

«Чарльз Маклин – ведущий шотландский эксперт в области виски».
The Times

«Чарльз Маклин пишет как никакой другой эксперт на эту тему. Его книги информативны и увлекательны».
The Independent

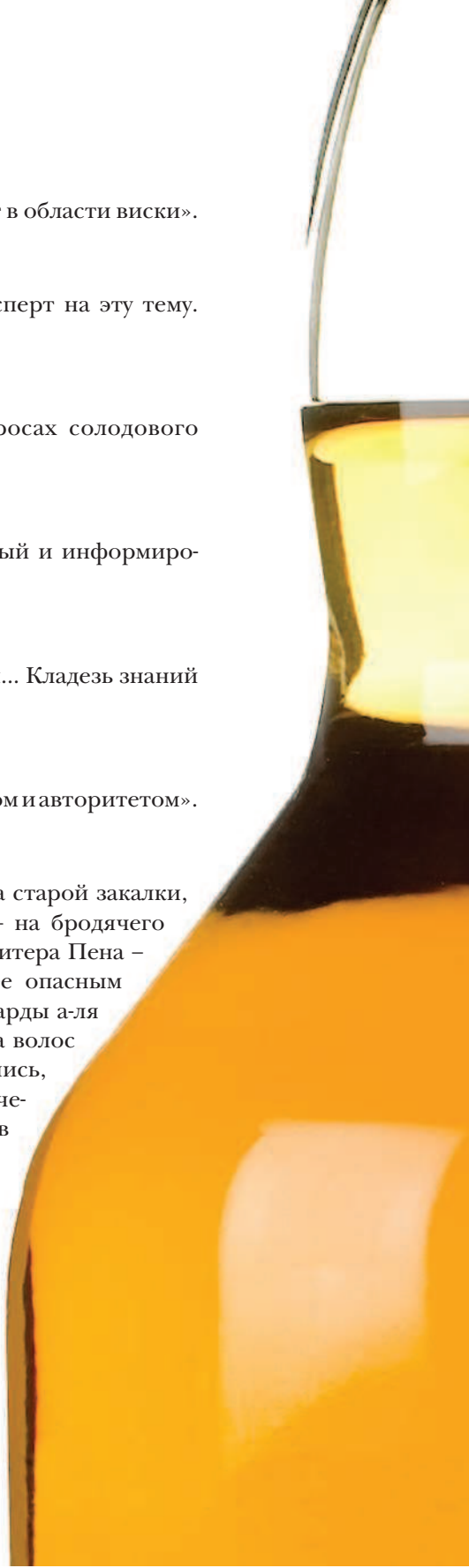
«Чарльз Маклин – мировой авторитет в вопросах солодового виски».
Барбара Моулем. *Daily Telegraph*

«Чарльз Маклин, на мой взгляд, самый серьезный и информированный автор, пишущий на тему виски сегодня».
Эндрю Джеффорд. *London Evening Standard*

«Он – старейшина среди пишущих на тему виски... Кладезь знаний по этому вопросу».
Том Мортон. *BBC Scotland*

«...признан в индустрии виски великим энтузиастом и авторитетом».
Аль Хорсфорд. *Essential Medical World*

«Маклин, довольно высокий и крепкий мужчина старой закалки, похожий – если быть точным с аллегориями – на бродячего менестреля или мистера Сми из мультика про Питера Пена – ирата, который занялся на старости лет менее опасным промыслом. У него внушительные усы и бакенбарды а-ля Марк Твен/Редьярд Киплинг, на голове – копна волос с небольшими залысинами. Когда мы встретились, у него на шее на веревке болтался монокль (очевидно, его жена ненавидит это), а сам он был в красных штанах, которые нисколько не умаляли образ добродушного грубияна».
Винаяк Варна. *New Indian Express*





Посвящается Шейле Маклин

«Сначала я посчитал свою задачу – изучать виски – трудной, намного труднее, чем ожидал, но в процессе работы мой интерес возрастал, затем мне стало легче... а потом я втянулся и почувствовал... вкус».

АЛЬФРЕД БАРНАРД. THE WHISKY
DISTILLERIES OF THE UNITED KINGDOM*,
1887

* Первая в истории книга о шотландском виски, в процессе работы над которой автор объехал и исследовал 118 вискикурен. – *Прим. перев.*

Содержание

- 11 Предисловие
- 15 Исторический очерк
- 26 Как понимать виски
- 32 Как читать этикетку
- 35 Классификация шотландского виски
- 37 Региональные различия
- 41 Ключ к записям
- 53 Путеводитель по вискикурням
- 363 Факты и цифры
 - Что кому принадлежит*
 - Мировое потребление солодового виски
в бутылках в 2000–2013 годах*
 - Топ-10 рынков солодового виски по объему
в 2012–2014 годах*
 - Топ-15 брендов солодового виски
в 2012–2014 годах*
 - Топ-15 брендов купажированного виски
в 2012–2014 годах*
- 377 Ведущие независимые боттлеры
- 389 Источники и благодарности
- 393 Об авторе



Предисловие

Эта книга о вискикурнях, а также о том, почему вкус виски именно такой, какой он есть, как это получается и как вкус виски с годами меняется.

