

simple wine news

SPIRITS

**ВИСКИ,
КОНЬЯК,
ГРАППА,
РОМ,
ДЖИН
И ДРУГИЕ
КРЕПКИЕ НАПИТКИ**



МОСКВА
2018

Любое употребление интереснее, если знаешь предысторию и читаешь между строк. Удивительно, но рынок премиального крепкого алкоголя очень молод. Или взять, например, профильную журналистику. Первые винные комментаторы появились в XIX веке, и верхушка цивилизованного западного общества благодаря им убедилась, что вино — это нечто возвышенное. А о крепком алкоголе начали писать и говорить всего лет 30 назад. Но зато этот рынок всегда был образцово-показательным с точки зрения маркетингового креатива.

В крепком алкоголе всё давно поделено между крупнейшими брендами, а крафтовым производителям приходится довольствоваться сотыми долями барышей. «Крафт» — это вообще новое направление, крафтовое теперь не только пиво, но и джин, бурбоны, виски, амаро, мескалы, кашасы, абсенты. Не говоря уже о «муншайне», как принято загадочно покрывать самогон. Хипстерская эстетика и мода на ретро проникли в мир spirits. Но это лишь одно из течений.

Глобальным же трендом в этой сфере остаётся sophistication — разборчивость, избирательность, любопытство потребителей, которые подталкивают производителей к усложнению своих категорий и инновациям. Коричневые спирты — виски, выдержанные ромы — по-прежнему на пике интереса. В США в 2015 году виски впервые обогнал водку по объёмам продаж. С 2004 года экспорт шотландского виски в целом вырос на 74% по стоимости, сингл-молтов — на 159%. Новая категория NAS — no age statement, виски без указания возраста — возникла в ситуации острого дефицита выдержанных спиртов у крупных игроков, но теперь её превратили по сути в новый премиум-сегмент, где можно встретить весьма дорогие виски, позиционируемые как эдакие замысловатые авторские бленды.

Если вино во многом — чудо природы, дар терруара, то в крепком на первом плане интуиция и мастерство дистиллера и купажиста. Все эти довыдержки в бочках из-под чего угодно, расчётливый перебор струн в «парадизе», копание в поисках новых «ботаник» делают внешние проявления мира-spirits захватывающе интересными.

Он к тому же ужасно динамичный, концепты сменяют друг друга со скоростью улетающих страниц отрывного календаря, не угонишься. Мы и не пытались. В этой книге мы говорим о базовых ценностях и фундаментальных понятиях производства самых важных дистиллятов. Уверены, здесь найдётся много увлекательных сведений, способных разжечь любопытство даже у искушённых читателей.

Редакция Simple Wine News

ВВЕДЕНИЕ

Основы дистилляции для чайников: чему нас не учили в школе	08
Категорийный расклад: разбираем спирты по полочкам	10
Употребить с умным видом: основы дегустации	12
О чём мечтать: самые красивые бутылки и самое дорогое содержимое	14
Указатель экспертов дегустаций книги по инициалам	24

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ИСТОРИЯ	25
Чей это хвост, или Байки с градусом	26
Нынешний расклад: крупнейшие игроки	43
Как они проникли в наши головы: продакт-плейсмент	48

ГЛАВА ВТОРАЯ

ГРАППА И АКВАВИТ	53
Справочная: термины и регламент	54
Производство	56
Аламбики человечности	58
Дегустация культовых брендов	64

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

КОНЬЯК И АРМАНЬЯК	66
Справочная: термины	67
Производство	68
Карта и обзор по зонам производства	70
Эстетика коньяка	72
Указатель по наименованиям крупных домов: у кого что есть	75
Frapin: жонглируя в Парадизе	76
Hine: винтаж и место, Жарнак и Бристоль	80
Палитра XO: дегустация	84
Арманьяк: крафтовые подвижки	91
Маленькая, но информативная авторская дегустация арманьяков	94

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ВИСКИ МИРА	95
Справочная: понятия, регламенты, статистика, колесо ароматов для дегустации	96
Производство на примере скотча	98
Возраст виски и указатель по линейкам известных дистиллерий Шотландии	100
Виски шагает по планете	102
Довыдержка, NASы, бочковая крепость, особый ячмень: виски диктуют тренды для всех	106
Затравка для путешествия по Шотландии	112
Карта и обзор регионов производства скотча	114
The Dalmore: нос престижа	119
Дегустация пресловутых NASов	124
12-летки	128
18-летние и старше	134
Неслабая индустрия виски в Японии	140
Кентукки зажигает звёзды	146
Дегустация: сравниваем виски из разных стран	151



ГЛАВА ПЯТАЯ

РОМ	157
Справочная: карта, цифры, категории	158
Пособие для дегустации: ароматы по сезонам	160
Производство	162
Путешествие по островам	166
Умница Джон Джорджес	171
Дегустация: все лики карибского рома	174

ГЛАВА ШЕСТАЯ

ДЖИН	183
Справочная, производство, стили и категории	184
Пробужка по брендам: чем засветились	188
О роли тоника	194
Gin Mare: благородный пример безудержного джинового креатива	196
Дегустация 12 джинов: как подать	198

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

КАЛЬВАДОС	201
Справочная и производство	202
Любовь и яблоки	204
Авторская дегустация кальвадосов	205

ГЛАВА ВОСЬМАЯ

ЛИКЁРЫ И БИТТЕРЫ	207
Справочная: пытаемся разобраться в запутанной категории	208
Дегустация Crème de Cassis	209
Шартрёз и абсент: что их роднит	212
«Дыры» от амаро	214

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ	217
Справочная и производство	218
Во все тяжкие	220
Мескаль по кактусам	222

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О гастрономичности крепкого и его атмосферных проявлениях	224
--	------------



La PART

DES ANGERS

ВЫ УЖЕ ЗНАТОК?
ПРОВЕРЬТЕ СЕБЯ: СМОЖЕТЕ ЛИ
ВЫ УГАДАТЬ, С ЭТИКЕТОК КАКИХ
ИЗВЕСТНЫХ БРЕНДОВ НАРЕЗАНЫ
ЭТИ БУКВЫ. ОТВЕТ В ДЕГУСТАЦИИ
12-ЛЕТНИХ ВИСКИ.

