



Catherine Harrow/Corbis/RPG

ЧАРЛИ МАКЛИН

В сердце *страны* **ВИСКИ**

БОЛЬШИНСТВО СОВРЕМЕННЫХ
МОЛТОВ РОДОМ
ИЗ ШПЕЙСАЙДА, НО ТАК БЫЛО
НЕ ВСЕГДА. ЧАРЛЬЗ МАКЛИН
ВЫЯСНЯЕТ, ИЗ ЧЕГО
СКЛАДЫВАЕТСЯ РЕПУТАЦИЯ
РЕГИОНА, И КЛАССИФИЦИРУЕТ
АРОМАТЫ МЕСТНОГО ВИСКИ.

Почти две трети действующих сегодня в Шотландии солодовых вискикурен расположены на территории большого региона на северо-востоке страны, известного под названием Шпейсайд. Начиная примерно с 1820 годов, произведенный здесь виски пользовался исключительной репутацией, хотя вплоть до 1890 года в Шпейсайте располагалось всего несколько производств. Почему так происходило? Почему вискикуры не торопились открывать здесь свои производства, хотя шпейсайдский виски ценился так высоко? И, наконец, можем ли мы говорить о каких-то типичных характеристиках шпейсайдских спиртов — ведь регион очень велик?

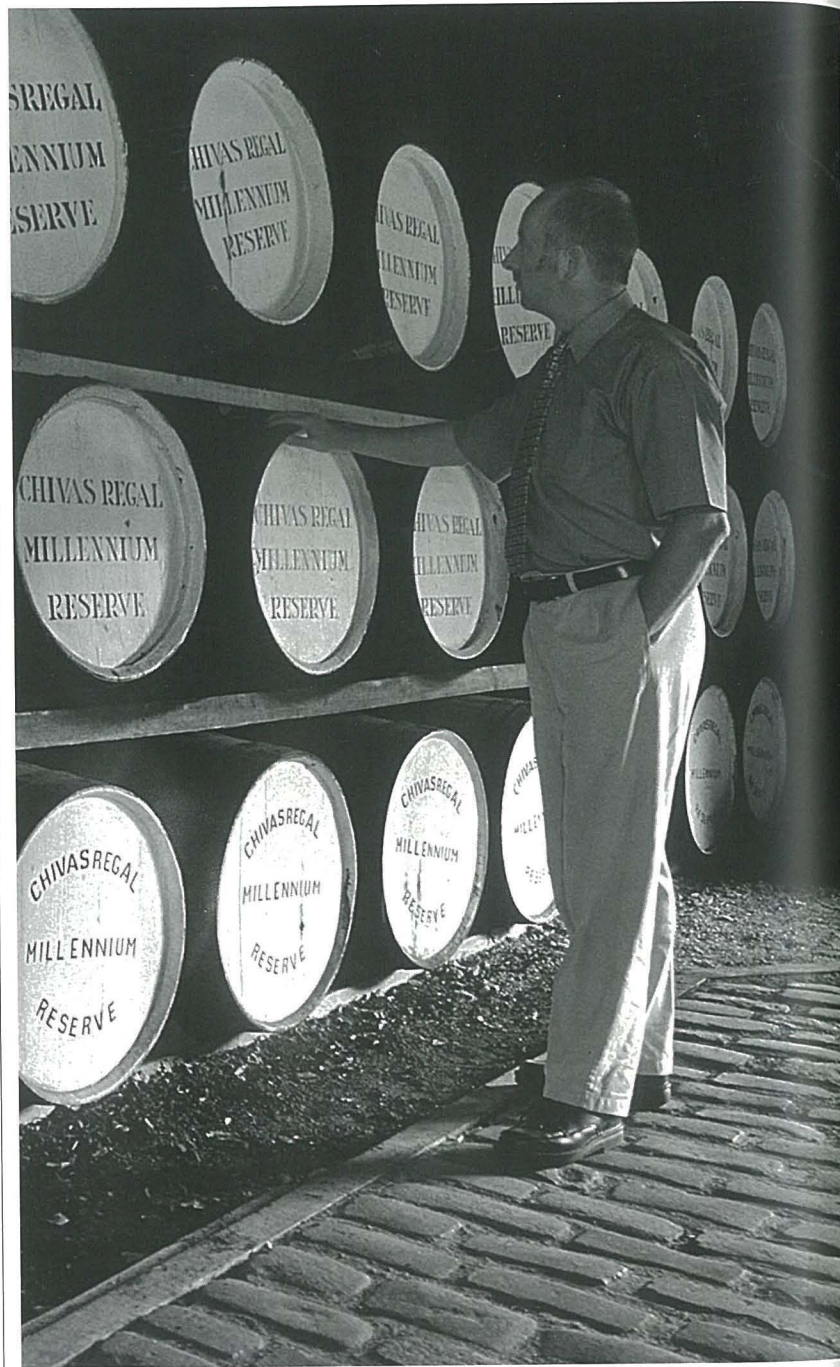
Регион

Обширную плодородную равнину—*strath* по-гэльски—прорезают извивы реки Шпей (*Spey*), которая берет свое начало в небольшом горном озере, затерянном среди снежных вершин монадلياتских гор (*Monadhliath Mountains*), в 50 километрах к юго-западу от Инвернесса. Питаемая на пути к равнине многочисленными впадающими в нее ручьями, Шпей становится все полноводнее, и в среднем течении оправдывает свою характеристику «шотландской лесосплавной артерии». Стволы огромных деревьев отправлялись когда-то по Шпею в 120-километровое путешествие к океану, подобно дубовым бревнам из Литвы, которые несли к Балтийским портам в 18 и 19 веках воды Немана.

