

СИРИЛ МАЛЬ, АЛЕКСАНДР ВЕНТЬЕ

ЧИСТЫЙ ВИСКИ

НАСТОЛЬНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



УДК 663.5(035)
ББК 36.87
В 29

Cyrille Mald & Alexandre Vingtier
ICONIC WHISKY

Перевод с английского Юрия Гольдберга, Марии Мальцевой

Вентье А., Маль С.
В 29 Чистый виски. Настольный путеводитель / Александр Вентье, Сирил Маль ; пер. с англ. —
М. : Колибри, Азбука-Аттикус, 2017. — 416 с., ил.

ISBN 978-5-389-11514-9

Путеводитель по виски, включающий предельно понятные и четкие описания 1000 лучших образцов этого восхитительного ароматного напитка, с использованием удобной убедительной графики и многое объясняющих запоминающихся иллюстраций. Секреты производства, тонкости дегустации, гармоничные сочетания — и всё это без англосаксонского высокомерия и дискриминации по географическому признаку. А также без привидений в замке, мышей в амбаре, тараканов в голове — весело, грубо и зримо.

УДК 663.5(035)
ББК 36.87

ISBN 978-5-389-11514-9

© Cyrille Mald, 2015
© Alexandre Vingtier, 2015
© Гольдберг Ю., перевод на русский язык, 2016
© Мальцева М., перевод на русский язык, 2016
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2016
Колибри®

Содержание

<i>От авторов</i>	9
<i>Предисловие</i>	11
Часть I. Виски: от создания до осознания	
<i>Что такое виски</i>	14
Зерно / злаки	15
Осахаривание и соложение	15
Регламент при брожении и...	16
...свобода при перегонке	16
Выдерживание в бочках	17
Условия выхода на рынок	17
Основные понятия и определения в странах, традиционно производящих виски	18
Основные понятия и определения в остальных странах	24
<i>Исторические события</i>	27
<i>Компоненты терруара</i>	32
Зерно	32
Вода	35
Дрожжевые культуры	36
Торф	38

<i>Процесс производства виски</i>	40
Соложение: проращивание	40
Соложение: сушка	42
Брожение	44
Медный куб: фракционная перегонка	46
Ректификационный аппарат Коффи: непрерывная перегонка	48
<i>Бочки</i>	51
Традиционные британские бочки	51
Испанские бочки из-под хереса	57
Португальские бочки	61
Французские бочки	62
Американские бочки	64
Японские бочки	65
Восстановление бочек	65
<i>Основы дегустации виски</i>	66
Бокалы для дегустации	66
Добавление воды	67
Внешний вид	67
Аромат	69
Вкус	72
Послевкусие	73
Пустой бокал: «основные» ноты	74
<i>Таблица произношений</i>	75

Часть II. Путеводитель по дегустации виски

<i>Шотландия</i>	80
<i>Ирландия</i>	242
<i>Япония</i>	260
<i>Соединенные Штаты Америки</i>	280
<i>Канада</i>	322
<i>Остальные страны</i>	330

Часть III. Познаем различные аспекты виски

<i>Маршруты по дистиллериям</i>	352
<i>Лучшие сочетания виски с едой</i>	360
<i>От виски к виски перелетая</i>	370
<i>Особенные виски</i>	374
<i>Доска почета</i>	381
<i>События и фестивали</i>	388
<i>Коды Общества шотландского солодового виски</i>	392
<i>Таблицы соответствий единиц измерения</i>	394

Указатель

<i>По брендам</i>	396
<i>По странам</i>	406

От авторов

Правда превыше любой истории.

Антонен Арто

Сегодня виски на пике популярности и бьет все рекорды в мире крепких спиртных напитков. Иногда виски даже влияет на судьбы людей... На радости мужчин и женщин и их взаимоотношения он точно влияет. Кто-то получает удовольствие, когда пьет виски, а кого-то приводит в восторг его послевкусие. В основе дегустации экспертов, которые знают о виски все, лежит понимание исключительного разнообразия этого напитка.

Дегустация виски стала культовой еще в 60-е гг. XX в. С тех пор специалисты продолжают свои исследования и обнаруживают все новые и новые ароматы этого богатого разными нотами и сложного напитка.

В своей книге мы представили новый взгляд на исследование мира виски, а главными ее героями сделали ароматы. Путеводителем по этому миру вам послужит наше Колесо ароматов. Именно оно дает ключ к пониманию всех открытий в этой области. Мы сделали графический акцент на доминантные ароматы каждого из 1000 отобранных виски, и это позволило нам в доступной и интересной форме рассказать об особенностях каждого из них и наметить основные вкусовые линии. Чтобы помочь вам сравнить или отличить виски друг от друга, мы приводим таблицу, в которой показано, какое из вкусовых семейств преобладает в их аромате, вкусе и послевкусии.

Данный подход реализован и в разделе книги, который касается истории вопроса производства виски, и, конечно, в главах о техниках дегустации и сочетаниях виски с разными блюдами. Также мы говорим о странах, где создается этот благородный напиток, терруаре — совокупности почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности, определяющей сортовые характеристики сельскохозяйственной продукции, в данном случае — виски, и обо всем другом, что необходимо для рождения этого напитка. И безусловно, мы рассказали о тех, кто стоит за всем этим. Для нас книга стала шансом передать свои знания, ключи и шифры, с помощью которых вы сможете войти в этот мир, наполненный страстями, — мир виски.

