

УДК 395
ББК 87.774
И75

ИНФОН N

ВИСКИ
И КОНЬЯК

Иофина И. О.
И75 Виски и коньяк: Секреты выбора, покупки и употребления.— М.: РИПОЛ классик, 2004.— 192 с.: ил.— (Светская жизнь).

ISBN 5-7905-2572-5

Перед вами очередная книга из серии «Светская жизнь». Из нее вы узнаете много интересного о двух напитках, относящихся к категории алкогольных, а именно о виски и коньяке. Они имеют почти одинаковую популярность во всем мире и получили признание в разных уголках планеты.

Книга адресована не только настоящим ценителям этих крепких напитков, но и всем любознательным читателям.

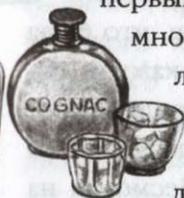
УДК 395
ББК 87.774

Центральная библиотека
Ленинградского государственного
университета им. А.С.Пушкина
Специальный фонд



ISBN 5-7905-2572-5

© ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2004



Из всех существующих в мире крепких алкогольных напитков виски и коньяк, пожалуй, самые популярные. Столь разные на первый взгляд, на самом деле они во многом схожи, и сходство это проявляется не только в способе их производства, но даже и в особенностях вкуса (некоторые сильно выдержанные виски по вкусу легко можно спутать с коньяком). На протяжении долгих лет эти напитки пользуются неизменной любовью жителей многих стран Запада и Востока, хотя отношение к ним в разные периоды истории было неодинаковым. Так, если коньяк всегда считался аристократом среди алкогольных напитков, то виски было удостоено подобной чести лишь недавно. «Самогон», «бражка» — как только не оскорбляли этот благородный ячменный дистиллят! И только в последнее время была открыта истинная ценность виски — появились первые дегустационные клубы, образовались аукционы и выставки-продажи наиболее элитных его образцов. Коллекционеры по всему миру со-

Введение



бирают редкие и изысканные марки виски и коньяка, иногда посвящая всю свою жизнь поиску единственного экземпляра. Они готовы заплатить за него любые деньги — и все это лишь ради весьма сомнительного счастья тешить свое тщеславие благоговейным восторгом обладания.

Зная достаточно о коньяке и виски, вполне можно понять такую страсть. Истоки этого высокого чувства скрыты в их утонченном аромате и вкусе, в богатой истории и традициях, связанных с этими напитками, и в той великой любви, что была вложена винокурами в создание каждой бутылки. И конечно, не последнюю роль играет их удивительное, волшебное воздействие на человеческое тело, дух и разум. Несмотря на уверения эстетствующих ценителей коньяка и виски в том, что наиболее дорог для них исключительно вкус и аромат этих напитков, не стоит отрицать тот факт, что для большинства людей на первом месте стоит именно сила алкоголя.

Разумеется, в этом смысле коньяк и виски имеют как преимущества, так и недостатки. Подобно любым другим крепким спиртным напиткам, они опасны тем, что, употребляемые сверх меры, способны вызвать алкогольную зависимость. Так что на первый взгляд невинное пристрастие к приятному расслабляющему действию коньяка или виски таит в себе вполне





не реальную угрозу превращения в раба алкоголя. Правда, в отношении качества опьяняющего эффекта с ними не сравнится никакой другой спиртной напиток: в отличие, к примеру, от водки коньяк и виски по большей части не вызывают подавленности и агрессии, а, напротив, настраивают на благодушие, умиротворяют и успокаивают.

Но чтобы понять всю гамму чудесных ощущений и, кроме того, насладиться превосходным вкусом и ароматом напитков (конечно, при условии, что они действительно высокого качества), достаточно совсем небольшого количества. Каждый согласится с тем, что рюмка коньяка или немного хорошего скотча после обеда прекрасно поднимают настроение и улучшают самочувствие. Кстати сказать, лечебные свойства и того и другого напитка, употребляемых в малых до-



зах, были открыты не одно столетие тому назад (в частности, пользу коньяка признавали знаменитые деятели Просвещения Дидро и д'Аламбер). Таким образом, коньяк и виски способны как исцелять, так и убивать, все зависит от того, какое их количество регулярно себе позволяют. Поэтому главный совет любителям этих напитков можно выразить замечательной емкой формулой, помещенной в рекламных проспектах американского виски бурбон: «Выпивайте ответственно».

Введение



Данная книга как раз предназначена для того, чтобы помочь поклонникам коньяка и виски осуществить это правило и научиться извлекать из употребления благородных спиртных напитков максимум удовольствия. Кроме того, она содержит немало любопытных сведений об истории коньяка и виски, о том, где и как их производят, о мировых традициях и культуре их употребления и о многом другом.



ВИСКИ

Светская
ЖИЗНЬ

Согласно данным статистики, на настоящий момент среди 40 самых популярных на мировом рынке крепких алкогольных напитков насчитывается до 19 различных марок виски. Уже один этот факт позволяет судить, насколько широким спросом оно пользуется у жителей многих стран и континентов.



Правда, далеко не все из нас способны по достоинству оценить лучшие сорта этого удивительного напитка и получить подлинное наслаждение, ощутив его вкус и аромат. А между тем виски имеет свою особую, уникальную культуру, и одна из главных ее составляющих — богатая и сложная история напитка.

История

Первоначальное название виски, пришедшее к нам из латинского языка,

Виски



претерпело впоследствии невероятные метаморфозы: исконный его вариант, звучавший как «aqua vitae», не имеет ничего общего с современным. Мало кто из нас догадывается, что наименование этого спиртного напитка переводилось не иначе как «вода жизни», или, что более привычно в контексте русских культурных архетипов, «живая вода». Разумеется,



сложное латинское сочетание не могло прижиться в языке древних кельтов — истинных создателей виски, а потому они заменили его, на их взгляд, более простым uisque baugh (по другим данным — uisge beath). Но англосаксонским завоевателям, покорившим предков шотландцев и ирландцев, и это название при-

шло не по вкусу (чего никак нельзя сказать о самом напитке); так uisque baugh превратилось в whisky. Кстати, в современном английском языке существует два варианта написания, каждый из которых имеет определен-



ный смысловой оттенок: whisky (применительно к шотландскому) и whiskey (применительно ко всему остальному виски). Есть мнение, что второй вариант придумали ирландцы специально для того, чтобы подчеркнуть уникальность своей культуры виски, отличие ее прежде всего от шотландской.



Стоит сказать, что расстановка приоритетов во всем, что касается виски, до сих пор составляет предмет споров между двумя этими кельтскими народами. И шотландцы, и ирландцы очень трепетно относятся к культуре виски в своих странах, а потому никак не желают уступать друг другу право считаться изобретателями этого напитка.

Благодаря последнему обстоятельству возникло несколько гипотез (подчас граничащих с мифами), каждая из которых на свой лад объясняет происхождение виски.



Одна из них приписывает создание напитка легендарному покровителю Ирландии святому Патрику, который вместе с группой миссионеров в 432 году прибыл на «зеленый остров». Дело в том, что в то время Ирландия оказалась едва ли не единственным пристанищем несчастных, всеми гонимых проповедников христианства, к числу которых принадлежали и ученики святого Патрика.



Ирландцам, конечно, очень удобно полагать, что «живая вода» является изобретением именно святого Патрика, и никого иного, хотя документального подтверждения этому не существует. Согласно одной из версий, ирландский монах святого Колумба в VI веке подарил искусство приготовления ви-

Виски



ски предкам современных шотландцев. Но сами шотландцы наотрез отказываются это признавать и утверждают, что виски изначально было изобретено на их родине, и произошло это в XV веке.

Следует заметить, что эта гипотеза представляется наиболее правдоподобной из всех вышеперечисленных, тем более что первое письменное упоминание об «аквавите» относится именно к этому времени. Финансовый документ шотландского казначейства от мая 1494 года содержит такие строки: «...доставлено восемь мер ячменного солода брату Джону Кору для приготовления аквавиты». Так или иначе, несмотря на все споры и разногласия, настоящая культура виски ведет свое начало лишь с этого момента.

Из приведенного документального свидетельства уже можно сделать вывод, что первые опыты приготовления «воды жизни» имели место в стенах христианских монастырей. Кстати, виски было не единственным изобретением средневековых монахов в области алкогольных напитков; кроме того, они считаются создателями шампанского, бенедиктина и, разумеется, большого числа марок различных церковных вин.



Нетрудно предположить, с какой целью монахи использовали этот крепкий алкогольный напиток: первоначально виски употреблялось исключительно в качестве лекарства (преимущественно при пищевых отравлениях), что отчасти и объясняет его название. Для его производства монахи применяли самые примитивные перегонные устройства, и по качеству напиток был очень мало похож на современный.

В скором времени искусство дистилляции виски достаточно быстро распространилось и за пределами монастырей. Особенно популярным оно стало в среде шотландского и ирландского крестьянства, поскольку приносило им значительную выгоду.

У самых своих истоков изготовление виски практически не знало выдержки: напиток пользовался настолько широким спросом, что употребляли его, как правило, непосредственно после перегонки. Безусловно, все это не лучшим образом отражалось на его качестве. Так, по способу производства и употребления виски сильно напоминает наш родной русский самогон.

В те времена, как, впрочем, и всегда, основным источником существования крестьян было скотоводство и земледелие. Земли северной части Британии отличались исключительной неплодородностью, а потому лег-



Виски



ко себе представить, как тяжело было бедным крестьянам сводить концы с концами. В этом отношении производство и продажа виски (по довольно высокой цене) стали для них настоящим спасением.

Напиток стремительно завоевывал поклонников из числа самых разных слоев шотландского и ирландского общества: в то далекое время его пили абсолютно все, от беднейшего крестьянина до самого знатного вельможи. Благо недостатка в «живой воде» не было: ячмень, рожь и овес, из которых тогда ее изготавливали, росли буквально повсюду. Конечно, о высоком качестве напитка говорить не приходилось: эти варвары ценили виски отнюдь не за вкус и аромат, а главным образом за крепость, в связи с чем нередко один и тот же продукт перегоняли три-четыре раза. Однако лекарственные свойства виски не были забыты: его по-прежнему продолжали употреблять в медицинских целях.



Некто Рафаэль Холишед в своей книге «Хроники Англии, Шотландии и Ирландии» (1578 год) отзываясь об «аквавите» следующим образом: «...виски, употребляемое умеренно, останавливает старость, укрепляет молодость, помогает пищеварению, прекращает кашель, гонит грусть, веселит сердце, успокаивает чувства, придает бодрость, лечит водянку, заживляет раны, предотвращает головокружения, обмороки, заикания, лечит

СВЕТСКАЯ ЖИЗНЬ



зубную боль, прочищает горло, очищает дыхание, останавливает тошноту, успокаивает сердцебиение, дрожание рук и укрепляет кости — словом, превосходное лекарство, если употреблять его систематически».



Шотландцы, конечно, поняли это по-своему и действительно стали употреблять виски «систематически». По-всемирное увлечение напитком грозило обернуться тотальным алкоголизмом, что, естественно, не могло оставить равнодушным правительство страны. Шотландские власти поспешили принять меры, и в начале XVI века был утвержден закон, согласно которому производство и продажа виски разрешались только врачам и брадобреям (хотя другие полагают, что данная привилегия была отдана вышестоящей знати, а произошло это в 1579 году).

Вероятно, в XVI–XVII веках в Шотландии не было человека, за всю свою жизнь не попробовавшего виски. Документы того времени сообщают, что напиток употреблялся везде и всюду, независимо от времени суток, подходящего повода и прочих обстоятельств. Известно даже, что легкомысленные шотландцы нередко угощали им своих 10-летних детей.

Разумеется, крестьяне не могли так просто оставить столь выгодный бизнес, а потому на поступивший свыше запрет не об-



ратили никакого внимания, по-прежнему продолжая перегонять и продавать виски (правда, подпольно). В конце концов властям стало понятно, что ограничения и запреты не помогут им добиться результатов в борьбе с алкоголем. И тогда они решили поступить по-другому: направить этот процесс по максимально удобному для них пути.

С 1603 года Шотландия являлась частью Англии, и когда в 40-е годы XVII века английский король Карл I ввел первый налог на производство виски, парламент Шотландии не мог его не поддержать. Меры правительства были направлены главным образом на ликвидацию мелких и средних предприятий, которая осуществлялась порой самым безжалостным образом. Официально производство этого спиртного напитка было разрешено лишь 8 крупным заводам, расположенным в центральных городах Шотландии — Эдинбурге и Глазго. Большинство мелких производителей были вынуждены сдать и прекратить свою работу, а самые несговорчивые из них были просто насильно вытеснены с рынка с помощью английских солдат. Однако, несмотря на всю решительность принятых мер, властям все же не удалось задуть деятельность мелких заводов. С этого момента ведет свое начало расцвет подпольного производства виски.

СВЕТСКАЯ ЖИЗНЬ



Владельцы маленьких винокурен постепенно стали перебираться в сельскую местность, где гонения властей переставали

ли представлять для них такую опасность. В конце концов все это привело к резкому увеличению разницы в качестве виски, выпускаемого официальными и подпольными винокурнями. Заводы, расположенные в больших городах, поставляли свою продукцию государству, а поэтому, естественно, заботились прежде всего о ее количестве.



Изготовление спиртного напитка – не просто некая последовательность механических действий, а в какой-то мере творческий процесс, в котором не последнее место занимают традиции и любовь к делу.

Качество виски во многом зависит от воды и ячменного солода, используемых для его изготовления. Маленькие деревенские винокурни, в отличие от городских заводов, были расположены в непосредственной близости к чистым горным источникам и превосходному сырью, так что сама природа здесь благоприятствовала производству прекрасного высококачественного напитка.



Владельцы частных винокурен с годами все более и более совершенствовали свои традиции и обрабатывали технологии производства поистине уникального виски, поэтому можно смело утверждать, что роди-

Виски



на великолепных классических шотландских образцов напитка находится именно здесь.

А тем временем английский и шотландский Парламенты (к этому моменту объединившиеся) продолжали усиленно контролировать производство и продажу виски. Для этой цели в 1707 году был учрежден специальный орган, так называемый Board Excise, в обязанности которого входило в первую очередь установление налогов на основное сырье для изготовления виски — ячменный солод. Объем этих налогов не был постоянен и колебался в зависимости от appetитов правительства, которые к 1725 году достигли апогея. Недовольство производителей виски, особенно подпольных, стремительно возрастало, а в 1745 году после знаменитой битвы за Каллоден между английскими сборщиками налогов и нелегальными производителями началась самая настоящая война.



Светская жизнь



Официальные заводы боролись с непомерными налогами по-своему: они всего-навсего начали использовать другое, намного более дешевое сырье. Теперь виски стали изготавливать не из высококачественного ячменного солода, а из несоложенного ячменя, ржи и даже овса.

Такой напиток, получивший название зернового (single grain), по всем сво-

им характеристикам не шел ни в какое сравнение с солодовым, зато теперь появилась возможность производить его практически в неограниченных количествах. В результате в Англию из шотландского региона Lowland (где находилось большинство официальных винокурен) хлынули целые потоки дешевого виски самого низкого качества. Разумеется, англичане ни в коем случае не могли удовлетвориться этим фактом, а потому в 1784 году были приняты новые меры относительно виски.



Теперь, согласно закону Wash Act, налогом облагалось уже не сырье, а размеры перегонных кубов. Таким образом, чем большего объема перегонный куб использовал производитель виски, тем больший процент от своего дохода он вынужден был отдавать государству.



Меры достигли желаемой цели: Wash Act оказался крайне невыгоден для владельцев крупных заводов, которые в то время по непонятной причине еще не осознали всех преимуществ малых перегонных аппаратов (например, хотя бы то, что они позволяли за короткое время получать спирт высокой крепости).

А в регионе Highland продолжала процветать нелегальная торговля виски.



Местные производители могли бы очень удачно воспользоваться новым законом (ведь объемы подпольной продукции были невелики, и перегонные кубы использовались довольно малого размера), но в то же время и прежний закон, запрещающий владельцам сельских винокурен экспортировать свое виски, никто не думал отменять. Поэтому им не оставалось ничего другого, кроме как развернуть контрабандную торговлю спиртным напитком.

Не зря XVIII век называют веком контрабанды виски, поскольку в это время она почти полностью вытеснила собой продукцию, продаваемую законным путем. Дело в том, что популярность напитка среди населения британских стран с каждым годом росла, и небольшая кучка легальных заводов, да еще при условии постоянных ограничений со стороны правительства, была просто не в состоянии удовлетворить огромный спрос на виски.

Налоги повышались просто с головокружительной скоростью: так, всего лишь за 10 лет (с 1793 по 1803 год) они увеличились ровно в 18 раз.

СВЕТСКАЯ ЖИЗНЬ



А подпольных винокурен, к тому же выпускающих продукцию несоизмеримо более высокого качества, в Шотландии существовало множество (к этому времени уже не только в Хайленде, но и во многих других

регионах страны), поэтому контрабанда при-
шлась как нельзя кстати для всех — и для про-
изводителей, и для потребителей.

Между тем в 1814 году был принят очеред-
ной закон, ограничивающий допусти-
мый размер перегонных аппаратов. Теперь
любому производителю разрешалось исполь-
зовать для дистилляции кубы объемом не ме-
нее 500 галлонов. Фактически это был хитрый
ход, направленный на разорение производи-
телей контрабандного виски, неспособных
расширить свою деятельность до таких мас-
штабов. Ежегодно конфисковывалось до
14 000 перегонных кубов, что, разумеется, не
могло оставить контрабандистов равнодуш-
ными. «Война виски», начавшаяся во второй
половине XVIII века, перешла все границы
дозволенного: нередко дело доходило до
убийства ни в чем не повинных собира-
телей налогов.



Неизвестно, к чему все это
могло бы привести, если бы
в 1822 году в столицу Шотландии
не пожаловал английский король
Георг IV и не положил конец беспределу (а за-
одно и эпохе контрабанды в целом).

Георг IV был монархом весьма предусмотр-
ительным; предполагая, что когда-либо
в будущем поддержка шотландцев может ему
пригодиться, он стремился всячески завое-
вать доверие самолюбивого народа. Для
этого король нередко носил их нацио-

Виски



нальные одежды, посещал праздники и, конечно, без ограничений употреблял «шотландский национальный напиток».

Желая заслужить любовь и уважение шотландского народа, соверен пообещал снять непосильное бремя налогов с плеч владельцев перегонных заводов и винокурен. Обещание было успешно выполнено, и в 1823 году вышел в свет еще один закон, касающийся виски.

Этот закон гласил, что отныне годовая лицензия на производство напитка составляет 10 ливров, а налог — всего лишь 2 шиллинга и 3 пенса за галлон (по сравнению с астрономическими суммами начала XIX века эти цифры действительно казались ничтожно малыми).



Все подпольные винокурни постепенно начали приобретать статус легальных предприятий, и первой из них оказалась винокурня Джорджа Смита — Glenlivet.

В 1830 году состоялась настоящая революция в производстве виски: некий ирландец по имени Энес Коффи довел до совершенства перегонный аппарат — изобретение шотландца Роберта Стейна. Новая конструкция давала возможность перегонять виски непрерывно, и тем самым процесс производства напитка был поставлен на промышленную основу.