Стратшпей (*Strathspey*), —гэльское название Шпейсайда,—начинается у деревни Ньютонмор (*Newtonmore*) в 30 км к востоку от истока Шпея. Долина становится шире у горнолыжного курорта Авимор (*Aviemore*), окруженного с востока и запада живописными кэргормскими (*Cairngorm Mountains*) и монадلياتскими горами, и вьется дальше узкой зеленой лентой плодородной земли до городка Ротес (*Rothies*). Здесь она переходит в большую низменность, известную как *Laich O'Moray*, протянувшуюся на все побережье «равнины Морайшира», (*Lowlands of Morayshire*).

От здешнего пейзажа захватывает дух. Мрачные величественные горы на горизонте, темные сосновые леса и холмы, покрытые вереском,—на фоне этого дикого великолепия пасторальные картины выглядят еще уютнее. Аккуратные поля и мирные пастбища, чистенькие фермы и коттеджи, утопающие в роскошных садах. Постоянно меняющееся небо добавляет этим пейзажам драматизма.

Производство виски сконцентрировано в нескольких расположенных по соседству деревушках в северной части региона: в уже упоминавшемся Ротесе действуют 5 вискику-



Выражение «виски Гленливета» стало синонимом исключительного качества

рен, в Даффтауне (*Dufftown*)—7, в Аберлоре (*Aberlour*) и Крэйгеллахи (*Craigellachie*)—6, в Кейте (*Keith*)—4, в районе Элджин (*Elgin*)—10 и в приходе Кнокандо (*Knockando*)—5.

Прекрасная репутация

Если быть точным, лицензионное вискикурение в этом регионе зародилось немного южнее—в долине реки Ливет (*Livet*), притока Шпея. Когда-то этот приход был таким труднодоступным, что последняя из оставшихся в Шотландии римско-католических семинарий просуществовала здесь несколько столетий, пока о ней вспомнили и закрыли. В 1820 году в долине действовало 200 нелегальных вискикурен. Удаленность места позволяла мелким фермерам,