Маль, Вентье

ЧАСТЬ I

*Виски:
от создания
до осознания*

Что такое виски

Виски — это крепкий алкогольный напиток, впервые изготовленный много столетий назад на Британских островах. Производится он исключительно из зерна с использованием процесса брожения, то есть своего рода эля, и выдерживается в бочках. Используемое при производстве сырье принципиально отличает виски от бренди — группы крепких (40–60% спирта) алкогольных напитков, получаемых путем дистилляции (перегонки) перебродившего фруктового сока, самыми известными представителями которой являются коньяк, арманьяк и кальвадос, и рома — его делают, сбраживая и перегоняя побочные продукты сахарно-тростникового производства, такие как патока и тростниковый сироп. Характерный вкус виски является производным от исходных ингредиентов, особенностей процесса перегонки и свойств древесины бочек, в которых виски выдерживают. Ни о каком подслащивании даже речь не идет. В обширном семействе зерновых алкогольных напитков виски отличается именно этой минималистской формулой. Она сама помогает нам распознать настоящий виски, с одной стороны, рядом с искусственным — тем самым нейтрально-алкогольным эрзацем, чьи органолептические свойства формируются при помощи различных добавок, а не рождаются исходным живым сырьем материала, а с другой — с так называемыми нейтральными спиртными напитками со слабым запахом, такими как водка, которые получают, смешивая ректифицированный этиловый спирт крепостью 95% из пищевого сырья со специально подготовленной (исправленной) водой. Использование процесса брожения, высокое содержание алкоголя и выдерживание в особых бочках отличают виски от традиционных азиатских крепких спиртных напитков, таких как китайский байцзю, по объему продаж входящий в топ-10 самых продаваемых крепких напитков в мире, корейский соджу и японский сетю, а также от западных *eaux-de-vie* — прозрачных фруктовых бренди двойной перегонки (ракия, шнапс и т.д.). Вы никогда не перепутаете виски с джином, потому что, в отличие от джина, женевера, аквавита и крепких спиртных напитков на основе пива, в виски нет ароматизаторов, влияющих на его аромат и вкус, таких как ягоды можжевельника, семена укропа, тмин или хмель. Сколь многое не нужно при его производстве!

Если говорить о виски в более позитивном — и трезвом — ключе, можно сказать следующее. В странах, которые традиционно производят виски, его определяют как крепкий спиртной напиток, имеющий строгие характеристики:

- виски производят из одного типа зерна злаковых и более;
- зерно должно быть переработано в солод (полностью или частично) и далее в субстрат для брожения;
- ферментация происходит при помощи дрожжевых культур;
- виски дистиллирован с остаточным процентным содержанием алкоголя менее 98,4% (в США и Японии 95%), так чтобы у конечного продукта перегонки были аромат и вкус, присущие первичному сырью, используемому в производстве;
- напиток в течение нескольких лет выдерживают в деревянных бочках объемом не более 700 литров (185 галлонов);
- минимальная крепость составляет не менее 40%;
- для сохранения органолептических свойств виски разливают в бутылки.

ЗЕРНО / ЗЛАКИ

Виски может быть произведен из любых злаковых. Используются не только ячмень, пшеница, рожь и кукуруза, но и овес, просо, сорго, рис, а также особый вид пшеницы — полба. Не так давно появился гибрид ржи и пшеницы — тритикале, и уже есть виски из него. Дистиллерия *Distillerie des Menhirs* из Бретани предлагает нам виски из гречихи, а *Corsair* из Теннесси производит его из киноа.

Здесь нельзя не отметить, что гречиха и киноа — это псевдозерновые, и, несмотря на то что представителями зерновых культур они не являются, сырье покупателям продают под видом зерна. Между тем в *Catskill Distilling Co.* из штата Нью-Йорк делают крепкий спиртной напиток по такой же технологии, что и виски, но название не используют — не нарушают корпоративное правило, гласящее, что основой настоящего виски может быть только настоящее зерно злаковых. Не дремлют и законодатели — в Шотландии использование псевдозерновых в производстве шотландского виски запрещено.

ОСАХАРИВАНИЕ И СОЛОЖЕНИЕ

Почему тема зерна так важна? Потому, что в процессе производства виски должен сохранить качества и характеристики своих первоначальных ингредиентов. Именно в связи с этим фаза осахаривания — гидролиза крахмала зерна до сбраживаемых сахаров — зачастую строго регулируется и контролируется. Переработанное зерно становится сложным углеводом, а значит, имеет ферменты или их

комплексы, ускоряющие химические реакции в живых системах. Использование солода — намоченных и пророщенных семян злаков — при производстве виски, в первую очередь это касается ячменя, решающе важно именно из-за его энзимов, в частности помогающих образованию сахара и не дающих ему при этом преобразоваться в спирт. В Шотландии субстрат, способный к брожению, преобразовывают из солода и воды только с помощью эндогенных, то есть возникших в результате внутренних причин энзимов, в то время как в других странах они могут быть заменены или дополнены другими натуральными ферментами.

РЕГЛАМЕНТ ПРИ БРОЖЕНИИ И...

В странах Евросоюза и в Японии закон регламентирует, что ферментация должна происходить только с применением чистых дрожжевых культур. В США их можно использовать переработанными, добавляя остатки в новое сусло. Так или иначе, необходимо, чтобы выработались бактерии молочной кислоты, которые, кроме всего прочего, помогают ферментировать в зерне сахар. Преднамеренное добавление некоторых типов бактерий или грибов, которые, так сказать, входят в конфликт с дрожжевыми культурами, запрещено, но, несмотря на это, микрофлора, естественным образом представленная в атмосфере, может повлиять на характеристики виски. С другой стороны, этот фактор наряду с качеством воды, используемой во время соложения и брожения, погодой во время выдерживания виски в бочках и даже качеством торфа, который используют для подсушивания солода, в каждом конкретном случае делает терруар уникальным.

Контролируется и качество воды, а именно уровень водородного показателя в ней (pH). Во время ферментации и перегонки разрешается добавлять антиспецификающие агенты, это делают для того, чтобы предотвратить в кубах и резервуарах переливание через край.