КАК ДЕЛАЮТ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В ОБЩЕМ И ЦЕЛОМ

Все дистилляты делятся на две группы: «потомки» вина (из плодовых культур и растений) и «потомки» пива (из зерновых культур). Есть ещё, правда, «потомки простокваши», но на них нам в этой книге точно не хватит места.

Можно сказать про дистилляты «потомки» потому, что их предтечи — слабоалкогольные напитки, являющиеся результатом брожения (ферментации) — процесса, возникающего стихийно, природного и естественного, появились гораздо раньше. Вроде бы первые «напитки» такого рода, с лёгкими галлюциногенными и обеззараживающими свойствами, были в ходу у шумеров за три с половиной тысячелетия до нашей эры. Как сконцентрировать и выделить из них самую суть? Этим вопросом в Средние века занимались медицинские школы и алхимики, а подробно история изобретения дистилляции изложена в первой главе этой книги. Первые дистилляты делали из вина, но вместе со стихийным распространением знаний о дистилляции по миру разные народы адаптировали её под те виды бражки, которые у них были в ходу.

1) ПЛОДОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

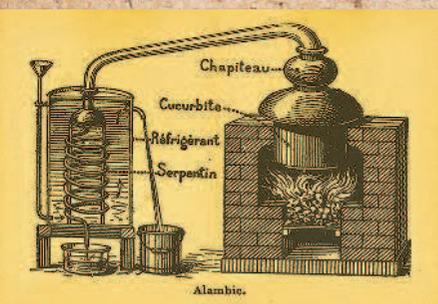
Плодовые культуры так или иначе превращают в сладкий сок (сироп, раствор), который подвергают ферментации (брожению) с добавлением или без добавления дрожжей, получившуюся бражку (сусло, вино), содержащую в растворённом ви-

де алкоголь (обычно около 6–10%) отправляют на дистилляцию.

2) ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

В плодовых культурах (фруктах и тростнике) сахар существует в форме, сразу пригодной для брожения, при котором он превращается в алкоголь с выделением углекислого газа. В зерновых культурах, а также в картофеле и агаве, сахара потенциально тоже немало, но он «хранится» в них в форме крахмала или инулина. Превратить их в сахар можно за счёт естественных ферментов (соложение) или добавления искусственных энзимов. При соложении зерна сначала проращивают, вызывая в них процессы образования естественных ферментов и высвобождения сахаров, потом просушивают, измельчают и превращают в раствор, который подвергают ферментации (брожению) с добавлением или без добавления дрожжей, получившуюся бражку (пиво), отправляют на дистилляцию.

Соложение можно производить с разными зерновыми (пшеница, сорго, рожь), но чаще всего это делают с ячменём. Другие культуры (например, кукурузу) не солодят, а просто проваривают и добавляют к ним часть



Шарантский аламбик
и модель любого pot still



Арманьякский аламбик

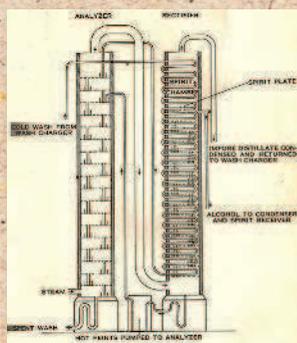
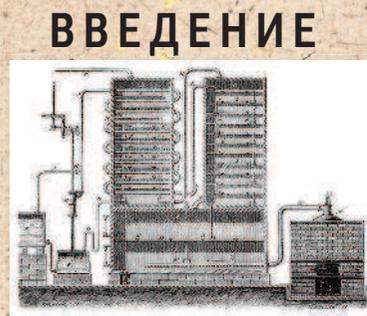


Схема колонны Коффи



Двойная колонна

соложеного ячменя (его ферменты воздействуют на весь «маш») или добавляют искусственные ферменты.

Дистилляция (от лат. *distillatio* — стекание каплями) — перегонка, разделение жидких смесей на отличающиеся по составу фракции». (БСЭ) Основана она на том, что разные компоненты исходной жидкости при её нагревании кипят и испаряются при разных температурах.

АППАРАТЫ

Дистилляция происходит в установках двух видов: это или кубы (pot still, например, шарантский аламбик), или колонны непрерывной дистилляции (от одинарной арманьячной колонны, известной как арманьячный аламбик, и двойной «колонны Коффи» до огромных установок из последовательно соединённых ректификационных колонн и очистных сооружений разного рода на крупных спиртзаводах). Дистиллируют один, два, редко три раза.

Куб (pot still) — это фактически котёл, в который подают вино или бражку для дистилляции, так или иначе подогреваемый. Пары этанола собираются в его верхней части, конденсируются и через «шею» аппарата собираются в другой ёмкости. Дистилляция проводится небольшими партиями/порциями (batch distillation), она прерывная. Традиционные кубы медные (потому что медь податлива и из неё можно выпепить аппарат сложной конфигурации, у неё хорошая теплопроводность и к тому же она способна адсорбировать из конденсирующихся паров серу, что очень важно).

ФРАКЦИИ

В растворённой бражке содержатся этанол, метанол и множество других веществ, которые могут образовывать ароматические компоненты и сивушные масла. Температура кипения этанола — 78,3°C, он начинает испаряться раньше, чем вода, так что можно его поймать и собрать, а потом снова превратить в жидкость. Правда, параллельно и другие вещества с более низкими, чем у воды, температурами кипения начинают испаряться и собираться в виде паробраз-

ного облака, готового при небольшом охлаждении вновь излиться дождём. Если поймать и отсечь облако этанола на моменте, когда исходная жидкость нагрета до 78,3°C, то теоретически можно с первого раза получить дистиллят крепостью 90% и даже больше, — но это только в промышленных «колоннах».

