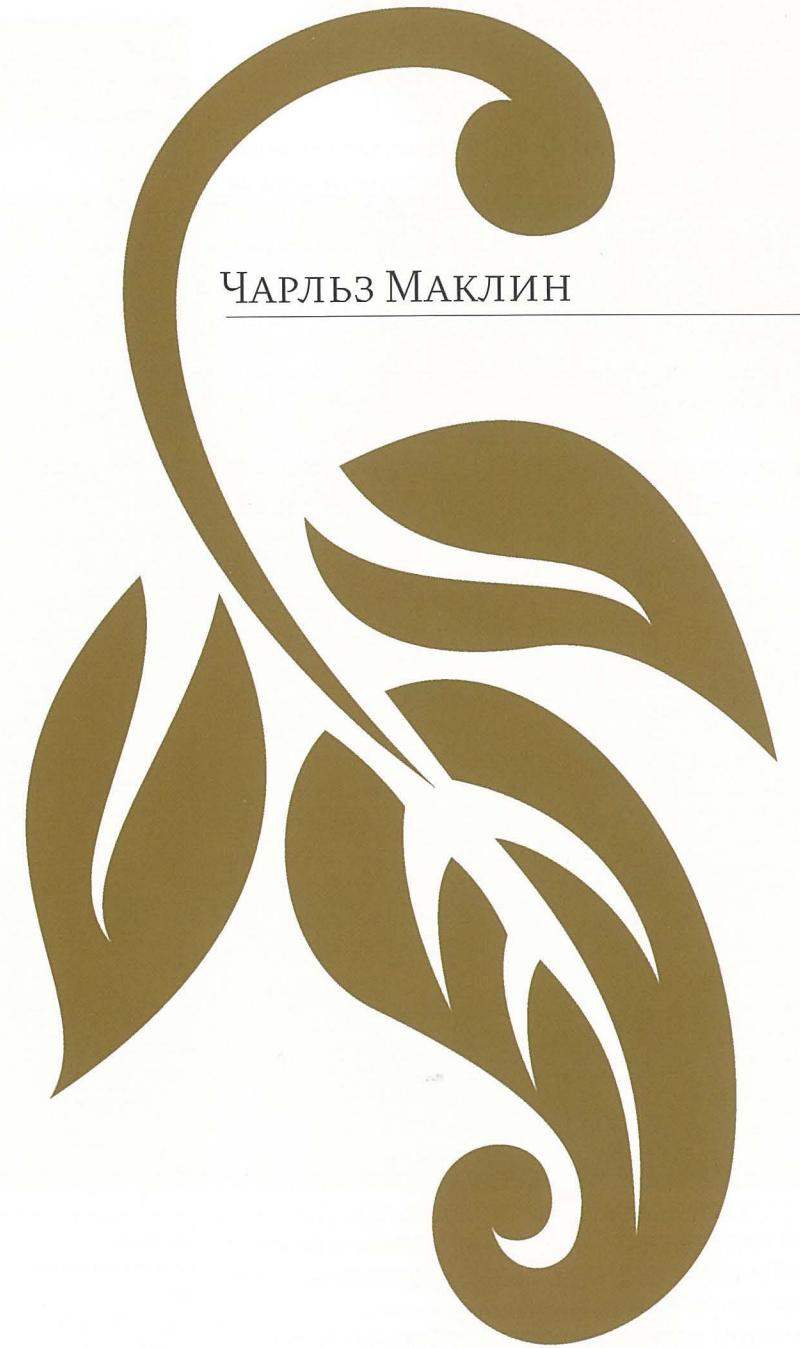




ЧАРЛЬЗ МАКЛИН



Чувствуя Айлу

Остров Айла у западного побережья Шотландии приютил восемь солодовых вискикурен. Здесь самая большая концентрация производящих скотч предприятий после Шпейсайда. И тому есть причины. Их обнаружил Чарли Маклин.

«Каждый из 2000 человек, проживающих на Айле, ежегодно пополняет государственную казну на £100 000. Что вы на это скажете?»

Я устроился у барной стойки отеля *Port Charlotte* и общаясь с местным рыбаком. Мне нечего ему возразить, но я с нетерпением ожидаю продолжения. «Каждый год с этого острова вывозят около 25 миллионов литров виски. Он облагается налогом по £7,82 за литр. Теперь понятно?»

