



ЭЛЛА
СОКОЛОВА

Винодел и вискикур МАРК РЕЙНЬЕ

Наполовину шотландец, на четверть—викинг, на четверть—француз, Марк Рейнье происходит из семьи потомственных виноторговцев. Его отец владел торговым домом в Англии. Марк пошел по его стопам. Сначала работал в фирме отца, а затем основал свою собственную. Сегодня он возглавляет компанию Bruichladdich.

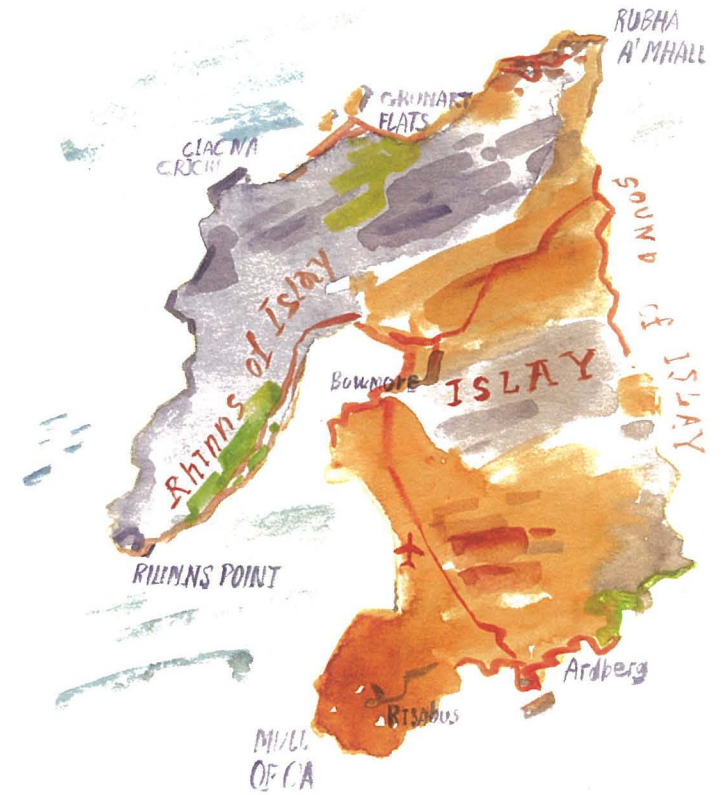
Так уж сложилось исторически, что винный мир недолюбливает мир виски, и наоборот. Так что даже для самого Марка явилось сюрпризом то, что он захотел перейти «на сторону врага». Мы должны быть благодарны случаю, который привел Марка в мир виски, ведь только его неимоверное упорство сделало возможным приобретение и возрождение такой прекрасной вискикурни, как Bruichladdich. Марк показал нам, что на производство виски можно взглянуть по-новому. О результатах судить потребителю.

Сегодня Марк Рейнье живет со своей женой и четырехлетним сыном на острове Айла. Четыре года назад у Марка в течение получаса произошло два самых важных в жизни события. Через двадцать минут после того, как он купил вискикурню, его жена родила сына. Правда, под большим секретом Марк признался, что во Франции у него до сих пор сохраняется небольшой надел с виноградниками.

WHISKY: Вы родились в семье, которая в течение нескольких поколений занималась винным бизнесом. Как получилось, что вы приняли за виски?

МАРК РЕЙНЬЕ: Действительно, вся моя семья была вовлечена в винный бизнес, и сам я работал в виноторговой компании. К виски я относился, скажем так, весьма сдержанно. В 1985 году я приехал на большую выставку, что-то вроде вашей «Продэкспо», в Лондон. Один шотландец предложил мне поучаствовать в розыгрыше призов, и я положил свою визитную карточку в корзину. К моему удивлению, приз—бутылку Bruichladdich—выиграл именно я. Шотландец предложил мне зайти за призом в его магазин, где он дал мне продегустировать несколько различных сортов виски. Один из образцов буквально сразил меня наповал. Семейные предрассудки тогда еще были во мне очень сильны. Виски, как и многие другие спиртные напитки, я снисходительно считал мало заслуживающими внимания. То, что виски может быть такой же степени сложности, что и хорошее вино, поразило меня в самое сердце. В тот момент я решил, что когда у меня будет свой магазин, я обязательно буду продавать в нем Bruichladdich. В 1989 году я решил посетить саму вискикурню. К сожалению, пока я добирался до нее, время для посещений закончилось. Более того, мне не позволили даже зайти туда, обошлись со мной, как мне показалось, довольно грубо. Естественно, я обиделся и решил, что больше не буду продавать у себя Bruichladdich. Через некоторое время я случайно наткнулся на информацию в прессе о том, что эта вискикурня закрылась навсегда. И тут у меня вдруг возникла совершенно сумасшедшая идея купить ее и восстановить производство.