В «кубах» результат первой дистилляции обычно представляет собой новую жидкость с 23–55% спирта, зато богатую другими веществами, образующими ароматы и текстуру. Эту жидкость отправляют на перегонку снова. Во время второй перегонки важно разделение конденсата на выходе на фракции: в «головах», как правило, собирается метанол (его температура кипения ниже, чем у этанола — 64,7°C), в «сердце» — наиболее чистый спиртовой раствор, в «хвосте» больше концентрация сивушных масел (они начинают интенсивно выделяться при температуре около 85°C). На дистилляцию одного «батча» уходит несколько часов.

НАРАЩЕНИЯ

Это всё было о получении дистиллята — жидкости с высоким содержанием этилового спирта. На конечные свойства напитка влияет сырьё и особенности процесса, а дальше его можно «улучшать», добавляя, например, сахар или различные ароматические и красящие компоненты), а также выдерживая в бочках из дерева. Во время нахождения в дереве жидкость понемногу испаряется через его поры и всё больше концентрируется. Дерево также привносит в жидкость новые вещества, с течением времени преобразующиеся, распадающиеся и образующие всё более сложный узор фенольных соединений — ароматический профиль напитка. А также цвет. Впрочем, цвет может быть от карамели. Подробнее читайте в главах, посвящённых главным категориям напитков.

**! ЧЕМ ВЫШЕ
КРЕПОСТЬ СПИРТА
ПОСЛЕ ДИСТИЛЛЯЦИИ,
ТЕМ МЕНЬШЕ В НЁМ
АРОМАТИЧЕСКИХ
ВЕЩЕСТВ.**

ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

● ← ЦВЕТОН ВЫДЕЛЕНА ТЕ, КОТОРЫМ В ЭТОЙ КНИГЕ ПОСВЯЩЕНЫ ОТДЕЛЬНЫЕ ГЛАВЫ → ●

ПЛОДОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

СЫРЬЁ: ВИНОГРАДНЫЙ ЖМЫХ (РОМАСЕ, VINASSIA) ПОСЛЕ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНАХ

ГРАППА

ИТАЛИЯ, ПОВСЕМЕСТНО
ГЛАВА ВТОРАЯ

- дистилляция max до 86% abv в любых аппаратах (и кубы, и колонны используются) может вовсе не выдерживаться, но если выдержана больше

- года, то ее можно подкрасить карамелью
- выдержка в бочках из дуба, каштана
- Vecchia или Invecchiata — выдержка в бочках min 12 месяцев
- Riserva или Stravecchia — min 18 месяцев

ПРИМЕРНО ТОТ ЖЕ ПРОДУКТ В ДРУГИХ СТРАНАХ:

- **марк во Франции** (из сортов регионов)
- **палинка в Венгрии** (особенно ценится токаяская из фурминта и харшлелелю)
- **ракия в Болгарии** (димят, траминер, ркацителю), выдержанная ракия называется «отлежала гроздова»
- **ципуру в Греции**, например из сорта ассиртико на острове Санторин
- **зивания на Кипре** (ксинистерю, мавро)
- **чача в Грузии**
- **арцах в Армении**
- **орухо в Испании**

СЫРЬЁ: ВИНО (ВИНОГРАДНОЕ КОНЕЧНО)

КОНЬЯК

СОГНАС АОС ФРАНЦИЯ
ГЛАВА ТРЕТЬЯ

- разрешено 6 сортов винограда, используется в основном юньи блан
- двойная дистилляция в коньячном аламбике
- первая дистилляция — до 27–30% abv в аламбике объемом не более 140 гл
- вторая дистилляция до ≤ 72,4% abv в аламбике объемом не более 30 гл
- обязательная выдержка в дубе не менее двух лет
- бочки используются французские из лесов Алье или Тронсэ
- огромное значение придается условиям в погребе для выдержки (влажность, температура)

АРМАНЬЯК

ARMAGNAS АОС ФРАНЦИЯ
ГЛАВА ТРЕТЬЯ

- разрешено 10 сортов винограда, используются в основном четыре (юньи блан, бано, фоль бланш, коломбар)
- традиционный арманьякский аламбик — одинарная колонна непрерывного типа; разрешено также использование шарантского аламбика
- арманьяк должен быть дистиллирован до 52–72,4 % abv, но если в Коньяке действительно дистиллируют до +/-70, то арманьякцы предпочитают остаться на уровне 60%

БРЕНДИ-ДЕ-ХЕРЕС

BRENDY DE JEREZ
ИСПАНИЯ, ЛА-МАНЧА И ХЕРЕС

- 95% используемого сырья — вино из сорта айрен из Ла-Манчи, однако выдержка обязательно производится в провинции Херес в традиционных солерах (системах соединённых рядов бочек), в которых раньше выдерживался херес
- Бочки в солерах нейтральные, потому что очень старые, но то что в них было раньше, влияет на стиль бренди:
- оlorосо = ароматы орехов, слив и инжира
- фино = жареные орехи
- педро хименес = изюм
- по типу дистилляции есть три вида бренди-де-херес:
 - 1) Holandeses — ≤ 70 % и только в кубах (pot still)
 - 2) Aguardientes — от 70 до 86%
 - 3) Destilados — больше 86%

КАЛЬВАДОС

CALVADOS АОС ФРАНЦИЯ, НОРМАНДИЯ И БРЕТАНЬ
ГЛАВА СЕДЬМАЯ

- яблоки
- используются десятки сортов яблок, добавлять в яблочный сок дрожжи, чтобы вызвать брожение (ферментацию) не разрешается
- из сока получается сидр крепостью ок. 6%, его дистиллируют в кубах, похожих на шарантский аламбик, или двойных медных колоннах
- первая дистилляция — не более чем до 28–30% abv
- вторая дистилляция — 65–70% abv
- финальный продукт после выдержки не более 72%
- для выдержки традиционно исп. большие нейтральные фудры (1000 — 10 000 л), сейчас порой берут и маленькие, почти что новые баррики