Я подозреваю, что у этого уравнения существует более сложное решение. Но здесь важна не правильность расчетов, а понимание ценности собственного труда, плоды которого отправляются не только в британские закрома. Это понимание, очевидно, и наделило иллеахов (так на гэльском именуются жители Айлы) таким выраженным чувством собственного достоинства. А вообще, по натуре они дружелюбны и гостеприимны, добродушны, сообразительны и остроумны, как и положено гэльцам. И одна из самых симпатичных черт их характера—гордость за свою островную родину.

Айла—четвертый по величине и самый южный из Гебридских островов, архипелага, оформляющего береговую линию западной Шотландии. Побережье Ирландии находится всего в 20 милях к югу. Остров радует глаз разнообразием пейзажей и природными контрастами. Западная, выпянутая его часть, которую называют *Rinns* (*Rhinnis*), когда-то была самостоятельным островом. Сейчас о былой независимости напоминает узкий песчаный перешеек, кое-где поросший тростником. Горы на юге Риннса—одни из самых старых в мире. На севере и востоке гористый пейзаж уступает место сначала холмам, покрытым сочной растительностью, а затем торфяникам. Южное побережье (где по соседству расположились сразу три вискикурни) изрезано скалистыми бухтами. Здешний лес—удивительный, сказочный. Мне рассказывали, что один местный смельчак решил построить себе дом прямо на «волшебной тропинке», якобы проходящей через этот лес. Что бы вы думали? Его преследовали несчастья до тех пор, пока он не догадался проделать в стенах дома крошечные дверцы.

На острове нетрудно поверить в подобные сказки. Воздух Айлы наполнен магией, а седая древность существует

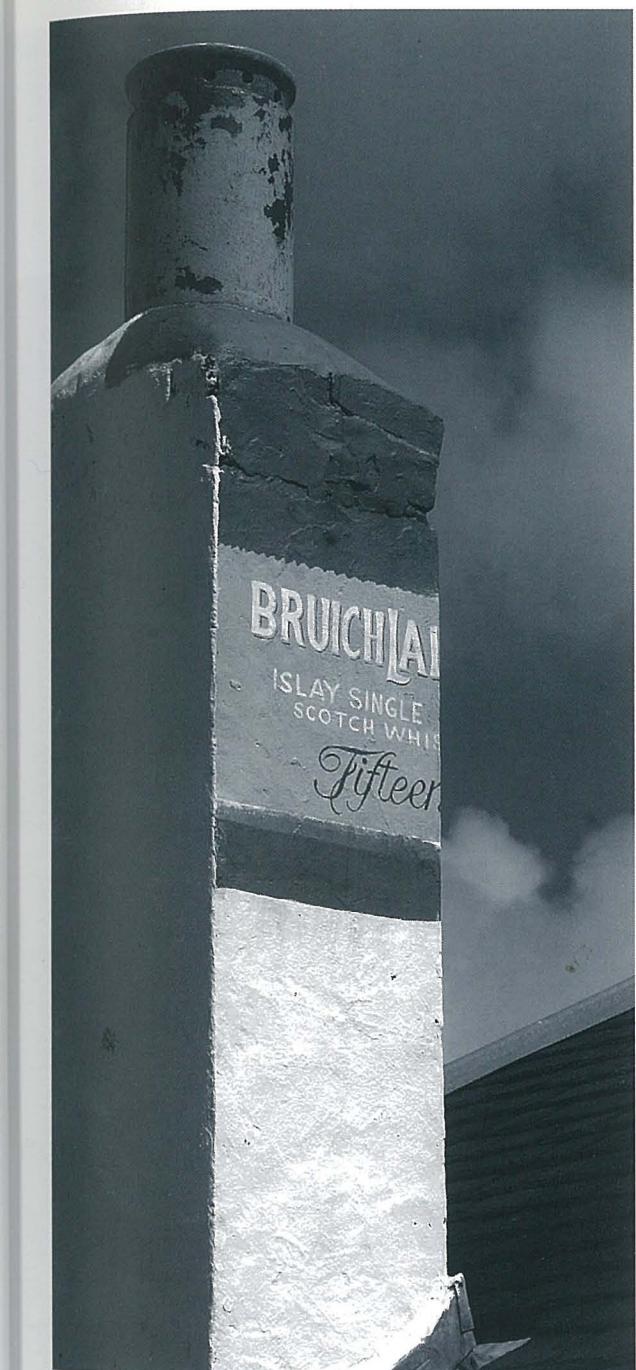


Заседания правительственно го совета собирались на крошечном островке посреди озера Лох Финлагган