Светская жизнь





Эра главенства частных кустарных винокурен благополучно завершилась: они уступили место крупным предприятиям, выпускавшим преимущественно смешанный виски (напиток на основе солодового и зернового спирта). Крупнейшую шотландскую индустрию виски в это время возглавляла группа предпринимателей, многие из которых дали имена знаменитым во всем мире маркам смешанного виски: Джордж Баллантайн, Артур Бэлл, Джеймс Чивас, Мэтью Глог и другие. В 1877 году их положение на рынке спиртных напитков еще более укрепилось благодаря созданию компании, названной D. C. L. («Distillers Company Limited»). Продукция этой компании, экспортировавшаяся в основном в Англию и США, стремительно завоевывала популярность среди жителей этих стран.

Таким образом, в середине XIX столетия начался истинный расцвет культуры виски во всем мире. Правда, нельзя сказать, что с этого времени все пошло гладко: история виски в насыщенных потрясениями XX веке знала как взлеты, так и падения.

Несмотря на расширение деятельности крупных фирм, кустарное производство не умерло окончательно. Частные винокурни, где выпускались уникальные сорта односолодового виски, продолжали открываться одна за другой: Glenfiddich, Balvenie, Longmorn... К началу XX века в Шотландии действовало до 160 подобных предприятий.



Различные исторические события XX века одно за другим наносили ощутимые удары по производству виски. Так, во время Первой мировой войны экспорт напитка был полностью запрещен, а налог, соответственно, увеличен в 2 раза. Едва успев преодолеть этот кризис, фирмы, производящие виски, выдержали еще одно серьезное испытание — сухой закон в Америке, которая к этому времени являлась, пожалуй, главным импортером спиртного напитка из Шотландии.

Деятельность большинства винокурен, лишившихся основного потребителя, снова пришла в упадок. За 13 лет сухого закона (с 1920 по 1933 год) объем производства напитка снизился в 4 раза.

Правда, почти сразу после окончания его действия индустрия виски вновь начала набирать обороты, но очередной период подъема продолжался недолго: на этот раз ему помешала Вторая мировая война. Это был, вероятно, единственный момент за всю историю напитка, когда его производство в Шотландии полностью прекратили.



Светская жизнь

Но оказалось, что уничтожить виски не способно ничто: ни запреты властей, ни политические и экономические катаклизмы. К началу 50-х годов XX века его произ-



водство стало вновь постепенно развиваться. Открывались новые винокурни, первой из которых явилась «Glen Keith» (1957 год), и среднегодовой объем выпускаемой продукции начал быстро расти.



Небольшой ущерб индустрии виски нанес мировой экономический кризис 1983 года, но после всех перенесенных испытаний ей уже ничего не стоило справиться с этим. Поэтому можно говорить о том, что в настоящее время производство и экспорт напитка переживают очередной подъем, и бесспорным лидером в этой области по-прежнему остается компания D. C. L. (не так давно переименованная в «United Distillers»).

Что представляет собой виски

Сегодня, пожалуй, каждому известно, что такое виски по своей сути — крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый преимущественно из ячменного солода путем перегонки в специальных аппаратах. Но в то же время было бы большой ошибкой отождествлять его с обычным самогонем, прежде всего потому, что

виски относится все же к числу благородных алкогольных напитков, и в каждой стране существуют особые традиции его приготовления.



Виски



В настоящее время виски производит немалое число стран. Помимо традиционных шотландского и ирландского, миру известны образцы американского, канадского, японского, австралийского и многих других видов виски; одно время его изготавливали даже в СССР.

Правда, виски действительно высокого качества сейчас производят лишь в трех странах: в Шотландии, Ирландии и США, причем каждая из них может похвастаться поистине уникальными, ни с чем не сравнимыми сортами напитка. Например, если речь заходит о бурбоне, большинству любителей виски сразу становится понятно, что родиной этого неповторимого сорта может быть только Америка.



Во всем мире знатоки утверждают, что лучшие, классические образцы виски происходят из Шотландии — страны, где этот напиток появился на свет много веков тому назад.

Светская жизнь



Шотландская культура виски настолько богата и разнообразна, что обозначить ее каким-либо одним определением просто не представляется возможным. Различным маркам шотландского виски (или скотча, как мы привыкли его называть) воистину не счесть числа. Поэтому, говоря о скотче, принято учитывать множество критериев, главный

из них — вид сырья, из которого изготовлен напиток.

По этому принципу различают солодовое (malt), зерновое (grain) и смешанное (blended) виски. Первое из них, изготовленное из отборного ячменного солода, всеми ценителями считается лучшим. В конце 1980-х годов компания «United Distillers» выпустила серию, названную Classic Malt, включающую 6 эталонных марок односолодового шотландского виски. Каждый из видов производится только на одной винокурне, где в течение долгих лет с любовью отработывались уникальные стили и методы дистилляции виски. Причем для того, чтобы приготовить односолодовое виски, используется только высококачественное сырье и ключевая вода из чистейших источников. Все это и определяет высочайшую ценность этого вида напитка.



В отличие от смешанного, технология производства классического односолодового скотча кажется сравнительно простой. Главное, чтобы ячмень был самого высокого качества, да и вода имеет не последнее значение: свежая, чистая, прозрачная, мягкая, ключевая.

Виски и коньяк — единственные из крепких алкогольных напитков, вкусовые качества которых напрямую зависят от места их производства. Ячмень, используемый для приготовления виски, как бы впитывает

Виски



все свойства почвы, на которой произрастает. Таким образом, конкретный состав почвы в различных регионах Шотландии определяет уникальность каждого сорта напитка.

Для изготовления односолодового шотландского виски отборный ячмень заливают водой из чистейших горных источников и оставляют на некоторое время (обычно около недели), чтобы зерно успело прорасти. За это время происходит и еще один немаловажный в производстве виски процесс: крахмал, изначально содержащийся в зернах, превращается в сахар. Полученный в результате ячменный солод просушивают и коптят в дыму древесного угля, торфа, буковых или вересковых стружек.



Коптят солод только в Шотландии; ни ирландский виски, ни американский бурбон не знают подобной технологии. Этим отчасти и объясняется неповторимый вкус и аромат настоящего скотча.

Светская жизнь

Основательно прокопченный ячменный солод довольно грубо перемалывают и заваривают в огромных металлических контейнерах, периодически добавляя горячую воду. В целом вся эта операция занимает около 8 часов. При этом сахар растворяется, и в результате образуется сусло — сладкая жидкость, содержащая 7% алкоголя. И вот эту самую жидкость разлива-

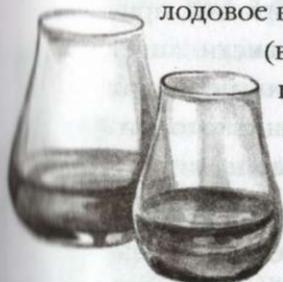


ют в бочки, предварительно добавив дрожжи, и оставляют бродить в течение 40 часов. Именно в процессе брожения и происходит чудесное превращение сахара (мальтозы) в углекислый газ и долгожданный спирт.

После этого приходит время очередной операции — перегонки. Классическое солодовое виски всегда перегоняют два раза (в отличие, например, от зернового). Крепость спирта, полученного в процессе первой перегонки, составляет примерно 25% об., тогда как вторая дает продукт крепостью 75% об. При этом в бочки разливают только среднюю, промежуточную, часть продукта, тогда как первую и третью используют для других целей (в связи с этим просто не могут возникнуть ассоциации с аналогичным процессом самогонварения).

И наконец наступает последняя стадия процесса изготовления солодового скотча — многолетняя выдержка в бочках: именно здесь происходит преобразование ячменного спирта в виски.

Время выдержки может быть разным, и зависит это прежде всего от сорта напитка, но минимальный ее срок должен составлять не менее 3 лет. Лучшие, эталонные марки односолодового скотча хранятся в бочках в среднем 10–12 лет, но существуют и такие сорта



ВИСКИ



виски, которые принято выдерживать от 20 до 60 лет.

Выдержка, пожалуй, основная операция в производстве напитка; при ее отсутствии мы получим ячменный самогон, спирт или что бы то ни было еще, только не виски. В устах знатоков и ценителей хорошо выдержанный напиток как бы одухотворяется, приобретая черты живого существа: виски живет в бочках, взрослеет, набирается сил, проходит полный жизненный цикл, в течение которого формируется уникальный характер напитка.

Время выдержки выбирается не случайно: в каждом регионе виски созревает по-разному, в зависимости от природно-климатических условий этого региона.

В Хайленде, на родине большинства превосходных марок скотча, климат довольно прохладный, поэтому для того, чтобы напиток достиг совершенства, должно пройти немало лет. А в регионе Лоулэнд, где зимы теплее и суше, спирт взаимодействует с бочкой и воздухом значительно быстрее: в целом весь процесс может занимать менее 10 лет.

Светская жизнь

Большое значение для вкуса виски имеет бочка сама по себе, и в частности материал, из которого она изготовлена. Лучше всего использовать для этой цели бочки из американского или европейского дуба, придающие напитку дополнительный вкус и аро-



мат (некоторые сравнивают его с ароматом ванили и карамели). Но это еще не все.

Очень важным знатоки считают происхождение бочки, в которой выдерживается виски, или, можно сказать, историю этой бочки. Проще говоря, следует обращать внимание на то, хранилось ли ранее в бочке что-либо еще, а если хранилось, то что именно.



Если для выдержки, к примеру, американского виски бурбон используются исключительно новые бочки, то в отношении скотча действуют совсем другие правила. Вещество, содержащееся в бочке до виски, придает ему совершенно особые вкусовые и ароматические нюансы, в каждом случае разные.

Поэтому далеко не всякий алкогольный напиток годится на роль предшественника виски в этом смысле. Чаще всего для приготовления скотча используют бочки из-под бурбона и хереса, хотя на некоторых винокурнях Шотландии вполне пригодными для этой цели считаются и другие алкогольные напитки: мадера, коньяк и даже кальвадос.

После выдержки в бочке виски приобретает не только вкус и аромат, но и характерный цвет (ведь изначально спирт абсолютно прозрачен и бесцветен). При этом цвет виски тоже во многом зависит от того, какой напиток хранился в бочке до него. Так, хересные бочки придают виски янтарный цвет, а бочки из-под порто — нежно-розоватый.

Выдержанное виски фильтруется, разбавляется водой для достижения оптимальной крепости (40% об.) и только после этого разливается в бутылки. При этом вода, используемая для разбавления виски, тоже играет определенную роль в формировании его окончательного вкуса. Большинство знатоков утверждает, что лучше всего разливать напиток в зимний период: талая вода гораздо мягче и в целом вкуснее обычной, что делает вкус виски более тонким, цвет — ярким, а аромат — насыщенным. Да и уголь для фильтрации рекомендуют изготавливать из зимней древесины, не содержащей никаких дополнительных смол, искажающих качества напитка.



Наиболее распространено мнение, что виски, в отличие, например, от вина, завершает свой жизненный цикл в бочке. Таким образом, напиток можно хранить в бутылке хоть 100 лет — от этого его качество нисколько не изменится. Правда, некоторые полагают (и, вероятно, не без оснований), что старение виски не прекращается и после разлива, и утверждают, что бутилированный напиток с течением времени подвергается брендификации, то есть в какой-то степени приобретает вкусовые свойства бренди.

Светская жизнь



Прямая противоположность солодового виски — зерновое. Изначально сырьем для его изготовления служили злаки:

рожь, овес и несоложенный ячмень, но с начала XX века зерновое виски стали производить из экспортируемой в Шотландию кукурузы. Технология его изготовления принципиально отличается от солодового виски: его перегоняют только один раз, причем используют для этого особый агрегат — изобретение Энеса Коффи. Этот вид виски отличается невысоким качеством, поскольку аромат у него практически отсутствует. В связи с этим зерновое виски почти не употребляется в чистом виде, а используется для приготовления смешанного — наиболее популярного из всех видов напитка.



Правда, судя по всему, любители зернового шотландского виски все же находятся. Вероятно, они принадлежат к числу очень тонких ценителей, способных обнаружить в этом напитке качества, недоступные заурядному вкусу дилетанта. Специально для таких людей в Шотландии выпускается единственная марка зернового виски — Choise Old Cameron Brig.

Именно благодаря технологии смешивания, или блендинга, виски приобрело популярность далеко за пределами Шотландии. Для изготовления смешанного виски используют зерновой и ячменный спирт, который впоследствии перегоняют, получая разнообразные марки, каждая из которых отличается особым, неповторимым букетом вкуса и аромата.

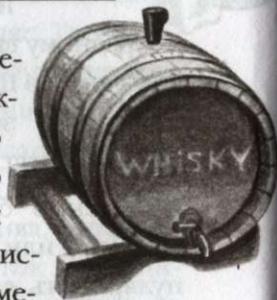
Виски



В состав такого напитка может входить огромное количество различных сортов зернового и солодового спирта, поэтому торговых марок смешанного виски существует бесчисленное множество. Наилучшие из них обычно содержат на этикетке надпись deluxe или premium, что, как правило, означает, что основным его компонентом является не зерновое, а высококачественное солодовое виски.

Считается, что технология смешивания хлебного виски с солодовым была открыта в 1853 году неким Эндрю Ашером из Эдинбурга. С этого момента смешанное виски начало быстро завоевывать симпатии многих народов мира, и прежде всего англичан (что, возможно, отчасти явилось следствием их повального увлечения Шотландией и всем, что имеет отношение к этой стране).

Технология производства смешанного виски довольно сложна: для получения действительно хорошего напитка необходимо тщательно соблюдать пропорции соотношения компонентов, вычисленные в течение долгого времени путем разнообразных экспериментов. Лучшие шотландские мастера до сих пор хранят свои методы в строжайшем секрете, поэтому технология приготовления наиболее изысканных сортов смешанного виски известна лишь небольшому кругу посвященных.





Композиция напитка включает, как правило, до 40 различных марок солодового виски и 5–7 зернового, которые используются соответственно в соотношении 1 : 2. Полученный в результате купаж тщательно смешивается и разливается в бочки, где ему предстоит выдерживаться в течение довольно долгого времени.

Шотландское виски

Как уже говорилось, изготовление виски — процесс в значительной мере творческий, и каждый винокур, подчас даже независимо от собственного желания, привносит в напиток нечто свое, особое, в прямом смысле слова неповторимое. Поэтому не всегда достаточно ограничиваться одним лишь знанием технологии и выполнением предписанных инструкций; чтобы приготовить действительно хороший напиток, нужно вложить в него всю свою душу. А душа, как известно, у каждого своя, поэтому и виски, даже если оно одной и той же марки, далеко не всегда получается одинаковым. Даже с максимальной точностью выполняя необходимые действия, зная все мельчайшие подробности композиции, очень часто невозможно создать напиток, по всем своим характеристикам абсолютно идентичный образцу.



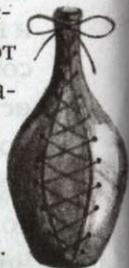
Виски



В особенности же все это характерно для шотландского single malt — солодового виски, каждая из марок которого произведена в пределах какой-либо одной винокурни с присущими ей уникальными традициями и стилем.

Шотландия делится на регионы не только по территориальному признаку, но и по характеру скотча, производимого в каждом из них. Знатоки во всем мире считают, что наилучшее шотландское виски изготавливают в районах Speyside, Glenlivet, Highland, Lowland и Island.

Географические особенности любого региона Шотландии во многом определяют основные черты того напитка, которым славится каждый из них. Так, например, остров Айла находится в открытом море; воздух его пропитан солью и йодом, что придает местному виски весьма своеобразный вкус. Виски высокогорного региона Хайленд необычайно крепки и насыщены, под стать его суровым условиям, а самый теплый район Шотландии — Лоуленд, изобилующий цветущими долинами, дает напиток с нежными цветочными ароматами. Но, разумеется, эти самые общие черты ни в коей мере не определяют всего разнообразия выпускаемых здесь сортов виски.



Светская жизнь



Каждый из этих 5 регионов (кроме Glenlivet) может похвастаться тем, что

продукция по крайней мере одной из его винокурен составляет часть коллекции Classic Malt, представленной в 1988 году компанией «United Distillers» в качестве образца лучшего шотландского односолодового виски. Всего в эту серию входят 6 марок напитка, названия которых известны любому уважающему себя ценителю виски: Dalwhinnie, Glenkinchie, Cragganmore, Lagavulin, Oban и Talisker. Винокурни, давшие названия этим маркам, — одни из самых древних в стране, а значит, все они имеют свою богатую и интересную историю. Но, конечно, и другие виски данных регионов обладают ничуть не менее высоким качеством и могут порадовать своим вкусом даже самого изощренного ценителя этого крепкого спиртного напитка.



На севере Шотландии протекает река Ливет; именно она дала имя винокурне, открывшейся здесь еще в первой половине XVIII века (слово «глен» в переводе с шотландского означает не что иное, как «река»). Завод «Гленливет» долгие годы, как и большинство других, действовавший подпольно, самым первым получил официальную лицензию на производство виски (в 1824 году).

В начале XIX века на реке Ливет было расположено около 30 перегонных заводов. Первое время их владельцы стреми-

Виски



лись добиться успеха, выдавая свою продукцию за подлинный Гленливет, но впоследствии необходимость в этом пропала, поскольку качество этих виски стало не менее высоким. В настоящее время наиболее известными марками виски региона Гленливет, помимо одноименного, считаются Макаллан, Глен Грант, Гленфарклас, Линквуд и Тамдху. Кроме того, существует еще около 10 марок Гленливета, не употребляемых в чистом виде, а используемых для изготовления различных видов смешанного виски.



Виски Гленливет пользовалось таким большим спросом, что другие расположенные на реке Ливет винокурни, моментально воспользовавшись успешной маркой, стали называть этим именем свою продукцию. В итоге производителю оригинального Гленливета пришлось отстаивать свои «авторские права» через суд.

Светская жизнь

В той же части страны, на севере, находится другая река — Спей, давшая имя еще одному крупному региону — Спейсайду. По берегам этой быстрой реки расположено огромное количество перегонных заводов, большинство из которых славится своим превосходным виски. Сама природа этого региона, казалось бы, специально создана для



рождения напитка, изготовленного в лучших шотландских традициях. Речные долины Спейсайда дают много чистой воды, а обрамляющие их горные склоны охраняют нежные ячменные всходы от суровых холодных ветров. Воздух Спейсайда пронизан запахом растущего здесь в изобилии вереска, что придает местному виски уникальные вкусо-ароматические нюансы.

Уже более 100 лет занимается дистилляцией виски семейство Грант из города Даффтоун, что находится в регионе Спейсайд. Марка Гленфиддиш была разработана ими в 1886 году, и по сей день является одной из самых знаменитых в мире.

Виски Гленфиддиш выпускается в оригинальных трехгранных бутылках, что дает возможность с первого взгляда узнать эту марку из тысячи других.



Семье Грант принадлежит и еще одна, не менее известная марка виски — Бальвени; этот напиток обладает значительно более мягким вкусом, чем Гленфиддиш, и композиция его намного богаче и сложнее.