Не откладывая в долгий ящик, я написал владельцам письмо с просьбой продать мне вискикурню, уверенный, что мне



Если бы я не выкупил Bruichladdich, она, скорее всего, так бы никогда и не возродилась к жизни, как это произошло с другими вискикурнями, такими как Rosebank, Cockside, Glenmore. Так что передо мной встала задача найти деньги на покупку. А сумма была запрошена немалая—7,7 миллионов фунтов.



THE BRUICHLADDICH 10

10-летний виски крепости 46% vol.

Айла—это особое, волшебное место! Здесь роскошная природа, необыкновенные люди, необыкновенные отношения.

откажут. Но я должен был хотя бы попытаться. Через год, после Рождества, сидя у себя в кабинете, я решил повторить попытку. Ответ был тем же самым. Так это превратилось в традицию. Каждый год, после Рождества, я писал очередное письмо. И каждый год я получал один и тот же ответ, только письма становились все короче и короче. И вдруг, после 10-ти лет ожидания, я получил согласие. Это повергло меня в состояние шока. А произошло вот что. Компания Whyte & Mackey, владелец Bruichladdich, была поглощена другой крупной компанией—Jim Beam. Если бы я не выкупил Bruichladdich, она, скорее всего, так бы никогда и не возродилась к жизни, как это произошло с другими вискикурнями, такими как Rosebank, Cockside, Glenmore. Так что передо мной встала задача найти деньги на покупку. А сумма была запрошена немалая—7,7 миллионов фунтов.



Бочки из-под вина, как это ни странно звучит, мы стали использовать вовсе не из-за вина, а из-за качества дерева.

Я обратился ко всем своим друзьям и клиентам, а также к жителям острова Айла с предложением поучаствовать в этом проекте. Откликнулись 45 человек. Внесли кто сколько мог. Это был первый случай, когда вискикурня была куплена частными лицами. ✧

WHISKY: Насколько длительным был процесс оформления вискикурни в собственность? ✧

МАРК РЕЙНЬЕ: Очень долгим и очень сложным. Никто, включая ее владельцев, не верил, что мы действительно хотим ее купить. Они привыкли иметь дело с крупными игроками, а не с «сумасшедшими энтузиастами». Полностью процесс завершился только в 2000 году. С очень большим трудом удалось убедить банк дать кредит. Шесть месяцев у нас ушло на восстановление. Слава Богу, все оборудование на вискикурне сохранилось, причем в рабочем состоянии. Обычно новые владельцы первым делом стараются заменить старое оборудование на новое, современное. Но только не мы. Раз уж здесь производился один из самых лучших в мире виски, зачем же что-то менять? Мне кажется, что традиционный способ производства, с использованием



THE BRUICHLADDICH 40

40-летний виски бочковой крепости 43,1% vol, разлитый в 2004 году. Всего 500 бутылок.



THE BRUICHLADDICH 30

Кутаж трех разных годов (1989, 1998, 2001) крепости 46% vol.

ручного труда—именно то, что нужно для приготовления прекрасного напитка.

Люди, живущие на острове, привыкли к ручному труду. Среди них много рыбаков, фермеров, то есть людей, разбирающихся в механике. Практически все остальные производства виски максимально компьютеризированы, мы же остались верны традициям.

