



Halton-Deutsch Collection / Corbis / RPG

ЧАРЛЬЗ
МАКЛИН



ВИСКИ ВЫСОКОГОРЬЯ

С НЕЗАПАМЯТНЫХ
ВРЕМЕН ШОТЛАНДИЯ
ПРОИЗВОДИЛА ДВА
СТИЛЯ СОЛОДОВОГО
ВИСКИ — ВИСКИ
РАВНИНЫ (LOW-
LANDS) И ВИСКИ
ВЫСОКОГОРЬЯ (HIGH-
LANDS). ПОСТЕПЕННО
В МОЛТАХ
ВЫСОКОГОРЬЯ БЫЛО
ВЫДЕЛЕНО
НЕСКОЛЬКО
РАЗНОВИДНОСТЕЙ.
ТЕПЕРЬ СТИЛИ ВИСКИ
ЭТОГО РЕГИОНА
СПЕЦИАЛИСТЫ
СНОВА СТРЕМЯТСЯ
ПРИВЕСТИ
К ЕДИНСТВУ.





Royalty-Free/Corbis/RFG

З а последние 20 лет специалисты и любители привыкли различать шотландский виски в зависимости от того, в каком регионе страны он был произведен. В основу классификации, таким образом, был положен принцип терруар, впрочем, мало поддающийся научному обоснованию.

Но с точки зрения маркетинга это была блестящая идея. В общественном сознании глубоко укоренился тот факт, что все солодовые виски отличаются друг от друга по той же причине, по которой один и тот же регион, такой, как Бордо, рождает совершенно не похожие друг на друга ви-

Любой солодовый виски многим обязан той местности, в которой произведен

СПЕЦИАЛИСТЫ СТАЛИ ВЫДЕЛЯТЬ В ШОТЛАНДИИ ВСЕ БОЛЕЕ И БОЛЕЕ КРОШЕЧНЫЕ ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ВИСКИ 🍷 Высокогорье было поделено на Север, Юг, Восток, Запад и Острова, иногда в нем дополнительно выделялись графства Пертшир, Абердиншир и Форфаршир 🍷

на. Эта концепция стала для поклонников виски серьезным стимулом к тому, чтобы они захотели познакомиться с напитками из разных точек Шотландии. К тому же, упомянутые различия имели и исторические корни. О первом разделении стилей на равнинный и высокогорный упоминается в документах, датированных 1700 годом. К 1800 были выделены такие разновидности, как виски Ай-



лы (Islay), Кэмпбелтауна (Campbeltown) и Шпейсайда (Speyside) (изначально называвшегося Гленlivet (Glenlivet)).

Расцвет концепции терруара пришелся на 1980-е, когда компания **Diageo** (впоследствии **United Distillers**) запустила в производство свою линейку *Classic Malts*—отборных молтов из таких «главных регионов виски» Шотландии, как **Glenkinchie** (Равнина), **Dalwhinnie** (Центральное Высокогорье), **Cragganmore** (Шпейсайд), **Oban** (Западное Высокогорье), **Talisker** (Островной виски) и **Lagavulin** (Айла). С тех пор виски начали характеризовать в терминах его происхождения—«равнинный вкус», «чудесный образец стиля Северного Высокогорья», «классический хересовый виски Пертшира»—так же, как знатоки оценивают вино в зависимости от сорта и места произрастания винограда.

Специалисты стали выделять в Шотландии все более и более крошечные области производства виски. Высокогорье было поделено на Север, Юг, Восток, Запад и Острова, иногда в нем дополнительно выделялись графства Пертшир, Абердиншир и Форфаршир. Часто это разделение провоцировалось книгоиздателями, которым было удобнее составлять оглавление книг по названию регионов и графств, и таким образом делать сам предмет более доступным для читателей.

Но, несмотря на все удобство концепции региональных различий, ее ни в коей мере нельзя считать безупречной. Если молты Айлы так славятся своей дымностью—их называют «самыми едкими виски в мире»—то почему **Bruichladdich** и **Bunnahabhain** известны своей мягкостью и отсутствием всякого следа дыма? И почему тогда



Catherine Karnow/Corbis/RFG



Catherine Karnow/Corbis/RFG

Правда состоит в том, что стиль виски зависит не столько от местности, сколько от традиций.



