



ДЖОН ГЛЕЙЗЕР

и его Compass Box

Дэйв
Брум

«Курс плавания корабля представляет собой зигзагообразную линию с сотнями резких поворотов», — смеется Джон Глейзер, вспоминая, как он сообщил своему отцу о своем намерении работать винным магазине, вместо того, чтобы делать карьеру литератора по своей университетской специальности. Но резкие повороты в его судьбе на этом не закончились.

Мы гуляем с Джоном в лондонском парке под проливным дождем. Причина этой странной прогулки — «поиски особого дуба». Тут растет огромное количество дубов, но тот, который нужен Джону, не попадается. «Я хочу показать тебе, что мне нужно для бочек, но никак не могу найти», — оправдывается Джон.

Мне это кажется в порядке вещей. Я довольно давно знаю этого человека и могу сказать, что в его поступках не часто прослеживается логика. Этот парень всегда действовал нестандартно и в жизни, и в бизнесе.

Я объясню. На сегодняшний день Джон Глейзер известен как основатель компании **Compass Box**, у которой репутация «самой восхитительной» новой компании в секторе виски. Однако прежде чем стать главой компании, зигзаги судьбы занесли его в Вашингтон, где он работал продавцом в винном магазине потомков первых переселенцев в США. Через некоторое время он окончательно заболел «винной болезнью» и уехал в Бургундию делать вино с **Бруно Клером** в Марсанне. (Бруно Клер — один из лучших производителей **Marsannay**. — прим. Whisky.)

С этого момента он решил стать специалистом в области виноградарства и виноделия. Поэтому Джон решил вернуться на родину в США для учебы. «Надо было изучать химию, чтобы быть принятым в **Университет Дэвиса** штата Калифорния (**UC Davis**)», — поясняет он. Возвращение во Францию казалось неизбежно. Но этого не случилось. Произошел еще один резкий поворот.

Не оставляя идеи серьезно заниматься виноделием, Глейзер попутно закончил факультет бизнес-администрирования в Университете штата Огайо. Однако неожиданно получил предложение поработать в компании **Johnnie Walker** в Нью-Йорке. «Я пошел туда работать, потому что эта компания занималась также продажами вина», — вспоминает он. — До той поры я никогда не пил виски, но я понял, что умение ценить этот напиток аналогично умению ценить вино, в виски для себя можно открыть столько же, сколько в вине. Я уехал в Шотландию и с тех пор назад не оглядывался».

Повышение в должности до директора по международному маркетингу премиум-брендов **Walker** привело его в Великобританию. Его основной задачей в компании **Johnnie Walker** было налаживание контакта с новым поколением ценителей виски, которое намеренно избегало скотч. Там я его впервые и встретил.

Активный, страстный, фонтанирующий идеями парень просто потряс меня. Но надо знать характер Глейзера. Что вы думаете? Он еще раз резко повернул. В 2000 году он покинул корпоративный мир и дальше пошел сам, для начала занявшись купажированием виски у себя на кухне.



Он появился вновь на моем горизонте, но не в качестве очередного независимого боттлера, а в качестве производителя нового продукта — виски под названием **Hedonism**. Новый напиток не выглядел, как виски. Он не звучал, как виски. Его вкус также не был похож на любой другой виски. Он хлопнулся на лондонские барные стойки, как золотая бом-

Глейзер смешал солодовый и зерновой виски разных производителей, затем дал бленду немного времени созреть в бочке.

НЕ ОСТАВЛЯЯ ИДЕИ СЕРЬЕЗНО ЗАНИМАТЬСЯ ВИНОДЕЛИЕМ, ГЛЕЙЗЕР ПОПУТНО ЗАКОНЧИЛ ФАКУЛЬТЕТ БИЗНЕС-АДМИНИСТРИРОВАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ ШТАТА ОГАЙО. Однако неожиданно получил предложение поработать в компании **Johnnie Walker** в Нью-Йорке.

ба, разрушив предубеждения о виски и сделав именно то, что Глейзер пытался сделать в **Walker** — заставить новое поколение людей полюбить вкус виски.



Мы гуляем с Джоном в лондонском парке под проливным дождем. Причина этой странной прогулки — «поиски особого дуба».

«Мы говорили о возможностях трансформации виски в Нью-Йорке, о том, чтобы восстановить порядок вещей, но я по своему опыту знаю, что это надо делать органично», — говорит Глейзер. — Хорошие напитки периодически появляются на рынке, и их поставляют обычно небольшие независимые компании. Такие монстры, как Johnnie Walker слишком большие для экспериментов».

Сегодня семейство **Compass Box** включает: *Asyla* — купажи солодового и зернового виски пополам, *Eleuthera* — выдержанный солодовый виски с явно выраженными торфяными тонами и *The Peat Monster* — серьезный виски с пряными и копчеными нотками в аромате и во вкусе.

Пробуя эти бренды, можно легко обнаружить их родственное происхождение. Все они обладают ясностью аромата, иногда деликатного, иногда насыщенного, но всегда с шелковистым привкусом. Главная характеристика этого виски — абсолютная гармония между ароматом и вкусом. То, что называется баланс. Конечно, при более тщательной дегустации вы найдете и сладковатые нотки во вкусе, сказывается любовь Глейзера к изысканному американскому дубу, но это совершенно не мешает и не отвлекает.

«Я сконцентрирован на стиле, который позволяет создать доступный напиток, виски, обладающий «дружелюбными ароматами», — поясняет он — Мы обнаружили, что сегодняшний потребитель предпочитает виски более мягкий, может быть, немного сладкий, с легкими торфяными нотками. Поэтому мне хотелось создать виски именно с таким вкусом, потому что он гармонирует с нынешними предпочтениями потребителей».