...СВОБОДА ПРИ ПЕРЕГОНКЕ

Для разных категорий виски разработаны свои техники перегонки и используется соответствующее им оборудование — именно на этой стадии производства царит истинная свобода. В мире применяются и традиционные, и ультрасовременные перегонные кубы, главное, чтобы продукт был дистиллирован с остаточным процентным содержанием алкоголя менее 98,4% в Европе и 95% в США и Японии. Число дистилляций давно проверено на практике: простая перегонка, двойная перегонка,

тройная перегонка, редко больше. Обычно виски с таким богатым вкусом, как у солодового и бурбона, после дистилляции содержит от 55 до 80% алкоголя, а у зернового он находится в диапазоне от 80 до 94%.

ВЫДЕРЖИВАНИЕ В БОЧКАХ

Выдерживание виски — тот самый процесс, который регламентируется законом, и именно оно в немалой степени гарантирует, что у напитка будет тот самый вкус, который так ценит конечный потребитель. Чаще всего виски выдерживают в дубовых бочках объемом от десятков до сотен литров (галлонов). Максимальный объем бочки — 700 литров (185 галлонов). Исключение делается в каких-то особых случаях. Американские законы обязывают производителей использовать каждый раз новые бочки, обязательно обожженные изнутри, но и здесь есть исключение. Виски из кукурузы выдерживают только в уже использовавшихся бочках, причем необожженных. Перед выдерживанием напиток разбавляют до содержания алкоголя в нем 62,5%. Бочки не обязательно должны быть дубовыми, они могут изготавливаться из каштана, акации или ясеня, хотя такое встречается редко.

Если для выдерживания виски берут бочки, ранее бывшие в ходу, нужно принимать во внимание, что в них было: другие крепкие спиртные напитки, вино, пиво, сидр. Это сказывается на аромате, цвете, а порой и на вкусе виски. Не исключено влияние на его свойства и зерна, из которого виски произведен, а также дерева, из которого сделаны сами бочки. В странах Европы и Канаде минимальный срок выдержки составляет три года, в США и Австралии — два года. Но говорят, что на земле есть такие умельцы, которым, чтобы получить простой по своим качествам продукт, хватает одного дня...

УСЛОВИЯ ВЫХОДА НА РЫНОК

За исключением Японии и Австралии, где для местного рынка разливают по бутылкам виски с пониженным содержанием алкоголя, во всем мире этот напиток должен иметь минимальную крепость 40%, а в некоторых странах планка поднята до 43%. Небольшие исключения возможны в виде односолодовых виски *Littlemill* и *Macallan*. Так же по бутылкам разливают виски *cask strength* (или *barrel proof*), что означает следующее: крепость алкоголя, указанная на бочке, — это естественный показатель, снижается он только за счет испарения спирта во время выдерживания напитка без разбавления водой. Такая крепость может превышать 60%. В качестве красителя возможно использование карамели (жженого сахара). Это делают для

того, чтобы получить цвет, который был у напитка после выдерживания в бочке до разбавления его водой. Любое подслащивание и добавление сахара запрещено.

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ В СТРАНАХ, ТРАДИЦИОННО ПРОИЗВОДЯЩИХ ВИСКИ

У каждой страны, традиционно занимающейся производством виски, есть своя терминология — понятия и определения, используемые профессионалами, регламентированы. Это сделано, не в последнюю очередь, для того, чтобы описать напиток, который произведен в конкретном регионе, и закрепить, а также защитить упоминание определенного места производства виски, указанного на этикетке. Более того, основные экономические зоны свободной торговли и страны, для которых виски стал важной составляющей экономики, закрепили основные понятия, связанные с этим напитком, в законодательных актах.

Шотландия

Шотландский виски имеет, безусловно, самые высокие стандарты производства, к которым предъявляются наиболее жесткие требования. Этот виски стал примером для всех производителей во всем мире. Наряду с характеристиками, о которых мы уже говорили, нужно упомянуть, что и процесс ферментации и дистилляции должен проводиться на территории дистиллерии, а выдерживать виски обязательно надо в бочках, из которых, если они используются повторно, полностью слит предшествующий напиток. Использование сахара и карамели запрещено. Искусственно состаривать напиток, добавляя дубовые опилки, как иногда поступают с коньяком, или выдерживать его в бочках после очень сладкого испанского вина, как подчас делали в Шотландии до 80-х гг. прошлого столетия для придания виски особого вкуса, тоже нельзя. Более того, любые изменения в условиях хранения и выдержки виски предварительно должны быть утверждены таможенной и акцизной службой Соединенного Королевства. Если процесс производства не соответствует правилам по производству шотландского виски, производить напиток на территории Шотландии запрещено. При этом виски должен попадать в одну из пяти определенных категорий.

Односолодовый шотландский виски (Single Malt Scotch Whisky) должен быть произведен исключительно из ячменного солода в одной дистиллерии. Аппарат для перегонки — медный дистилляционный для кубовой перегонки виски. Если смешивают несколько односолодовых виски, произведенных на разных дистиллериях, вне

зависимости от пропорций, получившийся напиток становится **купажированным (смешанным, блендированным) солодовым шотландским виски (Blended Malt Scotch Whisky)**. Раньше на английском языке такой виски называли *Vatted Malt*. Использовать определение «чистый солодовый» (*Pure Malt*) запрещается, потому что так можно обозначать и односолодовый виски, и купажированный. Односолодовый шотландский виски разливают по бутылкам только на территории Шотландии.

Зерновой шотландский виски (Single Grain Scotch Whisky) производят в одной дистиллерии из ячменного солода и другого зерна. Процесс дистилляции происходит в ректификационной колонне для перегонки виски. И в случае, когда сусло из 100%-го ячменного солода дистиллируется в ректификационной колонне, и в случае, когда сусло нескольких зерновых дистиллируется в перегонном кубе, — речь все равно идет о зерновом шотландском. При смешивании нескольких видов зернового шотландского виски, произведенных на разных дистиллериях, получают **купажированный зерновой шотландский виски (Blended Grain Scotch Whisky)**. В Шотландии с 80-х гг. XX в. с этой целью в основном используют пшеницу, и только дистиллерии на севере Великобритании часто традиционно продолжают делать виски из кукурузы — напиток получается более легким. В купаже ценится именно этот виски, потому что помогает солоду раскрыть свой вкус максимально полно. Некоторые считают, что чем выше в бленде содержание солода, тем лучше качество зернового виски.