Разумеется, это далеко не все марки односолодового виски, производящегося в регионе Спейсайд; в числе других наибольшей популярностью пользуются Тормор, Глендаллен, Нокандо. Кроме того, здесь распо-

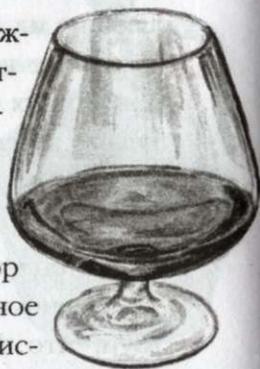
Виски



ложена винокурня Креденмор, производящая виски одноименной марки, которое входит в коллекцию Classic Malt.

Несколько десятков всевозможных марок скотча производится в высокогорном регионе Хайленд, расположенном на самом севере страны. Наиболее известные из них — Гленморэнджи, Глендуин, Глендронач, Дэлмор и, конечно, Дэлуини. Это прекрасное виски, обладающее ярким золотистым цветом и насыщенным сладким медовым ароматом, производится на высоте до 500 метров над уровнем моря и в силу местных природных условий выдерживается в бочках не менее 15 лет. Название деревеньки Дэлуини, находящейся в двух шагах от винокурни, переводится с древнего галльского языка не иначе как «место встречи». Действительно, в старину в окрестностях деревни пересекалось несколько путей, по которым в свое время провозилось немалое количество контрабандного виски. Сама же винокурня Дэлуини действует с 1897 года.

Издавна известен крупными пегонными заводами южный район Шотландии — Лоуленд. Здесь располагались те многочисленные винокурни, деятельность которых была официально разрешена шотландскими властями в далеком XVII веке.



Виски этого района, среди которых наибольшей популярностью на мировом рынке алкогольных напитков пользуются Гленкинчи, Роусбенк, Литлмил и Ледибен, отличаются сравнительно невысокой крепостью, а также очень мягким вкусом и цветочно-медовой ароматической гаммой. В отличие от всех остальных солодовые виски района Лоуленд подвергаются не двукратной, а трехкратной перегонке, что и определяет удивительную мягкость их вкуса.

Гленкинчи — одна из 6 марок «классического» шотландского виски. Этот напиток принято хранить в бочках в течение 10 лет; за это время виски доходит до совершенства, приобретая тонкий аромат вереска и торфа. Окончательная крепость Гленкинчи составляет 43% об., а для его приготовления используют только отборный ячмень и чистейшую воду.



Виски района Айленд совершенно особенные, не похожие ни на что другое. При первом знакомстве с ними любой ценитель напитка приходит в недоумение — настолько сильно они отличаются от всех остальных видов шотландского односолодового виски. Необычный вкус этих напитков объясняется особенностями природных условий островного региона Шотландии. Дело в том, что даже водопроводная вода здесь

Виски



окрашена в коричневатый цвет торфа, а воздух пропитан морской солью и йодом, и эти ароматы в разной степени присущи местному виски.

В регионе Айленд производят целых три марки виски из классической коллекции — Обан, Тэлискер и Лагавулин. Все они сильно различаются между собой, но в то же время нельзя сказать, что какая-то из них лучше или хуже, чем другие, — их вкусовые качества в равной степени превосходны.

Так, виски Тэлискер с острова Скай — самое крепкое из всех видов скотча. Оно выдерживается в бочках в течение 10 лет, и крепость его составляет 45,8% об. Этот напиток, обладающий ярко выраженным острым ароматом соли и йода, по праву считается одним из лучших среди классических марок скотча. Виски Обан тоже довольно крепкое — 43% об., но, несмотря на это, многие знатоки считают его вкус мягким и нежным, «как сливки». Но самым необыкновенным, самым ароматным из всех этих видов виски дегустаторы и просто любители во всем мире признают Лагавулин с острова Айла. Этот маленький остров сплошь покрывают торфяники, а океан прибывает к его берегам огромное количество морских водорослей, и все это в значительной мере определяет пряный солоноватый вкус уникального виски Лагавулин, чье название



можно перевести как «лощина, где находится завод».



Разумеется, это не единственные марки Айленд Молт виски, хотя, вероятно, лучшие.

Наиболее популярные из всех остальных видов этого напитка — Лефрой и Боумор (кстати, как ни странно, винные склады с последним расположены почему-то не на суше, а под водой).



Несмотря на все достоинства односолодовых шотландских виски, их поклонников насчитывается в мире не так уж и много. Может быть, причиной тому является их чрезмерная крепость, а может быть, слишком высокая стоимость, но, как бы то ни было, сейчас большей популярностью пользуются разные марки смешанного виски. Технология купаживания позволяет не только смягчить односолодовые виски, нейтрализовать их резкость, но и добиться невероятного богатства и разнообразия вкусовых и ароматических оттенков.

В состав классического смешанного виски входит обычно до 50 различных составляющих; стоит заменить хотя бы одну из них — и мы уже получим совершенно иную марку. Поэтому производители каждой марки этого напитка тщательно хранят секреты композиции, благодаря чему вкус смешанного виски всегда остается постоянным.

Виски



Таким образом, метод купажирования солодовых и зерновых спиртов открывает широчайшие возможности для импровизации, при всем при том, что на настоящий момент уже известно огромное число марок смешанного виски, и описанию их всех можно было бы посвятить отдельную книгу. Данное издание подобного не предусматривает, поэтому стоит ограничиться характеристикой лишь наиболее известных из них.

Одно из первых мест по популярности в Великобритании занимает виски Феймоуз Гроуз, обладающее превосходным богатым букетом ароматов и мягким сладковатым вкусом, включающим приятные солодовые и торфянистые оттенки.

Эта марка обязана своим появлением компании «Matthew Gloag & Son», основанной в 1800 году в шотландском городе Перте. Все началось с небольшого бакалейного магазина, купленного Мэтью Глогом; настоящего же признания семейная компания удостоилась лишь в 1842 году, когда в Перт прибыла с визитом английская королева Виктория. Августейшая особа по достоинству оценила талант Мэтью Глога, прекрасно разбиравшегося в любой алкогольной продукции, и назначила его генеральным поставщиком вин к королевскому столу. В 1860 году Мэтью сменил его сын Уильям, который оказался не менее удачливым предпринимателем и обеспечил даль-



нейший расцвет семейного бизнеса. Изначально семейство Глог занималось преимущественно продажей французских вин, но не меньший интерес они проявляли и к виски, понимая, что торговля этим необычайно популярным напитком может приносить хороший доход.



Марка Феймоуз Гроуз была создана в конце XIX века племянником Уильяма — Мэтью, и примерно в это же время его дочь сделала первый эскиз логотипа этой торговой марки. Кстати, сначала это виски именовалось просто Гроуз, но вскоре оно стало пользоваться столь широким спросом, что к его названию было добавлено слово famous, что означает «знаменитый». К 1920 году виски стало основным видом алкогольной продукции, производимой и продаваемой компанией Глог.

В английском языке словом grouse обозначается особый вид крупной дикой курицы, поймать которую необыкновенно сложно. Наряду с чертополохом, эта птица является одним из символов Шотландии. Таким образом, само название торговой марки Феймоуз Гроуз в какой-то мере отражает основные достоинства виски: высокая ценность и вековые традиции.

Исторические катаклизмы XX века несколько не пошатнули престижа се-

Виски



мейной компании: успешно преодолев все препятствия на пути развития бизнеса, она продолжает существовать и по сей день. В настоящее время семейная компания Глог насчитывает уже 6 поколений, а виски Феймоуз Гроуз до сих пор остаются самыми популярными из всех выпускаемых ею торговых марок.

Не менее известна в мире торговая марка Баллантайнз. Это элитное виски занимает на мировом рынке 3-е место по объему продаж среди всех видов скотча. Основатель компании «George Ballantine & Son» Джордж Баллантайн, выходец из простой крестьянской семьи, начал свою карьеру в 1827 году с довольно невысокой должности в бакалейном магазине. Однако достаточно быстро он проявил большие предпринимательские способности, и в скором времени семье Баллантайн принадлежал уже собственный бизнес. В начале XX столетия компания удостоилась высокой чести быть отмеченной королевской грамотой, что, разумеется, еще сильнее способствовало ее успеху.

Правда, с 1920 года компания перестала быть собственно-стью семьи Баллантайн: в это время она была продана их партнерам Джеймсу Баркли и Р. А. МакКинли; именно они и зарегистрировали оригинальную торговую марку Баллантайнз. Дела фирмы в их руках пошли



Светская жизнь



настолько успешно, что в годы сухого закона в США, лишившись важного рынка сбыта, компания стала одной из немногих, кому удалось выжить в столь тяжелых экономических условиях.



В настоящее время марка Баллантайнз Вери Олд Скотч Виски, принадлежащая крупной канадской компании «Хайрам Уокер», ни в коей мере не утратила своей былой популярности. С середины 1960-х годов она пользуется огромным спросом не только в пределах родной Шотландии, но и на всем мировом рынке алкогольных напитков.

История старинной шотландской торговой марки Чивас уходит своими корнями в Средние века: впервые эта фамилия упоминается в письменных источниках XIV века. Правда, в то далекое время семейство Чивас еще не имело отношения к виски.

Среди марок виски Чивас наиболее интересно Чивас Регал Роял Салют, специально созданное в 1953 году в честь коронации английской королевы Елизаветы II. Согласно древнейшей традиции, в королевском салюте принимает участие 21 пушка, поэтому виски Чивас Регал Роял Салют выдерживают в бочках 21 год, что определяет превосходное качество напитка.

В 1838 году Джеймс Чивас объединился с абердинским виноторговцем Уилья-



Виски

мом Эдвардом, и с этого момента берет начало существование оригинальной алкогольной продукции Чивас. После смерти Эдварда партнером Джеймса стал некий Чарльз Стюарт, а затем его родной брат Джон Чивас (так в 1857 году была основана компания «Chivas Brothers»). В течение всего этого времени Джеймс успешно экспериментировал с лучшими сортами шотландского солодового виски, создавая все новые и новые купажи. Популярность виски Чивас стремительно росла, и вскоре продукция компании завоевала всю Великобританию.

В 1886 году дело покойного Джеймса продолжил его сын Александр, а после смерти последнего — двое его партнеров. Долгие годы все они стремились к одной цели — неустанно смешивая всевозможные сорта виски, пытались найти идеальную композицию. И в конце концов их старания увенчались успехом: так появилось виски Чивас Регал. В его состав входят лучшие односолодовые виски Хайленда, а после 12-летней выдержки в дубовых бочках Чивас Регал достигает совершенства, приобретая великолепный терпкий вкус и богатый насыщенный аромат.



Светская жизнь



Вероятно, не зря этот напиток именуют «шотландским принцем виски»: большинство знатоков утверждают, что на мировом рынке смешанных виски ему нет

равных. А один из ведущих работников современной индустрии виски Колин Скотт отзывается о Чивас Регал следующим образом: «Хороший специалист знает все о тех односолодовых виски, которые он использует. Они столь же уникальны, как люди. Некоторые тонкие, другие потолще. Задача состоит в том, чтобы приготовить смесь наиболее высокого возможного качества, которая должна оставаться таковой из года в год. Я бы описал Chivas Regal как гладкий, богатый сладким, полный, с длинным, долго длящимся дымным привкусом».



Первое место по объему продаж на британском рынке спиртных напитков занимает продукция фирмы «Бэллз». История этой торговой марки началась в 1840 году, когда ее основатель Артур Бэлл стал деловым партнером шотландского виноторговца Томаса Сандермана.

Существует мнение, что Артур Бэлл был одним из первых, кто по праву оценил все достоинства смешанных виски. В частности, ему принадлежит следующее замечание: «Несколько отличных виски, смешанные вместе, приятнее большему количеству людей, чем одно – несмешанное».

Вскором времени Бэлл создал собственную компанию, которая в середине XIX века первая среди многих получила офи-

Виски

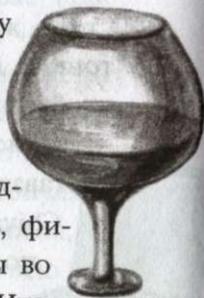


циальную лицензию на производство купажи-
рованных марок виски. Вплоть до 1896 года
Артур Бэлл наотрез отказывался зарегистри-
ровать свою торговую марку, утверждая, что
продукция его компании не нуждается
ни в каких определениях, поскольку
ее качество говорит само за себя.

После смерти Бэлла в 1900 году
семейный бизнес возглавили
его сыновья — Роберт и Артур-млад-
ший. Постепенно дело расширялось, фи-
лиалы фирмы «Бэллз» были открыты во
многих странах мира — Франции, Ита-
лии, Индии, Австралии, Новой Зеландии и др.

В 1942 году, когда братья Бэлл уже были
в могиле, компания перешла в руки Уилья-
ма Гована. Именно ему, «последнему барону
виски», фирма «Бэллз» обязана своим статусом
ведущей торговой марки Великобритании.
В настоящее время она входит в состав компа-
нии «United Distillers» — бессменного лидера
мировой индустрии виски.

Среди многообразия видов
продукции «Бэллз» первое
место по вкусовым качествам за-
нимает марка Bell's Extra Special
8-year-old Scotch Whisky. Несмот-
ря на свою довольно высокую
крепость, это виски обладает
приятным и мягким вкусом,
а потому справедливо считается од-
ним из лучших в мире.



Виски Тичерз Хайленд Крим уже в течение достаточно долгого времени входит в число пяти самых продаваемых виски Великобритании. Но в то же время оно популярно не только у себя на родине — компания «William Teacher & Sons Ltd.» экспортирует свою продукцию в 140 различных стран мира.



Уильям Тичер основал свою компанию в 1830 году, и смешанный виски Тичерз очень быстро стало пользоваться популярностью не только в Шотландии, но и во всей Великобритании. Марка Тичерз Хайленд Крим, созданная в 1886 году, мгновенно завоевала множество поклонников. Прекрасный вкус этого виски во многом объясняется его композицией: в состав напитка входит более 40% лучших односолодовых виски Хайленда, основные из которых Ardmore и Glendronach. Первый компонент дает этому смешанному виски великолепный аромат, насыщенный фруктовыми оттенками, а второй — глубокий, теплый и ровный солодовый вкус.

В тяжелые годы Первой мировой войны компании «Тичерз» удалось выжить благодаря особому способу продажи своей продукции. Предприимчивые владельцы фирмы стали отпускать виски по карточкам: по 5 бокалов напитка в неделю. Пользоваться такой привилегией могли лишь постоянные клиенты компании: только это спасло склады «Тичерз» от полного опустошения.

Виски



Разумеется, это лишь малая часть всего огромного разнообразия марок шотландского смешанного виски, представленных на мировом рынке. В числе остальных стоит отметить Аскебаш, Блэк энд Уайт, Джонни Уокер, Джей энд Би, Уайт Хорс, Грантс, Уайт энд Маккей, Глен Кэмпбелл, Хайленд Квин, Инвер Хауз, Айл оф Скай, хотя и это еще далеко не все. Кроме того, эксперименты в области купажирования разных сортов напитка — живой продолжающийся процесс, поэтому вполне вероятно, что в ближайшее время любителям виски представится возможность попробовать и оценить еще не одну новую марку.

Ирландское виски

Культура ирландского виски не менее древняя и богатая, чем культура скотча. Об этом свидетельствует хотя бы тот факт, что самая старинная в мире винокурня «Олд Башмиллс» находится именно в Ирландии (согласно документальным подтверждениям, она была построена в 1608 году). Правда, настоящий успех пришел к ирландскому виски лишь в последние два столетия.

Родоначальниками этого оригинального напитка считают неких Джеймсона и Пауэра: в XVIII–XIX веках ими были основаны первые крупные перегонные за-



воды. Тогда же был изобретен и особый метод дистилляции ирландского виски, который успешно применяется до сих пор.



В качестве сырья для приготовления виски ирландцы используют ячмень, пшеницу, рожь и овес; высушивают же и проращивают зерно прямо в чанах, вследствие чего ирландское виски всегда сохраняет первозданный вкус солода. Спирт перегоняют три раза и, так же как скотч, выдерживают не менее 3 лет (хотя некоторые образцы ирландского виски подвергаются даже 12-летней выдержке). Еще одна существенная разница обусловлена тем, что, как уже упоминалось выше, в процессе сушки солод не принято окуривать торфяным дымом. Все эти особенности производства определили специфику вкуса ирландского виски, который довольно значительно отличается от вкуса скотча.



Первая волна популярности ожидала ирландское виски в конце XIX столетия; после этого напиток был надолго забыт. Явилась ли этому виной неблагоприятная политическая обстановка в стране или же причиной послужили другие обстоятельства, неизвестно. Так или иначе, напиток вновь оценили по достоинству лишь в конце XX века. Во многом этому способствовала деятельность возникшей в 1966 году промышленной группы «Айриш Дистиллерс», в состав ко-

Виски

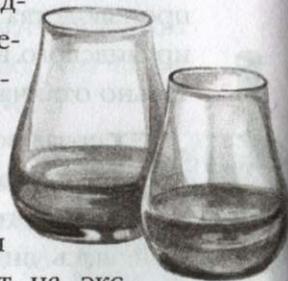


торой вошли 5 крупнейших ирландских компаний, производящих виски. Таким образом, в настоящее время на мировой рынок поступает лишь 5 известных марок оригинального ирландского виски.

В отличие от большинства марок скотча ирландское виски почти всегда обладает исключительно мягким и нежным вкусом, приобретенным, вероятнее всего, в результате трехкратной перегонки. Аромат этого напитка тоже совершенно иной: прежде всего в нем отсутствуют столь характерные для скотча дымные и торфяные оттенки.

Самая древняя марка — Олд Башмиллс — производится с начала XVII века на одноименной винокурне, расположенной на берегу реки Баш. Старинные ирландские предания гласят, что недалеко от этого места пролегла дорога на Тару — легендарную столицу древних кельтских королей.

В настоящее время винокурня «Олд Башмиллс» поставляет на экспорт несколько разновидностей напитка, среди которых особенно выделяется Башмиллс Молт. Это единственный из всех видов ирландского виски, изготовленный по технологии производства скотча: исходным сырьем для него служат исключительно соло-



женный ячмень и вода со свойственным ей специфическим торфяным запахом. Вкус напитка, довольно нехарактерный для ирландского виски в целом, тем не менее оценивается жителями этой страны достаточно высоко, а многие знатоки характеризуют его как эталон для каких бы то ни было других марок ирландского виски.



Широко известен и еще один вариант этой марки — Блэк Баш. Это виски подвергается значительно более длительной, чем все остальные, выдержке и в результате приобретает великолепный, необыкновенно насыщенный аромат.

Две другие популярные марки ирландского виски вырабатываются в Дублине с конца XVIII века и носят имена создателей своеобразной технологии его изготовления — Джеймсона и Пауэр. Виски Пауэр ведет свою историю с 1791 года и в наши дни пользуется огромным спросом прежде всего среди самих ирландцев.



В последнее время индустрия шотландского виски переживает кризис экспорта своей продукции. Так, в 1998 году за рубежом было продано всего лишь 254 миллиона литров напитка, тогда как годом раньше экспорт составлял на 8% больше. Тем не менее в отдельных странах (Испания, Франции, Швеции) потребление скотча продолжает расти.

