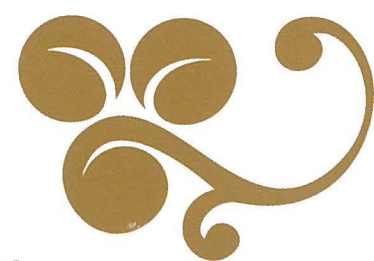




# ВИЛЛИ ТЭЙТ



Люди интересуют  
меня не меньше  
работы

**В**илли Тэйт, мастер-дистиллер и посол *Isle of Jura* — человек с потрясающим чувством юмора, и к тому же блестящий артист. Похоже, что именно эти качества, помимо высокого профессионализма и огромного опыта, сделали его одним из самых известных людей в мире виски.

**WHISKY:** Расскажите, пожалуйста, о вашем пути в мир виски.

**ВИЛЛИ ТЭЙТ:** На вискикурне *Isle of Jura* я проработал 25 лет. Впервые на острове я оказался в 1975 году. Со мной вместе приехали моя жена и маленький сын, которому в то время был всего год. Позже здесь родилась и моя дочь Гейл, так что можно смело сказать, что *Джура* — родина моих детей. Сам я родом из маленького городка Котбридж, что между Глазго и Эдинбургом. Моя карьера началась на вискикурне *Inver House*, куда я поступил мастером по соложению (*maltman*). В 1975 году мне неожиданно пришло письмо с предложением о работе на вискикурне *Isle of Jura*. Первое, что я сделал — побежал за картой Шотландии, потому что понятия не имел, где этот остров находится. Тем не менее, съездив на *Джуру*, мы с женой приняли решение о переезде — нам показалось, что там у меня будет больше возможностей для карьерного роста. Ожидания нас не обманули. Начав простым рабочим в производственных цехах, я занимался и суслообразованием (*mashman*), и непосредственно дистилляцией (*stillman*), уже через четыре года стал помощником менеджера. В 1985 году я перешел на должность менеджера, которую и занимал вплоть до 2000 года.

Затем мы переехали на «большую землю» и поселились в небольшой деревушке *Фетерхил* на северо-востоке Шотландии, где я работал на трех вискикурнях, включая *Tullibardine*. Не прошло и года, как я получил приглашение вернуться на *Джуру*, чтобы занять должность мастера-дистиллера и представителя *Isle of Jura*. Для этой работы требовался человек, который не только хорошо разбирался бы в виски и его производстве, но и прекрасно знал бы саму *Джуру* и особенности островного стиля. Я с радостью принял приглашение, и с тех пор как минимум половину года провожу в разъездах, в основном по Соединенным Штатам Америки, представляя наш виски. Такая работа мне по душе, особенно после 25 лет почти безвылазного проживания на острове. Дети выросли, дочка вышла замуж и живет в Новой Англии, сын переехал в Эдинбург и работает кинодокументалистом, так что я вполне могу себе позволить путешествовать. Конечно, скучаю по детям, но они часто меня навещают, приезжают на *Джуру* на праздники. Вот как раз сегодня я жду сына — он приедет со своим коллегой снимать фильм о *Джуре*.

**WHISKY:** А в чем заключается ваша работа в качестве представителя *Isle of Jura*?

**Вилли Тэйт:** Я не имею отношения непосредственно к продаже виски и занимаюсь исключительно его промоушеном. Наверное, к моей работе лучше всего подходит слово «обучение». Я рассказываю о нашем виски, говорю о его преимуществах, о том, как он был сделан, как его пить, рассказываю об острове, о людях, которые здесь работают. В основном я общаюсь с продавцами и барменами. И это очень



Я РАССКАЗЫВАЮ О НАШЕМ ВИСКИ, ГОВОРЮ О ЕГО ПРЕИМУЩЕСТВАХ, О ТОМ, КАК ОН БЫЛ СДЕЛАН, КАК ЕГО ПИТЬ, РАССКАЗЫВАЮ ОБ ОСТРОВЕ, О ЛЮДЯХ, КОТОРЫЕ ЕГО ДЕЛАЮТ. В основном я работаю с продавцами и барменами. И это очень важно, так как именно они входят в непосредственный контакт с потребителями, именно к ним обращаются за помощью консультацией и рекомендациями, и важно, чтобы они обладали всем спектром информации.

Съездив на *Джуру*, мы с женой приняли решение о переезде — нам показалось, что там у меня будет больше возможностей для карьерного роста.





Бутилировать на острове слишком дорого. Представляете, сколько бы стоил наш виски?

важно, так как именно они входят в непосредственный контакт с потребителями, именно к ним обращаются за помощью, консультацией и рекомендациями, и важно, чтобы они обладали всем спектром информации. Надо отметить, что американцы отличаются любознательностью, и им важно быть хорошо информированными. К этому списку надо добавить еще персонал импортеров и дистрибьютеров, так что работы хватает.

СЕЙЧАС МЫ ПРОИЗВОДИМ 10-, 16- и 21-ЛЕТНИЙ ВИСКИ, ПЛЮС SUPERSTITION. Это четыре основных типа виски, производимых в настоящий момент на острове. На американский рынок мы поставляем пока только 10-, 16-летний виски и Superstition, но надеюсь, что и до 21-летнего скоро дойдет очередь.