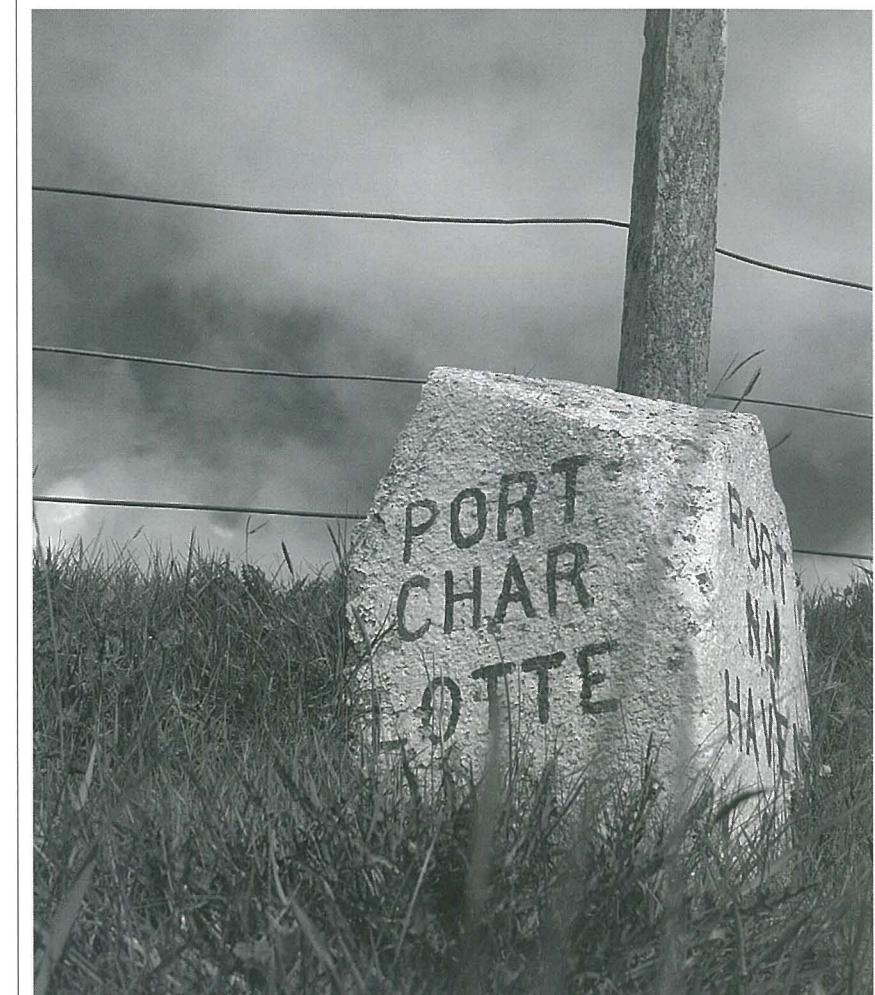
Я УСТРОИЛСЯ У БАРНОЙ СТОЙКИ ОТЕЛЯ PORT CHARLOTTE И ОБЩАЮСЬ С МЕСТНЫМ РЫБАКОМ

Мне нечего ему возразить, но я с нетерпением ожидаю продолжения. «Каждый год с этого острова вывозят около 25 миллионов литров виски. Он облагается налогом по £7,82 за литр. Теперь понятно?»

здесь бок о бок с современностью. Доисторические камни с выгравированными на них письменами, могильные плиты, свидетельства средневековой цивилизации, процветавшей здесь в 14–15 веках,—все создает особую атмосферу этого места.