О-ДЕ-ВИ / WASSER ИЛИ GEIST / ШНАПСЫ

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА:
ЭЛЬЗАС, ГЕРМАНИЯ, ШВЕЙЦАРИЯ,
СЕВЕРНАЯ ИТАЛИЯ, АВСТРИЯ

- ГРУШИ (Вильямс и др.), ЯБЛОКИ, АЙВА, СЛИВЫ, ВИШНЯ, МАЛИНА, КЛУБНИКА И ДР. ФРУКТЫ)
- Фрукты измельчают, добавляют дрожжи, получают бражку крепостью около 6%, которую дистиллируют традиционным для региона образом
- Для косточковых фруктов принципиальным моментом является, удаляются ли косточки до ферментации сока или нет. Например, если сырьё для кирша (вишнёвого о-де-ви) подбраживало на косточках, это добавляет ему аромат марципана
- Другой вариант производства шнапса, это когда фрукты достаточно долго настаивают на спирту, а потом снова перегоняют этот настой (так получают с более дорогими фруктами, например, с малиной)

ПИСКО

из Чили и из Перу, — разные напитки, но для обоих характерно использование ароматических сортов винограда, таких как мускат, поэтому от других бренди они отличаются парфюмированной цветочностью

ПИСКО ИЗ ПЕРУ

- дистилляция в кубах (pot still) до 38–48%, выдержка запрещена, ничего добавлять в продукт нельзя, нельзя даже разводить водой

ПИСКО ИЗ ЧИЛИ

- разрешено исп. 11 сортов винограда, дистилляция в кубах до max 73%, выдержка в бочках из местного дерева rauli

ПОХОЖИЕ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

- **Бреннивин в Исландии** — о-де-ви из картофеля с добавлением тмина, двойная дистилляция в pot still
- **Фени на Гоа** — сырьём выступает сок из побегов коносовых пальм или из плодonoжек кешью
- **Мампоэр в ЮАР** — сырьё: марулла, персики, груши, слива и др. Барду (то, что остаётся после дистилляции) жители используют в качестве репеллента

СЫРЬЁ: МЕЛЛАССА (ПОБОЧНЫЙ ПРОДУКТ ПРОИЗВОДСТВА САХАРА ИЗ САХАРНОГО ТРОСТНИКА) ИЛИ СОК САХАРНОГО ТРОСТНИКА

РОМ С ОСТРОВОВ КАРИБСКОГО БАССЕЙНА

ГЛАВА ПЯТАЯ

- мелассу (густой тёмный сахарный сироп) перед ферментацией разводят водой и добавляют дрожжи

- свежий сок сахарного тростника сбраживают немедленно на собственных дрожжах
- дистилляция любым способом до max 96%
- ромы производятся широкими линейками от невыдержанных до выдержанных очень долго

КАШАСА В БРАЗИЛИИ

- официально в Бразилии определяется как «Aguardente de Cana» (тростниковый бренди)
- технически это Rum Agricole — из сока сахарного тростника
- огромная индустрия для Бразилии также имеет важное культурное значение
- выбор дрожжей (натуральные или

- культивированные) и ёмкостей для ферментации (сталь, дуб) очень важен для производителей
- дистилляция проводится любым способом (хотя маленькие производители гордятся своими медными pot stills) до крепости 38–48%
- кашасу не разводят водой и редко выдерживают, разрешается добавление сахара

ЗЕРНОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

СЫРЬЁ: СОК АГАВЫ, СЛОЖНЫМ ОБРАЗОМ ДОБЫВАЕМЫЙ ИЗ ОГРОМНЫХ ШИШЕК АГАВЫ, ДЛЯ ТЕКИЛЫ — ГОЛУБОЙ АГАВЫ ВЕБЕРА (НЕ МЕНЕЕ 51%)

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ
ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

НЕКОТОРЫЕ ТЕРМИНЫ

О-ДЕ-ВИ — дистиллят, предполагающий дальнейшие с ним манипуляции, фр. Он же спирт-сырец

АКВАВИТ — дистиллят из «гроздей винограда», не подпадающий под определение граппы (сырьё не то), но также не могущий называться бренди, так как может быть не выдержанным

БРАГА, МАШ — растров с сахарами, готовый к дистилляции

ШНАПСАМИ могут называть как фруктовые бренди (дистиллируется сырьё из фруктов), так и то, что фактически является травяным или фруктовым ликёром (нейтральный спирт, настоянный на фруктах)

WHISKY — без «е», пишут про виски из Шотландии, Японии, Канады

WHISKEY из Ирландии и США

MOONSHINE — по сути самогон; «крафтовые» дистиллерии стали вновь невероятно популярны — и не только в США (где в период сухого закона зародилась субкультура «лунного света»)

АГУАРДИЕНТЕ («ОГНЕННАЯ ВОДА») — так в целом называют местные дистилляты в Латинской Америке, и если в Испании это официальная подкатегория бренди-де-херес, то, скажем, в Колумбии и Эквадоре агуардиенте это ром (невыверенный напиток из сахарного тростника 60-градусной крепости), а в Коста-Рике — анисовка. Кашасу и писко тоже могут называть агуардиенте.