ВИСКИ



Виски Джеймсон тоже в своем роде уникально: его создатель Джон Джеймсон, в 1780 году основавший свою винокурню, на протяжении почти всей жизни пытался добиться идеального вкуса напитка, составляя смеси из лучших сортов ячменя. Результатом его упорных трудов явились два варианта виски этой марки: Джеймсон 1780 и Джеймсон Айриш Виски. Отличительной чертой первого из них считается полнота и богатство ароматического букета — следствие 12-летней выдержки, второй же характеризуется мягким сладковатым вкусом, включающим цветочные и травяные оттенки.



Кроме перечисленных, на алкогольном рынке разных стран можно встретить ирландское виски Падди и Таллемор Дью, из которых наиболее оригинально второе — бесцветный напиток с сильным, ярко выраженным ароматом. В целом же стоит заметить, что при всех достоинствах ирландского виски большинство знатоков почему-то не так высоко ценит его, предпочитая различные виды скотча.

Светская жизнь

Американское виски

В отличие от Шотландии и Ирландии Америка не претендует на роль первооткрывателя виски. Однако, несмотря на



то что искусство дистилляции напитка было привнесено в американскую культуру извне, местные жители не только с большим удовольствием употребляют виски, но также активно производят и экспортируют его.

Техника изготовления виски проникла в Америку в XVIII веке, и способствовал этому процесс колонизации Нового Света. В числе первых американских поселенцев было немало шотландцев и ирландцев, для которых в то время этот напиток давно уже стал неотъемлемой частью жизни; именно им обязано своим появлением на свет американское виски.



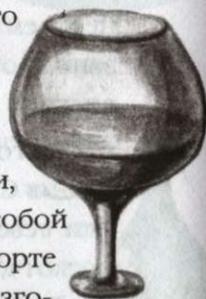
Сегодня культура потребления виски в США довольно неоднородна. Так, жители северо-восточных штатов предпочитают скотч, в то время как на Среднем Западе наибольшей популярностью пользуются различные марки бренди и канадского виски. И лишь на западе и юге страны любители виски благодарно хранят верность своему родному напитку — американскому бурбону.

Как известно, американцы, не имея в строгом смысле ни нации, ни тем более национальной культуры, очень трепетно относятся ко всему, что этого касается, в том числе и к понятию об американском национальном напитке. Так, специальным актом Конгресса от 1964 года таким напитком был официально признан именно бурбон.

Виски



Существует несколько версий происхождения названия «бурбон». Согласно одной из них, имя этому виски дал округ Бурбон штата Кентукки, который и является подлинной родиной напитка. Другая версия приписывает создание первой в мире марки бурбона христианскому пастору Элизе Крэйг (1789 год); сторонники этой гипотезы полагают, что именно она дала название напитку в честь Людовика XV. Некоторые же утверждают, что изобретателями американского виски были винокуры из рода Бурбон, не имеющего никакого отношения к французской королевской династии.



Как бы то ни было, ясно одно: родина Бурбона — штат Кентукки, который и по сей день сохраняет за собой первенство в производстве и экспорте напитка. В настоящее время здесь изготавливают до 98% всего американского бурбона (хотя сочетание «американский бурбон» вряд ли уместно, это звучит примерно так же, как «шотландский скотч», ведь настоящим бурбоном может считаться лишь тот, что произведен в Америке). Ежегодно винокурни США поставляют 20 миллионов 9-литровых ящиков бурбона, что составляет около 20% всего алкогольного рынка страны.

Светская жизнь



Для изготовления американского виски никогда не использовался ячменный солод. У самых истоков культуры виски в этой стране основным сырьем служила рожь, но

в один прекрасный момент американцы поняли, что ее вполне способна заменить кукуруза, которая всегда росла здесь в огромных количествах. Кстати, и сегодня в США, помимо бурбона, производится ржаное виски (Rye Whiskey), но качество этого напитка довольно невысоко, а потому и популярность его низка.



Первоначально кукурузное виски было грубым напитком непритязательных американских первопоселенцев; по шкале изящества и благородства оно стояло примерно на одном уровне с нашим русским самогоном. Долгое время технология его производства отрабатывалась, доводилась до совершенства до тех пор, пока это виски не приобрело черты современного бурбона, лучшие образцы которого признают изысканными даже самые угонченные эстеты.

Производство действительно качественно-го бурбона требует знания многих тончайших мелочей. К примеру, не каждому известно, что для изготовления этого виски подходит лишь чистая вода, предварительно прошедшая через толстый слой известковой породы. Природные условия штата Кентукки идеально соответствуют этому требованию, поэтому именно здесь производят наибольший объем этого виски. И совершенно особый разговор касается бочек для выдержи-



Виски



ки бурбона. Во-первых, их можно использовать только один раз: ни в коем случае нельзя наливать напиток в бочку, уже когда-либо бывшую в употреблении, независимо от того, что конкретно она содержала. Использованные бочки из-под бурбона отправляют на винокуренные заводы других стран, главным образом в Великобританию (ведь они как нельзя лучше подходят для выдержки скотча). Во-вторых, бочки для бурбона делают только из одной породы дерева — американского белого дуба (который тоже в изобилии растет в штате Кентукки). Перед наполнением их особым образом обжигают изнутри, что придает напитку восхитительно красивый красновато-янтарный цвет и оригинальный сладковатый вкус. Выдерживают американцы свое виски по-разному, но в любом случае в бочке напиток должен находиться не менее 3 лет. При этом окончательная крепость бурбона, в зависимости от конкретной марки составляет от 40 до 62,5% об.

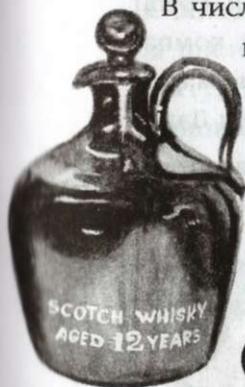


Светская жизнь



Директор завода «Лаброт-энд-Грэм» Пегги Стивенс раскрывает один из секретов получения прекрасного виски из кукурузы: «Главная особенность, отличающая бурбон от других виски, заключается в том, что в сусле кукуруза должна составлять не менее 51% и не более 80. А остальное — комбинация ржи, добавляющей остроты, и ячменя, придающего виски сладость».

В настоящее время примерно 4-я часть всего производимого в США виски категории бурбон поставляется на алкогольные рынки других стран. Больше всего этот напиток любят жители Японии, несмотря на то что в этой стране производят и собственное виски.



В числе других экспортеров стоит назвать прежде всего Австралию и некоторые страны Европы (Германию, Францию и др.). В России круг почитателей бурбона пока еще недостаточно широк; в нашей стране любители виски предпочитают преимущественно скотч.

США производят и экспортируют на мировой рынок несколько марок бурбона, в числе которых стоит назвать Бэллз Экстра Специал, Теп Хай, Олд Чартер, Ти Ви Харпер, Пенни Пакер, Олд Вирджиния, Джонни Драм, Уайлд Теки. Но самая известная марка бурбона, пользующаяся огромной любовью прежде всего самих американцев, — виски Джим Бим.

Создатель марки Джим Бим, благодаря которому это виски получило свое имя, стал одним из основателей производства подобного напитка в Америке. Согласно легенде, первые образцы бурбона винокур изготавливал на спор, желая доказать всему миру, что кукурузное виски ничуть не хуже ячменного, и, надо сказать, ему это удалось.

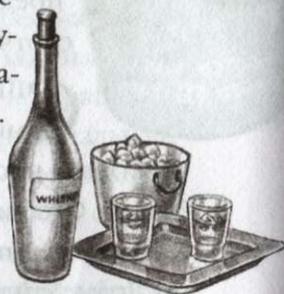
Виски



Эта классическая марка кентуккийского бурбона, с 1795 года производящаяся в столице штата Клермонте, выдерживается в бочках в течение 8 лет, в результате чего приобретает превосходный мягкий вкус и тонкий аромат. Эти качества обеспечили напиток первое место по популярности среди жителей США. Кроме того, семейной компании «Джим Бим» принадлежат и другие марки виски, к примеру Олд Кроу и Олд Гранд Дэд.

И все же бурбон — не единственная категория американского виски. В частности, ржаное виски, по своему происхождению более древнее, чем кукурузное, в какой-то мере не утратило актуальности и по сей день.

Правда, ржаное виски намного дешевле ячменного и кукурузного, и качество его в целом несколько ниже, поэтому оно почти не экспортируется. Но тем не менее отдельные его образцы обладают неплохими вкусо-ароматическими свойствами и достаточно высоко котируются на американском алкогольном рынке.



Так, ржаное виски Бенчмарк производится по уникальной технологии, благодаря чему считается образцом для всех остальных видов подобного напитка. В его состав входят лучшие сорта кукурузы (дело в том, что в отличие от бурбона это виски должно содержать не менее 51% ржи, тогда как ос-



тальными компонентами являются кукуруза и ячмень). Подобно бурбону, виски Бенчмарк в течение 6 лет выдерживается в абсолютно новых бочках из белого американского дуба, что определяет его прекрасный вкус и аромат.

Не меньшее уважение американцев заслужило ржаное виски Фор Розиз, с 1886 года производящееся в городе Луисвилл штата Кентукки. Оно готовится из отборного зерна и чистой воды, за что и носит гордое имя «великого ржаного виски Америки».



Кроме ржаного виски и бурбона, США производят и экспортируют различные марки смешанного виски, для изготовления которого в разных пропорциях используется несколько сортов других видов напитка. Лучшее смешанное виски (и самый популярный спиртной напиток в Америке) — Сигрэмс Севен Краун, безупречное качество которого обусловлено композицией, включающей до 50 марок прекрасных выдержанных виски.

Марки виски, выпускаемые в других странах

Особого внимания заслуживает производство виски в Канаде, где эта отрасль промышленности существует примерно с середины XIX века.

Виски



Канадское виски достигло своего настоящего расцвета во времена американского сухого закона, когда контрабандная продажа этого спиртного напитка стала едва ли не основным источником дохода мафии. Производство виски в Канаде в этот период возросло в 100 раз. Все это и заставило американского президента Рузвельта в конце концов отменить сухой закон.

Канадское виски довольно своеобразно: оно производится из всевозможных видов злаков (ячменя, кукурузы, пшеницы, ржи), подвергающихся многократной перегонке. В результате этого напиток достигает высокой крепости, но утрачивает первозданные ароматы злаков. Тем не менее канадское виски считается одним из самых легких в мире видов этого напитка, поскольку обладает чрезвычайно мягким вкусом и удивительно нежным ароматом.

В Канаде существуют две основные компании по производству и продаже виски, уже в течение долгого времени сохраняющие статус крупнейших в мире. Речь идет о фирмах «Хайрам Уокер» и «Сигрэм», купившей в середине XX века известную марку шотландского смешанного виски Баллантайнз. Среди марок, выпускаемых последней компа-



нией, наиболее известны Сигрэмс В. О. и Кроун Ройал.

Сигрэмс В. О. стоит на первом месте среди всех марок канадского виски, импортируемых в США, причем, помимо этого, в мире насчитывается около 120 стран, на алкогольные рынки которых поступает этот напиток. Такой огромный успех виски Сигрэмс В. О. обеспечивает тщательно отработанная технология его изготовления. Композиция напитка включает до 100 лучших сортов виски, предварительно выдержанных не менее 6 лет.

Марка Сигрэмс В. О. отличается от всех других не только своими вкусовыми качествами, но и внешним видом. Владелец и создатель этой марки Сэмюэль Бронфмен являлся, помимо всего прочего, еще и страстным любителем скачек. Предметом величайшей гордости



предпринимателя были его прекрасные рысаки черно-желтой масти, выигравшие Кубок Короля 20 раз из 21. Поэтому отличительным признаком виски Сигрэмс В. О. стала прикрепленная к бутылке лента черно-желтого цвета, явившегося для Бронфмена, а затем и для всего мира символом высшего качества. Некоторые знатоки утверждают, что это виски пользуется таким огромным спросом, что для его производства ежегодно используется около 16 тысяч километров черно-желтой ленты.

Легендарное канадское виски Сигрэмс Кроун Ройал имеет большой успех не

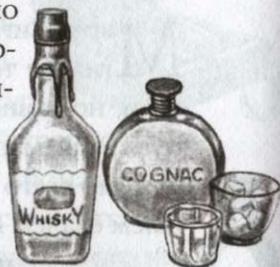
Виски



только у себя на родине и в США, но и на алкогольных рынках всего мира.

Оригинальное название виски — Crown Royal, что означает «королевская корона», — обязано своим появлением английскому королю Георгу VI, посетившему Канаду в 1939 году. Именно для него предназначалась первая партия этого великолепного виски, и лишь 12 лет спустя оно стало доступно рядовому покупателю.

Помимо этих двух, в стране производится еще немало марок виски, но они не заслужили такой популярности, а потому круг их поклонников ограничивается жителями Канады и США.



С конца XIX — начала XX века дистиллированный злаковый спиртной напиток стал известен далеко за пределами своей «исторической родины» Шотландии и почти мгновенно приобрел головокружительный успех в большинстве стран Запада и Востока. Некоторые из этих стран предпочли импорту скотча производство собственного виски; в результате в настоящее время известно несколько местных оригинальных видов напитка. Разумеется, качество этих виски в целом не слишком высоко, и предназначены они лишь для удовлетворения нужд внутренних рынков стран-производителей. Тем не менее отдельные

Светская жизнь



образцы подобного напитка достойны упоминания.

Одной из первых стран, где было налажено собственное производство виски, стала, как это ни удивительно, Япония. Вдохновленный популярностью скотча у себя на родине, некий Шиңжиро Тори, в будущем основатель известной компании «Сантори», в 1923 году открыл первый в стране винокуренный завод. Стоит отдать должное японцам: они никогда не пытались слепо копировать «импортную» технологию, но стремились к созданию оригинальной продукции. С этой целью проводились сложнейшие эксперименты, в ходе которых смешивались различные виды сырья, использовалась вода разного качества, применялись перегонные аппараты разной конструкции, бочки из-под хереса и бурбона. На пути неустанного стремления к совершенству японцам удалось достичь определенных успехов: сегодня фирма «Сантори» производит такие марки виски, как Сантори Уайт, Катубин, Крэст, Империял, Ройал. А смешанное виски Хибики и 12-летнее односолодовое Ямазаки даже идут на экспорт в европейские страны.

В числе стран, пытающихся производить виски, стоит назвать Австралию, Новую Зеландию, Аргентину, Индию, Таиланд. Конечно, представить себе, скажем, аргентинское или индийское виски довольно проблематично, но и они находят своих почитателей среди жителей этих стран.

Виски



В последнее время производство виски было налажено и в некоторых странах Европы, в частности в Германии и Польше. Правда, напиток этих стран нельзя назвать полностью оригинальным продуктом, поскольку для его изготовления используется сырье, импортируемое в основном из Шотландии. Но и эти виски обладают некоторыми отличительными чертами (хотя и не всегда положительными): так, например, немецкое виски по сути представляет собой напиток практически безвкусный. Среди марок польского виски можно назвать Олд Бурбон Стрит, Бэнд-7, Полиш Виски 43°, Виски Замкова.

Разумеется, круг потребителей этих марок составляет лишь население стран-производителей. Ми-

ровой рынок спиртных напитков пока еще вполне удовлетворен классическими образцами шотландского, ирландского, американского и в какой-то мере канадского виски.

Одно время (хотя и очень недолго) этот напиток пытались производить, как ни странно, даже в СССР. Он носил имя Виски-73 и по вкусу представлял собой жалкое подобие канадского виски. Правда, технология изготовления советского виски была весьма специфичной. Из процесса его производства полностью исключили дистилляцию: в качестве сырья использовались готовый спирт-ректификат и импортные ароматизаторы. Разумеется, широкого признания этот нап-





ток не получил не только по причине невысокого качества, но отчасти благодаря многовековой российской водочной культуре. В отечественных барах, ресторанах и магазинах сейчас можно приобрести довольно неплохие сорта скотча. Но все же большинство наших сограждан, предки которых столетиями пили водку, пока еще не решаются изменить своему любимому напитку, променяв его на виски или на что бы то ни было еще.

Традиции употребления виски

Ассортимент всевозможных марок виски, предоставленных вниманию потребителя не только на мировом, но и на российском алкогольном рынке, расширяется буквально с каждым днем. А между тем далеко не все представители даже той категории людей, что причисляют себя к знатокам этого напитка,

способны в полной мере насладиться вкусовыми качествами лучших его сортов.

Так что же тогда говорить о нас, дилетантах, отнюдь не претендующих на звание экспертов по виски?



И действительно, большинство из нас привыкло ценить виски вовсе не за вкус и аромат,

а за крепость и сильный опьяняющий эффект, тогда как культура напитка под-

Виски



разумеает совершенно другое к нему отношение. Но многие не считают нужным задуматься над этим сложным вопросом: тем людям, что стремятся с помощью алкоголя лишь добиться изменения окружающего мира в собственном восприятии, это и в самом деле ни к чему. В таком случае возникает вполне естественное недоумение: почему бы им вместо того, чтобы отдавать баснословные суммы денег за престижные марки виски, не довольствоваться более дешевыми, но не менее крепкими напитками? Ответ не заставит себя ждать: в последнее время употребление виски, а тем более статус знатока в этой области стали своего рода знаком принадлежности к светской «тусовке» с соответствующим социальным и материальным уровнем. Попросту говоря, пить виски сейчас престижно и модно, и едва ли не каждый, кто в состоянии себе это позволить, стремится немедленно приобщиться к культуре этого напитка. А потому и говорить в этой ситуации нужно именно о культуре со всеми ее многообразными компонентами.



Некто Энас МакДоналд о людях, не знакомых с культурой употребления виски, писал: «Виски подвергается тяжким оскорблениям в руках этих пьяниц, [...] которые пьют, чтобы опьянеть и лишить свои органы способности чувствовать вкус и запах, их интересует только алкоголь, [...] и все они катятся во мрак, где нет разнообразия, а их виски — разве что газированная вода...».

Рано думать о том, как следует должным образом употреблять виски, не умея правильно его выбирать, а между тем выбор напитка — тоже в некоторой степени искусство. Настоящий профессионал всегда прекрасно умеет ориентироваться во всем широком ассортименте марок виски, предоставленном его взыскательному вкусу. Особенно сложно сделать выбор российскому потребителю, только начинающему постигать основы чуждой ему культуры виски.



Прежде всего в этой связи возникает вопрос, виски какой страны стоит предпочесть. Правда, на отечественном рынке разнообразие виски по странам-производителям до сих пор еще не слишком велико: в барах, ресторанах и на прилавках винных магазинов имеются в наличии главным образом различные марки смешанного скотча и 2–3 марки ирландского виски.

Сейчас алкогольные рынки Восточной Европы весьма успешно осваивают производители США, завоевывая обширный круг покупателей благодаря экспорту лучших марок бурбона. До России эта волна еще не докатилась, хотя честолюбивые американцы полагают, что признание бурбона российским потребителем — лишь вопрос времени.

Несмотря на это, постепенно виски становится неотъемлемой частью рос-



сийского рынка спиртных напитков, и большинство фирм известных стран-производителей стремится заполнить эту еще относительно свободную нишу своей продукцией. Поэтому уже сейчас можно смело утверждать, что, вероятнее всего, в ближайшем будущем отечественные любители виски получат шанс насладиться напитком самого разного происхождения.