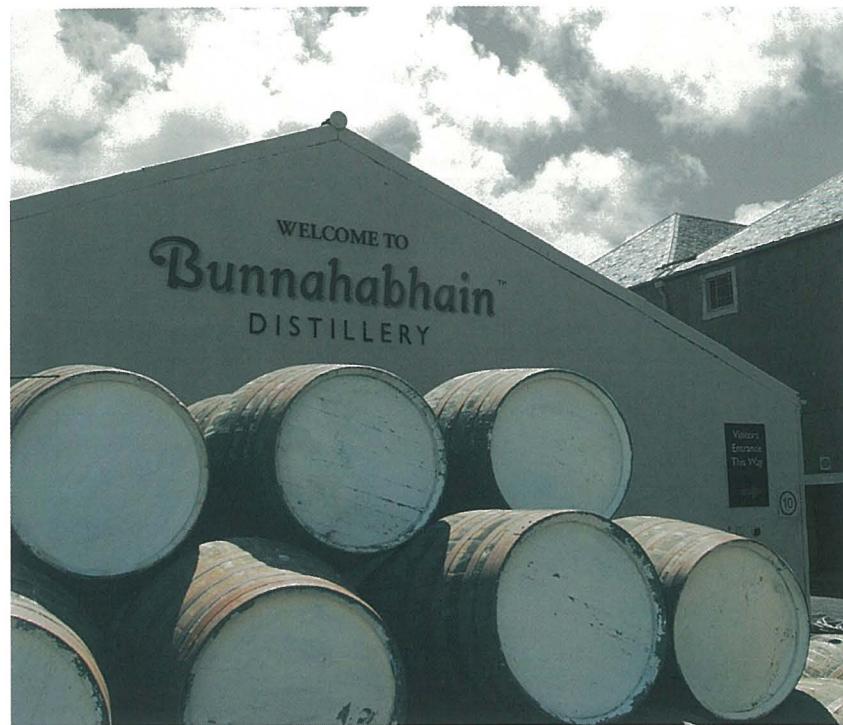
Bruichladdich не так давно объявил о начале производства двух очень дымных разновидностей своего виски.



Обе названы в честь когда-то существовавших на острове вискикурен—*Port Charlotte* и *Octomore*.

Земля Айлы всегда считалась одной из самых плодородных на западных островах. *Kilchoman* следует древней традиции выращивания и соложения собственного ячменя. Первый спирт выйдет из перегонных кубов вискикурни уже этой осенью. Еще две вискикурни на острове используют собственное сырье—*Laphroaig* и *Bowmore*. Остальные покупают ячмень на огромных солодильнях в Порт Эллен, оговаривая при этом даже требуемый уровень дымности зерна. Дымность ячмень получает в процессе сушки в торфяных печах (кильях), и айлайский виски как раз славится своим торфянистым характером. Некоторые марки виски, производимые на Айле, претендуют на звание «чемпионов дымности». Но есть и исключения. *Bunnahabhain* и *Bruichladdich* перерабатывают только неторфянистый солод. Правда, *Bruichladdich* не так давно объявил о начале производства двух очень дымных разновидностей своего виски. Обе названы в честь когда-то существовавших на острове вискикурен—*Port Charlotte* и *Octomore*. Пока еще этот виски не бутылирован. *Bruichladdich* была построена в 1881 году рядом с деревней *Port Charlotte*. Отсюда открывается великолепный вид