% ABV — градус, процент чистого алкоголя в жидкости

PROOF — в США это 50% abv, в Англии 57,1% (отсюда

ВИСКИ

ВЫХОД ДИСТИЛЛЯТА ПРИ МЕНЕЕ 95% ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ВЫДЕРЖКА В ДЕРЕВЯННЫХ БОЧКАХ
ВИСКИ ИЗ ШОТЛАНДИИ, ЯПОНИИ, США, А ТАКЖЕ В ДРУГИХ СТРАНАХ
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

В Шотландии

- Для солодовых виски в основном двойная дистилляция в медных pot still до max 94,8%
- Тот же максимум для зерновых виски, которые производятся в основном на больших установках из колонн непрерывного типа
- Важнейшей особенностью скотча является широкое использование торфа во время просушки ячменя после соложения
- Огромное значение придаётся выбору бочек для выдержки и довыдержки, чаще всего это бочки из-под бурбона, хереса (олоросо и педро хименеса), сухих вин

В Ирландии, отличия

- Добавление несоложенного ячменя при приготовлении маша (от 20 до 60%)
- Традиционна тройная дистилляция! в кубах (pot still) (1: 22-50%; 2: 50-78%; 3-я — max 94,8%). После второй и третьей дистилляции отсекаются «головы» и «хвосты», которые возвращаются в тот же котел. В результате дистиллят получается более лёгкий и светлый, чем после двойной дистилляции
- Впрочем, двойная дистилляция также не запрещена
- Для зерновых виски в маше используется высокий процент кукурузы, дистилляция в колоннах непрерывного типа
- Ирландцы более склонны использовать новые бочки из европейского дуба и достаточно свежие из американского. Им нужно такое «подкрепление», так как спирт-сырец у них несколько более нейтральный, чистый и лёгкий

В Японии

- Индустрия сложилась по шотландской модели, японцы до сих пор стараются завозить из Шотландии не только ячмень, но даже торф

В США

- Регламент распространяется на все штаты, хотя производство концентрируется в основном в Кентукки и немного в Тенесси
- Бурбон — зерновой виски, в основном из кукурузы (её в любом случае должно быть не менее 51% маша)
- Выдержка в новых сильно обожжённых бочках

ВРОДЕ ВИСКИ

- **Байцзю в Китае** — Из зерна и семян сорго, есть этап соложения зерна, иногда выдерживается с добавлением грецких орехов, женьшеня и т. п
- **Полугар в России**
Возрождаемая традиция производства водки в pot still: из зерна, соложенного или не соложенного
- **Потин в Ирландии**
Дистиллят из картофеля, зерна, соложенного ячменя крепостью до 90%

ВОДКА

ВЫХОД ДИСТИЛЛЯТА ПРИ 95–96% СПИРТА В БОЛЬШИНСТВЕ СТРАН МОЖЕТ ИЗГОТОВЛИВАТЬСЯ ИЗ ЛЮБОГО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОДУКТА

- Водку не выдерживают, но её можно ароматизировать
- Соложение, как правило, не используется (дорого), в заготовку из проваренного сырья добавляют энзимы для извлечения сахаров
- Если используется картофель, то его чистят от шкурки и варят до состояния очень жидкого пюре
- Выбор сырья ИМЕЕТ значение в производстве премиальных водок, так как оставляет небольшой ароматический след (пшеница — легчайший анисовый след, рожь — чуть специевый, картофельные водки чуть более кремовые и т. п)
- Важным является выбор дрожжей для начала алкогольной ферментации браги, так как они могут привнести дополнительные ароматы и свойства будущему дистилляту
- Дистилляция только в ректификационных колоннах непрерывного типа, минимум двойные колонны с минимум 42 пластинами и отдельной колонной для удаления метанола, которого образуется больше при использовании картофеля
- На маленьких производствах не исключено применение необычной дистилляции «батчами» в колоннах (чтобы иметь возможность отсечь «головы» и «хвосты»)
- Если производитель утверждает, что производит водку в pot still и она от этого особо мягкая, то стоит помнить, что без использования ректификационной колонны дело всё равно не обходится (pot still может быть только частью процесса)

ПО ТРЕБОВАНИЯМ ЕС СОДЕРЖАНИЕ МЕТАНОЛА В СПИРТЕ-РЕКТИФИКАТЕ (ДО РАЗВЕДЕНИЯ ВОДОЙ) ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ 10 Г/Л, ХОТЯ В СПИРТЕ-СЫРЦЕ ИЗ ФРУКТОВОГО СЫРЬЯ ЕГО МОЖЕТ БЫТЬ ДО 1000 Г/Л!

- Фильтрация с использованием активированного угля является опциональной, так как спирт-ректификат при соблюдении всех норм производства уже является очень чистым продуктом
- Большое значение имеет качество воды, которой спирт разводят до нужной крепости водки (40–42%)

ВРОДЕ ВОДКИ

- **Соджу в Южной Корее**
По объёмам производства во много раз опережает все остальные категории напитков
Дистиллят на основе риса и батата разводят до 20–45% abv, он сладковатый и приторно-фруктовый

НАПИТКИ, ОСНОВАННЫЕ НА ГОТОВОМ СПИРТЕ

ДЖИН — ГЛАВА ШЕСТАЯ

- Множество ароматических компонентов различными способами привносятся в спирт-сырец, дистиллированный из

любого сырья, который затем повторно перегоняется, также возможно добавление настоек/вытяжек из ароматических компонентов в спирт без повторной дистилляции

ЛИКЁРЫ И АМАРО — ГЛАВА ВОСЬМАЯ

- Принципы производства похожи на оные джина, но в ликёры добавляют довольно много сахара, а крепость их ниже
- Спектр старинных «монастырских» и изобретённых не так давно, но уже ставших классическими ликёров невероятно широк



Дижестивная тележка в московском ресторане White Rabbit (2015)

ПОЧУВСТВУЙ ГРАДУС

Дегустация выдержанных дистиллятов: коньяка, виски, кальвадоса и прочих во многом схожа по методологии с дегустацией вин. Но некоторые особенности, связанные с крепостью напитка, технологией перегонки и выдержки, всё же надо учитывать. Для примера возьмём классический случай — дегустацию коньяка.

ПАЛЬЧИКИ И СЛЁЗЫ

Дегустация начинается с анализа внешнего вида напитка: цвета, прозрачности, блеска и вязкости. Цвет правильнее оценивать при падающем свете на белом фоне, прозрачность проверяется при проходящем свете, например от свечи. Удобным маркером для оценки прозрачности может послужить отпечаток пальца, оставленный на внешней стороне противоположной от глаза стенки бокала.