Вообще, говорить о приоритетах здесь довольно непросто.

Винокуры каждой страны вкладывают в производство своего напитка равную долю любви и внимания, поэтому вряд ли вы ошибетесь, остановив свой выбор будь то на шотландском, ирландском или американском виски в зависимости от личного вкуса. Намного сложнее определить его качество.

Иногда это можно сделать посредством визуального наблюдения, даже не пробуя напиток: если речь идет действительно о качественном виски, все основные сведения о нем непременно должны быть обозначены на этикетке. Повертев в руках бутылку, можно узнать о производителе напитка, его выдержке, крепости и исходя из этого выбрать оптимальное для себя. Но для каждой конкретной разновидности виски существует множество тончайших особенностей, различить которые также не составляет труда, если только иметь о них представление.



Так, например, покупатель, остановивший свой выбор на какой бы то ни было марке бурбона, просто обязан знать, что любое виски этой категории выпускается только в прозрачных бутылках светлого стекла; если же данные условия не соблюдаются, это уже весьма основательный повод для сомнений. Такие бутылки позволяют безошибочно определить цвет напитка: настоящий бурбон должен быть прозрачным, красновато-янтарным, но при этом не слишком темным. Вообще, цвет виски — критерий более чем относительный: никаких четких стандартов здесь нет. Цвет напитку придает выдержка, поэтому он напрямую зависит от качества бочки и от ее происхождения (особенно это касается односолодового скотча) и может варьироваться от нежно-розового до густо-янтарного.



Распространенное мнение о том, что густой цвет говорит о высоком качестве виски, абсолютно неверно. Например, слишком темный бурбон скорее всего выдерживался в пережженной бочке, что, естественно, не лучшим образом отразилось на его вкусе. Придать виски темный цвет можно также, добавив карамель или какой-либо другой посторонний компонент.

Есть и еще ряд тонкостей. Например, выбирая шотландское односолодовое виски, желательно знать, действует ли данная

Виски



винокурня и существует ли она вообще. А решив приобрести какую-либо марку смешанного скотча, не лишним будет поинтересоваться, где именно произведен напиток. Дело в том, что довольно часто случаются досадные недоразумения: виски дистиллировано и выдержано в Шотландии, но разлито в бутылки за ее пределами, и при этом напиток носит название «скотч». А между тем виски может с полным правом именоваться шотландским лишь тогда, когда оно содержит на этикетке дополнительную надпись: «Bottled in Scotland». Только в этом случае подлинное качество скотча вам гарантировано.

Остановив свой выбор на какой-либо конкретной марке виски, можно со спокойной совестью приступить к его употреблению. Но стоило ли так тщательно выбирать напиток только ради того, чтобы, осушив наполненный доверху стакан, замертво свалиться под стол? Вряд ли, поступив таким образом, вы получите возможность в полной мере оценить достоинства напитка, тогда как это не только принесло бы огромное удовольствие вам, но и стало бы лучшей наградой для любого винокура, приготовившего свою «воду жизни» со всей любовью, на которую он только был способен. Поэтому и пить виски нужно спокойно, неторопливо, проникаясь его вкусом и ароматом, используя максимум возможностей, которые способен дать этот великолепный напиток. Разумеется, здесь



существуют свои правила, и чем выше качество напитка, тем они строже.



Прежде всего нужно сказать о времени употребления: различные сорта виски принято пить в разное время («Каждому виски свое время» — гласит девиз настоящих ценителей «аквавиты»), но традиционно различают две формы употребления напитка: аперитив (до обеда) и диджестив (после обеда). Виски — напиток настолько разнообразный по своей вкусо-ароматической гамме, что почти для каждого отдельного случая можно подобрать особый его вид.

Не только профессиональные дегустаторы, но и те, кто просто умеет получать от употребления виски настоящее удовольствие, способны часами наслаждаться напитком и при этом выпить не больше одного бокала. Недаром говорят, что «если пить виски как диджестив — можно забыть о времени».



Правда, довольно долго существовало весьма устойчивое мнение, что виски следует употреблять лишь в качестве аперитива, но страстные поклонники напитка, не пожелав считаться с условностями, успешно преодолели этот стереотип.

Виски



Теперь специалисты рекомендуют различать виды виски в зависимости от формы употребления. Так, до обеда лучше всего пить легкие виски, не подвергавшиеся длительной выдержке. Идеальными в этом смысле считаются молодые шотландские односолодовые виски региона Лоуленд и пряные, пронизанные морской свежестью напитки с острова Айли. Большинство ирландских виски, а также молодые бурбоны тоже прекрасно подходят для употребления в качестве аперитива. А вот после обеда рекомендуют пить виски, более насыщенные маслами, тяжелые, ароматные — такие, как крепкие односолодовые шотландские виски долгой выдержки или бурбоны single barrel (из одной бочки). Кроме того, некоторые производители специально для определенного круга поклонников изготавливают в ограниченных количествах бурбоны бочковой крепости (перед разливом в бутылки их не разбавляют водой). Подобные напитки также прекрасно подходят для употребления в качестве диджестива.



В последнее время большое внимание уделяется соответствию виски сопровождающим его блюдам. Различные деликатесы обладают удивительной способностью обнаруживать и подчеркивать тончайшие вкусовые ню-



ансы напитка; таким образом, в сочетании с каждым гастрономическим шедевром виски как бы раскрывается перед нами с новой, всякий раз разной стороны. Особое значение этому аспекту культуры виски придают законодатели вкуса французы. В Париже даже существует особая школа, где специалисты под управлением Мартины Нуэ совершенствуются в этом искусстве.



И конечно, совершенно особый разговор касается того, как именно полагается пить виски — с различными добавками или же исключительно в чистом виде. Многие из того, что отчасти благодаря рекламе кажется нам естественным, оказывается абсолютно недопустимым с точки зрения знатока.

Стереотипная американская формула «виски с содовой» родилась по принципу «голь на выдумки хитра»: в Калифорнии во времена «золотой лихорадки» бедняки заказывали этот напиток, понимая, что в сочетании с углекислотой спирт быстрее проникает в кровь, а значит, за меньшую сумму денег можно добиться более сильного эффекта.

Ни один уважающий себя ценитель виски не станет разбавлять его кока-колой или любыми другими напитками, изменяющими химический состав «воды жизни». Они наносят виски непоправимый ущерб, иска-

Виски



жая его вкус и аромат. То же самое относится и к содовой воде, содержащей углекислоту, не менее вредную для ароматического букета напитка.

Употребление виски с кубиками льда (on the rocks) на первый взгляд имеет только положительные стороны: и охлаждение, и в то же время эстетический эффект (никто не в силах отрицать, что прозрачные кусочки льда в бокале с ярким искрящимся напитком — зрелище потрясающее). Но есть и довольно весомые аргументы против такого способа употребления. Во-первых, при таянии льда образуется слишком большое количество воды, а это далеко не лучшим образом влияет на вкус виски. Во-вторых, сильное охлаждение действует на вкусовые рецепторы подобно анестетику, и вы просто окажетесь не в состоянии почувствовать и должным образом оценить вкус напитка. Конечно, все это касается только первоклассного виски, тогда как ординарные, посредственного качества спиртные напитки можно, разумеется, разбавлять чем угодно.

По утверждению специалистов, единственно допустимой добавкой к виски может быть только чистая ключевая вода. Правда, и на этот счет мнения не всегда совпадают. Так, наиболее непримиримые в один голос за-



являют, что настоящую «аквавиту» следует употреблять исключительно в чистом виде (в отношении шотландских односолодовых виски многолетней выдержки это, пожалуй, и в самом деле верно). Но в то же время найдутся сторонники и другой точки зрения. Они полагают, что несколько капель воды (но не более) как бы разбивают аромат напитка: вода высвобождает из спирта эфирные масла, что дает возможность полнее ощутить богатый букет виски. Кроме того, добавление воды существенно снижает сильный опьяняющий эффект чистого виски.



Некоторые винокурни Шотландии практикуют продажу воды, использовавшей-ся для изготовления виски (ведь известно, что вода влияет на окончательный вкус напитка едва ли не сильнее, чем солод). Страстные поклонники виски специально выписывают эту воду, полагая, что только ею можно разбавлять «аквавиту», не нанося ущерба ее вкусу и аромату.

Традиционная посуда для виски — так называемый тумблер, невысокий широкий стеклянный стакан с массивным толстым дном, столь хорошо знакомый нам по американским вестернам. Именно в такой стакан вам нальют виски в любом ресторане или баре.

Оказавшись в кругу знатоков, никогда не следует наполнять свой тумблер



Виски



до краев: поступив таким образом, вы удостоитесь в лучшем случае косого взгляда. Виски принято наливать дрэмами: классический дрэм (dram) равен 1/8 унции, или примерно 35 граммам. Получается, что в идеале напиток должен лишь прикрывать донышко стакана. И это вполне естественно: ведь подлинными ценителями виски уделяют внимание прежде всего его качеству (а такой малый объем как раз позволяет правильно его распознать), лишь в последнюю очередь задумываясь о крепости напитка.



Зачастую выбрать виски помогают не только общие сведения о производителе, крепости, выдержке и др., но и особые дегустационные заметки, помещенные на бутылке. Много о характере напитка может рассказать, к примеру, следующее описание: «...глубокий янтарный цвет, полное округлое тело, со вкусом очень сочных и спелых апельсинов, гвоздики, ванили и где-то в финале ощущаются нотки белого перца. Послевкусие долгое и пряное...». Разумеется, при этом никто не гарантирует, что, попробовав виски, вы непременно ощутите все то, что удалось понять и донести до потребителя профессиональному дегустатору. И это отнюдь не означает, что ваши органы чувств менее развиты: просто каждый дегустатор стремится передать не конкретные наблюдения (иначе в этом не было бы необходимости), а свои



личные, сугубо субъективные ассоциации. В таком случае неизбежно возникает вопрос: для чего вообще нужны подобные описания, если ассоциации у всех свои?

На самом деле все довольно просто: годами совершенствуя свое мастерство, дегустатор в конце концов добивается максимального соответствия собственных ассоциаций действительному стилю и характеру напитка.

«Он налил виски и подвинул ко мне стакан. Он налил и себе тоже, а такого не позволяет себе ни один бармен. Сразу было видно, что ему теперь хоть трава не расти» (Клиффорд Саймак. «Почти как люди»).



Потребитель, изучая заметки дегустатора, в свою очередь приходит к выводу о соотношении стиля виски и своих личных пристрастий; это и помогает ему выбрать напиток по собственному вкусу.

Профессия дегустатора виски не только важна и незаменима, но в то же время необыкновенно интересна. Каждый ценитель этого крепкого напитка согласится, что попробовать понять специфические особенности вкуса и аромата каждой марки, познать их тончайшие оттенки и удивить своими уникальными наблюдениями собеседника — удовольствие ни с чем не сравнимое.

Виски



И совершенно не обязательно для этого быть специалистом: попытаться осуществить опыт дегустации может практически всякий, кто действительно любит и ценит напиток.

Традиционный тумблер для дегустации не годится: профессионалы используют специальный тюльпановидный бокал на тонкой ножке, который лучше всего способствует пониманию аромата напитка. Цвет виски в таком бокале тоже виден наиболее отчетливо.

Выбрав подходящую посуду, можно приступать непосредственно к дегустации. Этот процесс состоит из 4 стадий: фазы визуальной, фазы обонятельной, фазы вкуса и фазы созерцания. Чтобы оценить цвет виски, нужно всего лишь подставить бокал лучам света, а еще лучше рассматривать его на фоне белого экрана, чтобы ничто не могло изменить его тонких нюансов. Цветовая палитра виски не слишком разнообразна: в терминологии дегустаторов принято различать лишь 4 цвета: золотистый, лимонный, янтарный и бурый. Но, разумеется, это самая общая классификация, не учитывающая тысячи едва уловимых оттенков, присущих каждому цвету. Так что любую из этих характеристик вы можете сопровождать какими угодно дополнительными определениями:



главное, чтобы они действительно соответствовали тому, что вы видите.

Почувствовать богатый ароматический букет виски зачастую удается лишь со временем, но главное здесь — дать волю воображению. Для наиболее полного восприятия аромата бокал нужно слегка раскрутить, чтобы освободились летучие эфирные масла, и лишь затем вдыхать, формируя свои собственные ассоциации.

Хороший способ оценить букет виски — растереть в ладонях несколько капель напитка (например, высококачественные бурбоны в этом случае дают характерный сладковатый аромат злаков). А некоторые марки односолодового виски обладают свойством отдавать свой букет бокалу, который способен хранить его в течение долгого времени.



Только после этого можно, наконец, сделать первый глоток. Понять вкус во всей полноте оттенков удастся, скорее всего, не сразу: на первой стадии восприятия раскрываются лишь 4 основные доминанты вкуса: сладкий, горький, кислый, соленый. Удивительно, но любое виски обладает всеми этими вкусами сразу, хотя, конечно, в зависимости от конкретного вида напитка тот или иной из них может преобладать (например, шотландским односолодовым виски островно-

Виски



го региона присуща соленая вкусовая доминанта). И лишь по прошествии некоторого времени можно ощутить разнообразные оттенки вкуса: цветочный, яблочный, трюфельный, цитрусовый, маслянистый, торфянистый, древесный, ореховый и многие другие. Люди, для которых дегустация виски стала основным делом жизни, даже создали особую «паутину вкуса», оси которой обозначают вкусовые оттенки, а пересекающие их окружности дают им количественную оценку.

Наконец наступает, пожалуй, самый приятный момент дегустации, ее заключительный аккорд — ощущение послевкусия, которое может быть как сильным и быстрым, так и продолжительным, согревающим. Виски, обладающие долгим ароматным послевкусием, ценятся знатоками особенно высоко.

В последнее время искусство дегустации виски находит все больше и больше поклонников. Ценители напитка составляют собственные, неповторимые описания любимых марок, на свой вкус выстраивают рейтинги качества виски, отличные от тех, что публикуются в специальных изданиях, открывают такие оттенки вкуса и аромата, о которых никто и не подозревал. Не так давно, в середине 1980-х годов, начали свое существование закрытые дегустационные клубы. Именно благодаря их деятельности была открыта подлинная ценность



шотландских односолодовых виски. В то время действительно превосходные сорта напитка можно было попробовать только здесь. Атмосфера этих клубов и ассоциаций удивительным образом способствует теплой душевной беседе; умудренные опытом дегустаторы никогда не откажут неискушенному новичку в совете и рекомендации по любому вопросу о виски.

Самый престижный на планете дегустационный клуб носит название *Keepers of the Quiche*, и членами его могут стать только очень состоятельные люди: в основном это крупные предприниматели и владельцы винокуренных заводов. Дегустация элитных марок виски и ритуал посвящения новичков проводится здесь 2 раза в год в стенах замка *Chateau de Blair Castle*.

С каждым днем растет и число коллекционеров редких образцов виски. Эти безумцы тратят целые состояния в погоне за раритетными экземплярами, отыскивая их на выставках и аукционах по всему свету. При этом цена большинства коллекционных образцов напрямую зависит от критерия раритетности: чем труднее достать виски, тем оно дороже. К примеру, сейчас все коллекционеры мира стремятся заполучить марки виски, выпущенные в годы Второй мировой войны и сухого закона в США, когда факт про-



Виски



даже напиток сам по себе уже являлся редкостью.

Все это говорит о том, что культура употребления виски не только существует, но и развивается и совершенствуется, привлекая все больше приверженцев. Правда, следует помнить и о том, что, к сожалению, наши желания далеко не всегда совпадают с возможностями: как это ни печально, многие из тех, кто всей душой стремится приобрести к искусству питья виски, пока еще не в состоянии себе этого позволить. Однако высокой цене обычно соответствует не менее высокое качество. Как знать, быть может, виски и не пользовалось бы такой популярностью, будь оно дешевле. Так что можно с чистой совестью заявить, что в ближайшем будущем этот напиток ожидает еще больший успех и новые ряды поклонников.





КОНЬЯК

Светская
ЖИЗНЬ

Среди всех известных миру алкогольных напитков коньяк, вероятно, можно считать самым изысканным и утонченным. Его превосходные вкусовые качества уже давно были по достоинству оценены в большинстве стран, и сегодня 95% всего производимого напитка идет на экспорт. Говорят, что популярность коньяка настолько огромна, что значение самого этого слова известно даже эскимосам.

История



Триумфальное шествие коньяка по свету началось в XVI веке (хотя у самых истоков его существования ни о каком триумфе, естественно, речи быть не могло). Но само по себе искусство виноделия в районе современного производства коньяка зародилось значительно раньше.

Коньяк



В самом начале новой эры изготовление вина было распространено лишь в нескольких городах мира. Но в конце III века римский император Пробус благосклонно позволил галлам иметь собственные виноградники и заниматься виноделием. Так появились первые французские вина, в свою очередь давшие начало коньякам.

В последующие века виноградарство на территории современной Франции продолжало развиваться. Так, в XII веке в окрестностях города Ла Рошель был заложен большой виноградник. Его созданию во многом способствовал некий граф Пуатье, почему он и получил название «Виньбель де Пуату» («Виноградник Пуату»). В дальнейшем вина, приготовленные из местного урожая винограда, стали поставляться в другие страны Европы. Земли, расположенные вдоль берегов Шантаны, находились в непосредственной близости от моря, и в Средние века, во времена расцвета морской торговли и путешествий, были установлены прочные связи между этим краем виноградников и многими странами Старого Света. И все же большее количество вина до сих пор реализовывалось в пределах страны.



Светская жизнь



Правда, изначально виноделие не было основным источником дохода Ша-

ранты: долгое время здесь добывали и экспортировали соль, и даже самым лучшим винам было довольно сложно конкурировать с этим незаменимым продуктом. Но вскоре производство вина заняло достойное место в экономике этой области.



По течению Шаранты от города Ангулема до морского побережья издавна существовало огромное число лодочных станций, специально основанных для перевозки соли, а впоследствии и вина. Первые соляные склады были построены еще в XI веке в небольшом местечке под названием Коньяк. Здесь же находились и самые прекрасные виноградники Шаранты. И уже очень скоро маленькая лодочная станция превратилась в крупнейший центр виноделия и виноторговли.

К XVI веку виноградники Шаранты разрослись до невероятных размеров и начали давать невиданные доселе урожаи. Все было бы замечательно, если бы не одна небольшая проблема: даже все население Франции не в состоянии было потреблять такое количество вина. Оставался один выход: организовать более широкий экспорт. Основная часть производимого в Шаранте вина стала поставляться в Голландию, Англию, Швецию, Норвегию и другие северные страны. Но и здесь не обошлось без трудностей.



КОНЬЯК



В эпоху Средневековья французские вина очень сильно отличались от современных. В большинстве своем это был довольно кислый на вкус напиток с малым содержанием алкоголя. Такие вина нельзя было долго хранить: они моментально портились.

