

ИТАК, ВАМ НРАВИТСЯ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ И ВЫ ЧУВСТВУЕТЕ, ЧТО СОЗРЕЛИ ДЛЯ ПОКУПКИ СОБСТВЕННОЙ БОЧКИ. В КОНЦЕ КОНЦОВ, ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ, ЧЕМ ЗНАНИЕ, ЧТО НА КАКОЙ-ТО ВИСКИКУРНЕ ДОЗРЕВАЕТ ВАШ ЛИЧНЫЙ ВИСКИ? И ЧТО ЧЕРЕЗ 10, 12 ИЛИ ДАЖЕ 25 ЛЕТ ВЫ ПОЛУЧИТЕ НИ С ЧЕМ НЕ СРАВНИМОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ?

ЯН
БАКСТОН

В доле с ангелами

Как купить бочку виски

Решать, готов ваш виски или нет, будет позволено только вам. Вы отдадите распоряжение, и созревающий для вас в каменных подвалах скотч тут же бутилируют, к вашей и ваших друзей вящей радости. Уж друзья-то оценят и дальновидность, и сэкономленные деньги. А вы будете гордиться тем, что ваш виски — единственный в своем роде.

Что ж, и такое возможно. Похожим образом поступали шотландские помещики, приобретавшие личные бочки и на протяжении десятилетий добавлявшие в них новые спирты по системе *solera*. Знаменитый писатель Джордж Сэйнтсбэри рассказывал, как однажды в 1920-х он пробовал прекрасный сбалансированный виски. В ответ на похвалы он услышал от владельца: «Конечно, он должен быть хорош. Я наливаю его из бочки в сто галлонов, которая не пустеет вот уже сто лет». Немногие из нас сегодня могут позволить себе такой размах, но покупка личной бочки вашего любимого «сингл молт» позволит вам немного приблизиться к идеалу.

До 1950-х у дистилляторов было заведено продавать виски на местных рынках, где фермеры, землевладельцы, содержатели пабов или гостиниц покупали бочки в личную собственность. У таких владельцев считалось обычным

делом попросить дистиллятора снова наполнить их посудину. Почему бы не возродить эту старую шотландскую традицию?

Даже сегодня на вискикурнях можно порой обнаружить небольшие замшелые бочки — владелец умер, про виски забыли, записи в учетных книгах не сохранились. В мой послед-

В МОЙ ПОСЛЕДНИЙ ВИЗИТ НА BOWMORE Я ОБОНЯЛ ЧУДНЫЕ АРОМАТЫ, ИСХОДИВШИЕ ИЗ БОЧКИ, ХРАНЯЩЕЙСЯ ЗДЕСЬ С 1958, НО ПОПРОБОВАТЬ СОДЕРЖИМОЕ НЕ ИМЕЛ ВОЗМОЖНОСТИ. Это — частная собственность, хотя о ней не вспоминают уже много лет. Никто не знает, кому принадлежит этот виски

ний визит на Bowmore я обонял чудные ароматы, исходящие из бочки, хранящейся здесь с 1958, но попробовать содержимое не имел возможности. Это — частная собственность, хотя о ней не вспоминают уже много лет. Никто не знает, кому принадлежит этот виски. Если владелец так и не появится, бочка будет лежать на складе, пока из нее не испарится последняя капля.

Сегодня заполучить бочонок в собственность уже далеко не так просто. Для начала будьте го-



Вам не просто продадут бочку, но еще и позволят выбрать тип дерева.

Philip Gould/Corbis/RPG

товы к тому, что приобрести именно тот «сингл молт», к которому лежит душа, вам скорее всего не удастся. Сейчас подавляющее большинство крупных дистилляторов отказалось от практики таких продаж, потому что они требуют слишком много хлопот и к тому же оставляют открытыми некоторые правовые вопросы. Кроме того, как мы уже видели, бочки занимают драгоценное место на складах. Забытая бочка становится для вискикурни огромной проблемой. Наконец, с ростом консолидации в виски-индустрии, управляющие вискикурнями уже не обладают прежней свободой принятия

решений и вынуждены придерживаться политики компании.

Еще один важный вопрос—бренд. Целостность бренда тщательно оберегают. Дистилляторы не хотят, чтобы рынок наводнили неопознанные бочки с их дорогостоящими «сингл молтами». Так что не мечтайте об обладании личным *The Macallan*, *Glenmorangie*, *The Glenlivet* или другими прославленными марками. Их не продадут ни за какие деньги! При написании этой статьи я обращался в **Diageo**, **Chivas Brothers**, **Glenmorangie**, **Dewars** и еще в несколько компаний из первой десятки. Ответ всегда был одинаков: «политика компании не предусматривает продажу отдельных бочек в частное владение».

