «Арно».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 23,2.

Тираж 2000 экз. В-VSK-28745-01-R. Заказ №

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»,
филиал «Чеховский Печатный Двор»
142300, Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1