Вязкость напитка проверяется по толщине и текстуре (от водянистой до маслянистой) капель, стекающих по внутренним стенкам после равномерного поворота бокала вокруг своей оси в наклонённом на 30–40 градусов положении.

ДУБ ЗЕЛЁНЫЙ

Цвет коньяка, например, не должен иметь зеленоватых оттенков, которые, якобы, происходят от «хлорофилла дуба», свидетельствующего о «натуральности коньяка». Хлорофилл содержится в листве, а не в древесине. Причина появления зелени в коньяке (или ином выдержанном дистилляте) — либо контакт с железом (если спирт выдерживался в эмалированных цистернах с добавлением дубовой клёпки и эмаль дала трещину), либо выдержка в дубовой таре, где раньше хранилось вино. Фенольные соединения, оставшиеся в порах дубовой древесины, при определённых условиях могут вызывать позеленение дистиллята.

КРЕОЛКА-КАРАМЕЛЬКА

Цвет нельзя считать безусловным индикатором возраста, так как на него может оказать влияние сахарный колер — в мировой практике допускается применение карамельных красителей E150. На аромате и вкусе продукта точно рассчитанная концентрация колера, как правило, почти не сказывается. Тем не менее слишком тёмная окраска у молодого коньяка — признак неоправданного, избыточного добавления карамели.

СЛЕДОПЫТАМ

Свидетельством чрезмерного содержания в коньяке каких бы то ни было добавок (то есть признаком неоднородности его состава) специалисты считают слишком тонкий след «ножки» или «слёзки», кото-



СОВЕТЫ ПО ДЕГУСТАЦИИ ГРАППЫ, ВИСКИ И РОМОВ ЕСТЬ В ГЛАВАХ, ПОСВЯЩЁННЫХ ЭТИМ НАПИТКАМ. В ДЕГУСТАЦИЯХ КОНЬЯКОВ И ВИСКИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ «КОЛЁСА АРОМАТОВ», ИХ ШАБЛОНЫ ПРИВЕДЕНЫ НА СТР. 84 И 97. А В ДЕГУСТАЦИИ РОМОВ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ШКАЛА АРОМАТОВ ПО СЕЗОНАМ (ШАБЛОН НА СТР. 159)

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ

● БОКАЛЫ: ТОЛЬКО «ТЮЛЬПАН»?

Пузатый бокал на короткой ножке (снифтер) не подходит для дегустации выдержанных напитков с богатым вкусом. Спиртовым ударом он парализует ароматические рецепторы. Вкус напитка в таком бокале кажется грубее и резче. Правильным бокалом для любого ценного крепкого алкоголя принято считать маленький тюльпановидный дигестивный бокал (порция в таком бокале ёмкостью 210–225 мл будет 25–30 мл). Но также можно дегустировать алкоголь из маленьких винных бокалов, например, в коллекциях у Riedel или Spiegelau можно выбрать бокалы для винтажных портвейнов.

● КУБИК ЛЬДА ИЛИ КАПЛЯ ВОДЫ?

Некоторые эксперты советуют добавить несколько капель воды в односолодовый виски, чтобы помочь его вкусу раскрыться, или несколько кубиков льда в бурбон или ром. Если крепкое подают на аперитив, то лёд особенно уместен. Впрочем, вопрос остаётся дискуссионным. И на каждого, кто добавляет в скотч воду, найдётся другой знаток, который скажет «фи» на такую практику и даже overproof употребит как он есть.

● ЕДА? ДА-ДА-ДА

Самые ценные и дорогие напитки лучше употреблять соло дегустационными порциями от 27 до 65 мл. А вот хорошие, но базовые напитки будут выглядеть лучше, чем они есть, если их подать с правильной едой. О гастрономическом сопровождении крепкого алкоголя читайте в конце этой книги.

Дижестивная тележка в московском ресторане «Аист» (2015)



рый остаётся на внутренней стенке бокала от быстро стекающей вниз капли. В старом коньяке, не содержащем примесей, следы от капель образуют красивую, медленно и равномерно опускающуюся «корону».

ПАЛИТРА ВОЗРАСТА

Оценку аромата принято начинать с «первого носа» — совокупности ароматов, которые дегустатор начинает распознавать, даже не вращая бокал. «Второй нос» — основной источник информации, по которому дегустатор делает главные выводы.

«Третьим носом» обычно называют аромат пустого бокала.

В молодых коньяках ярко проявляются плодовые и цветочные ароматы: тона белых цветов, мякоти виноградной ягоды. После полутора-двух лет выдержки в дубовой бочке в спирте появляется более явственный тон ванили, который со временем усложняется оттенками специй и пряностей: корицы, чёрного и белого перца, гвоздики и проч. Свежие плодовые оттенки в процессе выдержки сменяются тонами сухофруктов: чернослива, кураги, инжира. В старых коньяках (ближе

НА ВОДКЕ

- Cosmopolitan (водка, сок лайма, куантро, клюква)
- Moscow Mule (водка, тоник ginger beer, цедра лайма)
- Bloody Mary (водка, томатный сок, сок лимона, табаско, ворчестер, соль, перец)
- Black/White Russian (водка, кофейный ликёр, кола или сливки)

НА РОМЕ

- Daiquiri (ром, сок лайма, сахарный сироп)
- Mojito (выдержанный ром, мякоть лайма, мята, коричневый сахар, содовая)
- Cuba Libre (ром, кока-кола, лайм, лёд)
- Caipirina (кашаса, лайм, сахар)
- Mai Tai (ямайский ром, лайм, апельсиновый кюрасао, миндальный сироп)
- Piña Colada (белый ром, сок ананаса, кокосовое молочко Coco López, сливки)

НА ТЕКИЛЕ

- Margarita (текила, сок лайма, куантро)
- Tequila Sunrise (текила, сок апельсина, гренадин)
- Paloma (текила, сок лайма, сок красного грейпфрута, содовая)