Путь с юга на север предстоял неблизкий: в Средние века, когда мировая цивилизация была еще столь далека от современных технологий, подобное плавание по морю занимало не один день. Скоропортящийся продукт, каким были французские вина тех лет, не мог выдержать такой долгой дороги, и в результате в пункт назначения чаще всего поступала жидкость, употребление

которой не только не приносило ни малейшего удовольствия, но порой могло оказаться даже опасным для здоровья. К тому же правительство Франции, не желая упустить своей доли дохода от продажи вин, облагало и без того не слишком преуспевающих виноторговцев немислимыми налогами. В итоге обрисовалась совершенно удручающая картина: виноделы вкладывали огромные усилия в изготовление своей продукции, затем торговцы, отдав на благо государства немалую часть своей прибыли, отчаянно пытались преодолеть все трудности при перевозке, и в конце концов потребитель получал абсолютно непригодный для употребления товар. Чтобы выйти



Светская жизнь



из этой, казалось бы, безвыходной ситуации, необходимо было срочно принимать меры.

Около 100 лет ломали голову горе-предприниматели, но выход все же был найден. Гениальная идея родилась благодаря аптекарям, к тому времени уже вполне освоившим



технику перегонки спирта в медицинских целях, и алхимикам, которые с помощью дистилляции безуспешно пытались найти эликсир бессмертия. Французские виноделы решили последовать их примеру и перегнать вино, чтобы в результате образовался крепкий винный спирт, по месту производства названный ко-

ньячным (а в скором времени все спирты, изготовленные в Шаранте по этому методу, стали называть коньяками). Темные люди Средневековья, не зная законов естественных наук, полагали, что, разбавив этот концентрат водой, можно получить исходный продукт, качества которого после осуществления всех этих операций нисколько не изменятся. Так или иначе, выдумка виноделов оказалась удачной и принесла достойные плоды.



Крепкий винный дистиллят можно было хранить сколько угодно, от этого он не портился (даже напротив, как выяснилось впоследствии, длительная выдержка способствовала улучше-



КОНЬЯК

нию его вкусовых качеств). Кроме того, объемы транспортировки значительно сократились, что имело сразу два преимущества: во-первых, по сравнению с перевозкой вина в огромных тяжелых бочках процесс этот стал гораздо менее трудоемким, а во-вторых, это позволило существенно снизить таможенные пошлины.



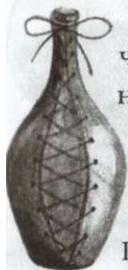
Если алхимики и аптекари привыкли применять технологию дистилляции в малых масштабах, то изготовление винного спирта потребовало расширения объемов производства, а значит, и новой конструкции перегонного аппарата. Впервые такое устройство, позволившее поставить дело на поток, было изобретено в 1641 году.

С течением времени вкус коньячного спирта был оценен должным образом, и все чаще его стали употреблять не в качестве концентрата для получения вина, а как самостоятельный напиток. Уже в конце XVII столетия английские и нидерландские корабли стали вывозить из Франции этот продукт в чистом виде, без добавок; данный напиток получил голландское название «брендуайн» (brandewijn). Но все же это был еще не коньяк; по крайней мере, он никак не соответствовал тому определению, которое мы привыкли давать коньяку сегодня.)

Светская жизнь



Тайна изобретения настоящего коньяка и по сей день покрыта мраком истории. Достоверно известно лишь то, что в конце XVII века в департаменте Шаранта, а именно в городе Коньяк, уже активно производился одноименный напиток. Что же касается имени его первого создателя, об этом можно судить только по легендам.



Так, одна из них гласит, что французы впервые попробовали коньяк еще в начале XVI века, то есть задолго до официальной даты его появления. Согласно данной версии, это знаменательное событие состоялось на торжественной церемонии, посвященной бракосочетанию короля Франции Генриха II с Екатериной Медичи, когда итальянские послы в числе других ценных подарков преподнесли августейшей чете восхитительный янтарный напиток — виноградное бренди, или коньяк. А вопрос, было ли это действительно так, как рассказывают, вероятно, навсегда останется без ответа.

Открытию технологии выдержки напитка, как это часто бывает, способствовали капризы истории. В 1701 году, во время войны между Францией и Англией за испанское наследство, экспорт коньяка был временно приостановлен, и напиток долго томился в бочках. К величайшему изумлению французов, коньяк не только не испортился, но стал намного лучше, чем был.

Коньяк



Другое предание еще более красиво. Легендарный шевалье де ла Круа-Мароне из города Бордо, расставшись с воинской службой во благо родины, поселился в окрестностях Сегонзака и начал вести спокойную размеренную жизнь, предаваясь своему излюбленному занятию — перегонке вина. Получавшийся в результате низкоградусный спирт настолько пришелся ему по душе, что от чрезмерного его употребления у злополучного шевалье начались галлюцинации. В один из приступов белой горячки Круа-Мароне посетил страшное видение: Сатана, вознамерившись заполучить его душу, опустил шевалье в котел с кипящей водой и, не достигнув желаемого, решил повторить свой жуткий эксперимент. Несчастный Круа-Мароне очнулся в холодном поту, и его мгновенно осенило: если двукратное кипячение позволяет извлечь душу из человека, почему бы не попробовать и вино перегонять два раза вместо одного? Осуществив этот опыт, шевалье получил искомую «душу вина» — коньяк.



Светская жизнь

В дальнейшем производство коньяка в департаменте Шаранта развивалось и совершенствовалось. Открытая по недоразумению технология выдержки стала успешно применяться виноделами, а вскоре была освоена и методика купажирования разных сортов и урожаев винограда, предоставляющая не-



виданные доселе возможности. А к 1713 году, когда долгая война за испанское наследство наконец закончилась, стали открываться первые коньячные Дома, многие из которых существуют и до сих пор. Уже в XVII веке появились первые конторы по торговле этим напитком, и город Коньяк приобрел известность во всем мире.



Виноделы Шаранты неустанно стремились к улучшению качества своей продукции, пытались воплотить во вкусе коньяка все достоинства виноградной лозы и облегчить процесс производства напитка. В частности, в 1801 году была разработана новая конструкция перегонного аппарата, более удобная и практичная, чем предыдущая.

Популярность коньяка быстро распространилась не только на родине напитка, но и во всем мире. Во многом этому способствовали завоевательные войны Наполеона: покоря очередное государство, французы зачастую привносили в чужую культуру свои национальные традиции, в числе которых оказалась и страстная любовь к коньяку.

Вплоть до середины XIX века ни один винодел не имел возможности удовлетворить свое самолюбие, сообщив всему свету о том, что именно он, и никто иной, является производителем чудесного напитка: ведь ко-

Коньяк



ньяк поступал в продажу в больших бочках, на которых не было указано имя его создателя. И лишь в 1860 году «анонимная» тара была ликвидирована: тогда коньяк стали вы-пускать именно так, как это делают и поныне, — в оригинальных стеклянных бутылках с этикетками. Это повлекло за собой развитие целой коньячной индустрии: помимо виноградников и дистилляционных заводов, потребовались фабрики по производству бутылок, пробок и даже типографии, штамповавшие этикетки.



Таким образом, производство коньяка с каждым годом росло и расширялось, а торговля приобретала мировые масштабы. Но счастье виноделов и предпринимателей было недолгим: 1890 год оказался для них роковым. Повинен в их бедах был маленький ничтожный садовый вредитель филлоксера, за короткое время уничтоживший на корню все виноградники Франции. Теперь ни о каком экспорте не могло быть и речи, и мир надолго лишился знаменитых французских вин и коньяков (правда, кроме самих французов, никто от этого сильно не пострадал, поскольку на тот период их весьма успешно заменило виски). Но виноделы не отчаивались, и уже через несколько лет после нашествия филлоксеры большинство виноградников было восстановлено и производство коньяков и



вин постепенно, хотя и с огромным трудом, возродилось.

Процветает оно и в наши дни, являясь при этом одной из главных движущих сил экономики департамента Шаранта и всей Франции в целом. И несмотря на то, что сегодня производителем коньяка может считаться далеко не одно государство, весь мир признает, что лучшие, классические образцы напитка рождаются именно здесь.

Процесс производства коньяка

Что представляет собой коньяк по своей сути — ни для кого не секрет: это напиток, получаемый из виноградного вина посредством двукратной дистилляции. Казалось бы, что может быть проще банального винного спирта: стоит лишь взять любое вино, перегнать его 2 раза, пользуясь обычным самогонным аппаратом, — и коньяк готов.



Некоторые до сих пор полагают, что белые вина Шаранты настолько низкого качества, что годятся только для перегонки. На самом деле в этом утверждении нет ни капли истины: просто виноделы Шаранты специализируются в основном на производстве коньяков, а потому и вина изготавливают исключительно с этой целью.

КОНЬЯК



Оказывается, все далеко не так просто. Французские виноделы десятилетиями обрабатывали технологию изготовления коньяка — до тех пор, пока не стали очевидными правила, выполнение которых обеспечивало тот превосходный вкус и аромат напитка, которыми он так славится сегодня.

Прежде всего для получения напитка можно использовать отнюдь не любой виноград: классические стандарты допускают лишь несколько сортов, главные из которых — Уни Блан, Фоль-Бланш и Коломбар (в состав купажной смеси для изготовления коньяка должно входить не менее 90% этих сортов винограда). Каждый из них обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами, которые они, в свою очередь, сообщают готовому напитку. Так, Уни Блан придает букету коньяка цветочные и пряные нотки, а Коломбар делает его вкус резким и терпким; улучшением же своих качеств после длительной выдержки напиток обязан винограду сорта Фоль-Бланш.

Урожай в Шаранте собирают всегда в одно и то же время года — в октябре. Затем с помощью специального пресса выжимают виноградный сок, удаляя при этом все лишнее (косточки, кожу и др.), и оставляют бродить при температуре примерно 25° С. Пройдет 2–3 недели, и сок превратится в молодое белое вино Блан-де-Блан, чрезвычайно





кислое (закон запрещает добавлять в это вино сахар) и слабоалкогольное. Крепость его составляет обычно не более 10% об., что значительно ниже уровня, минимально допустимого для французских столовых вин. Но, как известно, сухое вино Блан-де-Блан производят вовсе не для того, чтобы пить; оно имеет иное предназначение — пройдя двукратную дистилляцию, дать жизнь коньячному спирту, который затем станет основой золотисто-янтарного «напитка богов».

Через несколько месяцев упорного труда происходит чудесное преобразование кислого вина в коньячный спирт, или, как его еще называют, eau de vie, что означает «вода жизни» (если помнить об «аквавите», волей-неволей напрашивается вывод о том, что архетипическое представление о целительной силе алкоголя в культуре разных народов по-прежнему устойчиво и неискоренимо).

Нетрудно представить себе, сколько времени может занимать процесс дистилляции, зная о том, какое огромное количество урожая ежегодно собирают виноделы Шаранты. На одном гектаре земли растет до 3 тысяч виноградных кустов, которые дают до 100 гектолитров вина в год.

Для всех виноделов существует единое и неизменное правило: при любых усло-



виях дистилляцию необходимо закончить до 31 марта. Перегонка осуществляется по уникальному методу, применяемому только в этой области страны и нигде более. Даже перегонные кубы, используемые шарантскими винокурами (alambic charentais), отличаются от каких бы то ни было других. Эти агрегаты объемом 25 гектолитров изготовлены исключительно из красной меди, поскольку лишь этот металл обладает достаточной стойкостью к воздействию винных кислот. Но даже это не способно спасти alambic charentais от быстрого износа: за один сезон их стенки становятся тоньше на 0,1 мм.



Дистилляция проходит в 2 этапа, но сущность процесса всегда остается одна и та же. Вино заливают в перегонные кубы и, подогревая с помощью газа, доводят до кипения. При этом выделяются насыщенные алкоголем винные пары, которые впоследствии образуют спирт-сырец, получивший за свой довольно невзрачный вид пренебрежительное название «бруй», что переводится не иначе как «мут». Крепость его сравнительно невысока: обычно она составляет около 27% об.



Светская жизнь



Второй перегонке, а в дальнейшем выдержке подвергается лишь часть спирта, полученного в результате «перво-



го подогрева», а именно «сердце», тогда как начальный и конечный дистиллят, так называемые головы и хвостики, за ненадобностью выливаются. Они содержат ароматические вещества, которые далеко не лучшим образом повлияли бы на букет коньяка, а потому и не используются в его производстве. В этой связи опять же не могут не возникнуть определенные параллели не только с процессом дистилляции виски, но и с самогонованием, которое в своей основе представляет собой практически то же самое.

Процедура первой дистилляции повторяется несколько раз до тех пор, пока количество спирта не окажется достаточным. После этого продукт перегоняют еще раз, получая коньячный спирт крепостью около 72% об., который, в свою очередь, должен стать основой «божественного напитка».

Вторая дистилляция требует большого умения и мастерства, поскольку процесс этот очень важный и ответственный. Недаром в обиходе шарантских винокуров эта операция получила название «бон шюфе», что можно дословно перевести как «доброе нагревание». Ведь дает она уже не мутный и малосимпатичный «бруй», а прозрачную и чистую eau de vie — «воду жизни».

Вторая дистилляция продолжается в течение 12 часов, и так же, как и в случае

КОНЬЯК



с первой перегонкой, достойным внимания винокура считается только средний дистиллят, а «головы» и «хвостики» снова оказываются никому не нужны. В результате такого безумного расточительства из 10 литров вина получают всего лишь 1 литр чистого коньячного спирта. Казалось бы, огромное количество ценного продукта просто растрачивается напрасно, но на самом деле в этой строго организованной системе все закономерно и целесообразно: количество напитка вполне намеренно принорасится в жертву его качеству, а иначе он не имел бы права носить гордое имя коньяка.



Наконец наступает время, пожалуй, самого важного этапа в производстве напитка — выдержки. Именно после нее винный спирт становится настоящим коньяком, приобретая свой характерный золотистый цвет и аромат ванили. Наиболее старые коньяки содержат в себе до 2000 различных компонентов, и большей их частью делится с напитком благородная древесина дуба.

Светская жизнь

Только для того, чтобы изготовить подходящую бочку, необходимо владеть настоящим искусством. Огромное значение здесь имеет сам материал. Согласно особому закону, для производства коньячных бочек можно использовать только две разновидности одной и той же породы дерева: дуб, растущий в лесах Лимузена или Тронсэ, расположен-



ных соответственно на юго-западе и в центральной части Франции. Лучшие мастера изготавливают свои бочки вручную, без единого гвоздя, а для того чтобы обеспечить герметичность, применяют муку и листья камыша. В целом процесс их производства занимает не менее 3 лет, поскольку в течение этого времени древесина должна сушиться под открытым небом, чтобы испарилась лишняя влага. В старину, чтобы понять, до конца ли «созрело» дерево, было принято пробовать его на вкус.

Само по себе искусство выдержки тоже требует не меньшего мастерства. Для изготовления действительно хорошего коньяка недостаточно просто залить напиток в бочку и ждать, когда он наконец будет готов.

Винокуры Шаранты уделяют особое внимание возрасту бочек для выдержки коньяка. Самые старые из них почитаются как величайшая ценность: их ревностно хранят и оберегают от разрушающего воздействия времени. Так, известно, что в этой области специально разводят пауков, которые, оплетая бочки своей сетью, защищают их от вредителей.



С течением времени дерево меняет свойства, которые оно впоследствии должно сообщить напитку. К примеру, свежая древесина богата танинами и ароматами дуба, ванили и специй, поэтому молодой

КОНЬЯК



коньяк наливают в новые бочки, где он воспринимает эти свойства дерева, приобретая при этом горьковатый, сладковатый и кислостый вкус и характерный золотисто-янтарный цвет. Примерно через 2 месяца напиток помещают в старые бочки. Чем почтеннее возраст дерева, тем меньше в нем содержится ароматических веществ, поэтому коньяк в таких бочках созревает уже как бы за счет себя самого, постепенно испаряясь, концентрируя собственные ароматы и доходя до совершенства.



Выдержка коньяка составляет в среднем от 3 до 25 лет, но отдельные виды напитка способны находиться в бочке до 100 лет. При этом ежегодно испаряется около 2–3% напитка (шарантские винокуры любовно именуют эту небольшую часть «долей ангелов»). Так, после 50 лет выдержки стандартная 350-литровая бочка оказывается более чем на 2/3 пустой, а крепость напитка со временем снижается до 40% об., после чего коньяк переливают в бутылки, чтобы процесс испарения завершился.

Винокур должен обладать высоким профессионализмом и богатым опытом, чтобы должным образом следить за выдержкой напитка. От правильного испарения зависит качество готового коньяка, его вкус и аромат, ведь вместе с парами алкоголя коньяк утрачивает горечь, резкость, лишается многих



отрицательных свойств, изначально присущих винному спирту. За долгие годы существования искусства производства этого чудесного напитка мастера научились совершенствовать выдержку с помощью самых разнообразных приемов. В частности, когда стало понятно, насколько сильно на процесс испарения влияет влажность, для сохранения последней (а значит, для обеспечения прекрасного качества коньяка) в погребах, где хранился напиток, стали возводить известняковые своды и укладывать бочки прямо на земляной пол.

Старение коньяка зависит от множества факторов, и не последнюю роль здесь играет материал, из которого сделана бочка. Древесина лимузенского дуба, в отличие от тронсэйской, более пориста, и напиток, помещенный в такую бочку, интенсивнее испаряется, а значит, быстрее достигает желаемой степени качества.



Определив, что напиток наконец достаточно созрел и соответствует всем требованиям вкуса, мастера приступают к купажированию (ведь настоящий коньяк всегда представляет собой искусно составленную комбинацию нескольких сортов). Вся сложность и богатство букета напитка обусловлены тем, что в его состав входят

Коньяк



спирты разных урожаев и разной выдержки, не говоря уже о том, что даже одинаковый возраст не всегда гарантирует абсолютного тождества свойств, во многом случайных. Потому овладеть искусством купаживания очень трудно, и, вероятно, именно по этой причине каждая фирма тщательно хранит секреты мастерства, передающиеся из поколения в поколение и никому более не известные.

Купаживание осуществляется в 3 этапа. В первую очередь полагается смешивать спирты, изготовленные из урожая различных виноградников Шаранты, но в то же время примерно одинаковой выдержки. Затем соединяют напитки разного возраста: старые коньяки обладают меньшей крепостью и более тонким ароматом, а потому прекрасно

смягчают резкий вкус молодых спиртов. На заключительном этапе композиция приобретает полностью законченные, совершенные очертания. Опытный и взыскательный мастер замечает подчас неуловимые несоответствия, и исправление этих тончайших деталей делает вкус и аромат напитка именно такими, какими они и должны быть. Благодаря этому качества каждой марки коньяка остаются постоянными и неизменными от бутылки к бутылке в течение многих лет.



Светская жизнь



На последнем этапе необходимо довести крепость напитка до оптималь-



ной (40% об.); для этого в купаж добавляют дистиллированную воду. Смешивание высокоградусного молодого коньяка с водой может вызвать так называемый шок напитка, и во избежание этих нежелательных последствий мастера лучших коньячных Домов изменили эту технологию. Воду добавляют в менее крепкий старый коньяк, и лишь через несколько месяцев составляют окончательный купаж.

Большинство людей полагает, что темный цвет коньяка говорит о его длительной выдержке. Однако это мнение ошибочно, ведь даже после 40-летней выдержки напиток остается светлым, при купажировании в коньяк добавляют карамель, чтобы сделать его цвет более насыщенным и тем самым удовлетворить все претензии потребителя.