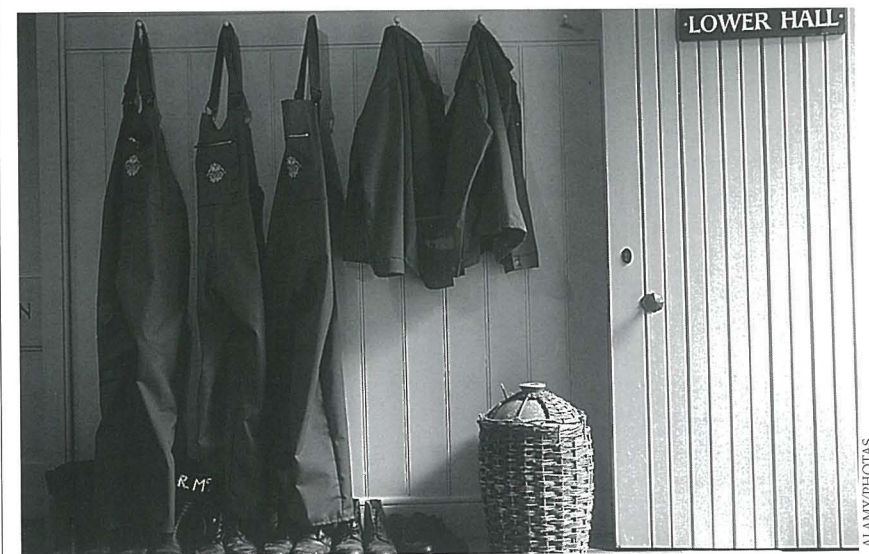


Sandro Vannini/Corbis/RPG

которые заодно занимались производством виски, делать это в относительно спокойной обстановке, не опасаясь всевидящего ока властей. К тому же, единственная дорога, соединявшая Шпейсайд и Деесайд, проходила через эту долину, так что у производителей был доступ к рынкам Абердиншира и дальше, на юг.

В 1824 году один из фермеров-вискикуров, Джордж Смит (*George Smith*), получил официальную лицензию на производство спирта (первым в Шпейсайте). Его виски к тому времени уже был так популярен, что название *Glenlivet* стали применять для обозначения всего региона, а выражение «виски Гленливета» стало синонимом исключительного качества. Производители многих молтов, созданных вдали от долины («глена»), стали помечались свои бутылки как *appellation*—одно время 25 вискикурен претендовали на право делать такую приписку—так что Гленливет прозвали «самым обширным «гленом» в Шотландии». Такое положение дел раздражало г-на Смита, чья вискикурня по прежнему оставалась единственной, построенной в самой долине, и он добился решения суда, согласно которому только его виски получал право называться *The Glenlivet*.

Всего 16 фермерских вискикурен в Шпейсайте получили лицензии в 1820 году, включая прославленные сегодня *The Macallan*, *Cardhu*, *Aberlour* и *Mortlach Distilleries*. В 1840—50 к ним присоединились *Glen Grant*, *Glenfarclas*, *Dufftown* и *Dailuaine*. Позже, когда в 1860-х железнодорожная линия сделала этот район более доступным, к ним добавились *Cragganmore* и *Glenrothes Distilleries*. Но только в середине 1880 годов на Шпейсайте разразился настоящий строительный бум. В период между 1886 и 1899 годами здесь были открыты еще 23 вискикурни. Все они работают и сегодня.



ALAMY/PHOTAS

Не менее важны и индивидуальные особенности дистилляции на разных вискикурнях



Региональные особенности

Отчего на Шпейсайте вискикурни росли, как грибы? Чтобы ответить на этот вопрос, мы должны хорошо понимать стиль солодового виски, который производится в этом регионе, и иметь представление о географических и геологических факторах, которые на него влияют.

Подавляющее большинство шпейсайдских вискикурен получают воду для производства из ручьев, которые начинаются в горах на огромной высоте. Шпейсайдские горы—это преимущественно кристаллические породы (гранит, кварцит и кристаллический сланец), покрытые сверху тонким слоем торфа и вереском. Дождь и снег,—а это влиятельные природные факторы в регионе,—не вступают во взаимо-

действие с горными породами и минералами, а значит, вода не теряет свою мягкость. Стекая с гор стремительными прозрачными потоками, вода проходит через торф, и ее кислотность увеличивается. А по старинному поверью, лучшая вода для виски — «мягкая, просачивающаяся сквозь торф, которым покрыт гранит».

Эта вода, к тому же, остается очень холодной большую часть года, поскольку в горах осадки выпадают в основном в виде снега. По крайней мере, так было раньше. Глобальное потепление серьезно отразилось на шотландском климате, так что вискикуры очень озабочены тем, что шотландские зимы стали мягче.

Холодная вода, попадая в конденсаторы на вискикурнях, помогает создать более тяжелый спирт с выраженным характером. Эта способность воды усиливается, если в производстве используются традиционные змеевики.

Змеевики уже не так распространены сегодня, и все же 7 из 13 вискикурен, где они еще сохранились, находятся как раз в Шпейсайде (**Dalwhinnie, Cragganmore, Mortlach, Ben-rinnes, Glen Elgin, Balmenach и Speyburn**).