НА БРЕНДИ

- Sazerac (коньяк, биттер Peychaud's, сахарный сироп, абсент)

НА ДЖИНЕ

- Martini (джин или водка, сухой вермут, для украшения цедра лимона или оливка)
- Negroni (джин, кампари, красный вермут)

НА ВИСКИ

- Whisky Sour (виски, сок лимона, биттер, яичный белок)
- Rusty Nail (скотч, ликёр драмбуи)
- Julep (бурбон, мята, сахарный сироп, содовая)
- Old Fashioned (бурбон, биттер ангостура, сахарная пудра)
- Manhattan (бурбон, биттер ангостура, вермут — сладкий, сухой или extra dry для разных видов коктейля, вишня мараска для украшения)



к 20 годам выдержки) нарастают смолистые, древесные и кожаные тона, а в ещё более старых (30–40-летних) происходит на первый взгляд неожиданное возвращение к цветочным (роза, фиалка) и тропическим плодовым (маракуйя, манго, папайя) оттенкам.

НИЧЕГО ЛИШНЕГО

Улавливаемый во многих образцах «мыльный» тон считается «породистой» для коньяка приметой энантового эфира, поэтому если данный тон органично вписан в ароматическую палитру коньяка, его не следует считать чужеродным.

Как проблемные надо рассматривать «химические» тона ванилина или эссенции (вероятность фальсификата), сивушные тона (ошибка при разделении спирта на фракции), прогорклый карамельный тон (технологическая ошибка при приготовлении колера), тон сырой древесины (плохая бочка или, наряду с терпким привкусом, дубовая клёпка при выдержке в цистернах).



ДЕЛО ВКУСА

Хотя вкус — важнейшее потребительское свойство коньяка, для профессионального дегустатора он лишь подтверждает (или не подтверждает) те предположения, которые были сделаны по ходу анализа внешнего вида и аромата.

Ни одно из базовых вкусовых ощущений — сладости, горечи, солоноватости или кислоты — не должно откровенно доминировать в коньяке. Спирт этого обычно 40-градусного (за редкими исключениями) напитка не должен обжигать вкусовые рецепторы, а дубильные вещества не должны горчить. Вкус коньяка ценится за сбалансированность и округлость, а текстура с возрастом становится более елейной. Впрочем, это ни в коем случае не означает «дряблости» вкуса, напротив, коньяк любят за структурность и мощь. Правда, упоминание об этой мощи в дегустационных комментариях, как правило, соседствует с эпитетами «утонченный», «рафинированный», «изысканный» и «породистый».



*Коллекционировать крепкие напитки
можно по трём причинам:
пить, инвестировать и любоваться.*

ЯНТАРНАЯ КОМНАТА

Да, это Чарльз Маклин говорил: «Настоящий коллекционер покупает всегда три бутылки: одну, чтобы выпить, одну на обмен и одну — поставить в шкаф». С ограниченными и редкими релизами, будь то винтажные коньяки, очень старые виски или выдержанные граппы, это правило работает особенно убедительно: если не купить главные редкости сейчас, следующего шанса может уже и не представиться.

Коньяки определённого года всегда производят в мизерных количествах, граппа долгой бочковой выдержки — до сих пор редкий эксперимент, а виски с выдержкой более 25 лет бутилируют обычно из одной бочки, чудом уцелевшей в эпоху ажиотажного спроса на взрослые скотчи. Внешний вид бутылки для настоящих коллекционеров, сосредоточенных на содержимом, обычно имеет значение только с точки зрения аутентичности, но некоторые редкие релизы разливают в такие красивые ёмкости, что они сами по себе могут быть украшением интерьера.

Алкогольные раритеты, как и любые другие, растут в цене со временем, но рассматривать их только с инвестиционной точки зрения неразумно. В мире не так много крепких напитков, устроенных настолько сложно, и возможность неторопливо продегустировать и оценить десятки обертонов аромата стоит, может, и дороже.

КРАСОТА ДА И ТОЛЬКО

Красивые бутылки — весомый стимул для человека со склонностью к собирательству. С точки зрения инвестиций такая коллекция тоже может иметь перспективы: многие бутылки со временем дорожают. Яркий пример — Macallan Private Eye с эмалированной этикеткой авторства Ральфа Стэдмена. Коллекционные декантеры для коньяка и виски от Lalique, Baccarat, Daum, Sèvres тоже представляют интерес, но подобные инвестиции должны быть рассчитаны на 20–30 лет, тогда как художественные серии, такие как



Courvoisier Collection Erte, оформленные знаменитым французским художником русского происхождения Эрте (Роман Тыртов), особенную ценность имеют в виде полной коллекции.

СИБАРИТЫ-СОБИРАТЕЛИ

В любых других областях жизни эти свойства редко соединяются в одном человеке: видимо, все такого рода уникалы заняты коллекционированием алкоголя. Речь идёт не о запасе в пару десятков бутылок на случай внезапной вечеринки, а о серьёзной коллекции с редкими образцами, предназначенной исключительно для развития вкуса своего владельца. Сибариты часто скупают раритеты, которые с инвестиционной и эстетической точки зрения не котируются: старые ромы, арманьяки, ирландские виски, кальвадосы и т. д. Их почти невозможно потом ещё раз продать, зато их крайне занимательно дегустировать.

СТАРЫЕ БУТЫЛКИ

Одно дело, если виски или коньяк, десятилетиями выдержанный в бочках, только что разлили, другое — если вы приобрели раритет, много лет назад заключённый в бутылку, которая долго пылилась в чьей-то коллекции. В отличие от вина, крепкий алкоголь не продолжает своего развития и становления в бутылке. Скорее напротив: свет, кислород и тепло могут его попортить.



! Для перепродажи ограниченных релизов лучше, чтобы на бутылке был номер, и чтобы этот номер был меньше 2000.

! На релизах виски одной бочки должен быть указан номер бочки.

! Полные коллекции всегда стоят дороже, будь то подборка винтажей какого-то коньячного дома или линейка закрытой вискикурни.