И наконец, самая важная с точки зрения объема продаж по всему миру категория — **купажированный шотландский виски (Blended Scotch Whisky)**. Это напиток, который появился в результате смешивания одного или более видов односолодового виски с одним или более видами зернового, произведенного на разных дистиллериях.

Если виски сделали на территории одного из пяти регионов или областей, где он традиционно производится, его название должно стоять рядом со следующими классификациями: **Кэмпбелтаун, Айлей, Хайленд, Спейсайд, Лоулэнд**.

Ирландия

Ирландский виски (написание на английском языке в Ирландии, а также в США отличается: *whiskey*, а не *whisky*, как в Шотландии), также называемый на своей родине *Uisce Beatha Eireannach*, — это защищенное географическое наименование. Его производство регулируют почти такие же законы, как производство шотландского

виски. Когда мы говорим об ирландском виски, подразумевается тройная перегонка, но по-прежнему используется и двойная — она тоже защищена законом. Существует четыре типа ирландского виски.

Солодовый ирландский виски (Malt Irish Whiskey) делают из 100 % соложеного ячменя. Дистилляция осуществляется в медных перегонных кубах.

Зерновой ирландский виски (Grain Irish Whiskey) производится из максимум 30% соложеного ячменя и другого, несоложеного зерна, в основном из кукурузы, пшеницы и ячменя. Дистилляция проходит в ректификационных колоннах для перегонки виски.

Традиционный смешанный ирландский виски (Pot still Irish Whiskey) делают из сусла, которое содержит минимум 30% соложеного ячменя и 30% несоложеного (пропорциональное соотношение может быть от 50:50 до 40:60) с содержанием около 5% другого несоложеного зерна — ржи либо овса. Дистилляцию (двойную или тройную) проводят исключительно в больших медных перегонных кубах.

Купажированный ирландский виски (Blended Irish Whiskey) получают, смешивая два или три вида виски, о которых шла речь выше. Купаж может не только содержать зерновой и солодовый виски, как в Шотландии, но и, например, являться блендом солодового и традиционного смешанного ирландского виски.

В производстве ирландского солодового виски во время сушки солода разрешается использовать торф. С технической точки зрения ирландцам ничто не мешает производить точно такие же типы виски, как в Шотландии.

И напоследок два слова о напитке, любимом во всем мире. Это **ирландский сливочный ликер (Irish Cream)**, в состав которого входит как минимум 1% ирландского виски. Отличное напоминание о том, что высококачественный алкоголь можно производить из разных агрокультурных ресурсов!

Соединенные Штаты Америки

Отличительная особенность американского виски в том, что его производят из смеси зерна злаковых, на выходе после дистилляции крепость составляет менее 80%, а выдержка осуществляется в новых обожженных бочках. В отличие от шотландского и ирландского виски число и тип дистилляции на классификацию напитка не влияют. Главное различие типов производства заключается в преобладании в сусле того или иного зерна. На этикетках американского виски можно увидеть оба написания слова на английском языке: *whiskey* и *whisky*.

Основой **бурбона (Bourbon Whiskey)** является кукуруза (минимум 51%), **ржаного виски (Rye Whiskey)** — рожь (минимум 51%), **солодового виски (Malt Whiskey)** — ячменный солод (минимум 51%), а **ржаного солодового виски (Rye Malt Whiskey)** — ржаной солод (51%). Производство овсяного (*Oat*), полбяного (*Spelt*), просового (*Millet*) и виски из тритикале (*Triticale*) закон не регулирует.

Выбор пропорций используемого зерна в солоде называется *Mash bill*, и это больше похоже на набор ингредиентов в рецепте для приготовления некоего блюда. Так, например, бурбон из четырех видов зерна (*Four Grain Bourbon Whiskies*) производят из кукурузы (преобладающий объем) с добавлением ячменного солода, ржи и пшеницы. По общему правилу так много кукурузы используется для приготовления классического бурбона наряду с рожью и небольшим количеством соложенного ячменя, но в то же время можно сделать особый акцент именно на рожь, а можно заменить рожь пшеницей и таким образом добиться ощутимого влияния этих двух злаков (например, 30–40%) на виски. Такие варианты напитка известны как бурбон с повышенным содержанием ржи (*High Rye Bourbon*), ржаной бурбон (*Ryed Bourbon*) и пшеничный бурбон (*Wheated Bourbon*) соответственно. Дистиллерия *Buffalo Trace* в Кентукки экспериментирует, заменяя рожь и пшеницу на овес и рис. Дистиллерия в Бруклине не так давно выпустила целую линейку виски под названием *Widow Jane*, в которой представлены разные сорта кукурузы — зерна, являющегося сердцем американского виски.

Виски из Теннесси (Tennessee Whiskey) производят по тем же правилам, что и бурбон, но, в соответствии с законодательным актом, принятым в мае 2013 г., перегонка его разрешается только на территории штата Теннесси. Кроме того, до того как его разольют по бочкам, виски должен пройти фильтрацию через слой угля, полученного в результате сжигания сахарного клена. Эту технологию назвали процессом графства Линкольн, в честь округа, в котором первоначально находилась дистиллерия *Jack Daniel's*.