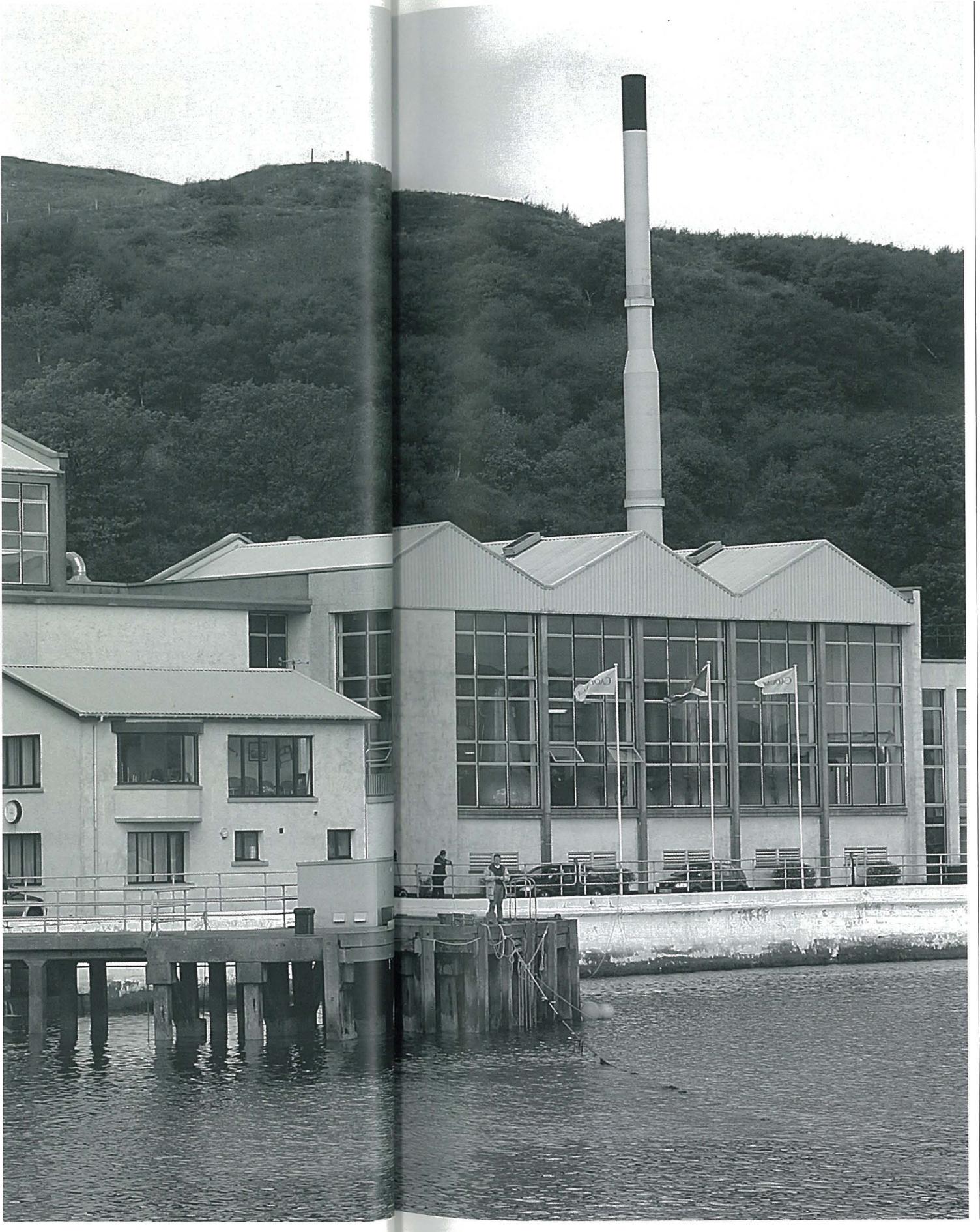


на галечный пляж и озеро Лох Индаал (*Loch Indaal*)—название вискикурни переводится как «склон на берегу». Соружена **Bruichladdich** из бетона—для ее построек этот материал был использован впервые в Шотландии. За годы существования вискикурня мало изменилась, а новые владельцы (с 2000 года) отважились даже отреставрировать оригинальное оборудование. Кроме того, они увеличили количество возрастов, в которых выпускают свой виски, и придумали целую коллекцию *special expressions*—таких, как многообещающие *Port Charlotte* и *Octomore*, о которых я только что упомянул.

НЕКОТОРЫЕ МАРКИ ВИСКИ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА АЙЛЕ, ПРЕТЕНДУЮТ НА ЗВАНИЕ «ЧЕМПИОНОВ ДЫМНОСТИ» Но есть и исключения **Bunnahabhain** и **Bruichladdich** перерабатывают только неторфянистый солод Правда, **Bruichladdich** не так давно объявил о начале производства двух очень дымных разновидностей своего виски Обе названы в честь когда-то существовавших на острове вискикурен—**Port Charlotte** и **Octomore**

Bunnahabhain тоже не так давно нашла новых хозяев. В 2003 году **Highland Distillers**, которые ее и построили, продали предприятие другой компании, **Burn Stewart Distillers**, а заодно и превосходный бренд—*Black Bottle*. Эта большая вискикурня расположена в отдалении от остальных. Ее земли выходят к проливу Айлы, откуда открывается вид на соседний остров Джуря. Когда **Bunnahabhain** строили, вокруг была настоящая пустыня—на этом месте не росло ни деревца, а ближайшие поселения находились на рас-

Когда **Bunnahabhain** строили, вокруг была настоящая пустыня—на этом месте не росло ни деревца, а ближайшие поселения находились на расстоянии нескольких километров.



Обе вискикурни используют одну и ту же спецификацию для торфяной просушки, но вкус их напитков несколько отличается—**Caol Ila** чуть проще, чем его брат.

стоянии нескольких километров. Вскоре вокруг вискикурни образовалась внушительных размеров деревня, с собственной школой и пристанью. **Bunnahabhain** производит недымный виски, мягкий и округлый, очень легко пьющийся. Управляющий вискикурней сообщил мне, что это любимый бренд иллеахов.