Как-то я прочитал, что моя соседка по острову, вискикурня Lagavulin, полностью перешла на компьютерное управление, и теперь для производства виски достаточно всего лишь одного человека—оператора. Честно говоря, я не понимаю, что в этом хорошего. По-моему, без людей весь процесс лишается души. Нельзя сделать хорошее вино с помощью компьютера, это же относится и к виски. ✧

WHISKY: А где вы закупаете сырье для производства? ✧
МАРК РЕЙНЬЕ: Для нас ячмень, который идет на производство виски, так же важен, как и виноград для виноделов. В индустрии виски часто все обезличено—вам скажут, что не важно, какой ячмень вы используете, не важно какую воду вы берете, даже бочки для выдержки не важны! Не верьте—это все ложь! На самом деле, исходные материалы—ячмень, вода, дрожжи—имеют огромное значение. Ведь раньше вискикуры использовали ячмень, выращенный на фермах, находящихся рядом с производствами. Та же история, что и в виноделии, где от терруара зависит вкус получающегося в результате вина. В производстве виски нет неважных факторов—каждый момент важен, каждый процесс индивидуален. Каждая ферментация проходит по-своему—и рядом обязательно должен находиться мастер-дистиллятор, который следит за процессом и управляет им. Разве можно это запрограммировать! В зависимости от происхождения ячменя, года урожая, температуры воздуха результат будет меняться. ✧

WHISKY: Как местные жители отнеслись к восстановлению вискикурни? ✧

МАРК РЕЙНЬЕ: Очень хорошо. И что самое удивительное, этому обрадовались местные фермеры. Один из них даже объяснил мне причину своей радости—его коровы, оказывается, предпочитают Bruichladdich! Остатки вискипроизводства традиционно шли на корм скоту. Как-то местные фермеры провели эксперимент: они положили в кормушки остатки ячменя с трех вискикурен—Bruichladdich, Bowmore и Caol Ila. Когда ворота открылись, все коровы устремились к нашей кормушке! Почему это произошло? У меня есть предположение. Видимо, за счет того, что мы используем старое, возможно, не самое эффективное с современной точки зрения оборудование, из ячменя забираются не все полезные вещества, и именно поэтому остатки так нравятся коровам. Казалось бы, по логике мы должны получать на выходе меньше алкоголя из того же количества ячменя, но на самом деле это не так. Мы получаем на выходе столько же алкоголя, сколько и остальные, но качество его, по-нашему мнению, выше. Только не подумайте, что я

Мы получаем на выходе столько же алкоголя, сколько и остальные, но качество его, по-нашему мнению, выше.



противник компьютеризации—в офисе мы используем технику по полной программе! Зато на производстве для нас очень важно личное участие человека, знания, талант и опыт мастера. ✧

WHISKY: Вы производите нетипичный для Айлы виски. Это дань традиции или ваши собственные пристрастия? ✧
МАРК РЕЙНЬЕ: Действительно, в производстве мы используем высокие и узкие перегонные кубы, которые дают очень элегантный, цветочный виски. Я воспитывался на вине, и, возможно, именно поэтому меня привлек именно Bruichladdich, в отличие от тяжелого, основательного, дымного виски. Мне кажется, что хороший виски должен быть многоуровневым. К сожалению, индустриализация вискипроизводства привела к тому, что компании пошли по пути стандартизации виски, чтобы было легче заниматься маркетингом. Если сравнить виски с музыкальной композицией—представьте, как быстро вам надоест слушать один инструмент, как бы хорошо он ни звучал. Для меня хороший виски—это как игра сложного симфонического оркестра. ✧

WHISKY: Поэтому вы сделали розовый виски? ✧

МАРК РЕЙНЬЕ: Цвет тоже имеет значение. Цвет отражает вкус напитка. Мне бы не хотелось делать виски пастель-

Без людей весь процесс лишается души. Нельзя сделать хорошее вино с помощью компьютера, это же относится и к виски.

Люди, живущие на острове, привыкли к ручному труду. Среди них много рыбаков, фермеров, то есть людей, разбирающихся в механике. Практически все остальные производства виски максимально компьютеризированы, мы же остались верны традициям.