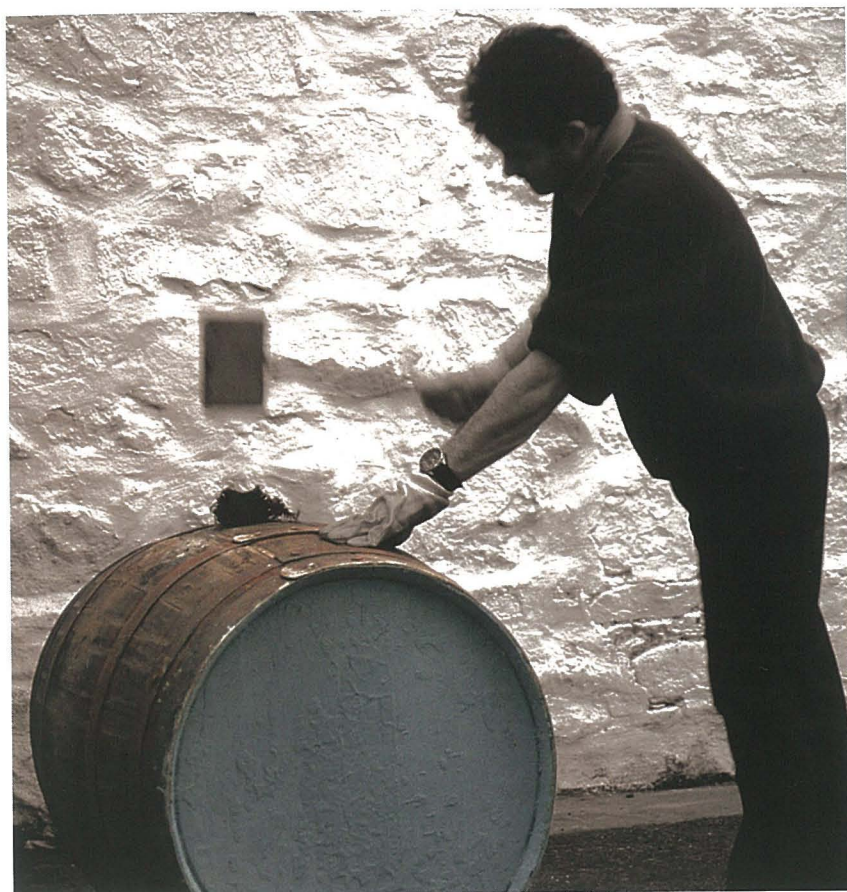
Ardmore (Восточное Высокогорье) или **Clynelish** (Север) так часто путают с виски о. Айла? Если типичный виски Равнины суховат и имеет короткое послевкусие, отчего **Auchentoshan** зачастую обладает сладко-фруктовым ароматом и средним послевкусием? А отчего **Glengoyne**, раньше классифицировавшийся как виски Равнины, теперь называется высокогорным молтом?

Правда состоит в том, что стиль виски зависит не столько от местности—терруара—сколько от традиций. В течение полутора веков главными клиентами вискикурен были компании, производившие бленды. Покупая для своих напитков односолодовый виски с о. Айла или молт У из Шпейсайда, они строго следили за тем, чтобы стиль этих виски оставался единообразным—иначе формула бленда была бы непоправимо нарушена.

Стиль, характер и аромат каждого молта зависят от двух основных процессов—приготовления и созревания.

Процесс приготовления—это то, как солод обрабатывается, уровень торфянистости при копчении, длительность ферментации сусла, размер и вид перегонных кубов, разновидность конденсатора (традиционный червеобразный или корпусно-трубчатый)—в дополнение, естественно, к «искусству курения виски», которое каждый вискикур отшлифовывает десятилетиями.

За созревание виски ответственны два фактора—время, которое виски выдерживается в деревянных бочках, и свойства самих бочек. Последние зависят от сорта дерева, из которого емкости изготовлены (европейский или американский дуб), и от того, впервые ли наполняется бочка. В ряде случаев, до 80% аромата зрелого виски приобретает-



ся в процессе созревания—вспомните, каким богатым букетом обладают очень старые молты. Влияние оказывает также и тип склада, на котором бочки выдерживаются (современный или традиционный), его расположение тоже имеет значение—но не такое большое, по сравнению с другими факторами.