В миле к югу от **Bunnahabhain**, и тоже с видом на пролив Айлы (от которого и берет она свое имя), находится вискикурня **Caol Ila**. Первая вискикурня на этом месте была открыта в 1846 году, но существующие здания датируются 1970. Стена здания, где находятся перегонные кубы, сделана из стекла, чтобы дать возможность приезжающим сюда туристам наблюдать за мастерами, занятыми приготовлением спирта. До недавнего времени малоизвестный, этот односолодовый виски в последние годы становится все более популярным. Такое изменение покупательских предпочтений немного разгрузило братскую вискикурню **Lagavulin**. Обе вискикурни используют одну и ту же спецификацию для торфяной просушки, но вкус их напитков несколько отличается—**Caol Ila** чуть проще, чем его брат.

Я хотел сказать «большой брат». Это будет более правильный термин, чтобы охарактеризовать мировую популярность «Принца Айлы» (или это должна быть Принцесса?), но он дал бы нам неверное представление о размере самого предприятия. **Lagavulin**—настоящий архитектурный заповедник, где самая старая постройка датируется 1816. Расположена эта вискикурня у самого края величественного мыса. Вход в **Lagavulin** украшают руины средневекового замка. Внутри этого замка Лорды Островов держали своих пленников—«морские ворота», через которые их доставляли сюда, можно увидеть и сейчас. Стандартный *Lagavulin* бутылкируется в возрасте 16 лет. Это один из самых сложных и тонких из торфянистых виски Айлы, чья фруктовая сладость изысканно оттенена ароматным дымком.

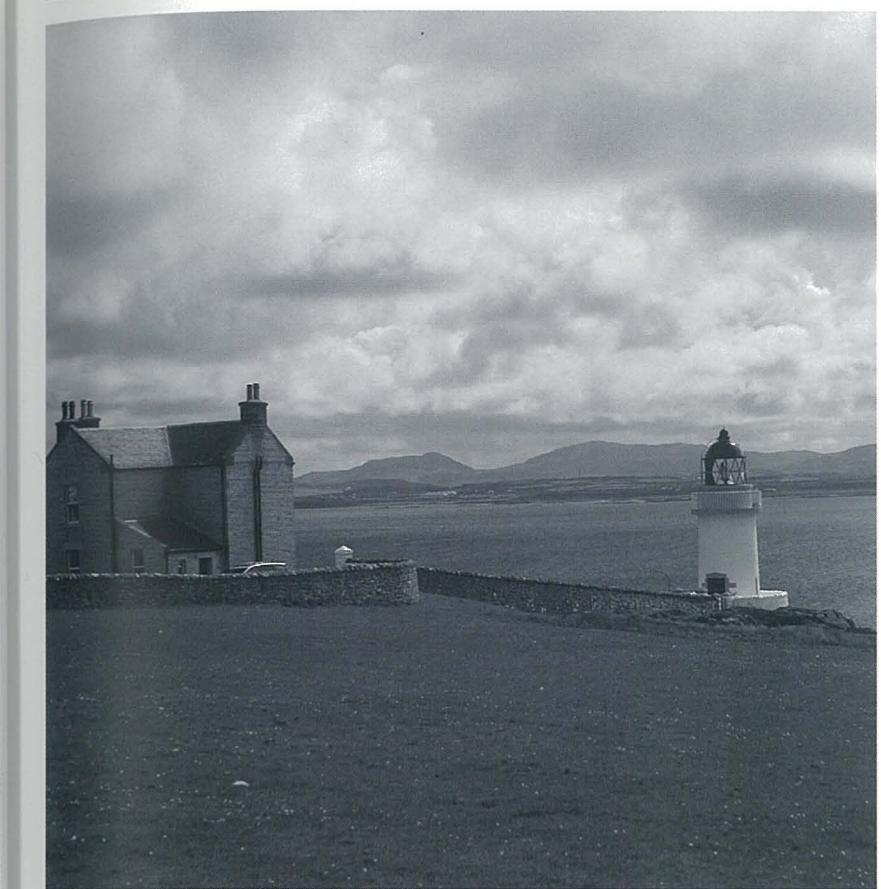
По сторонам от **Lagavulin**—каждая на берегу собственного живописного заливчика—стоят **Ardbeg** и **Laphroaig**. Еще одно напоминание о древнем Лордстве можно увидеть позади **Ardbeg**—богато украшенный резьбой Кельтский Крест, пребывающий на этом месте больше тысячи лет. Этот памятник в течение многих лет вдохновлял **Ardbeg** на использование кельтского шрифта для оформления своей упаковки. Как и **Bruichladdich**, вискикурня долго бездействовала, пока не была куплена **Glenmorangie** в 1997 году. Новые хозяева проделали титаническую работу по реставрации, включая строительство первоклассного ресторана в старинном помещении для просушки солода. Теперь сингл молт **Ardbeg** чрезвычайно популярен. Производители уверяют, что это самый дымный молт из существующих, хотя по отношению к более старым спиртам это не совсем справедливо.