WHISKY: Майкл Хэйдз рассказывал нам, что вы закупаете бочки из-под бурбона у американской компании Heaven Hill. А в Америку ваш виски путешествует в бочках, или весь бутилируется в Шотландии?

Вилли Тэйт: Бутилировать на острове слишком дорого. Представляете, сколько бы стоил наш виски, если бы сначала паромом нам доставляли бутылки и упаковку, а затем он в стекле отправлялся бы на большую землю? Мы разливаем весь виски на специальном заводе по бутилированию под Эдинбургом, а оттуда уже наши бутылочки разъезжаются и разлетаются по всему свету. Сейчас мы предлагаем 10-, 16- и 21-летний виски, плюс Superstition. Это четыре основных типа, производимых в настоящий момент на острове. На американский рынок мы поставляем пока только 10-, 16-летний виски и Superstition, но надеюсь, что и до 21-летнего скоро дойдет очередь.

WHISKY: А дойдет ли очередь до Limited Edition?

Вилли Тэйт: В этом вопросе мы придерживаемся определенной политики. Например, каждый год к фестивалю на Айле мы отбираем лучшие бочки и делаем около 300 бутылок с номером на этикетке, которые лично подписывает мастер-дистиллер. Людям, добравшимся до острова, приятно увезти домой нечто особенное.

Правда, некоторые шотландские магазины имеют в своем ассортименте небольшое количество наших Limited Edition, но больше всего бутылок все-таки продается на острове. Единственное, что меня огорчает, это то, что люди покупают эти бутылки для коллекции. Какой виски пропадает! Но их можно понять, ведь учитывая количество выпущенных бутылок, цена их растет с каждым годом, так что через 20 лет они будут стоить гораздо дороже. Хотя лично я все-таки предпочел бы этот виски выпить.

WHISKY: Вы знаете, большинство моих знакомых так и делают, а для коллекции оставляют пустую бутылку, хотя это уже не капиталовложение, а просто память. У меня, например, одна такая бутылка с несколькими каплями на дне стояла в течение нескольких лет. Знакомым предоставлялась возможность понюхать — слабая альтернатива, но лучше, чем ничего — выпили ее слишком быстро.

Вилли Тэйт: Вот-вот! Однажды в Америке меня спросили, как долго лучше выдерживать виски в бутылке. На что я ответил: «максимум неделю». Рекомендую выпить сразу после покупки.

WHISKY: На мастер-классе вы рассказывали, что вискикурня Isle of Jura решила использовать бочки из-под коньяка для финальной выдержки виски. Это был эксперимент? И как вы поступите с виски, если результат окажется не таким интересным, как вы ожидали?

Вилли Тэйт: Ну, если ничего не получится, не беда — пустим его на бленды. Наша вискикурня ведь принадлежит компании White & Mackay, которая производит большое количество различных блендов. Я думаю, они с удовольствием используют наш виски.

WHISKY: Так вот оказывается как создаются бленды! Что не получилось — туда?

Вилли Тэйт: Я же не говорю, что результат будет плохим. Трудно испортить хороший виски. И на бленды он пойдет только в том случае, если будет недостаточно интересным, чтобы представлять его как самостоятельный сингл молт. С коньячными бочками мы действительно решили поэкспериментировать. Не секрет, что многие производители виски используют для выдержки или финальной выдержки даже бочки из-под вина. Вот и мы решили пойти в этом направлении.

WHISKY: Isle of Jura выбрала для себя стиль, отличающийся от островного — торфянистого, дымного, тяжелого виски. Почему вы все-таки решили добавить к своей линейке Superstition?

Вилли Тэйт: Superstition действительно отличается от прочего «нашего» виски, хотя и к островным отнести его в полной мере нельзя. Для этого он слишком легкий. В нем мы постарались объединить два вкуса и два стиля — высокогорный и островной, сделав их при этом сочетаемыми. Для этого мы готовим два разных по стилю виски, а затем, после выдержки, смешиваем их и «женим», выдерживая еще 6–7 месяцев в бочках из-под хереса перед бутилированием. В результате получается необычный виски, со сладким привкусом меда и карамели, типичным для Высокогорья, и легкой дымностью в послевкусии. Американцам этот виски очень понравился, так как для большинства потребителей знаменитый островной стиль все-таки тяжеловат.

WHISKY: Вы сейчас много путешествуете по работе, а любите ли вы путешествовать ради отдыха, и что именно вам нравится в путешествиях?

Вилли Тэйт: Как типичный житель достаточно прохладного климата в свой отпуск я, конечно же, стараюсь попасть в теплые страны — Грецию, например, или Испанию. Вообще, можно сказать, что Испания — моя любовь. Я обожаю Барселону и очень люблю испанские вина.

В мире так много интересных мест. В Америке мне нравится бывать в Бостоне и Чикаго, с их прекрасными музеями. Но не думайте, что я люблю только музеи. Люди интересуют меня ничуть не меньше истории и работы. Я очень люблю за ними наблюдать.

WHISKY: Вы любите пошутить. А как по-вашему, шотландцы — люди с чувством юмора?

Вилли Тэйт: Ответу на ваш вопрос моим любимым анекдотом. Шотландцев спросили — как это бог вам столько всего дал? И прекрасные земли, и море, и даже виски! На что они ответили: «Так вы посмотрите, кто наши соседи!»

Начав простым рабочим в производственных цехах, я занимался и суслобразованием (mashman), и непосредственно дистилляцией (stillman).