Их опасения можно понять. Кроме защиты бренда и нежелания погружаться в административную волокиту, они думают о правах потребителя. Несколько лет назад группа мошенников учредила «инвестиционную программу» и предложила частникам покупать бочковой виски. Эти воронки перепродавали виски, приобретенный непосредственно у дистилляторов (которые, естественно, ни о чем не подозревали) и сулили гигантские прибыли, когда виски созреет.

Но вместо виски созрел скандал. Компания исчезла, а вместе с ней и денежки незадачливых «инвесторов», и обещанная прибыль. Можно утешаться тем, что пропавшие деньги пришли на «долю ангелов», хотя в этом деле скорее проследивается рука дьявола.

Дистилляторы, наученные горьким опытом, ужесточили правила и решили во что бы то ни стало не допустить повторения той истории. Так что будьте благоразумны и поймите, что покупка виски в бочке—не инвестиция. И вряд ли ею когда-нибудь станет. Поэтому, если вы ищете выгоду, держитесь подальше от бочек и бочонков, особенно, если их предлагают независимые брокеры.

Раз уж на прибыль рассчитывать не приходится, по крайней мере вы можете получить удовольствие—и то, если у вас хватит решимости и терпения.

То, что неприемлемо для монстров индустрии, кажется естественным для небольших частных компаний. А в нагрузку к скотчу вы получите чувство законной гордости, что внесли вклад в развитие не очень известного, но достойного предприятия.

Первый из возможных кандидатов для такого рода вложения средств—**Bruichladdich** на о. Айла. Эта крошечная вискикурня, расположенная на берегах озера Индаль (*Loch Indaal*)—одно из самых традиционных производств, какие еще существуют в мире. **Bruich-**



Macdull/Everton/Corbis/RPG

laddich, что в переводе означает «береговая насыпь», в 2001 году возродилась к жизни усилиями небольшой группы любителей виски. Они с гордостью говорят о себе как о «независимой шотландской компании, которой владеют реальные люди, а не безликая корпорация». Здесь вам не просто продадут бочку, но еще и позволят выбрать тип дерева и уровень торфянистости солода.

Схема работы этой вискикурни очень проста. Каждый год **Bruichladdich** изготавливает определенное число бочонков, предназначенных для продажи частным владельцам. Потенциальный собственник может выбрать из новых бочонков из-под бурбона (200 литров нового спирта за £775), хогсхедов (250 литров, от £995 до £1,350 в зависимости от типа) и баттов—для самых точительных (500 литров, от £2,000 до £2,395). Выбрав емкость, вам предстоит решить, как коптить солод. Солод на Айле по традиции коптят очень сильно—за исключением **Bruichladdich**, который исторически относится к более легкому стилю. Так что вы можете выбрать между домашним уровнем копчения с 5 ppm фенола, или более интенсивным с 40 ppm, что более типично для солода с Айлы.

Готовый виски выдерживается на складе **Bruichladdich**. Посещение склада разрешено

в любое время, а раз в год вам будут выдавать небольшое количество виски из персональной бочки на пробу—проверить, как идет созревание. Когда вы сочтете, что виски готов (не раньше, чем через 10 лет), вискикурня для вас бутилирует напиток прямо на месте. Вы можете не только наблюдать за процессом, но даже принять участие в упаковке!

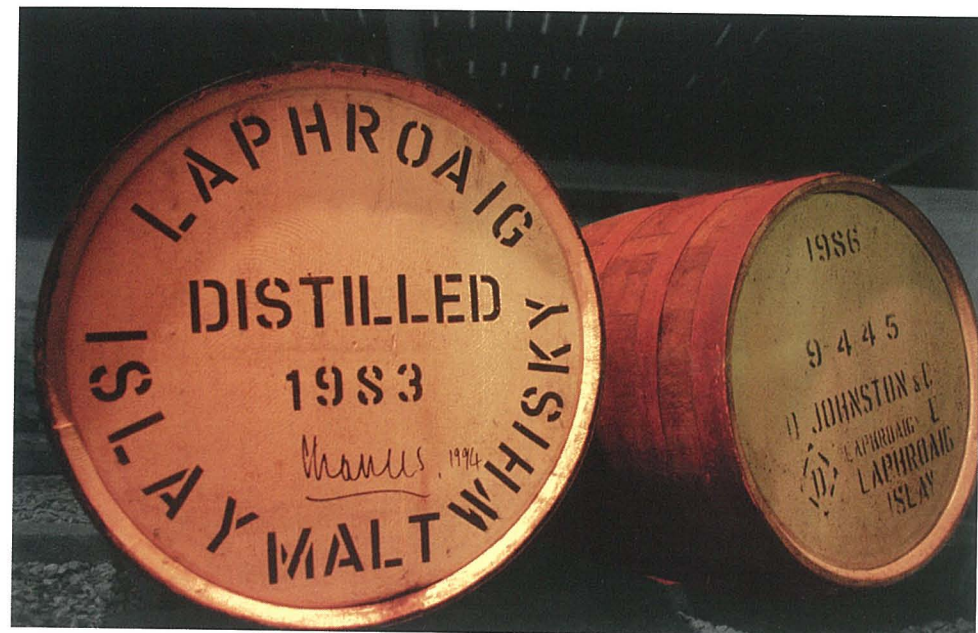
КОГДА ВЫ СОЧТЕТЕ, ЧТО ВИСКИ ГОТОВ (НЕ РАНЬШЕ, ЧЕМ ЧЕРЕЗ 10 ЛЕТ), ВИСКИКУРНЯ ДЛЯ ВАС БУТИЛИРУЕТ НАПИТОК ПРЯМО НА МЕСТЕ ☞ Вы можете не только наблюдать за процессом, но даже принять участие в упаковке! ☞