! Модно собирать не только напитки, сделанные из старых спиртов в наши дни, а именно винтажные бутылки 1940–60-х годов.

! Если в старой (давно разлитой бутылке) уровень жидкости заметно ниже обычного, это может свидетельствовать о повреждении пробки и испарении «доли ангела».



Члены Scotch Malt Whisky Society имеют доступ к лучшим сингл-молтам 129 дистиллерий. Эти джентльмены утверждают, что старые торфяные бленды (до 1950-х годов), выдержанные в бочках из-под хереса, продолжают меняться и в бутылке. С годами торфяной тон становится более комплексным и многомерным.

!! КИСЛОРОД. Того количества, что остаётся в бутылке после бутылирования, недостаточно, чтобы повлиять на дистиллят, однако если кислород просачивается сквозь пробку, он может вызвать появление у напитка тонов зелёных яблок или даже краски.

! СВЕТ И ТЕПЛО при долгом воздействии делают не самые крепкие и тельные напитки более бледными, в них могут появиться пыльные, картонные и травяные тона. При высокой температуре растёт давление на пробку, что увеличивает риск проникновения кислорода.



АРКТИЧЕСКИЙ ВОДРАЗДЕЛ

В 2007 году на месте стоянки экспедиции полярного исследователя Эрнеста Шеклтона были обнаружены пять ящиков шотландского виски и бренди. Бесценная находка провела во льдах целый век. Из 35 бутылок, разлитых на дистиллерии Mackinlay's, только одна была с протечкой, а лютый холод никак не повлиял на виски благодаря 47% спирта. Химический анализ показал, что при производстве использовался торф с Оркнейских островов, а выдержка происходила в бочках из-под хереса. Со временем аромат и вкус стали мягче. Мастер-дистиллеру The Dalmore Ричарду Патерсону (*на фото*) удалось провести успешный эксперимент по воссозданию бленда с использованием оставшихся после закрытия вискикурни спиртов. Сходство было достигнуто, и сегодня можно купить «виски Шеклтона» примерно за 100 долларов.

Главный вопрос, который подняли остатки запасов Шеклтона, — изменение стиля виски за последний век. Некоторые знатоки считают, что раньше напитки делали более добросовестно. Качество начало падать повсеместно после Второй мировой войны, причём чем ближе к буму 1980-х, тем хуже напитки (скажем, бурбон 1970-х предпочтительнее, чем произведённый в эпоху рейганомики). Однако, может быть, это из-за дополнительного развития в бутылке старые виски и коньяки кажутся лучше? Ответа пока нет.

Но это касается массовых брендов.

ТЕНИ ПРЕДКОВ

Виски из закрытых дистиллерий с каждым годом растут в цене просто в силу увеличивающейся редкости. Кроме старых релизов есть негодичные розливы из давно приобретённых стоков, — они часто бывают даже интереснее оригиналов. Для справки приводим список дистиллерий, закрытых в последние 30 лет, и год остановки производства.

Saperdonich, 2002 (уснула)	Hillside, 1985
Coleburn, 1985	Imperial, 2000 (уснула)
Convalmore, 1985	Inverleven, 1991 (уснула)
Dumbarton, 2002 (уснула)	Littlemill, 1994
Garnheath, 1986	Lochside, 1996
Glenesk, 1985	Millburn, 1985
Glen Flagler, 1985	Moffat, 1988
Glen Keith, 2002 (уснула)	Pittyvaich, 1993
Glenury Royal, 1985	Rosebank, 1993



Официально самая большая коллекция крепких напитков находится в баре Canop (Сиэтл) — барная карта занимает 76 страниц и включает около 3000 позиций. Цены здесь соответствующие: порция кубинского рома Santa Cruz Gold Label 1944 года стоит около \$600, Canoe Club Whiskey 1898 — \$1225, Valley Forge 1906 — \$950, а 48-летний джин Booth's — \$165.

ВЫПИТЬ ИСТОРИЮ

Виски в целом страшно моден в последнее время, а вот старые коньяки недооценены, и нам это только на руку!

Поскольку старый крепкий алкоголь практически не меняется в бутылке (ни в лучшую, ни в худшую сторону), счастливицам иногда удаётся отведать настоящие раритеты. С уверенностью на аукционах можно искать дофиллоксерные коньяки и арманьяки, вкус которых,



КРУПНЕЙШИЕ КОЛЛЕКЦИИ ВИСКИ В МИРЕ

КОЛЛЕКЦИЯ ДИАГЕО КЛАЙВА ВИДИША | 3384 БУТЫЛКИ
Клайв Видиш, президент Бразильской ассоциации коллекционеров виски, собирал редкие виски более 30 лет. В 2006 году коллекция целиком была приобретена Diageo и перевезена в Эдинбург, где сегодня выставляется для обозрения. Желающие могут арендовать выставочный зал под частный обед или мероприятие. Коллекция официально занесена в Книгу рекордов Гиннеса как крупнейшая в мире.

КОЛЛЕКЦИЯ МАХЕША ПАТЕЛЯ | 5000 БУТЫЛОК
Американский строительный магнат собирает виски около 25 лет, давно обогнал коллекцию Видиша, но зарегистрировать рекорд в Книге Гиннеса не планирует. Предположительная цена собрания — \$7,5 млн. В 2015 году Патель выпустил собственный виски — 1000 бутылок 26-летнего сингл-молта Prometheus, стоимостью \$950 за бутылку.

КОЛЛЕКЦИЯ ДЗАГАТТИ-КАППЕНА | 3103 БУТЫЛКИ
Валентино Дзагатти ослеп во время Второй мировой войны, но это не помешало ему собрать одну из самых внушительных в мире коллекций. В 2015 году её купил пул инвесторов во главе с голландцем Майклом Каппеном, владельцем компании Scotch Whisky International. Цена сделки не раскрывается, эксперты оценивают её примерно в 4,5 млн евро.