И наконец, **кукурузный виски (Corn Whiskey)** делают из кукурузы, и ее содержание должно составлять минимум 80%. Для этого типа виски, в отличие от бурбона, выдержка необязательна. По желанию производителя она может проходить в необоженных новых или в уже использовавшихся бочках. Кстати, непродолжительная, если не сказать минимальная, выдержка характерна для американского виски всех типов: в то время как в Европе и Канаде напитку, чтобы его назвали

виски, приходится ждать в бочке три года, в Соединенных Штатах, чтобы получить это гордое имя, хватит и одного дня...

Что можно сказать о виски, который производят из солода без преобладания какого-то одного зерна? Производители обычно пишут на этикетке просто: «Американский виски» (*American Whiskey*). Зачастую такой напиток делают из четырех видов зерна, примерно в одинаковой пропорции, поэтому к названию добавляют соответствующую характеристику «4 зерна» (*Four Grain*).

Виски любого типа заливают в бочки при крепости максимум 62%. Вода во время выдержки в очень сухом помещении испаряется быстрее, чем фракции алкоголя, и перед розливом в бутылки крепость напитка может достигать до 70%. Если виски производился по всем правилам, но выдерживался в старых бочках или крепость его изначально превышала 62,5%, на этикетке указывают: «Виски дистиллирован из ... сула» (*whiskey distilled from ... mash*), например «виски дистиллирован из сула бурбона».

Если на этикетке американского виски есть слово **Straight**, это означает, что выдержка напитка составляет как минимум два года (если время не указано, то четыре года), и, коль это купаж, все виды, использованные в нем, родом из одного штата (например, *Kentucky Straight Bourbon Whiskey*).

Существуют и категории виски, реализация которых скорее имеет экономическую подоплеку, но экономика эта местная. Чаще всего такой напиток реализуется локально — там, где был произведен. А если после перегонки крепость виски составляет от 80 до 95%, то на этикетке появится надпись **Light Whiskey**. Такой виски зачастую производится из сырья, в котором 99% составила кукуруза и 1% ячменный солод. Это американский эквивалент шотландского зернового виски.

Надпись на этикетке «Купажированный виски» (**Blended Whiskey**) означает, что купаж состоит из как минимум 20% *straight* виски. Другими словами, в данном случае смешали зрелый напиток с богатым вкусом и ароматом и более молодой и легкий или даже нейтральный, после перегонки имеющий крепость минимум 95% (иногда его немного выдерживают). Если добавлено то, что входит в высшую категорию, — бурбон, ржаной виски, пшеничный, кукурузный, солодовый либо сложенный ржаной, добавка должна составлять как минимум 51% бленда. Например, купажированный бурбон (*Blended Bourbon Whiskey*) будет содержать как минимум 51% *straight* бурбона и, если это необходимо, другие виды виски или даже нейтральный алкоголь.

И наконец, надпись на этикетке **Spirit Whiskey** означает, что перед вами купаж нейтрального алкоголя с как минимум 5% виски и максимум 20% *straight* виски. Если это ароматизированный виски, на этикетке будет указано: **Flavored Whiskey**. Такая надпись гарантирует, что напиток имеет крепость минимум 30%, а все его ароматы и вкусы натурального происхождения.

Есть и ликеры, в состав которых входит 51% бурбона или ржаного виски. Они называются *Bourbon* или *Rye Liqueurs/Cordials*. В один ряд с ароматизированным ромом можно поставить напитки на основе виски, такие как *Rock and Rye* и *Rock and Bourbon*. Не запрещено законом производство такого крепкого спиртного напитка, как **псевдовиски (Imitation Whiskey)**, когда нейтральный алкоголь (например, этиловый спирт) смешивают с искусственным ароматизатором «виски».

Канада

Канадский виски (Canadian Whisky), или **канадский ржаной виски (Canadian Rye Whisky)**, — это напиток, который часто путают с американским ржаным виски. В Канаде производится несколько типов виски — солодовый, пшеничный, ржаной и купажи разных сортов. Канадские законы, регулирующие их производство, схожи с американскими, шотландскими и ирландскими. Нормативные акты предписывают, что виски выдерживают в бочках как минимум три года, как в Европе. Использование вкусовых и ароматических добавок разрешено, но напиток должен сохранять соответствующие характеристики канадского виски.

Первоначально виски в Канаде делали из пшеницы, которую со временем заменила кукуруза. Своеобразный вкус ему придает выдерживание в старых бочках и использование ржи: рожь, которая широко культивируется в этих краях, имеет более выраженный вкус и запах, чем выращиваемая на американских полях. Использовать минимум 51% ржи для того, дабы напиток получился **канадским ржаным виски (Canadian Rye Whisky)**, производителям не обязательно. К тому же, чтобы максимально сохранить качества разных видов зерна, его ферментируют и перегоняют отдельно друг от друга, а смешивают уже перед «жидкой» фазой.

При производстве **канадского солодового виски (Canadian Malt Whisky)** необходимо соблюдать минимальные требования, которые предъявляются к производству шотландского солодового виски. Но есть существенное исключение — в Канаде не возбраняется использование дополнительных вкусовых добавок.

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ В ОСТАЛЬНЫХ СТРАНАХ

Четвертым крупным мировым производителем виски является Япония. В Стране восходящего солнца существует минимум определений для нескольких категорий этого напитка, и все они основаны на шотландских требованиях, которые предъявляются к производителям. Так сложилось не только исторически, но и потому, что многие крупные японские компании владеют дистиллериями в Шотландии. Удивляться тому, что среди японского виски можно найти **односолодовый (Single Malt)**, **зерновой (Single Grain)**, в основном кукурузный, **купажированный виски (Blended Whisky)** и **чистый солодовый (Pure Malt)**, сделанный из 100 % соложеного ячменя, не приходится.