ных, неприглядных тонов. Традиционно Bruichladdich всегда производился с очень слабовыраженными торфянистыми нотками. Делая его более дымным, более насыщенным, мы тем самым меняем цвет. Так вот, мы попробовали сделать в дополнение к традиционному, легкому, не дымному виски, среднеторфянистый и сильноторфянистый виски. Таким образом, у нас есть три сорта не только разного вкуса, но и разного цвета. На острове четыре фермы выращивают ячмень. Если взять каждый сорт по от-

дельности и сделать виски, мы получим еще четыре вкуса Bruichladdich. Всего получаем 7 цветов. Возможно, со временем добавятся новые версии. Для цвета важно, в каких именно бочках выдерживался виски, мы придаем этому огромное значение. ~

WHISKY: А кому в голову пришла идея использовать для выдержки бочки из-под французского вина и какое влияние это оказывает на вкус виски? ~

МАРК РЕЙНЬЕ: Бочки из-под вина, как это ни странно звучит, мы стали использовать вовсе не из-за вина, а из-за качества дерева. В течение 25 лет из года в год я дегустировал вина по всей Бургундии—это была моя профессия. И заметил, что одно и то же вино из одного и того же терруара, выдержанное в разных бочках, отличается друг от друга. Из чего я сделал вывод, что качество дерева, его плотность имеют большое значение. Вина хранятся в бочках максимум 18 месяцев, а что же произойдет через 18 лет? Ведь традиция использования в производстве виски бочек из-под хереса сложилась исключительно в силу ряда исто-



THE BRUICHLADDICH
TWENTY. 1ST EDITION
20-летний виски крепости
46% vol.



Бочки из-под вина, как это ни странно звучит, мы стали использовать вовсе не из-за вина, а из-за качества дерева.



Я КАТЕГОРИЧЕСКИ ПРОТИВ ТОГО, ЧТОБЫ НА ЭТИКЕТКАХ ЗНАЧИЛОСЬ, В КАКИХ БОЧКАХ СОХРАНЯЛСЯ ВИСКИ. Это дезориентирует потребителя. Что он покупает? Виски, или херес, или сотерн? С потребителем нужно быть честным.

Если залить хорошие спирты—получите хороший виски. Если же нет—не взыщите.

рических факторов. Первый—это доступность и большое количество пустых бочек, в которых доставляли херес в Шотландию. Второй—было замечено, что даже если залить в бочку из-под хереса спирт не очень хорошего качества, вкус виски улучшится. Но правда и то, что херес перебивает собственный вкус виски. Помимо всего прочего, производство хереса в Испании сократилось, так что бочек из-под хереса стало не хватать, так что даже явным приверженцам традиций, таким, как The Macallan, приходится переходить на более доступные бочки из-под бурбона. Американский дуб имеет очень плотную текстуру. У



этого свойства есть и плохая и хорошая стороны. Если залить хорошие спирты—получите хороший виски. Если же нет—не взыщите. В этом отличие от бочек из-под хереса. Естественно, если вы хотите вкус хереса—покупайте херес! Мне кажется, это очень расслабляет производителей виски. Возможно, человека, впервые пробующего виски, и привлечет сладость, которую дает херес, да только с настоящим вкусом виски она не имеет ничего общего. Мне кажется, можно вычислить общие закономерности. Так, с возрастом люди постепенно отходят от тяжелого, дубового вкуса Шардоне и начинают ценить более легкий, элегантный вкус. Чем больше человек узнает о виски, тем сильнее он отдаляется от торфянистого, тяжелого вкуса и ищет более сложных, тонких сочетаний. С возрастом пристрастия меняются, люди переходят от сладких вин к сухим, от белого вина к красному. ~

WHISKY: Правильно ли я поняла, что вы вообще не используете бочки из-под хереса? ~

МАРК РЕЙНЬЕ: Нет, конечно. Это как в приготовлении пищи—если я не люблю перец, это еще не значит, что я не использую его вовсе. Мы используем для выдержки виски до 20% бочек из-под хереса и 80% бочек из-под бурбона. Поиск емкостей значительно осложнился в последние годы. Ведь херес больше не завозят в бочках. К тому же, испанцы часто норовят обмануть—выливают пару бутылок хереса в бочку, и продают ее как бочку из-под хереса. Но если разрезать такую бочку, видно, что она не пропитана на нужную глубину хересом. Поэтому многие производители виски идут на хитрость и улучшают цвет виски с помощью карамели. На мой взгляд, это все равно, что создавать красоту с помощью макияжа!