Естественно, в процессе старения виски испаряется. Если вы остановите свой выбор на 250-литровом хогсхеде, через 12 лет из него выйдет около 380 бутылок (каждая по 700 мл)—после того, как виски разведут до рекомендуемой крепости в 46%. Если же вы оставите спирт на 20 лет, в результате получите всего 290 бутылок.

Теперь, когда ваш виски созрел, готовьтесь к самым серьезным расходам. Разлить скотч в бутылки сегодня стоит около £20 за ящик из 12 бутылок, при условии, что вы используете этикетку дистиллятора. Стоимость же этикетки,

Покупка личной бочки вашего любимого сингл молт позволит вам немного приблизиться к идеалу.





MacLuff/Everton/Corbis/RFK

Если владелец так и не появится, бочка будет лежать на складе, пока из нее не испарится последняя капля.

разработанной индивидуально, ограничивается только полетом фантазии заказчика. По самым скромным подсчетам, уже на этом этапе ваш хогсхед будет стоить не менее £1 630—или около £4,30 за бутылку.

Указанная цена включает стоимость полной бочки (после того, как виски разлит по бутылкам, бочка возвращается на вискикурню), нового спирта, 10-ти лет хранения и страховки. Британские налоги, стоимость транспортиров-

дом с известным на весь мир *Gleneagles Hotel*. **Tullibardine**—новая вискикурня, построенная в 1949. Ее постигла участь многих небольших предприятий—владельцы, корпорация *American Brands*, закрыли производство в 1994. Однако, как и в истории с **Bruichladdich**, **Tullibardine** была приобретена группой энтузиастов, которые возобновили производство и заодно открыли здесь шикарный шоппинг-центр и ресторан.

Цены на бочки с новым спиртом **Tullibardine** очень незначительно отличаются от тех, которые действуют в **Bruichladdich**, как и сами схемы, по которым виски продают частным владельцам. «Сингл молт» **Tullibardine** никогда не был слишком популярен, но специалисты отзываются о нем как о напитке, достойном внимания. «Свежий и легкий, с приятным ароматом, в котором выражена кислотность, со средне-длинным завершением и медовым привкусом»,—так характеризует его Чарльз МакЛин.

Наконец, третий вариант: **Arran**—одна из новых шотландских вискикурен. Это предприятие, открытое в 1995 на одноименном острове у западного побережья Шотландии, предлагает большой выбор бочек для заливки новым спиртом. Этот сингл молт становится все более популярным, так что обсудите такую возможность с друзьями.

Бывает, что ждать 10 лет, пока виски состарится, по ряду причин невозможно. В этом случае обратитесь к брокерам, таким, как *Duncan Taylor*,—вам предложат уже созревший виски, который сам брокер и бутилирует для вас. Только обязательно проверьте, имеете ли вы дело с компанией, которой можно доверять.

Не такая уж беда, что вы не можете стать обладателем самых известных марок шотландского виски. Любовь к виски всегда начинается с любви к открытиям, и покупая бочку у энтузиастов своего дела, вы тем самым говорите «да» независимости и творчеству. И кто знает, пройдет немного времени, и именно ваш виски будет цениться на вес золота и вызывать ажиотаж у коллекционеров!

Под конец, еще одна маленькая мысль: когда вы все-таки получите ваш личный виски—несколько сотен бутылок—сколько вы сможете осилить, хотя бы и с помощью друзей? **W**

Дополнительную информацию вы найдете на сайтах:

www.bruichladdich.com/cask_offers.htm
www.tullibardine.com/caskoffer.aspx
www.arranwhisky.com
www.scotchcasks.com

ки, а также таможенные расходы в эту сумму не входят. Естественно, если вы решите оставить свой виски на складе вискикурни, вам придется оплачивать хранение.