Только от владельцев вискикурен зависит, какой стиль виски они получат. Если владелец вискикурни X на о. Айла захочет, он может получить молт «высокогорного» стиля, а владелец вискикурни Y из Шпейсайда может создать молт дымного стиля, характерного для Айлы. Единственное, чего не может ни один, ни другой—в точности повторить

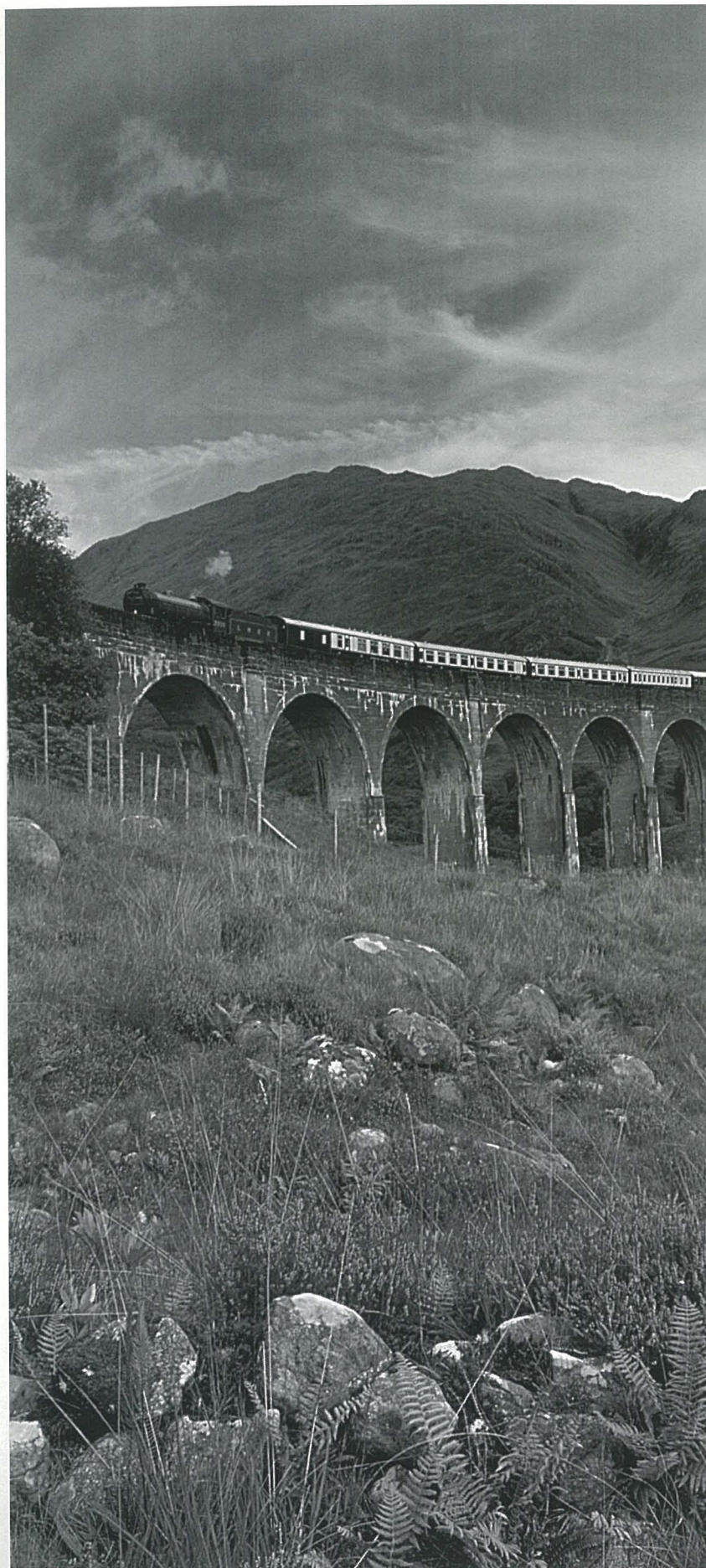
Только от владельцев вискикурен зависит, какой стиль виски они получат.