Bruichladdich—полностью натуральный виски. Мы не добавляем карамель, мы стараемся по минимуму использовать бочки из-под хереса, не используем холодную фильтрацию. Фильтрация забирает вкус и индивидуальность. Пятнадцать лет мы культивировали вкус и аромат виски, и все это может быть потеряно буквально за секунды холодной фильтрации. Наш виски можно сравнить с женщиной, обладающей естественной, природной красотой. ~

WHISKY: А что вы все-таки будете делать, когда закончатся бочки из-под хереса? ~

МАРК РЕЙНЬЕ: Хороший вопрос. Не надо забывать, что в мире есть и другие сладкие вина, помимо хереса. Наибольшее значение имеет качество дерева, из которого произведены бочки. Помимо этого, существует не менее 20-ти производителей бочек, каждый из которых придерживается своей технологии производства. Так что у нас есть бесконечное количество различных вариантов для выдерживания виски. И еще хочу заметить, что я категорически против того, чтобы на этикетках значилось, в каких бочках сохранился виски. Это дезориентирует потребителя. Что он покупает? Виски, или херес, или сотерн? С потребителем нужно быть честным. Если цвет виски натуральный, нет никакой необходимости указывать, в какой бочке он выдерживался. К тому же, с каждым новым наполнением потенциал бочки снижается. По-моему, это всего лишь маркетинговый ход, и ничего больше. ~

WHISKY: А какую воду вы используете? ~



THE BRUICHLADDICH
FULL STRENGTH

13-летний виски бочковой крепости 57,1% vol, разлитый в 2002 году.



THE BRUICHLADDICH
TWENTY. 2ND EDITION

20-летний виски крепости 46% vol. Выдержан вначале в бочках из-под бурбона, затем из-под мурведра.



THE BRUICHLADDICH XVII

17-летний виски крепости 46% vol.

МАРК РЕЙНЬЕ: Мы используем три вида воды. Первая—очень торфянистая, темная вода из озера. Она подходит для соложения. Затем—вода из источника, для охлаждения, и наконец—ключевая, кристально чистая вода для понижения крепости спирта, для разбавления. Это совершенно необыкновенная вода. Мы—единственная компания, которая использует эту воду, так как мы—единственная компания на Айле, которая самостоятельно бутилирует свой виски. ~

WHISKY: Расскажите об Академии, которую вы открыли при своей вискикурне. ~

МАРК РЕЙНЬЕ: Туда принимаются все желающие—от бизнесменов до романтиков. Мы стараемся не углубляться в теорию, а даем людям возможность самостоятельно пройти весь процесс создания виски, поработать руками. Думаю, что это наилучший способ почувствовать, что именно из себя представляет процесс производства виски. ~

WHISKY: Вы не жалеете, что так круто изменили свою судьбу? ~

МАРК РЕЙНЬЕ: Что вы! Я счастлив. Мне очень нравится жить в Шотландии. Я вырос на юге Англии, работал в Лондоне, но Айла—это особое, волшебное место! Здесь роскошная природа. Необыкновенные люди, необыкновенные отношения, и к тому же у меня есть возможность заниматься любимым делом. Меня очень огорчает, что в настоящее время практически все производство виски сосредоточилось в руках нескольких крупных игроков. Мне кажется, что это ведет к потере индивидуальности, к стандартизации, тотальному маркетингу в индустрии. И мне очень хотелось бы, чтобы люди понимали, как сложно маленьким независимым компаниям выжить в этом мире. И помнили, что мы—единственные, кто еще делает виски вручную, согласно старым традициям. ~

WHISKY: Какое впечатление сложилось у вас о русском рынке? ~

МАРК РЕЙНЬЕ: Русские показали мне людьми очень интересующимися. Мне кажется, вы придаете большое значение информации о продукте. Эта информация влияет на формирование пристрастий гораздо больше, чем рекламные трюки маркетинговых компаний. Я надеюсь, что, узнав о нашей компании, русские захотят попробовать Bruichladdich. И верю, что он придется им по вкусу. W