Но и после всего этого коньяк еще не готов. Тщательно составленный купаж должен выдерживаться в дубовых бочках около полугода, и только тогда он наконец может поступать в продажу.

Области производства коньяка

Коньяк, как известно, получил свое имя благодаря городу, расположенному

КОНЬЯК



в области Шаранта на юго-западе Франции, где он впервые появился на свет. И по сей день право называться коньяком принадлежит напитку, рожденному только в этой части страны. Более того, это право имеет юридическую силу, подтвержденную декретом французского правительства в 1909 году. Этот же документ официально обозначил границы провинции Коньяк — единственного региона, признанного подлинной родиной «божественного напитка».

На первый взгляд все эти ограничения представляются не более чем условностью, совершенно излишней и никому не нужной. И действительно, какая, казалось бы, принципиальная разница в том, где именно создан коньяк, если он изготовлен всегда из одних и тех же сортов винограда, а технология его производства везде одинакова? Но на самом деле разница, безусловно, есть, и она довольно существенна.

Создание по-настоящему качественного напитка (а в идеале коньяк и не может быть другим) требует соблюдения тысячи условий. И если одни из них выполнять относительно несложно (в основном все то, что касается непосредственно процесса производства напитка), то множество других просто не зависит от воли человека. Поэтому даже при всем желании идеальный коньяк невозможно изгото-



товить не только где-нибудь в средней полосе России, но и в любой другой части Франции.



Привилегированный статус маленькой провинции Коньяк объясняется уникальными природными условиями этого региона.

Конечно, с точки зрения непосвященного местный климат не представляет собой ничего сверхъестественного, но винокурам всего мира известно, что здесь чудесным образом сочетается все, что необходимо для получения превосходного коньяка.

Более 30% населения департамента Шаранта, где расположен город Коньяк, занято в сельском хозяйстве, и многие из них, так или иначе, имеют отношение к производству коньяка.

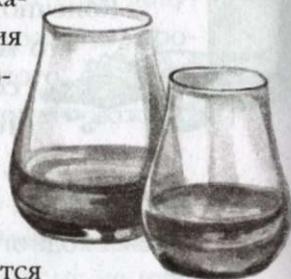
Официальная территория производства коньяка, включающая в себя департаменты Шаранта и Приморская Шаранта, находится в непосредственной близости к Атлантическому океану, что и определяет удивительно мягкий климат этих мест. Лето здесь теплое, но не жаркое, зимой никогда не бывает сильных морозов, способных погубить нежные кусты винограда, а высокие горы в любое время года защищают их от холодных северных ветров.



КОНЬЯК



И все же, пожалуй, главный предмет гордости винокуров Шаранты — ее неповторимые почвы. Под тонким слоем плодородной земли скрывается слой известняка толщиной 10–20 метров, и все это совершенно особым образом влияет на процесс вызревания винограда, а в конечном итоге и на качество урожая. Для изготовления столовых вин такие условия абсолютно неприемлемы, поскольку известняковые почвы при малой влажности угнетают виноградную лозу, но в производстве коньяка, где используется совсем другое вино, этот вариант считается оптимальным.



Декретами французского правительства от 1936 и 1939 годов вся территория коньячного производства была разделена на 6 регионов. Они отличаются друг от друга климатом и составом почв, а значит, и коньяк везде создается разный. При этом считается, что наилучшие для производства напитка условия наблюдаются в самом центре области — в городе Коньяк, и чем ближе к этому центру растет виноград, тем качественнее получается напиток.

К югу от Коньяка, в самой центральной части региона, расположена область Гранд Шампань. Почвы здесь настолько богаты известняком, что имеют необычный сероватый цвет. Площадь, занятая под виноградниками, составляет 13,5 тысячи га, а самые до-

Светская жизнь



рогие и изысканные сорта напитка с тонким и нежным ароматом производят именно здесь. Наилучшим образом они раскрывают свои качества после долгой выдержки, тогда как молодые коньяки Гранд Шампани довольно крепки и резки.

Не менее высоко ценятся коньяки области Пти Шампань, простирающейся еще южнее.

Коньяки Гранд Шампани и Пти Шампани обладают настолько выдающимися вкусовыми качествами, что это отразилось в общепринятой классификации марок напитка. Винокуры этих двух регионов одни во всем мире имеют право помещать на коньячных этикетках обозначение Фин Шампань (Fine Champagne).

Местные виноградники общей площадью до 16 тысяч га дают урожай, из которого изготавливают превосходные коньячные спирты с утонченным фруктовым ароматом. Правда, отдавая должное замечательному вкусу этих напитков, большинство знатоков и экспертов-дегустаторов все же признают их недостаточно элегантными по сравнению с коньяками Гранд Шампани.



Немного севернее города Коньяк расположен самый маленький регион — Бордери. Площадь всех виноградников здесь составляет всего лишь 4,1 тысячи га, но тем не менее ежегодно

КОНЬЯК



они дают довольно большое количество урожая. Почвы этого региона менее богаты известняком, что отражается на свойствах производимых в Бордери коньяков. Эти напитки обладают тонким, нежным и насыщенным вкусом, но аромат их выражен достаточно слабо. Кроме того, при длительной выдержке коньяки Бордери утрачивают большинство своих вкусовых качеств, поэтому желательно употреблять их молодыми.



Для обширного лесистого региона Фэн Буа характерны почвы красноватого цвета, богатые глиноземом, но менее насыщенные таким необходимым для производства коньячного спирта элементом, как известняк. Общая площадь виноградников здесь намного больше, чем в любом другом регионе, — 34,5 тысячи га. Но при таком высоком объеме урожая качество получаемого здесь напитка по сравнению с вышеперечисленными довольно посредственно. То же самое можно сказать и о коньяках Бон Буа и Буа Ординэр.

Светская жизнь

На жестких и влажных известняковых почвах Бон Буа произрастает 13 тысяч га виноградных кустов. Из-за повышенной влажности местные коньячные спирты обладают специфическим вкусом и почти полным отсутствием аромата. А напитки региона Буа Ординэр, простирающегося вдоль побережья моря, характеризуются еще меньшим



разнообразием вкусо-ароматических нюансов. Из-за всех этих особенностей коньячные спирты последних 3 регионов практически не выдерживаются и используются в качестве компонентов купажных смесей.

Напиток, который мы привыкли называть коньяком, зачастую таковым не является. В соответствии с законодательством о контролируемых наименованиях по происхождению все, что производится из виноградного вина посредством двойной дистилляции за пределами Шантаны, может называться виньяком, арманьяком, бренди — словом, как угодно, только не коньяком.

При всей строгости ограничений в настоящее время они сохраняются, вероятно, лишь на бумаге. Ведь даже на алкогольном рынке нашей страны (правда, больше нигде) широко представлена продукция отечественного производства, содержащая на этикетке громкое слово «коньяк», тогда как согласно требованиям законодательства это является не более чем «напитком типа “коньяк”».



Таким образом, в наши дни это название обозначает уже не географическую принадлежность напитка, а его особый тип. Но, несмотря на это, по-прежнему никто не может поспорить с утверждением, что истинный коньяк появляется на свет только в одноименном регионе.

Коньяк



Классификация коньяка

Для настоящих ценителей и подлинных знатоков коньяка правильный его выбор не составляет проблемы. Но тем, кто только начинает открывать для себя удивительный мир этого напитка, подчас довольно непросто разобраться во всем представленном на алкогольном рынке многообразии его торговых марок и наименований. До недавнего времени это осложнялось еще и отсутствием четкой стандартизации напитка: каждый производитель по-своему определял сроки его выдержки и, следовательно, качество.



Ни для кого не секрет, что большинство вкусо-ароматических свойств коньяка проявляются именно в результате выдержки, причем происходит это далеко не сразу. Старение напитка в бочке — процесс очень сложный, и его протекание, как уже говорилось, зависит от множества факторов. Основные составляющие этого процесса, в конечном итоге создающие восхитительный вкус коньяка, — испарение алкоголя и проникновение в спирт ароматов дубовой бочки.

Светская жизнь



Изначально коньячный спирт весьма отдаленно напоминает горячо любимый нами напиток. Прежде всего, он совершенно бесцветен, да и крепость его намного

выше традиционных привычных нам 40% об. Конечно, в нем содержатся некоторые ароматические вещества (иначе и быть не может, ведь основа коньячного спирта — белое виноградное вино, которое само по себе уже является источником аромата), но в целом они имеют довольно мало общего с широко признанным во всем мире вкусом.

Основными составляющими коньячного спирта являются вода и этиловый спирт. Кроме того, в нем содержатся летучие кислоты, высшие спирты, эфиры, альдегиды, кислоты, а также фурфурол (альдегид пироглизиновой кислоты), образующийся в процессе перегонки.

Чудесные превращения коньячного спирта начинаются только после того, как его принимает в себя дубовая бочка. Постепенно он изменяет свой цвет — из прозрачного становится золотистым, затем цвета красного дерева и, наконец, «огненным», обогащается новыми ароматами, которые прекрасно гармонируют с исходными, приобретает насыщенный бархатистый вкус. При этом все, что происходит с напитком в течение первых 10 лет, легко поддается определению, чего никак нельзя сказать об изменениях последующих лет и десятилетий. Поэтому правильно прочитать этикетку коньяка (особенно



КОНЬЯК



старого) и идентифицировать его качества раньше удавалось далеко не каждому.

Но сейчас задачу потребителей и экспертов-дегустаторов существенно облегчает деятельность особой организации — Национального межпрофессионального бюро коньяка, установившего специальные обозначения сроков выдержки напитка. Зная, что скрывается за этими буквами, осуществить свой выбор под силу даже непосвященному в тайны напитка новичку. В настоящее время на коньячных этикетках можно обнаружить более десятка различных марок, обозначающих возраст входящих в состав коньяка спиртов.

Так, марка V.S. (Very Special), а также Trois Etoiles («Три звездочки») свидетельствует о том, что выдержка самых молодых спиртов, формирующих купаж, составляет от 2,5 до 4,5 лет.



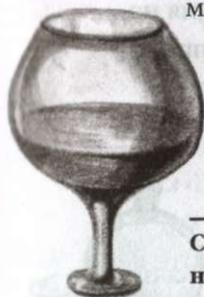
Следующие по возрасту коньяки обычно содержат на этикетке надпись V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O. (Very Old) или Reserve. Это означает, что самый молодой компонент купажной смеси напитка имеет выдержку от 4,5 до 6,5 лет. Встретив на бутылке с коньяком марку V.V.S.O.P. (Very-very Superior Old Pale) или Grande Reserve, следует понимать, что возраст этих коньяков составляет не менее 5 лет.

Светская жизнь



Самые старые коньяки, с выдержкой от 6 лет и более, обозначаются мар-

ками Napoleon, Extra, X.O. (Extra Old), Hors d'age, Tres Vieux, Vieille Reserve. Нужно помнить о том, что речь идет опять же о наименее выдержанных элементах композиции, тогда как другие спирты в составе коньяка могут оказаться намного старше.



С широко распространенным утверждением, что «качество коньяка прямо пропорционально его выдержке» (то есть чем старше напиток, тем он лучше), в последнее время соглашаются отнюдь не все любители, знатоки и эксперты. Достаточно сказать лишь о том, что после 100-летней выдержки крепость коньяка снижается до 30% об.

Дальнейшая классификация возраста напитков Национальным межпрофессиональным бюро коньяка пока еще не установлена. Очевидно, процесс его создания — явление настолько самостоятельное, что далеко не всегда поддается строгой упорядоченной систематизации и контролю. Поэтому нелишним будет предупредить не слишком искушенного потребителя о высокой вероятности того, что, к примеру, марка X.O. может обозначать с выдержкой 20, 30 лет и более.



Кроме того, нужно заметить, что настоящий возраст коньяка всегда превышает

КОНЬЯК



ет тот, что указан на этикетке, ведь отсчет его принято вести с 1 апреля того года, что следует за сбором урожая, тогда как дистилляция начинается несколько раньше. К тому же производители, помещая надпись на этикетке, намеренно занижают сроки выдержки напитка, так что если очень старый коньяк вам не по вкусу, не стоит слепо верить всему тому, что написано на бутылке, а лучше полагаться на собственный опыт (если таковой имеется).



Помимо возраста напитка, этикетка может рассказать и о его происхождении (разумеется, речь идет исключительно об оригинальном французском коньяке, произведенном в области Шаранта). Так, встретив на бутылке надпись «Cognac» или «Fine Cognac», не сомневайтесь, что перед вами подлинный напиток, а «Eau-de-Vie de Cognac» или «Eau-de-Vie de Charentes» означает «настоящий коньячный спирт».

Сведения об одном из 6 регионов производства коньяка тоже должны быть отражены на этикетке: надписи «Grande Champagne» («Grande Fine Champagne»), «Petit Champagne» («Petit Fine Champagne»), «Borderies» («Fine Borderies»), «Fins Bois» («Fine Fins Bois»), «Bons Bois» («Fine Bons Bois») говорят о том, что напиток полностью изготовлен из коньячных спиртов этих регионов.



Для производства одной стандартной бутылки (0,7 литра) коньяка категории V.S. используется приблизительно 4,2 кг винограда, для V.S.O.P. — уже 5,5 кг, а для 50-летнего коньяка — не менее 12 кг.

Если же вы столкнулись с обозначением «Fine Champagne», можете быть уверены в превосходном качестве коньяка, поскольку в этом случае он произведен из спиртов Гранд Шампани и Пти Шампани, причем первых в составе напитка больше половины.

Коньячные Дома

История коньячных Домов насчитывает уже более 300 лет: самые старые из известных ныне фирм по производству напитка («Ожье», «Эннеси», «Реми-Мартен» и др.) были открыты еще в конце XVII — начале XVIII столетия. Многие из них до сих пор принадлежат отдельным семьям, где из поколения в поколение, от отца к сыну передаются секреты дистилляции, выдержки и купаживания коньячных спиртов.

Изначально эти фирмы занимались только торговлей, но в конце XIX века, успешно пережив нашествие филлоксеры и тем самым избавившись от менее жизнеспособных конкурентов, большинство из них стало практиковать собственную технику производства напитка.



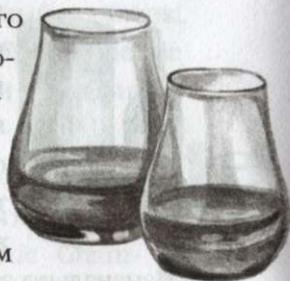
КОНЬЯК

В настоящее время существует такое великое множество коньячных Домов, что рассказать обо всех в одной книге просто не представляется возможным. Поэтому стоит остановиться лишь на наиболее крупных из них.

Фирма «Эннеси» («Hennessy») сегодня по праву считается одним из мировых лидеров производства коньяка. Кроме того, эта компания принадлежит к числу старейших коньячных Домов Франции. Ее основателем в середине XVIII века, а точнее, в 1765 году стал в то время никому не известный ирландский иммигрант Ричард Эннеси. Офицер армии Людовика XV, он оставил военное дело и стал служить миру, найдя для себя более подходящее занятие — Эннеси поселился в Шантанте и стал изготавливать коньяк.

Очевидно, это оказалось его истинным призванием, поскольку в скором времени фирму ожидал настоящий успех. Почти с самого начала своего существования коньяк «Эннеси» завоевал весь мир в прямом смысле этого слова, включая не только Европу, но и страны Востока — Индию и Китай.

Семейной компании «Эннеси» принадлежит не одно открытие в области коньячной индустрии. К примеру, в 1860 году потомок Ричарда Морис придумал новый



способ маркировки выдержки коньячных спиртов: количество звездочек на этикетке стало обозначать возраст напитка. 10 лет спустя им был открыт метод производства коньяка Х.О., который активно применяется и по сей день. А другой известный владелец этой фирмы в 1944 году явился основателем Национального межпрофессионального бюро коньяка.

Коньяк «Эннеси» вызывал восхищение не только простых смертных, но и многих высочайших персон. Так, в 1784 году его вкус покорила французского короля Людовика XVI, а несколько десятилетий спустя и российского императора. Даже такая строгая хранительница морали, как английская королева Виктория, отдавала дань почтения прекрасному напитку.



В 70-е годы XX века коньячный Дом «Эннеси» объединился с известной фирмой по производству шампанского «Мозэ и Шендон», а впоследствии в состав корпорации вошла компания «Луи Вюитон». Так образовался концерн «LVMH» («Луи Вюитон-Мозэ-Эннеси») — одна из крупнейших компаний по производству и продаже не только коньяка, но также шампанского и многих других французских вин.

Однако, несмотря на сотрудничество со столь влиятельными компаньонами, «Эннеси» не утратила своей самостоятель-

Коньяк



ности. В настоящее время этой фирме принадлежит 620 га шарантской земли, занятой лучшими виноградниками области. С самого момента своего появления и на протяжении 7 поколений «Эннеси» является семейной компанией, и сегодня во главе ее стоит потомок основателя — Жиль Эннеси.



Разумеется, за все это долгое время владельцы фирмы ни разу не остановились на достигнутом, продолжая и поныне стремиться к совершенству, создавая новые марки напитка и улучшая технологии его производства. Все это позволило «Эннеси» добиться великолепного качества своей продукции и мирового признания. Этот крупнейший коньячный Дом владеет не только особыми секретами искусства приготовления напитка, но и собственными уникальными культурными традициями, связанными с ним (в частности, «Эннеси» имеет свой герб, на котором изображен символ смелости — томагавк).

СВЕТСКАЯ ЖИЗНЬ

Фирме «Эннеси» принадлежат величайшие в мире запасы коньяка. В самые урожайные годы дегустаторы, безошибочно угадывая бочки с лучшим напитком, оставляли их в собственности семьи. Сейчас в этом удивительном хранилище можно встретить коньяки с выдержкой более 200 лет.



Производители компании «Эннеси» применяют для изготовления своего

коньяка единственный сорт винограда — Юньи Блан, произрастающий в 4 регионах Шаранты: Гранд Шампань, Пти Шампань, Бордини и Фэн Буа. О масштабах деятельности фирмы могут свидетельствовать хотя бы такие сухие цифры: вино для производства напитка перегоняется в 28 дистилляциях, готовая продукция хранится на 35 складах, и 2600 виноградарей поставляют компании «Эннеси» свой урожай.

Коньяк Hennessy V.S., несмотря на относительно небольшую выдержку, на данный момент считается одним из самых популярных и любимых во всем мире алкогольных напитков. Он изготовлен из 40 различных коньячных спиртов, возраст которых в среднем составляет от 2,5 до 10 лет. Благодаря тщательно составленной композиции напитков обладает богатым ароматом с тонкими нотками ананасов, орехов, карамели, груши, золотистым медовым цветом и необыкновенно насыщенным, но в то же время нежным вкусом. Технология его производства совершенствуется уже на протяжении 1,5 столетий (коньяк Hennessy V.S. появился на свет в 1860 году).



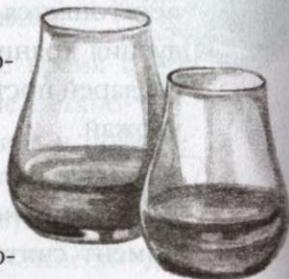
Еще раньше, в 1817 году, был создан Hennessy V.S.O.P. Купаж этого изысканного напитка составляют спирты возрастом от 4,5 до 25 лет. Коньяку свойственны ярко выраженные цветочные и фруктовые ароматы.