Самый большой рынок виски в Индии. Здесь продается 1,5 миллиарда литров виски в год (если говорить об алкогольной продукции, по продажам в Индии виски опережает только пиво, на 40 %). Восемь из десяти самых крупных по объему продаж брендов виски принадлежат индусам (из шотландцев в этот топ попали только *Johnnie Walker* и *Ballantine's*)... Местные жители очень любят виски, который был завезен сюда в XIX в. Основная часть произведенной в Индии продукции здесь и продается. Индийский виски не обязательно делают из зерна. Чаще всего нейтральный алкоголь получают из патоки (побочный продукт производства сахара из тростника), а аромат напитку придают с помощью эссенций — это дешевле, и сырье доступно. Так напитку стараются «привить» необходимые качества, которыми должен обладать виски, и в то же время наделить его очень слабым специфическим ароматом. Впрочем, все больше и больше производителей склоняются к использованию зерна — не только соложеного ячменя, но и кукурузы, риса, сорго, проса. Для купажа класса премиум Индия импортирует десятки миллионов литров шотландского виски. К слову, такая же ситуация сложилась в Таиланде, только объемы там поменьше. Интересно, что в Индии есть несколько солодовых дистиллерий, которые используют медные перегоночные кубы (*Amrut* в Бангалоре и *Paul John* и *McDowell's* в Гоа). Все они выпускают односолодовый виски и уже имеют награды за качество собственной продукции.

Австралия определила стандарты своего виски, так называемого **австралийского стандартного солодового виски (Australian Standard Malt Whisky)** и **австралийского купажированного виски (Australian Blended Whisky)**, в 1901 г. В 2006-м они были пересмотрены, и сейчас такой напиток называется просто —

австралийский виски (Australian Whisky). Данная дефиниция на этикетке гарантирует, что он изготовлен из зерна, минимум два года выдержан в бочке, а аромат, вкус и другие характеристики соответствуют предъявляемым к таковым у виски (подразумевается шотландский виски).

В ЮАР делают несколько видов виски: **виски (Whisky)**, **солодовый виски (Malt Whisky)** и **купажированный виски (Blended Whisky)**. Производство всех трех четко определено законом, в котором они упомянуты как продукты отечественного производства. Все определения даны в соответствии с европейскими стандартами. Тем не менее купажированным виски здесь может считаться только такой, который содержит минимум 25 % солодового виски, чего нет ни в одной другой стране мира. Минимальная крепость виски из ЮАР составляет 43 %.

В странах Евросоюза и Швейцарии законодательные акты, регламентирующие производство виски, основаны на шотландских стандартах, но с небольшими изменениями. Помимо традиционных наименований мест происхождения товара — шотландского виски (*Scotch Whisky*) и ирландского виски (*Irish Whiskey*) существуют еще три географически закрепленных и охраняемых законом вида. В Испании это **Whisky Español** (испанский виски), который с 1958 г. производят в дистиллериях *Destilerías y Crianza del Whisky* (DYC) из зерна и солода по шотландским стандартам, а во Франции с 2014-го существуют **Whisky de Bretagne** и **Whisky d'alsace**. Отличие последних двух видов от всех других заключается в использовании на производстве генетически модифицированного зерна. **Whisky d'alsace** — это солодовый виски, перегоняемый исключительно в медных перегонных кубах объемом максимум 2500 литров (660 галлонов). На выходе из куба крепость напитка колеблется от 60 до 80 %. По бутылкам такой виски разливают при крепости от 40 до 65 %. **Whisky de Bretagne** надлежит производить только на территории Бретани или конкретных коммун департамента Атлантическая Луара из ячменя, пшеницы, ржи, спельты, кукурузы, овса, тритикале и/или гречихи (в данном случае по закону псевдозерновые культуры приравниваются к зерновым). Процесс ферментации должен длиться от 35 часов до 12 дней, и это очень много. В Шотландии брожение ограничивается 5 днями... Бойлеры перегонного куба должны иметь максимальный объем 6000 литров (1585 галлонов), а уровень производительности ректификационной колонны составлять 20 000 литров (5283 галлона) в сутки, и это тоже много. Впрочем, в обоих регионах производства используют и маленькие перегонные кубы.

В 1973 г. были составлены подробные правила производства **Whisky Español**, в том числе регламентировано, что такой виски необходимо выдерживать минимум три года в дубовых бочках максимальным объемом 650 литров (172 галлона). Перед этим танины, обладающие дубящими свойствами и характерным вяжущим вкусом, из бочек удаляют, выдержав в них белое вино или другие напитки, ароматы и вкусы которых не навредят виски. **Whisky Español** — это купаж солодового виски (*Whisky malta*, крепость после дистилляции от 60 до 80%) и зернового (*destillado de cereales*, крепость после дистилляции от 80 до 96%). У разливаемого в бутылки *Whisky Español* крепость должна составлять 40–58%.

Есть также регламент на пропорции уксусной кислоты, этилацетата, альдегида, его производного — фурфурола, высших спиртов, метанола и примесей (3 на 1000 граммов). Разрешено использование активированного угля. Если на этикетке указано **Whisky elaborado en España** (виски произведен в Испании), это означает, что в данном купаже может находиться до 75% импортированного солодового виски.

Бразилия, один из важнейших экспортных рынков для производителей традиционного виски, тоже его производит. Есть три местных вида, крепость которых составляет 38–54%: солодовый виски, выдержанный минимум два года в бочках с максимальным объемом 700 литров (185 галлонов), так называемый **Whisky Puro malte**, или **uísque malte Puro**, с содержанием летучих веществ более 350 граммов на 1 гектолитр чистого спирта (12 унций на гектолитр чистого спирта); зерновой виски, также выдержанный минимум два года, **uísque de cereais**, с содержанием летучих веществ более 100 граммов на 1 гектолитр чистого спирта (3,5 унции на гектолитр чистого спирта); купажируемый виски, или **uísque cortado**, купаж из минимум 30% солодового виски с алкоголем агрокультурного происхождения (зерновые или другие культуры), первоначальная крепость которого составляет 95%, выдерживание в бочках не обязательно, содержание летучих веществ более 100 граммов на 1 гектолитр чистого спирта (3,5 унции на 1 гектолитр чистого спирта). И наконец, чистый зерновой виски надлежит выдерживать в бочках не меньше двух лет, а разливать по бутылкам можно при широком спектре крепости — от 54 до 95%.