Книга рассказывает как о солодовых, так и о зерновых вискикурнях, в том числе о тех, что закрылись после 1945 года, но чьи виски все еще доступны, а также о тех, что открылись недавно и чью продукцию приобрести еще нельзя. Дается краткое описание истории вискикурен и выделяется что-то, что, на мой взгляд, особенно интересно. Отдельный раздел – это рассказ о производстве виски (сегодня и в прошлом) для тех, кто еще интересуется такими мелочами. В вводных заметках я хотел дать некоторое представление о том, что влияет на вкус виски, и объяснить, как сырье, технология и древесина вносят свой вклад в букет этого напитка.

В книге описывается краткая и достоверная история вискикурен и их виски. Конечно, это уже делалось раньше, в том числе мною, но удивительно, как быстро все меняется в индустрии виски и как скоро информация устаревает.

Сегодня это еще более справедливо, чем когда-либо: несмотря на глобальную рецессию, спрос на шотландский виски вырос, что привело к резкому расширению производства. С тех пор как вышло первое издание «Вискипедии» в 2009 году, открылось 12 новых вискикурен, вышло на рынок 39 новых потрясающих виски, 21 вискикурня сменила собственника; мощности многих производств были значительно увеличены.

Будет ли спрос идти в ногу с предложением? Время покажет. Мой друг с большим опытом работы в индустрии виски недавно спросил меня: «Как сделать небольшую вискикурню успешной?» – и сам ответил: «Надо начать с большой!»

В 1981 году я начал писать о шотландском виски – это была брошюра для Bell. Только в ретроспективе я узнал, как изменилась индустрия с тех пор. В 1980-х годах мне посчастливилось получить предложения написать краткие истории 100-летних компаний, таких как Highland Distilleries и Glenmorangie, и истории брендов компаний, появившихся недавно, например United Distillers. По образованию я историк (примерно в то же время я подготовил пять книг по истории Шотландии), и работа с шотландскими производителями виски собрала воедино мою любовь к Шотландии, ее истории и нашему национальному напитку.

К 1988 году у меня было достаточно материала о виски, чтобы обратиться к издателю. Книга вышла пять лет спустя, это был *The Pocket Guide to Scotch* в одноименной серии издательства Mitchell Beazley. После того как справочник оказался очень успешным и еще три книги были заказаны другими издателями, Mitchell Beazley попросило меня подготовить большую по объему иллюстрированную книгу. *Malt Whisky* была опубликована в 1997 году, получила премию Glenfiddich Award за фотографии и дизайн, была переиздана пять раз и переведена на восемь языков.

Затем мой редактор перешел в издательство Cassell, и мы начали делать *Scotch Whisky: A Liquid History*. Потребовалось четыре года исследований и писательской работы, но книга получила американскую премию James Beard Awards в номинации «Лучшая книга о вине и спиртных напитках» (впервые в истории этой премии победила книга о крепком алкоголе!), премию World Food Media Awards в номинации «Лучшая книга о напитках», а также вторую премию от британской André Simon Awards.

С тех пор появилось еще восемь названий, в том числе *Maclean's Miscellany of Whisky* (уже четвертое издание), *World Whisky* (переведена на десять языков), *Famous for a Reason* (история виски Famous Grouse – самая тяжелая книга о виски в мире, между прочим!), *Spirit of Place* (иллюстрированное описание солодовых вискикурен). В настоящее время в работе еще две книги.

Как видно, для написания книги требуется много времени. Одна из причин заключается в том, что нужно иметь и другие источники дохода наряду с роялти, которые платят издатели. В моем случае это сотрудничество с компаниями-производителями виски, которые приглашают меня для написания текстов или обсуждения моей любимой темы, проведения дегустаций и мероприятий по всему миру. Я им бесконечно благодарен. Без такой поддержки я бы не смог продолжать исследования.

Подготовка первого издания «Википедии» заняла четыре года, и с 2009 года книга была обновлена и переиздана три раза. Надеюсь, она будет оптимистичным спутником для тех, кто открывает прекрасный мир шотландского виски, и для тех, кто уже знаком с предметом, понимает нюансы и отличает продукт одной вискикурни от другой. Я также надеюсь, что книга будет полезна все большему числу энтузиастов, которые коллекционируют виски: по возможности я записывал, когда происходили значительные изменения на отдельных вискикурнях и когда их владельцы начинали выпускать свою продукцию в качестве односолодовых виски.