В те времена, когда научный подход к производству виски только зарождался (т.е. до недавнего времени), тот факт, что вискикуры Шпейсайда при перегонке имеют возможность «собирать» ранние спирты («первач») раньше, чем их коллеги на островах или в других частях Высокогорья, объясняли чистотой здешней воды. Какой бы ни была причина, но шпейсайские ранние спирты сильно «эстерифицированы», то есть более ароматны.

Теперь мы можем ответить на вопрос, почему Шпейсайд стал сердцем солодового вискикурения в 1890-х. К тому времени уже сформировался стойкий спрос на купажируемый виски, и тон на рынке задавали компании-блендеры. Потребители желали покупать бленды с «устойчивым вкусом», которые хорошо сочетались с содовой. Производители поэтому ценили молты с «ароматом» и «тонкостью», которые могли сохранять свой характер в купажах, даже если их смешивали с большой долей зернового виски. Шпейсайские образцы подходили для этих целей лучше всего.

ТЕПЕРЬ МЫ МОЖЕМ ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОС, ПОЧЕМУ ШПЕЙСАЙД СТАЛ СЕРДЦЕМ СОЛОДОВОГО ВИСКИКУРЕНИЯ В 1890-Х 🍷🍷 К тому времени уже сформировался стойкий спрос на купажируемый виски, и тон на рынке задавали компании-блендеры 🍷

Характер вискикурения

Все, о чем я рассказал выше (кроме змеевиков) имеет отношение в большей степени не к практике вискикурения, а к тому, что можно назвать «духом Шпейсайда». Не менее важны и индивидуальные особенности дистилляции на разных вискикурнях: размер и форма перегонных кубов, время, в течение которого гонят «первач» (*foreshots*) или собирают спирт, виды конденсаторов и т.п. В уравнение включаются такие слагаемые, как традиции и опыт конкретных людей, мудрость (или ее отсутствие) владельцев.

Половина шпейсайских вискикурен с удовольствием принимает посетителей и знакомит с производством



ALAMY/PHOTAS



Robert Holmes/Corbis/RVG

Шпейсайд не может похвалиться на недостаток ресторанов, баров и отелей с прекрасным выбором молтов



Взятые вместе, эти факторы дают нам то, что называется «характер вискикурни» (*distillery character*). Этот «характер» отчетливо различим в любом новом спирте—у каждой вискикурни он свой. И все же, возможно выделить несколько черт, которые типичны для всех молтов, созданных в Шпейсайте. К ним, кроме эстерификации, упомянутой выше, относится сладость во вкусе и аромате, и фруктово-цветочные ноты, напоминающие о персиках, свежих яблоках, жимолости и сладком солоде. Тело и текстура

В РОТЕСЕ И ДАФТАУНЕ ВЫ НАЙДЕТЕ НЕСКОЛЬКО ЗАСЛУЖИВАЮЩИХ ВНИМАНИЯ ПАБОВ, а на дороге **Cabrach** под Дафтауном стоит посетить **Grouse Inn**, где вас до отвала накормят простой деревенской едой и продемонстрируют большую коллекцию антикварных бутылок

шпейсайдских виски зависят от индивидуальных особенностей вискикурни и могут быть легкими, средними и тяжелыми.

