



Дмитрий Писков

ЧАРЛЬЗ
МАКЛИН

Записки дегустатора

МНЕ ЧАСТО ЗАДАЮТ ВОПРОС: «КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ?» ❖ Я ОТВЕЧАЮ: КАК ВАМ НРАВИТСЯ ❖

В Испании виски пьют с колой, в Японии—long, добавляя лед и воду, в США—on the rocks. В Глазго—с лимоном, в Китае—с зеленым чаем... Но если вы хотите стать настоящим ценителем лучшего из известных человечеству напитков, неплохо будет усвоить несколько основных правил. Первое, и, возможно, самое важное,—Емкость.

КОГДА ВЫ ПРОГЛАТЫВАЕТЕ ВИСКИ, ЗАМЕЬТЕ, КАК ДОЛГО ДЛИТСЯ ОЩУЩЕНИЕ ВКУСА ❖ Это—финиш, и он может быть коротким, средним или длинным ❖ Остается ли какое-то послевкусие во рту? Послевкусие очень старых виски может длиться часами ❖

Стекло ❖

Все наши органы чувств задействованы в восприятии солодового виски, но самый главный в этом процессе—нос. Именно поэтому дегустации виски обычно называют *nosings* (от английского *nose*—нос). Дегустаторов именуют просто—«носами», а зал, в котором происходит дегустация—*nosling room*. Даже вместо слова «аромат» мы часто употребляем «нос».

Проанализировать напиток и полностью насладиться его ароматом вам поможет правильно выбранное стекло—пусть это будет довольно вместительная тюльпановидная емкость, сужающаяся кверху. В таком бокале напиток удобно покачивать и согреть в ладони—от этого высвобожда-

ются ароматические частицы,—а аромат направлять прямо в нос. Небольшой *snifter* для бренди или *copita* для хереса вполне подходят для этих целей. Стандартный «стакан для виски» в этом смысле безнадежен—уж лучше бокал для вина.

Вода и Лед ❖

Повторяю: делайте, как вам нравится, но для правильного восприятия необходимо не добавлять лед и, наоборот, добавлять воду.

Простое объяснение, почему лёд лишний: он задерживает аромат. Мы же хотим добиться прямо противоположного—поэтому мы слегка согреваем напиток в ладони, и аромат начинает «подниматься».

Сколько же необходимо воды? Все зависит от стиля и характера виски, и еще от крепости. В большинстве случаев считается нормальным добавить столько, чтобы крепость спирта снизилась до 20 градусов, но для очень старых виски это чересчур. В крепкий виски, обжигающий нос, воду добавляют, чтобы убрать эти ощущения и добраться до аромата. Какую воду использовать? Любую негазированную чистую воду без вкуса и запаха. Подойдет даже водопроводная вода, если она отвечает этим критериям.

Стадия 1: вид ❖

Первая стадия—оценка цвета виски в стакане. Как нам известно, цвет спирту сообщает бочка, в которой он созревает. Американский дуб наделяет виски золотисто-

желтым оттенком, европейский—коричневыми и янтарными цветами. Чем больше раз наполнялась бочка, тем меньше цвета получит выдерживавшийся в ней спирт. Американская *first fill* за пять лет окрасит спирт в темно-кукурузные оттенки или в цвет старого золота. Той же бочке, наполненной в четвертый раз, понадобится 20 лет, чтобы сделать спирт бледно-золотистым. Цвет спирта, вызревающего в европейском дубе, варьируется от черного кофе до бледно-кремного хереса.

По цвету спирта можно предположить, в каком типе дерева он выдерживался, и сколько раз наполнялась бочка.

К сожалению, общепринятая практика добавления карамели в спирт (так производители добиваются однородности цвета в партии) делает цветовую информацию мало достоверной. Я собираюсь написать об этой проблеме для следующего номера *Whisky*.

Стадия 2: аромат ❖

Произведите несколько круговых движений бокалом и согрейте виски в ладони, если он холодный. Осторожно—виски может быть очень крепким—понюхайте напиток. Вы можете почувствовать эффект «наполнения носа»—возможно, ощутите покалывание, но скорее эффект будет «охлаждающим» или «согревающим», а так же «острым». Слишком интенсивное покалывание может не позволить вашему носу почувствовать ароматы в спирте—это уже повод добавить немного воды.

Если вы разобрались с ощущениями, спросите себя, о чем вам напоминает этот запах? Задействуйте свое воображение, фантазируйте: не существует «правильного» языка для описания ароматов виски.

Если захотите, вы можете пригубить виски прямо сейчас, не добавляя воды. Бутылочная крепость (40–43 градусов) вполне позволяет распробовать напиток. Если крепость выше, вам будет «горячо».

Теперь добавьте немного воды—достаточно для того, чтобы полностью убрать покалывание. Для некоторых виски требуется больше воды, для некоторых—буквально несколько капель. Теперь понюхайте еще раз. Вы заметите, что ароматы изменились, раскрылись, стали более сложными.

Стадия 3: вкус ❖

Принято говорить о четырех составляющих вкуса: текстура (*mouth-feel*), первый вкус, общий вкус, финиш и послевкусие.

Наполните рот достаточным количеством виски, чтобы целиком покрыть язык. Сначала подержите напиток у зубов, затем перекачивайте по всему языку. Какова же текстура виски, физический эффект, который он оказывает на нёбо? Нежный (гладкий, легкий), обволакивающий (маслянистый, кремовый), согревающий (пряный, спиртовой), меховой (вяжущий), игристый (шипучий)?

Пригубите еще немного. Слегка «пожуйте» напиток, потом немного пошевелите языком. Каков баланс сладости (ощущаемый у кончика языка), кислоты (ближе к основанию языка), солености (по бокам) и горечи или сухости (у самого основания, когда спирт уже проскальзывает в гортань)?



Большинство виски проявляют все четыре основных вкуса, отличаясь друг от друга степенью проявления.

По аналогии с вином, виски считается хорошим, если вкус приятный и хорошо сбалансированный. Вкус должен соответствовать ожиданиям, которые в вас возбудил внешний вид и аромат.

Когда вы проглатываете виски, заметьте, как долго длится ощущение вкуса. Это—финиш, и он может быть коротким, средним или длинным. Остается ли какое-то послевкусие во рту? Послевкусие очень старых виски может длиться часами.

Наконец, спросите себя, что осталось от виски через некоторое время, и насколько это хорошо или плохо. Не забудьте записать свои впечатления.

А потом... ❖

А потом отложите в сторону ваши записи, и наслаждайтесь виски без всякого анализа, только ради него самого, и ради тех благ, которые он с собой приносит—оживления, приятной беседы, даже легкого опьянения! W

Отложите в сторону ваши записи, и наслаждайтесь виски без всякого анализа, только ради него самого