Вам не страшны британские налоги, если вы собираетесь экспортировать виски в страну, не являющуюся членом Европейского Союза, например, в Россию. Зато в России вам понадобится официально зарегистрировать фирму-импортера и нести все связанные с регистрацией расходы, а также заплатить местные налоги и таможенные пошлины. Учтите также стоимость погрузки.

Допустим, виски с о. Айла не в вашем вкусе. Ничего страшного—напоминающая только что описанную, схема действует на недавно открытой вискикурне **Tullibardine** в Пертшире, ря-

Виски от А до Z:

часть 1-я

Аа

ABV (ALCOHOL BY VOLUME) (Процент алкоголя)

Крепость спиртного напитка, в т.ч. виски, измеряемая как процент содержания алкоголя по отношению к общему объему жидкости. Например, 40-градусная крепость означает, что в напитке 40% чистого алкоголя, а остальные 60% делит между собой вода и примеси.

AGE (Возраст)

В случае с купажированным (*blended*) или смешанным с разных вискикурен (*vatted*) виски возраст обозначаемый на этикетке относится к самому молодому. В соответствии с законом минимальный срок выдержки виски в Шотландии и Ирландии составляет 3 года. На бутылке с односолодовым виски возраст обозначает срок выдержки в бочке. С того момента, как виски разлит по бутылкам, его возраст больше не увеличивается. Например, 12-летний виски, бутилированный 4 года назад, по-прежнему 12-летний, а не 16-летний виски.

AGEING (чаще употребляются термины mature или maturation) (Выдержка)

Весь виски должен пройти выдержку в бочках. В разных странах, для разных типов виски законом установлены различные минимальные сроки выдержки. В процессе выдержки в новых бочках, или в бочках из-под других спиртных напитков, часть виски испаряется, происходит взаимообмен с атмосферой и материалом самой бочки, что придает виски определенные вкусовые и ароматические характеристики.

ALCOHOL (Алкоголь)

Альтернативная система определения крепости алкоголя—пруфы

(proofing). 100 proof соответствует 57,1 алкоголя.

AMYLASE (Амилаза)

Фермент, который превращает крахмал в мальтозу (солодовый сахар).

ANGELS SHARE (Доля Ангелов)

«Долей Ангелов» называют тот процент спирта, который ежегодно испаряется из бочек в процессе выдержки виски на складах. Этот процент варьируется в зависимости от типа используемых бочек, но в среднем составляет около 2% ежегодно.

AROMA (Аромат)

Используется в качестве индикатора при проведении дегустаций виски.



Вв

BALL OF MALT

(Бокал солодового виски)

Исключительно ирландское выражение.

BARLEY (Ячмень)

Зерновая культура, используемая для приготовления солода—сырья для производства солодового виски.

BARREL (Бочка)

Бочка емкостью 150 литров.

BEADING

Примитивный способ для определения крепости виски. При взбалтывании бутылки с виски образуются пузырьки. Чем они больше и чем дольше они сохраняются, тем выше процент алкоголя в виски.

BEER (Пиво)

Сусло, прошедшее частичную или полную ферментацию после добавления в него дрожжей.

BEER STILL (Перегонный куб для браги)

Иногда используют выражение *Wash Steel* (это преимущественно североамериканский термин). Обозначает первый перегонный куб, используемый в процессе дистилляции.

BLENDED WHISKY (Купажированный виски)

Виски, полученный путем смешивания спиртов из нескольких вискикурен с добавлением зернового виски (*Grain Whisky*).

BLENDING (Процесс купажа)

Смешивание чистого виски (солодового, односолодового виски, бурбона или ржаного виски) с зерновым виски. В Канаде допустимо добавлять в купажируемый виски до 9,09% неканадского виски (т.е. фруктовые



спирты, крепленое вино или виски из других стран). В результате получается купажируемый виски (*blended whisky/whiskey*).

BOND (Акцизный склад)

Хранилище, в которых держали запасы виски до уплаты акцизного сбора.

BOTHIE

Маленький домик в шотландском Высокогорье (*Highlands*). Место, которое время от времени использовалось для приготовления нелегального виски.

BOTTLE (Бутылка)

BOURBON (Бурбон)

Виски, произведенный в штате Кентукки (США), из сусла, состоящего не менее чем на 51% из кукурузы, с крепостью спирта после процесса дистилляции не более чем 80 градусов, выдержанный не менее 2 лет в новых обожженных дубовых бочках (крепость спиртов, заливаемых в бочки не должна превышать 62,5 градуса).

BREWING (Пивоварение)

Процесс смешивания зернового сусла с горячей водой с последующей ферментацией при помощи дрожжей с целью получения пива.

BUTT (Бочка)

Бочка емкостью 500 л для выдержки виски. Используется также для выдержки хереса в Испании.