Исторические события

1. Начало

- 432 Святой Патрик — покровитель Ирландии — после выпавших на его долю испытаний (рабство, избавление от него, второе пленение) возвращается на родину. Он многое знает и умеет и, по легенде, среди прочего научил соотечественников тому, что впоследствии стали называть дистилляцией.
- 1130 В Салернской врачебной школе (Италия) — первой медицинской школе в Западной Европе — Аделард Батский, переведивший на латинский язык важнейшие научные труды с греческого и арабского, подготовил книгу *Mappaе Clavicula*. В ней впервые описан процесс дистилляции. Далее он упоминается в трактатах *Practica Chirurgiae* и *Compendium Magistri salerni* — там речь идет о том, что дистиллят используется при изготовлении целебных настоев, лечении больных и препятствует разложению плоти.
- 1200–1300 Усовершенствована технология конденсации — перехода вещества в жидкое или твердое состояние из газообразного. Это сделало возможным использование дистилляции в пищевых целях. Производство дистиллированного спирта стало востребовано в странах, традиционно производящих вино, — Италии, Франции и Испании.
- 1245–1311 Арно де Вильнев, один из выдающихся врачей своего времени, придерживавшийся слишком смелых, по мнению инквизиции, взглядов, вдохновленный трудами Салернской врачебной школы, усовершенствовал технологию дистилляции. Он нашел способ получать вкусовые и ароматические ингредиенты из трав, вымоченных в дистилляте, а также популяризировал ароматические спирты и их использование в медицине.
- 1276 Англо-нормандский рыцарь Джон де Курси решил завоевать для себя новые владения в Ирландии и при поддержке короля Генриха II сделал это. Сэр Роберт Сэвидж, старший сын барона Уильяма Сэвиджа, жившего в Бушмилсе, приказал давать своим солдатам напиток храбрости — дистиллированный спирт (*Uisce Beatha*). Другими словами, ирландцы к этому времени хорошо усвоили уроки святого Патрика.
- 1360 Рецепт изготовления *Uisce Beatha* появился в Книге Оссори — кельтском манускрипте Ричарда Ледредского, епископа Оссори. Это первое письменное доказательство того, что в Ирландии широко использовалась дистилляция. Возможно, и виноделие в монастырях к тому времени уже не было диковиной.
- 1405 Согласно записям в анналах монастыря Клонмакнойс (графство Оффали, Ирландия), некто Ричард Макрагнелл умер оттого, что выпил слишком много *Uisce Beatha*.
- 1488 Король Шотландии Яков IV, активно занимавшийся вопросами увеличения поступлений в государственную казну, заинтересовывается производством виски.

- 1494 В казначейских налоговых отчетах появляется информация о деятельности дистиллерий. Например, есть запись, что брат Джон Кор из аббатства Линдорс получил около 870 килограммов соложенного ячменя для производства Uisce Beatha. Это первое письменное доказательство того, что и в Шотландии умели перегонять такое сырье.
- 1505 Гильдия цирюльников и хирургов Эдинбурга получила право на производство и продажу дистиллированных спиртов.
- 1609 Во времена короля Якова VI был принят так называемый закон Айона, разрешающий жителям Гебридских островов делать дистиллят из своего зерна. Этот факт ознаменовал собой начало локального производства.

2. Развитие

- | | |
|--|---|
| <p>1617 Бывший фаворит королевы Елизаветы I Уолтер Рэли, перед тем как отправиться в экспедицию в Гвиану, ставшую для него последним путешествием, купил у Ричарда Бойла, графа Коркского, 32 галлона ячменного спирта, дистиллированного на его землях, и погрузил их на свои корабли.</p> <p>1620 В Виргинии Джеймс Торп впервые получил спирт из кукурузы.</p> <p>1644 Шотландский парламент разработал первую систему обложения налогом соложенного ячменя. В 1661 г. она была усовершенствована.</p> <p>1713 Налог на солод появился как часть более рационального подхода к взиманию налогов на крепкие спиртные напитки во время создания единого союзного государства — Великобритании (акт об унии 1707 г.).</p> <p>Реализовываться закон начал только через 10 лет, когда были подавлены восстания всех недовольных тем, что Англия и Шотландия слились в единое королевство.</p> <p>1742–1746 В Шотландии за преступления, связанные с нелегальной работой дистиллерий, стали проводить аресты — в камеры попали больше 100 человек.</p> <p>1755 Первым письменным упоминанием слова <i>usky</i> все любители виски обязаны капитану Эдварду Берту, служившему под началом британского фельдмаршала Джорджа Уэйда. Произошло это в 1736 г., а письмо было частным. Слово <i>whisky</i> уже как наименование напитка появилось в Толковом словаре английского языка Сэмюэла Джонсона в 1755 г.</p> <p>1782 Шотландцы, а также ирландцы все чаще уезжают искать счастья за океан. В Новом Свете многие из них занялись привычным делом — стали фермерами.</p> | <p><i>Дистиллерии
(год основания)</i></p> <p>1779
<i>Bowmore</i></p> <p>1780
<i>Jameson</i></p> |
|--|---|