Слава самого острого виски принадлежит **Laphroaig**, хотя должен сказать, что некоторые из последних его розливов уже не такие дымные. Эта вискикурня примерно такого же возраста, как и ее соседка **Lagavulin**. Здесь до сих пор используют в производстве напольное соложение и собственные сушильные печи (килны), обеспечивая четвертую часть всей потребности в солоде самостоятельно (остальное поступает из Порт Эллен). Как и у соседского, у этого молта устоявшаяся репутация и мировая слава. И можно надеяться, что эта слава только укрепится в руках новых владельцев—**Fortune Brands of America**, которые купили в прошлом году предприятие у **Allied Distillers**. Самая старая вискикурня на острове и одна из старейших в Шотландии—**Bowmore**—находится в самом сердце одноименной «образцово-показательной» деревушки 18 века, на восточном берегу озера *Лох Индаал* (*Loch Indaal*). Основана она была в 1770 году, в один год с началом строительства самой деревни и деревенской церкви—довольно странного сооружения в форме ротонды («чтобы дьявол не прятался по углам!»). **Bowmore** обладает уникальным цветочным ароматом, и при этом в нем щедро присутствует дымность. Никто толком не знает, отчего возникает такой эффект. Возможно, дело в ячмене. Уникальность **Bowmore** в том, что ячмень для перегонки поступает в строгой пропорции: 20% из собственных *floor maltings*, 30% из Порт Эллен и 30%—из Шотландии. **Bowmore** предлагает большой список виски разных стилей и возрастов. Обычно более молодой виски обладает сильным «морским» характером (что и отражено в некоторых названиях—*Surf, Mariner*). Старый виски отличается цветочными запахами и разнообразием фруктовых оттенков.

Слава самого острого виски принадлежит Laphroaig, хотя должен сказать, что некоторые из последних его розливов уже не такие дымные.

Сегодня виски *Айлы*—самая популярная категория сингл молотов в мире. Разнообразие их ароматов притягивает людей разных возрастов и вкусов. Четверть всего шотландско-



го экспорта виски—это продукция острова. Было время, когда местный виски считался напитком только для очень искушенных ценителей. К нему допускались те, кто уже прошел «школу» блендов и более мягких молотов, например, шотландских. Один почтенного возраста человек рассказывал мне, что во времена его отца считалось дурным тоном поставить на стол виски с *Айлы*. Сегодняшние *Big Smokies*, безусловно, унаследовали что-то от дикого и строптивого характера молотов прежних дней. Попробуйте их все, сравниме сами и придите к собственным умозаключениям. Мой друг, сочинитель и исполнитель песен, Робин Лэнг (*Robin Laing*), недавно написал песню о возрождении *Bruichladdich*, где есть трогательный припев, который прекрасно передает «чувство Айлы»:

Луна улыбается ласково,
Склоняясь на запад,
Аромат смешивается с полуночным бризом,
На берегу острова вискикурен
Нам кажется, что мы приплыли в рай



Было время, когда местный виски считался напитком только для очень искушенных ценителей.

БЫЛО ВРЕМЯ, КОГДА МЕСТНЫЙ ВИСКИ СЧИТАЛСЯ НАПИТКОМ ТОЛЬКО ДЛЯ ОЧЕНЬ ИСКУШЕННЫХ ЦЕНИТЕЛЕЙ  К нему допускались те, кто уже прошел «школу» блендов и более мягких молотов, например, шотландских  Один почтенного возраста человек рассказывал мне, что во времена его отца считалось дурным тоном поставить на стол виски с *Айлы* 

Сегодня виски *Айлы*—самая популярная категория сингл молотов в мире. Разнообразие их ароматов притягивает людей разных возрастов и вкусов.