Несмотря на все это, цель шотландского виски – доставить удовольствие в конце дня. Удовольствие может быть простым или изысканным – как вам нравится, отсюда колесо вкуса на первой странице и отдельная глава «Как понимать виски». ореол напитка таков, что им можно наслаждаться на разных уровнях, оценивая вкус и аромат, а не только довольствуясь примитивным опьянением. В конце концов, это самый сложный алкогольный напиток в мире.

Чарльз Маклин,
Эдинбург



Исторический очерк

Сегодня виски переживает настоящий бум – самый яркий и мощный в истории отрасли. Никогда прежде начиная с 1890-х годов не инвестировалось так много в расширение производства.

Двадцать новых вискикурен было открыто в период с 2004 по 2016 год*, и еще 38 находится в стадии строительства. Многие известные вискикурни расширились, некоторые увеличились в разы, а две – The Glenlivet и Macallan – строят гигантские заводы, способные выпускать 32 и 17 млн литров чистого алкоголя (LPA – Litres of Pure Alcohol) в год соответственно. За последние десять лет объем производства солодового виски увеличился более чем на 40% – с 2,46 млн литров чистого алкоголя в 2006 году до 3,47 млн в 2016-м.

Такой оптимизм основан на прогнозе ожидаемого глобального спроса на виски в ближайшие десятилетия. Это чрезвычайно сложный расчет, уязвимый с точки зрения факторов, выходящих за рамки самой индустрии виски, в том числе с учетом тенденций глобальной экономики и международной политики, не говоря уже о новых правилах продажи алкоголя, фискальных механизмах и модных течениях на более чем 200 рынках. Будем надеяться, что прогноз маркетологов оправдается.

История шотландского виски – история взлетов и падений. Взлет 1780-х годов внезапно прервался в 1788 году. Из десятков вискикурен, открывшихся после 1823 года, только небольшой процент пережил «голодные сороковые». Великий виски-бум 1890-х годов сменился резким падением в 1900-х. Несмотря на глобальный экономический спад, начавшийся в 2008-м, скотч продолжает процветать на экспортных рынках и сохраняет свои позиции в Великобритании, которая была слабым рынком в течение десятилетия. В лидерах роста бленды (купажированный виски), по-прежнему занимающие более 90% рынка по объему, но, как показывает статистика, и односолодовые виски (сингл-молты) подтягиваются (см. раздел «Факты и цифры»).

* Glengyle (2004), Kilchoman (2005), Glenburgie II (2005), Daftmill (2005), Ailsa Bay (2007), Roseisle (2008), Abhainn Dearg (2008), Starlaw (2010), Wolfburn (2013), Strathearn (2013), Annandale (2014), Arbikie (2014), Ardnamurchan (2014), Ballindalloch (2014), Kingsbarns (2014), Eden Mill (2014), Dalmunach (2015), Isle of Harris (2015), Glasgow (2015), InchDairnie (2016).

НАСТОЯЩИЙ СКОТЧ

Настоящий скотч – это продукт, произведенный в Шотландии из соложенного ячменя, хотя к концу XVIII века, с появлением крупномасштабной коммерческой дистилляции в Лоуленде (Lowland, низменная часть Шотландии) стали также использовать зерновые смеси (пшеница и рожь, тот же ячмень). С изобретением ректификационной колонны непрерывного действия в конце 1820-х годов (усовершенствованной и запатентованной в 1830 году Энеасом Коффи, акцизным офицером в Дублине, дистиллеры Лоуленда постепенно сосредоточились на зерновом виски и производили очень чистый, очень мягкий спирт, который заполонил новые промышленные города в Центральной Шотландии. Его также отправляли в Англию для переработки в джин.

Солодовый виски, полученный в перегонном кубе, был чрезвычайно изменчивым. Как маленькая девочка в стихотворении Лонгфелло: «когда она была хорошей, она была очень хорошей, но когда она была плохой, она была ужасной!» Его пили молодым и неразбавленным в Хайленде (Highland, высокогорная Шотландия) и смешивали в пунше с водой, сахаром, лимоном и иногда специями в Лоуленде. Первая ссылка на преимущества выдержки виски, о которой я знаю, принадлежит Элизабет Грант. В своей книге *Memoirs of a Highland Lady* она вспоминает отправку «чистого виски Glenlivet... долго находившегося в дереве, в откупоренных бутылках [это загаочно!], мягкого, как молоко, и с настоящим контрабандным *goût* [т. е. вкус] в нем» для удовольствия короля Георга IV в Эдинбург в августе 1822 года.

СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ: ЭПОХА УПАДКА

Можно с уверенностью сказать, что торговцы вином и спиртными напитками стали смешивать легкий зерновой виски с изменчивым и пикантным солодовым, чтобы получить напиток, пользующийся более широким спросом, по крайней мере с 1820-х годов. Многие из них смешивали чай, вина, ликеры, которые были частью торговых запасов. И виски хорошо вписался в их обычную практику. Но первый фирменный бленд Usher's Old Vatted Glenlivet появился лишь в 1853 году, и после принятия Gladstone's Spirits Act в 1860 году, который позволял смешивать солодовые и зерновые виски под долговое обязательство (то есть до того, как оплачен акциз), шотландский смешанный виски «взлетел».

Этот взлет обуславливался несколькими факторами, не последним из которых была гибель европейских виноградников из-за нашествия филлоксеры. К концу 1860-х годов невинтажный молодой коньяк был недоступен, и, поскольку бренди с содовой был напитком английских средних классов, это вызвало смятение. Шотландские бленды (и содовая) имели в то время настолько приличное качество, что были в состоянии его заменить.

Историки называют 1890-е годы «эпохой виски-бума». Отныне судьба производителей солодовых виски будет неразрывно связана с производителями блендов, а ведущие блендеры станут активно инвестировать в вискикурни, покупать и строить их, чтобы обеспечить сырье для своих купажей. Тридцать три новых завода было введено в эксплуатацию в 1890-е годы, 21 из них – в Спейсайте (почти все они функционируют до сих пор).

Альфред Барнард, неутомимый путешественник и редактор журнала *Harper's*, посетил 118 солодовых вискикурен в середине 1880-х годов, когда писал монументальный труд *The Whisky Distilleries of the United Kingdom* (1887) – первое и при этом самое тщательное описание дистилляции на Британских островах.

С изумляющим предвидением он заметил: «Мы будем опираться на осторожные предположения, когда согласимся с теми, кто считает, что будущее отрасли за солодовым виски. Конечно, «настоящее» не принадлежит этому продукту. Многочисленные блендеры будут утверждать, что, для того чтобы дать потребителю настоящий выдержанный продукт по разумной цене, нужно обратиться к старому доброму зерновому виски из ректификационной колонны как к основе для бленда».

«Осторожные предположения...» Здесь мы подходим к главному вопросу: «Что такое виски?» Определение, предложенное английским судом в 1905 году, гласило: чтобы называться «виски», алкоголь должен быть произведен в перегонном кубе. Вслед за этим Королевская комиссия (1908–1909) установила, что «рынок блендов больше, чем сингл-молтов, так что можно с уверенностью заявить, что большинство англичан, которые пьют виски, не пьют ничего, кроме смеси, и, следовательно, этот запатентованный алкоголь, произведенный из зерна, отличного от соложеного ячменя, а также его смеси

с неразбавленными молтами [то есть смешанный виски] имеют право называться «виски».

Действительно, очень мало солодовых виски было выпущено на рынок именно как сингл-молты. Барнард замечает: «Есть только несколько шотландских дистиллеров, которые производят спирт, чтобы использовать его как сингл-молты». Их обычно разливали в бутылки для местных отелей и торговцев или продавали в небольших бочках или керамических емкостях частным клиентам.

В 1930 году у Энеаса Макдоналда был повод пожаловаться: «Мнение, что мы можем тренировать нёбо для восприятия синглов, вызывает насмешки в любой компании, за исключением нескольких шотландских лэрдов, фермеров, охотничьих инспекторов и судей, пионеров эпохи золотой лихорадки, когда северные винтажные сингл-молты выпивают наши студенты и любители» (*Whisky*, 1930).

ВЗЛЕТЫ И ПАДЕНИЯ

Вскоре после того как Макдоналд написал это, владелец Glenlivet, Билл Смит Грант, начал продавать свои сингл-молты в пульмановских вагонах в Соединенных Штатах, но это было исключение из правила: 99,9% солодового виски по-прежнему реализовывалось в блендах.

Как видно из статистических данных, приведенных ниже, наблюдался стремительный рост производства в течение двух десятилетий после окончания Второй мировой войны. Скотч снова переживал бум и нес идею «напитка свободного мира» в Европе и Штатах. Экспорт вырос с 23,15 млн галлонов в 1960 году до 107,08 млн в 1980-м. Потребление в Великобритании утроилось – с 7,2 до 21,22 млн галлонов.

Три зерновых и 26 солодовых вискикурен было построено в период между 1962 и 1972 годами, четыре из них поныне действуют как зерновые и 11 – как солодовые. Последние были построены Scottish Malt Distillers (SMD), солодовым подразделением Distillers Company Limited (DCL), крупнейшей компанией по производству виски. Все они одного дизайна. Это стиль «Ватерлоо-стрит» – по названию улицы, на которой находится штаб-квартира SMD в Глазго (см. *Caol Ila*). Многие другие заводы были модернизированы и расширены, большинство удвоили мощности.