1783	В Луисвилле (Кентукки, США) Эван Уильямс открыл первую дистиллерию. Через два года были основаны <i>Jim Beam</i> и <i>Marker's Mark</i> .	
1784	Чтобы стимулировать легальное производство виски, в Хайленде принимают новый закон о налогах. Он гарантирует более легкий режим, чем существующий в Лоулэнде.	
1785	Французская королевская семья немало сделала для северян во время Войны за независимость в Соединенных Штатах Америки. Может быть, поэтому в Новом Свете появилось графство Бурбон? Изначально оно являлось частью Виргинии, а сейчас это штат Кентукки. Здешний производитель Джейкоб Спирс назвал свой напиток <i>Bourbon Whiskey</i> . Спирс всегда подчеркивал, что делает виски из кукурузы, а не из ржи, как в северо-восточных штатах, в частности в Пенсильвании.	1785 <i>Marker's Mark</i> <i>Jim Beam</i>
		1786 <i>Strathisla</i>
		1789 <i>Elijah Craig</i>
		1790 <i>Balblair</i>
1791– 1794	В США бушуют беспорядки, впоследствии названные восстанием за виски. Его подняли фермеры, не желавшие платить введенный налог на алкоголь (новый налог был частью программы министра финансов Гамильтона в правительстве Джорджа Вашингтона по выплате внутреннего долга).	1794 <i>Oban</i>
1800	Впоследствии, в 1800 г., когда к власти пришла республиканская партия Томаса Джефферсона, противостоявшая федералистской партии Александра Гамильтона, этот налог был отменен.	1797 <i>Glen Garioch</i>
1808	В 1808 г. в США запретили ввозить рабов из Африки. Так называемая треугольная торговля (характерный для конца XVI — начала XIX в. трансатлантический торговый обмен между тремя частями света — Африкой, Америкой и Европой) тоже сходила на нет. Американцы покупали все меньше рома. Национальным напитком стал виски.	1798 <i>Glenkinchie</i>
		1810 <i>Isle of Jura</i>
1823	Появился акцизный закон, который лежит в основе современного налогообложения, маргинализирующий подпольное производство. В 1824 г. в Шотландии лицензию на производство виски получили 337 дистиллерий. Стало улучшаться качество продукции, усовершенствовалась техника производства, расширились возможности транспортировки — железнодорожной и морской.	1815 <i>Ardbeg</i> <i>Laphroaig</i>
		1816 <i>Lagavulin</i>
		1819 <i>Clynelish</i>
1824	Дистиллерия <i>Port Ellen</i> впервые использовала для контроля за процессом перегонки так называемый спиртовой сейф — устройство, закрытое герметично. Данный опыт переняли другие производители.	1824 <i>Cardhu</i> <i>Glenlivet</i> <i>Macallan</i>
1825	Создатель бренда «виски из Теннесси» Альфред Итон начал использовать в производстве технологию фильтрации, впоследствии в честь округа, в котором первоначально находилась дистиллерия <i>Jack Daniel's</i> , названную процессом графства Линкольн. Джон Уокер в это время еще продавал виски в своем магазинчике где-то в Килмарноке...	

1826	Роберт Стейн из дистиллерии <i>Kilbagie</i> запатентовал первую непрерывно действующую ректификационную колонну для перегонки виски (<i>patent still</i>).	1826 <i>Aberlour</i> <i>Old Pulteney</i>
1827	Джордж Баллантайн продает виски в Эдинбурге, в своем небольшом бакалейном магазине...	1828 <i>Springbank</i>
1830	Свой непрерывно действующий ректификационный аппарат для перегонки виски патентует Энес Коффи, усовершенствованный <i>patent still</i> — <i>Coffey still</i> .	1831 <i>Talisker</i> 1833 <i>Glengoyne</i> 1836 <i>Glenfarclas</i> 1837 <i>Edradour</i> <i>Glenkinchie</i> 1839 <i>Dalmore</i> 1840 <i>Glen Grant</i>
1843	Джеймс Чивас, когда-то нарушивший заповедь «не мешай напитку», стал поставщиком двора ее величества королевы Виктории. Погреба его магазина в Абердине были заполнены купажированным виски — этот напиток пользовался огромным спросом.	1843 <i>Glenmorangie</i> 1846 <i>Caol Ila</i>
1847	По бутылкам разлил свой первый виски Джон Дьюар. Пройдет время, и этот напиток в знак признания его высокого качества получит королевский патент.	
1853	Принят первый закон, разрешающий смешивать разные виски одной и той же дистиллерии, но разного срока выдержки.	
1860	Принят закон, разрешающий смешивать солодовый виски с зерновым, и определены стандарты производства этого напитка. Виски стал доступен широким слоям населения.	
1864	На европейских виноградниках свирепствует филлоксера, завезенная из Северной Америки. Виноделы несут огромные убытки, а потребители вынуждены отказаться от вина, коньяка и хереса. Англичане горюют меньше, чем жители континентальной Европы, — их внимание сосредоточено на купажированном и односолодовом виски.	1866 <i>Jack Daniel's</i> 1870 <i>Cragganmore</i>

Издание для досуга

Сирил Маль и Александр Вентье

ЧИСТЫЙ ВИСКИ

Настольный путеводитель

Выпускающий редактор П. Шиков

Редакторы И. Мальцев, С. Чегодаева

Художественный редактор С. Карпухин

Технический редактор Л. Синицына

Корректоры Н. Соколова, Т. Филиппова, О. Левина

Верстка Н. Козель

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —

обладатель товарного знака «КоЛибри»

119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4

Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19

E-mail: sales@atticus-group.ru; info@azbooka-m.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге

191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А

Тел. (812) 327-04-55

E-mail: trade@azbooka.spb.ru; atticus@azbooka.spb.ru

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»

Тел./факс (044) 490-99-01

e-mail: sale@machaon.kiev.ua

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)

18+

Подписано в печать 28.12.2016. Формат 84×100/16.

Бумага офсетная. Гарнитура «Charter».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 40,56.

Тираж 5000 экз. В-VSK-19544-01-R.

Отпечатано в типографии «ПНБ ПРИНТ» (SIA «PNB Print»
«Янсилы», Силакрөгс, Ропажский район, Латвия, ЛВ-2133

www.pnbprint.eu