«Парадный» тон виски

Эркин Тузмухамедов

Как то раз, в одной из школ сомелье, где я преподаю «Крепкие спиртные напитки» мы проходили ирландский виски и один из слушателей нюхнув *Jameson* 12-летней выдержки спросил: «А почему этот виски пахнет парадным?» Дело в том, что слушатель был из Питера, а там у них сами знаете—подъезд—это парадное, бордюр—поребрик, батон—булка, и так далее. Наводящий вопрос выяснил, что слушатель был деликатным по натуре и постеснялся сказать, что пахнет кошачей мочей. Опрос аудитории подтвердил: да, именно тот самый запах. В результате длительных переговоров и обращения к *Le Nez du Vin* (учебное пособие «Нос вина», в котором в пробирках содержатся основные ароматы, присущие напиткам), мы пришли к выводу, что «кошачья моча»—это аромат «свежих побегов черной смородины». Сейчас зима, но постарайтесь вспомнить как восхитительно и необычно пахнут почки и свежие побеги черной смородины: острый, пряный, смолистый, свежий, но одновременно в чем-то извращенный и низменный аромат. Именно эта сложность и необычность букета делает запах черной смородины восхитительно неповторимым. Есть в черной смородине этот тон «парадного». В хорошем смысле этого слова. Поэтому—с большой натяжкой и условностью—мы коллегиально решили, что 12-летний *Jameson* обладает тоном черной смородины. В общем-то, и стандартный *Jameson* этим тоном обладает, но там гораздо больше спиртяги (простите, спиртуозности).

Таких примеров—появления «странных» ароматов в виски—можно привести множество. В Шотландии более ста производств виски, и сотни тысяч вариантов розливов, поэтому и ароматов можно услышать невероятное количество. Но вопрос в данном случае принципиальный—как тот или иной нос, тот или иной индивид воспринимает один и тот же ароматический образец. Стандартов и эталонов в мире вкусов не существует: кому-то нравятся блондинки, кому-то брюнетки, кому-то полненькие, кому-то вешалки, некоторым все равно. Но если в мире цвета еще можно прийти к соглашению, даже если наши глаза работают по разному, то в мире носа все в тысячи раз сложнее. Например, у вас плохое настроение, или заложен нос, или вы вчера нехило выпили, или съели чесночку, покурили (кстати, от сигары и косячка совершенно разный сдвиг восприятия), или на рубашке остался аромат духов любимой женщины. Есть миллион причин, которые влияют на ваше восприятие. Кстати, почитайте дегустационные заметки разных спецов во время слепых детустаций—они порой различаются как день и ночь.

Да, существует *Le Nez du Vin*, или какие-то другие попытки дать если не эталоны запахов, то хотя бы примерные ориентиры, но все это упирается в конкретных людей с их конкретными физическими, природой данными возможностями и сиюминутными нюансами из вышеописанных. И все-таки люди не оставляют попыток найти критерии для оценки виски.

Вашему вниманию предлагается «колесо ароматов», разработанное *Scotch Whisky Research Center*, в Центре исследования шотландского виски. Это благородное учреждение находится неподалеку от Эдинбурга и занимается исследованиями самого удивительного из всех крепких спиртных напитков мира. Вчитайтесь в эти термины и определения. Все вам нравится? Вам все понятно? Вы уверены, что все эти ароматы вам знакомы? И вы уверены, что не хотите поинтересоваться, почему, если свинина тут представлена во всей красе—отварная, свиные сосиски, в нем нет более яркого и запоминающегося запаха баранины, лосятины или медвежатины? Кстати, некоторые образцы виски сильно потягивают козлятиной. Но это больше относится к тону, что именуется «потом».

Изучая все нюансы тонов, которые предлагает это колесо, можно прийти к выводу, что не все запахи вам знакомы или, что там отсутствуют много вам знакомых запахов. В общем, это колесо оставляет очень много вопросов. Но, между тем, это реальная и вполне качественная попытка прийти к консенсусу в оценке напитков.

Сейчас зима, но постарайтесь вспомнить как восхитительно и необычно пахнут почки и свежие побеги черной смородины: острый, пряный, смолистый, свежий, но одновременно в чем-то извращенный и низменный аромат. Именно эта сложность и необычность букета делает запах черной смородины восхитительно неповторимым

На самом деле, это дегустационное колесо было придумано не шотландцами. Оно было ими доработано. Еще до того как шотландцы стали задумываться о том, что они пьют, ушлые французы придумали такое колесо для оценки вина. В этом варианте предлагается разбить ароматы на 8 базовых групп. Для нетренированного носа это колесо очень сложно. А нетренированные носы—мы все. Мы живем в большом городе, где острота обоняния, даже если природа нас оделила этим качеством в избытке, притупляется донельзя. Не замечали, как после пары дней на море, или в горах, или в деревне все начинает пахнуть по другому?

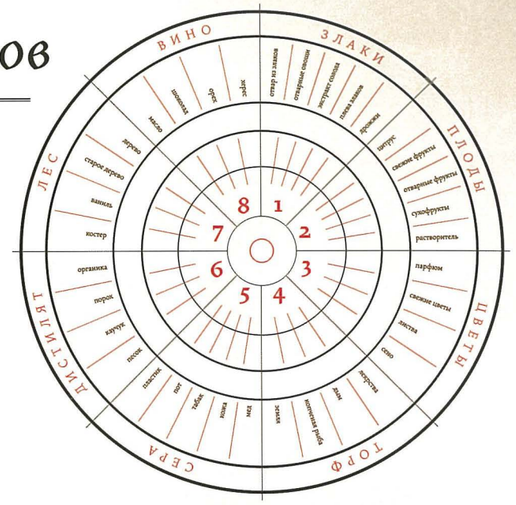
Есть такая болезнь—аносмия, частичная или полная потеря обоняния. Жители больших городов, особенно Москвы, где автомобилей больше, чем полагается, этой болезнью страдают почти все. В Шотландии все по-другому. Там из кранов льется чистая вода, а загрязняющей окружающую среду промышленности нет вообще.