ГЕНИЙ МЕСТА, ДУХ ТОЙ ОБЛАСТИ, ОТКУДА ПРОИСХОДИТ НАПИТОК—НЕ ТОЛЬКО ТЕРРУАР 🍷. Японцы, хотя и производят превосходные молты, никогда не смогут воспроизвести шотландский солодовый виски! 🍷

стиль соседа. Но если большинство клиентов этих вискикурен—производители блендов (мы помним, что 95% солодовых виски идет на бленды),—то вискикуры X и Y, экспериментируя со стилями, рискуют потерять своих покупателей. Потому-то они и вынуждены придерживаться традиционных способов приготовления виски, характерных для своих мест, и в той степени, в какой их способ будет соответствовать обычаю их региона, мы и сможем гово-



Macduff Everon / Corbis / RFG



Гений места, дух той области, откуда происходит напиток—не только терруар.

речь о «местном стиле» или «региональной разнице». В настоящее время вопрос региональных дефиниций находится в ведении Шотландской ассоциации виски (*Scotch Whisky Association*), управляющего органа шотландской виски-индустрии,—и, более того, подвергается пересмотру. Предложение Ассоциации об ограничении количества деноминаций традиционными пятью—Равнина, Высокогорье, Шпейсайд, Кэмпбелтаун и о. Айла—на мой взгляд, разумно. Региональные различия, несмотря ни на что, никуда не исчезнут. Попытка угадать, из какого региона вышел тот или иной сорт виски—прекрасное развлечение для любителей, и кроме того, бесценное напоминание о том, что любой солодовый виски многим обязан местности, в которой он произведен. Гений места, дух той области, откуда происходит напиток—не только терруар. Японцы, хотя и производят превосходные молты, никогда не смогут воспроизвести шотландский солодовый виски!



Richard Klune / Corbis / RFG

Молты Высокогорья: характер и аромат

Солодовый виски шотландского Высокогорья может быть легким, средним и полнотелым. Ароматически виски довольно сильно отличаются друг от друга, а на вкус они сладковатые вначале (хотя и не такие сладкие, как виски Шпейсайда) и сухие в конце.

Виски Северного Высокогорья преимущественно среднего тела и отличаются свежим ароматом, с нотками вереска, орехов, пряностей или лимонными тонами (например, **Glenmorangie**, **Teaninich**, **Dalmore**). В некоторых из них заметна легкая душистая дымность (**Balblair**, **Glen Ord** и в особенности **Clynelish**, основа аромата которого—восковые нотки).

Виски Западного Высокогорья часто обладают морским, береговым характером, с довольно заметным торфяным ароматом (**Oban**, **Talisker**, **Ledaig**). Исключение—**Ben Nevis**, более легкий и сладкий.

Виски Южного и Центрального Высокогорья—среднего тела и гораздо более выраженного солодового аромата, ко-

Восточное Высокогорье наиболее богато на разновидности ароматов.

торый, правда, уступает место фруктовым запахам в более старых виски (типичные виски—**Tullibardine**, **Edradour**, **Speyside**, **Aberfeldy** и **Glenturret**). В некоторых заметны вересковые и пряные акценты (**Dalwhinnie**, **Glengoyne** и **Blair Athol**).

СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ ШОТЛАНДСКОГО ВЫСОКОГОРЬЯ МОЖЕТ БЫТЬ ЛЕГКИМ, СРЕДНИМ И ПОЛНОТЕЛЫМ. Ароматически виски довольно сильно отличаются друг от друга, а на вкус они сладковатые вначале (хотя и не такие сладкие, как виски Шпейсайда) и сухие в конце.



Восточное Высокогорье наиболее богато на разновидности ароматов. Большинство местных виски средне- и полнотелые и насыщенные, некоторые выражено дымные (**Ardmore**), некоторые—дымные и душистые (**Glen Garioch**), встречаются также с густо-фруктовым ароматом (**Royal Lochnagar**, **Knockdhu**, **Glendronach**). W