Характер созревания

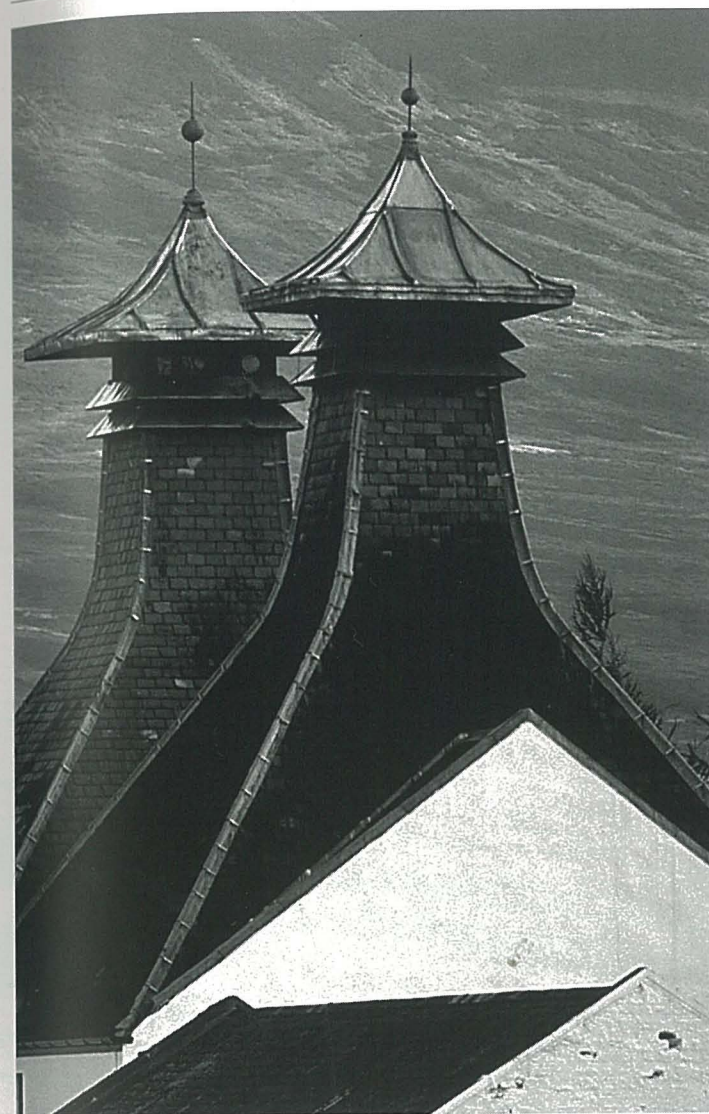
Как следует из статьи о созревании виски, опубликованной ранее, окончательное, и часто самое сильное, влияние на характер солодового виски оказывает бочка, в которой спирт зреет. Спирты Шпейсайда, демонстрирующие «тяжелый»—*distillery character*, прекрасно «справляются» с «активными» бочками, как правило из-под хереса, и развивают ароматы шоколада и фруктового пирога. Примеры—*Macallan, Glenrothes, Strathisla, Aberlour, Balvenie* и *Glenfarclas*, а также продукты нескольких вискикурен, где используются змеевики: *Mortlach, Balmenach, Glen Elgin* и *Cragganmore*.

Более деликатные *Cardhu, Tamdhu, Knockando* и *Glen Grant*—их «активные» бочки подавляют.

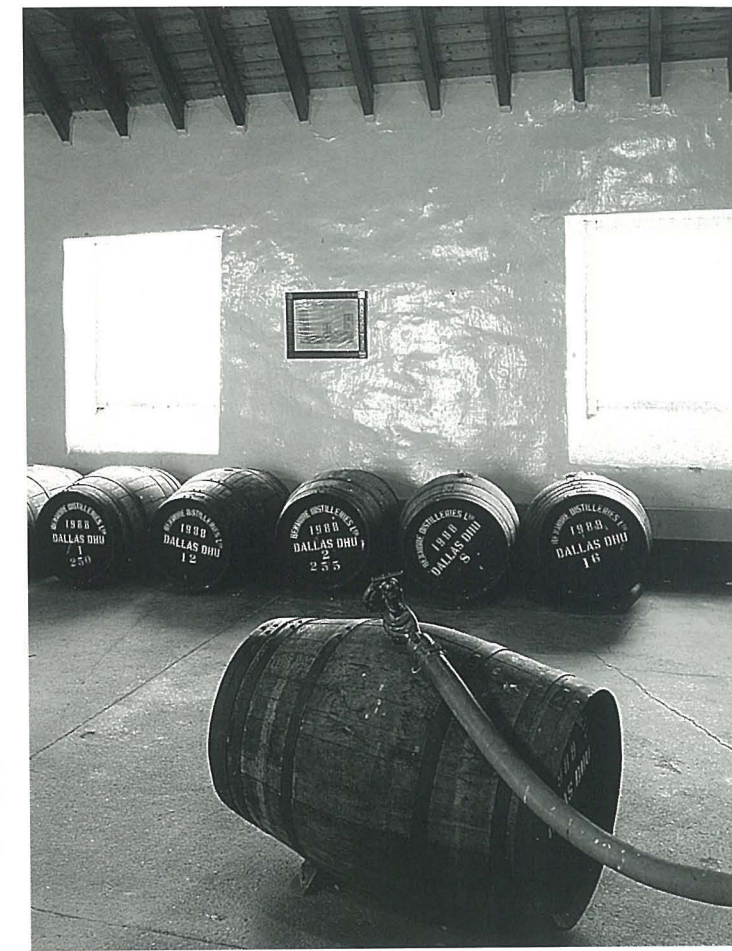
Многие молты, маркированные мастерами-блендерами как *top class*, по своему стилю не принадлежат ни к первым, ни ко вторым, а находятся посередине. Это *The Glenlivet, Longmorn, Linkwood, Aultmore, Glenlossie* и *Benrinnes*.