Не следует забывать следующее: наш нос отвечает примерно за 80-90% восприятия. Не верите, глотните виски с закрытым носом... Остальное—это вкус. Чистых вкусов только четыре—кислый, соленый, горький, сладкий. За каждый из них отвечает группа рецепторов, расположенных в разных частях языка. Кроме этого существует общее «чувство рта». К нему относятся несколько терминов: обволакивающий, покалывающий, сухой, терпкий. Существует «чувство носа» (кроме ароматов): это щекочущий, согревающий, сушащий, и т.д. «Колесо вкуса» в этом смысле неидеально. Оно не учитывает все эти нюансы. И если очень серьезно заниматься сенсорным восприятием, или, если хотите, органолептикой, нужно создавать более сложные описательные схемы.

Подводя итог комментария к этому колесу вкуса, можно сказать: да это интересная затея, но она не без изъянов, и вопросов оно ставит больше, чем ответов. Но это шаг в правильном направлении.

Можно говорить о химии виски, можно говорить о химии ароматов виски. В конце концов, современная наука идентифицировала уже около 800 различных химических компонентов, определяющих ароматы и вкус виски. Но ароматические соответствия—молекула-аромат—установлены пока лишь для пары десятков из них. А если учесть, что все эти молекулы содержатся в минимальных количествах, и малейшее их смешение приводит новому, другому аромату, то можно понять, что мы еще лишь в самом начале волшебного пути познания виски. А о химии поговорим в следующий раз. W

Колесо ароматов



1. Злаки

Отвар из злаков: *каша, мюсли, вареная кукуруза, корм для скота*
Отварные овощи: *картофельное пюре, картофельные галеты, кукурузные початки, отварная брюква*
Экстракт солода: *солодовое молоко, отруби, жмых*
Плева злаков: *сноп соломы, сушеный хмель, мышиный запах, осадок после дистиляции*
Дрожжи: *отварная свинина, свиные сосиски, запах отварного мяса, сок от жаркого*

2. Плоды

Цитрус: *апельсин, мандарин, цедра, киви, нектарин, лимон*
Свежие фрукты: *яблоко, груша, леденец, персик, абрикос, фруктовый салат*
Отварные фрукты: *яблоки из компота, апельсиновый мармелад, конфитюр, ячменный сахар*
Сушеные фрукты: *изюм, инжир, курага, чернослив, кожура цитрусовых, хурма*
Растворитель: *лак для ногтей, растворитель, жвачка, леденец, скипидар, свежая краска*

3. Цветы

Парфюм: *духи, размягчитель текстиля, роза, гвоздика, кокосовый орех*
Свежие цветы: *герань, зеленые помидоры, пармские фиалки, цветочная лавка*
Листва: *Зеленые растения, подстриженная лужайка, зеленые саженцы, стручек зеленого горошка, елка, шишки*
Сено: *скошенная трава, высушенное сено, сеновал, цветы вереска, шалфей, солома*

4. Торф

Лекарства: *креозот, дезинфекция, йод, больничный коридор, компресс, смола, нефть, газ, морски водоросли*
Дым: *копченый чай, ладан, торфяные испарения, костер в саду, пепел*
Копченая рыба: *ракушки, морепродукты, устрицы, копченый лосось, анчоусы*
Земля: *мох, береста, торфяник, гумус, дерн, пеньковая веревка, рыболовные сети*

5. Дистилят

Пластик: *дождевик, пластиковый таз, синтетика, непромокаемая ткань*
Пот: *сыворотка, сыр, дрожжи, рвота, старые теннисные тапочки, вощение*
Табак: *листовой чай, чайник с заваркой, сушеные листья табака, зеленый табак, табачный пепел*
Кожа: *новый кожанный диван, старая кожа, яловая кожа, шорные изделия, мука, песочный бисквит*
Мед: *клеверный мед, мед из акации, вересковый мед, медовый напиток, пчелиный воск, мастика*

6. Сера

Органика: *горьковато-соленая вода, капустный отвар, стоячая вода, метан*
Порох: *бездымный порох, запах после фейерверка, чиркнутая спичка, спичечный коробок*
Каучук: *ластик, автопокрышка, бакелит, оболочка электропроводки, кипящий каучук*
Песок: *прачечная, крахмал, льняное полотно, песчаный пляж, горячий песок*

7. Лес

Свежее дерево: *смола, хвоя, хьюмидор, сандаловое дерево, имбирь, перец, пряности, мускатный орех*
Старое дерево: *плесень, пакля, картон, кладовка, грифель карандаша, пробка, чернила, металл, камфора*
Ваниль: *английский крем, крем из карамели, безе, савойский бисквит, ириска*
Костер: *рисовый пирог, поджаренный хлеб, молотый кофе, укроп, анис, лакрица*

8. Вино

Херес: *шардоне, сотерн, херес сорта фино, олороссо, арманьяк, мадера, порто*
Орех: *грецкий орех, лесной орех, пралине, миндаль, миндальное тесто*
Шоколад: *сливки, масло, молочный шоколад, горький шоколад*
Масло: *льняное масло, свечной воск, масло для загара, мягкое миндальное масло*