Основная проблема, по мнению Глейзера, с которой сегодня сталкиваются производители скотча, является необходимость помочь потребителю преодолеть стереотипный вкусовой барьер.

«Дело не в том, что людям не нравится вкус виски, большинство из них никогда его даже не пробовали», — поясняет Джон, — проблема заключается в том, что люди думают, что он и не понравится». То обстоятельство, что *Hedonism* был принят на всей известной своей прихотливостью лондонской «барной сцене», подтвердило, что этот барьер может быть преодолен.

В конце концов, к виски **Compass Box** эксперты прилепили ярлык «инновационных», — термин, с которым Глейзер категорически не согласен. «Что такое инновация?» — спрашивает он меня.

«Ммм..., это что-то, что продвигает вперед новую марку?» — отвечаю я. — «Что-то, что предлагает новый и принципиально отличающийся взгляд на старый устоявшийся продукт?»

«Хорошо», — отвечает он. — Если это твоё определение инновации, то уверяю тебя, что всего этого в моей компании нет. Мы просто делаем вещи немного иначе».

Я чувствую, что он прав. Его виски разливается в привлекательные бутылки с красивыми этикетками, и у них странные названия, но, в сущности, он всего лишь грамотно смешивает солодовый и зерновой виски с различных местных или зарубежных вискикурен.

«Но посмотри, — не успокаиваюсь я, — в этой рецензии говорится, что новейший продукт **Compass Box, The Spice Tree**, является инновационным и всякий раз вызывает недоумение у специалистов, так как в нем использована технология, которая на протяжении долгого времени используется в виноделии, но которая нова — и неоднозначна — в производстве виски». Он только улыбается мне в ответ.

Не думаю, что это последний, но определенно это очередной резкий поворот Джона. Он заключался в том, что Глейзер смешал солодовый и зерновой виски разных произво-



COMPASS BOX ASYLA

бленд зернового и солодового виски, выдержанный в бочке из-под бурбона
крепость 40%
объем 700 мл

COMPASS BOX ELUTHERA

солодовый виски, выдержанный в бочке из американского дуба
крепость 46%
объем 700 мл

COMPASS BOX HEDONISM

зерновой виски, выдержанный в бочке из-под бурбона
крепость 43%
объем 700 мл

COMPASS BOX JUVENILES

солодовый виски, выдержанный в бочке из-под бурбона
крепость 44%
объем 700 мл

COMPASS BOX MONSTER

солодовый виски, выдержанный в бочке из-под бурбона
крепость 54,9%
объем 700 мл

дителей, затем дал бленду немного времени созреть в бочке с «внутренней клепкой» из нового дуба, обожженной на огне до определенной кондиции. В результате получился виски с ярким, прозрачным и пряным вкусом. Это взрывная смесь гвоздики, корицы, кардамона, перца. Я спросил, как он этого добился?

«Грамотный обжиг бочки является одной из самых важных деталей», — поясняет Глейзер. — Длительность и определенная температура обжига бочки — это то, что обеспечивает разнообразие ароматов в виски, и я думаю, что этот прием скоро станет популярным в вискипроизводстве».

Глейзеру, действительно, принадлежит идея разработки особой методики обжига бочек для выдержки с применением клепки из сессильского дуба (это тот самый дуб, который мы, изрядно промокшие, и искали в лондонском парке). Такие приемы обжига используются в виноделии. Ну не зря же он столько лет учился этой профессии.

Могу вас уверить, Глейзер открыл новую палитру ароматов скотча. «Мне кажется, что это можно назвать инновацией», — наконец соглашается он. «В *Spice Tree* прослеживается процесс созревания дуба, что добавляет виски особый аромат. Я надеюсь, что это начало новой эры».

В одном из коанов Дзена задается такой вопрос: «В стеклянной бутылке находится гусь. Как его вытащить наружу, не разбивая сосуд, и не причиняя вреда птице?»

Ответ: «Вот гусь! Он снаружи!» Другими словами, как в «Матрице» — препятствия нет.

Производители виски настолько заняты догматичным следованием правилам, выдуманным ими же самими много лет тому назад, что это уже наносит огромный вред индустрии. Озабоченные сохранением традиций, они просто не заметили, что вкусы людей изменились. И может быть стоит предложить потребителям те ароматы, которые им понравятся и которые не будут идти вразрез с традиционными представлениями о вкусе виски. Во всяком случае, я уверен, что если новые развивающиеся рынки, такие как Россия, окажутся способными вписаться в мировую индустрию виски, то им придется принять эту концепцию.

МОГУ ВАС УВЕРИТЬ, ГЛЕЙЗЕР ОТКРЫЛ НОВУЮ ПАЛИТРУ АРОМАТОВ СКОТЧА 🍷 «Мне кажется, что это можно назвать инновацией», — наконец соглашается он 🍷 — В *Spice Tree* прослеживается процесс созревания дуба, что добавляет виски особый аромат 🍷 Я надеюсь, что это начало новой эры» 🍷

Глейзер вытащил гуся из бутылки. «Самое важное, это предложить потребителю лучшее, из того, что можно сделать», — говорит он. — Вино это, закуски, сыр или виски — значения не имеет. Важно, чтобы твой продукт помогал людям наслаждаться жизнью».

Ну, что ж, как видите, нет ничего невозможного, если ты готов сделать несколько резких поворотов. W