Каждый производитель знает, какая бочка больше соответствует стилю его виски, и для стандартного розлива отбирает несколько бочек разной степени активности, содержимое которых смешивает, чтобы добиться желаемого результата, который и предлагается потом для продажи.

Непросто найти общее в характере продуктов со стольких вискикурен. Но одно можно утверждать—молты Шпейсайда издавна считались самыми сложными и тонкими из всего солодового виски, сделанного в Шотландии. По сравнению



ALAMY/PHOTAS



ALAMY/PHOTAS

Молты Шпейсайда издавна считались самыми сложными и тонкими из всего солодового виски

с хорошо зрелыми виски Шпейсайда категории *top class*, дымные виски с острова Айла, как считают знатоки, выглядят довольно бесцветными и недостаточно деликатными.

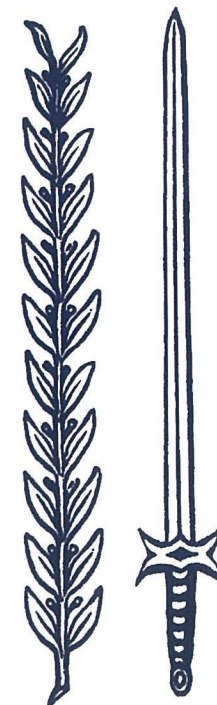
Где пробовать

Я уже говорил, какая восхитительная в Шпейсайте природа. А будучи признанной «страной виски», Шпейсайд не может похвалиться на недостаток ресторанов, баров и отелей с прекрасным выбором молтов.

Самый длинный список молтов—в меню *Craigellachie Hotel*, расположенного в одноименной деревне. Всемирно известный бар этого отеля *Quaich Bar* может похвастаться 700-ми наименованиями. *The Craig* три года подряд удостоивался звания «Отель года» по версии журнала *Whisky Magazine*.

Дверь в дверь с ним располагается еще один отель, поменьше и не такой пышный, *The Highlander Inn* (теперь им управляет бывший менеджер *Craigellachie* и очень популярный сомелье *Тацуя Минагава* (*Tatsuya Minagawa*)).

В Аберлоре стоит обратить внимание на старинный *Dowan's Hotel*—в нем очень приятная расслабляющая атмосфера. Отель был построен в 1890 году владельцами вискикурни *Cardhu*, и теперь очень популярен среди рыбаков.



В Ротесе и Дафтауне вы найдете несколько заслуживающих внимания пабов, а на дороге **Cabrach** под Дафтауном стоит посетить **Grouse Inn**, где вас до отвала накормят простой деревенской едой и продемонстрируют большую коллекцию антикварных бутылок. К сожалению, большинство из них пусты. В Элгине (*The Royal Burgh of Elgin*) расположена пара отелей побольше. Один из них, *The Mansion House*, может похвастаться довольно приличным набором молтов, а заодно и старейшим в мире (открыт в 1895, и до сих пор принадлежит основателю его семье), и самым большим, магазином виски. В него непременно нужно совершить паломничество. Лучше всего отправиться туда уже после того, как вы продегустируете молты на вискикурнях. Половина шпейсайдских вискикурен—и практически все, чьи имена хорошо известны—с удовольствием принимает посетителей и знакомит с производством и продуктами. **Dallas Dhu Distillery**, закрытая в 1983 году, превращена в настоящий музей.

Шпейсайд—обязательный пункт для поклонников виски. Вы должны изучить его—и в прямом смысле, когда приедете в Шотландию, и в переносном, стакан за стаканом. Приятно, что это можно делать и дома, в России. Вы не будете разочарованы.