КОНЬЯК



ты персика, абрикоса и лилии и сильный, но при этом мягкий вкус. Легкость напитка объясняется особым способом выдержки коньячных спиртов — долгое время они находятся в старых бочках, отдавших большую часть дубильных веществ, которые делают вкус коньяка слишком резким.

Следующая по степени выдержанности марка напитка, принадлежащая этому знаменитому коньячному Дому, — Hennessy X.O., существующая с 1870 года. Возраст самых молодых спиртов, входящих в купаж этого напитка, составляет 10 лет, в то время как наиболее старые из них имеют 17-летнюю выдержку. Для коньяка характерен нежный аромат с оттенками спелой груши, персика, сливы и пряностей, которые прекрасно сочетаются между собой и создают неповторимый букет напитка.



В 1947 году выдающийся вкус коньяка Hennessy X.O. был отмечен отличительным знаком: с этого времени напиток стал выпускаться в оригинальной бутылке в виде графина, украшенного виноградными листьями. Так что теперь его невозможно спутать ни с каким другим коньяком не только по вкусу и аромату, но и по внешнему виду.



Не так давно, в 1979 году, компания «Эннесси» произвела на свет еще одну

марку коньяка — Hennessy Paradise. Этот напиток настолько уникален, что срок его выдержки не поддается обозначению согласно стандартной классификации. Для его изготовления используются спирты из семейного хранилища Эннеси, и некоторые из них имеют выдержку до 100 лет. Все это определяет неповторимый вкус и букет напитка с тонкими нотками фруктов, орехов, марципана и грибов.

Кроме перечисленных, компании «Эннеси» принадлежат марки Nostalgie de Bagnolet, Bras d'Or, Richard Hennessy и др. Об их великолепных вкусовых качествах можно было бы



говорить до бесконечности, поскольку все они в равной мере превосходны, ведь иначе коньячный Дом «Эннеси» не получил бы мирового признания.

В последнее время «Эннеси» тесно сотрудничает с не менее известным коньячным Домом «Мартель», занимающим второе место в мире по объему выпускаемой продукции. Фирма существует с 1715 года, и с этого времени ее возглавляли уже 8 поколений семьи Мартель.

Коньячный Дом был основан неким англичанином Жаном Мартелем, прибывшим в свое время с острова Джерси в Шаранту с целью заняться новым бизнесом. Торговля являлась для этого человека делом привычным, но до упомянутого момента предме-

КОНЬЯК



том его интереса было преимущественно зерно и колониальные товары. Однако впоследствии, очевидно, что-то заставило Мартеля задуматься о преимуществах коньячного бизнеса, и последующие века доказали, что, избрав для себя эту стезю, он не ошибся.

Для воплощения своей идеи в жизнь предприимчивый англичанин стремился использовать все доступные и недоступные средства. Истратив собственное состояние, торговец пустил в ход приданое жены и деньги родственников несчастной мадам Мартель. Правда, справедливости ради стоит сказать, что это капиталовложение в конце концов воздалось сторицей Жану Мартелю и его потомкам.



На сегодняшний день продукция Дома «Мартель» составляет 17,5% мирового рынка сбыта коньяка. Компания владеет 400 га земли в наиболее престижных виноградных регионах Шаранты, немалым числом винных складов, погребов и перегонных заводов, а производимый компанией напиток поступает на экспорт в 140 стран мира.

Светская жизнь

До конца XVIII века фирма «Мартель» была признанным лидером коньячного производства во Франции, а значит, и во всем мире.

И даже уступив это звание коньячному Дому «Эннеси», компания по-прежнему зани-



мает одно из самых почетных мест не только на рынке алкогольной продукции, но и в душах миллионов ценителей напитка.

Для изготовления коньяка «Мартель» используется виноград из регионов Гранд Шампань, Пти Шампань, Фэн Буа и Бордери, при этом последнему из них сотрудники фирмы отдают явное предпочтение (доля спиртов из Бордери составляет 60% купажей, лежащих в основе коньяков «Мартель»). Широкая гамма марок напитка, принадлежащих этому Дому, включает в себя V.S. Fine Cognac, V.S.O.P. Medaillon, Napoleon Special Reserve, Noblige, Cordon Bleu, X.O. Supreme, Extra, Classique, L'Or de J.&F.Martell, Gobelet Royal и др.



Среди всех этих напитков одним из самых выдающихся считается Martell Cordon Bleu. Это прекрасный выдержанный коньяк темно-орехового цвета с приятным нежным вкусом и ярко выраженным ароматом апельсина. Его композиция составлена из лучших виноградных спиртов Гранд Шампани и Пти Шампани возрастом от 20 до 30 лет. Высокое качество напитка производители постарались отразить в его оригинальном названии: Cordon Bleu в переводе означает «голубая лента», что служит знаком отличия самых искусных французских кулинаров.

Название коньяка Martell Noblige не менее громко заявляет о его достоинствах. Оно образовано от знаменитой формулы

КОНЬЯК

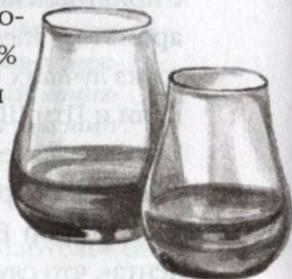


«Noblesse oblige» («положение обязывает») — одного из главных понятий кодекса чести средневековых французских аристократов — и таким образом свидетельствует об утонченности и благородстве напитка, о его гармоничном классическом вкусе. Этот уникальный коньяк производится с 1994 года, но в то же время он является одним из самых выдержанных напитков Дома «Мартель», ведь возраст основной части спиртов, входящих в его купаж, составляет более 50 лет. Долгая выдержка в дубовых бочках придает коньяку сладкий медовый вкус и сильный аромат ванили.

В 1803 году продукция коньячного Дома «Мартель» была впервые завезена на территорию Российской империи.

Одно из первых мест на пьедестале элитных коньячных Домов занимает «Реми Мартен». На данный момент собственностью компании являются 150 га виноградников Гранд Шампани, а 97% всей выпускаемой ею продукции поступает на экспорт в другие страны. Уже более 100 лет весь мир знает и ценит отменное качество коньяков «Реми Мартен».

Эта старинная фирма, существующая с 1724 года, обязана своим рождением шантанскому виноделу и коммерсанту Реми Мартену — удивительному человеку, посвя-



тившему всю свою жизнь изготовлению золотистого «напитка богов». Трудолюбивый и целеустремленный мастер до конца своих дней добивался улучшения качества создаваемого



им коньяка, стараясь использовать все возможности для достижения своей цели, благо сама земля Шаранты предоставляла эти возможности в неограниченном количестве. Необыкновенная почва Гранд Шампани позволяла Реми Мартену получать прекрасный урожай винограда для приготовления коньячных спиртов, а дубовые леса Лимузена давали ароматную пористую древесину, как нельзя лучше подходящую для выдержки напитка.

Со смертью основателя его дело не перестало процветать. Оно было успешно продолжено и расширено потомками Реми Мартена, унаследовавшими его страсть к родной земле и неустанное стремление к абсолюту. По-прежнему на первом месте для них стояло не количество, а качество производимой продукции — качество, на которое в конце концов должны были равняться владельцы любых других коньячных Домов.

Владельцы компании во все времена свято верили в уникальность своего напитка и всяческими способами пытались донести эту непоколебимую убежденность до потребителя. В частности, в 1832 году у фирмы «Реми Мартен» появился собственный герб, изображающий кентавра, устремившего к не-

КОНЬЯК



бесам свое копые, что было призвано символизировать мудрость и силу. А немногим позже Эмиль-Реми Мартен, глава компании в 4-м поколении, придумал еще один отличительный знак, на сей раз уже непосредственно для производимой продукции, — отныне коньяки «Реми Мартен» стали выпускать в оригинальных стеклянных бутылках.

Одна из самых интересных бутылок Дома «Реми Мартен» принадлежит напитку Louis XIII, гордо именуемому «коньяком королей и королем коньяков». Она была выполнена по образцу изысканной королевской фляги, обнаруженной в 1850 году на месте легендарного сражения католиков и протестантов близ Жернака.

Вероятно, владельцы Дома «Реми Мартен» все же не зря были настолько уверены в своем превосходстве: компания стала одной из немногих, кому удалось преодолеть все многочисленные препятствия на пути развития бизнеса, в том числе и последствия пресловутого нашествия филлоксеры, положившего конец деятельности большинства мелких и средних винодельческих предприятий.

Но все же настоящий коммерческий успех и мировая известность ожидали фирму лишь в начале XX века, когда она стала собственностью крупного предпринимателя



Андре Рено. Именно этому человеку коньячный Дом «Реми Мартен» обязан своей устойчивой репутацией и авторитетом, которым он и поныне пользуется не только в Европе, но также в Азии и Америке.

С самого начала своего руководства Андре Рено коренным образом изменил направление деятельности компании. Если раньше фирме «Реми Мартен» принадлежали огромные площади шарантской земли, то теперь в их собственности оказалась жалкая сотня тысяч метров. Однако эта земля была самой лучшей, и производители напитка получили прекрасную возможность с полным правом сообщить об этом всему свету: на бутылках с коньяком в обязательном порядке стали указывать место его происхождения.



Наступивший после Второй мировой войны экономический кризис заставил Рено принять срочные меры для сохранения прочного положения своей компании. Предпринимателю не оставалось ничего другого, кроме как пойти на риск, и этот шаг вполне оправдал себя. С этого момента Дом «Реми Мартен» полностью перестал выпускать коньяки категории V.S., характеризующиеся слабой выдержкой, и переключился на производство элитных напитков V.S.O.P. Сделать это удалось во многом благодаря богатым запасам вы-

Коньяк

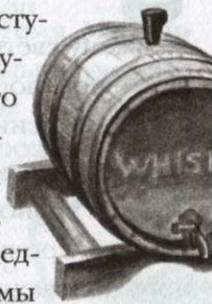


держанных коньячных спиртов, находившимся в собственности компании. Новая продукция «Реми Мартен» сразу завоевала прекрасную репутацию, и торговая марка коньячного Дома стала символом высокого качества для многих ценителей напитка.

В целях привлечения наибольшего числа потребителей любая фирма вынуждена прибегать к рекламе, и подчас не всегда оправданной. Так, сотрудники Дома «Реми Мартен» в рамках рекламной кампании предложили решить такую задачу: «Лучшие спирты приходят из Гранд Шампани и Пти Шампани. «Реми-Мартен» использует только такие спирты. Следовательно, коньяки «Реми-Мартен»...».

После смерти Андре Рено, наступившей в 1965 году, пост руководителя компании занял его зять Андре Дюброиль, оказавшийся не менее удачливым и опытным предпринимателем, чем все его многочисленные предшественники. Деятельность фирмы продолжала расширяться, сфера ее влияния с каждым годом росла, а качество выпускаемой продукции по-прежнему оставалось на высшем уровне. И сегодня, когда во главе коньячного Дома стоит дочь Андре, Доминик, компания продолжает процветать. В настоящее время она входит в состав крупной промышленной группы «Реми-Куантро»

Светская жизнь



и производит не только коньяки, но и ликеры, вина, а также известную марку шотландского смешанного виски The Famous Grouse.

Коньячный Дом «Реми Мартен» выпускает несколько марок напитка, среди которых стоит назвать прежде всего Fine Champagne V.S.O.P. и Louis XIII Grande Champagne. Пожалуй, это лучшие из всех известных ныне коньяков «Реми Мартен».

Fine Champagne V.S.O.P., как и все остальные напитки этого Дома, производится исключительно из винограда, выращенного в самых привилегированных коньячных регионах Гранд Шампань и Пти Шампань. Выдержка самого молодого из компонентов купажной смеси напитка составляет 7 лет (хотя вообще-то владельцы компании предпочитают



хранить в секрете возраст своих коньяков, утверждая, однако, что они в любом случае «старше установленного законом минимума»). Благодаря стараниям искуснейших мастеров купажирования родился восхитительный вкус и букет напитка с присущими ему нежными ароматами розы, фиалки и лесных орехов. Достойной оправой для этого драгоценного коньяка служит личное изобретение Андре Дюброиля — оригинальная темная бутылка, покрытая легким инеем.

Но, вероятно, самым престижным и именитым напитком Дома «Реми Мартен» является «королевский» коньяк Louis XIII.

КОНЬЯК



На момент создания коньяка Louis XIII лишь представители высшей титулованной знати были достойны чести наслаждаться его вкусом. И сейчас элитный напиток доступен далеко не каждому: он поступает в продажу в ограниченном количестве, всего лишь 10 000 бутылок в год, и моментально раскупается теми, кто в состоянии себе это позволить.

Этот наиболее известный из всех производимых компанией «Реми Мартен» коньяков обладает крепким вкусом, темно-золотистым цветом и удивительным ароматом с нотками шоколада, кофе, орехов и экзотических фруктов. Вероятно, своим успехом напиток обязан не только громкому имени, но в какой-то мере и этим качествам.



В числе других марок напитка, принадлежащих коньячному Дому «Реми Мартен», стоит назвать Superieur, Club Special, Napoleon Extra Old, X.O. Special, Extra, Extra Perfection, L'Age d'Or de Remy Martin.

Дома «Эннеси», «Мартель» и «Реми Мартен» недаром пользуются огромным авторитетом и имеют столь широкий круг почитателей во всем мире. Дело в том, что выпускаемая ими продукция считается не просто высококачественной, а элитной, что обусловлено прежде всего долгой выдержкой большинства коньяков. Остается лишь добавить, что, по-

Светская жизнь



мимо перечисленных, на свете существует лишь одна компания, способная сравниться с ними по занимаемому статусу, а значит, и по качествам производимого ею напитка.

Речь идет, разумеется, о коньячном Доме «Курвуазье».



История этого знаменитого коньяка началась в 1835 году, когда парижский винодел Эммануэль Курвуазье решил основать собственную фирму в местечке Жарнак. Очевидно, Курвуазье обладал весьма солидным положением в обществе, поскольку умело использованные связи в скором времени помогли ему добиться того, о чем другие виноделы, вероятнее всего, и не мечтали.

Коньякам «Курвуазье» принадлежит совершенно особое место в истории Франции.

В 1860 году Эммануэль Курвуазье занял почетную должность официального поставщика напитка к императорскому двору. Но все началось гораздо раньше, когда коньяк этой марки пришелся по вкусу Наполеону. Пристрастие Бонапарта к «Курвуазье» было столь велико, что напиток и по сей день именуют «коньяком Наполеона».

Разумеется, это обстоятельство оказалось крайне выгодным не только для самого Курвуазье, но и для его преемников, которые не преминули воспользоваться именем вели-



КОНЬЯК

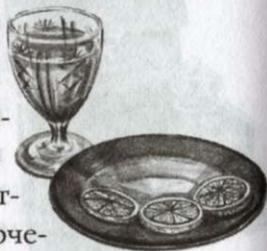


кого корсиканца в целях продвижения своей продукции.

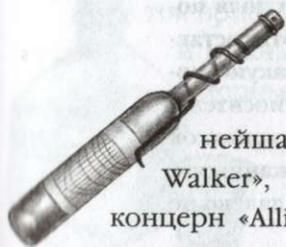
Рассказывают, что после поражения при Ватерлоо в 1815 году император собирался бежать в Америку на корабле, нагруженном именно коньяком «Курвуазье» (якобы производитель этого напитка специально снарядил судно для побега Наполеона). Но правдоподобие этой красивой легенды вызывает серьезные сомнения, ведь сам коньячный Дом «Курвуазье» появился лишь через 20 лет после этого события.

Как бы то ни было, качество коньяков «Курвуазье» оказалось действительно превосходным, и Наполеон был далеко не единственным, кто смог его по достоинству оценить. После капитуляции императора Курвуазье представилась возможность познакомиться со своей продукцией британцев, и с тех пор напиток стал регулярно поставляться в Англию. А в 1909 году коньячный Дом «Курвуазье» приобрели некие братья Саймон — именно их головы и посетила светлая мысль использовать в коммерческих целях имя Наполеона. С этого момента так стали называть все высококачественные коньяки особой выдержки, вне зависимости от конкретной марки. Таким образом, история Дома «Курвуазье» в какой-то мере оказала влияние на коньячную индустрию

Светская жизнь



в целом. Кроме того, братья Саймон были первыми, кто стал официально именовать «Курвуазье» «коньяком Наполеона»: отныне на каждой бутылке с этим напитком можно встретить слова «Le cognac de Napoleon» и силуэт императора.



Но и им не суждено было вечно владеть компанией. В 1964 году ее приобрела крупнейшая канадская группа «Hiram Walker», а впоследствии — английский концерн «Allied Domecq», которому она принадлежит и сегодня.

Способ производства напитка, применяемый коньячным Домом «Курвуазье», несколько отличается от тех, что приняты у других компаний. Дело в том, что владельцы фирмы не считают нужным собственноручно выращивать виноград и строить перегонные заводы. Вместо этого они закупают готовые вина, которые и становятся основой великолепных коньяков «Курвуазье». При наличии всего лишь 4 спиртовых заводов виноделам компании удастся добиться уникального качества своей продукции. Немалую роль здесь играет сам материал, используемый в производстве напитка: большая часть виноградных спиртов, составляющих купаж коньяков «Курвуазье», происходит из Гранд Шампани и Пти Шампани — лучших винодельческих регионов Шаранты. Но все же главная причина популярности этих напитков заключается,

КОНЬЯК



вероятнее всего, в непревзойденном мастерстве и любви к делу, присущих искусным мастерам Дома «Курвуазье».

Наряду с элитными коньяками, «Курвуазье» производит и обычные напитки V.S. 4-летней выдержки, причем доля последних в общем объеме экспорта составляет не менее 70%. Очевидно, такую особенность можно объяснить относительно невысокой стоимостью этих коньяков по сравнению с более выдержанными, которые может себе позволить далеко не каждый.

Коньячному Дому «Курвуазье» принадлежит множество марок напитка, наиболее популярными из которых считаются V.S.O.P., Napoleon, Imperial. Кроме того, компания выпускает такие марки коньяка, которые по своим характеристикам причисляются к разряду даже не элитных, а сверхэлитных напитков. Среди подобных марок следует назвать прежде всего коньяк Extra № 7, объем выпуска которого составляет не более 12 000 бутылок.

К этой же категории можно отнести коньяки Initiale Extra, Extra Vieille, Cour Imperiale Grand Cru, Chateau Limoges, VOC Extra, возраст которых в среднем равен 50 годам.



Светская жизнь



Коньяк Courvoisier V.S.O.P. высоко ценится на мировом рынке благодаря

своим прекрасным вкусовым качеством. Изготовленный исключительно из винных спиртов Гранд Шампани и Пти Шампани, он выдерживается в дубовых бочках от 8 до 12 лет.

В результате тщательно контролируемого процесса выдержки и купаживания напиток приобретает великолепный мягкий вкус и нежный ароматический букет с характерными оттенками цветов и фруктов.



Знаменитый коньяк Courvoisier Napoleon тоже полностью произведен из спиртов Фин Шампани, что в сочетании с 20-летней выдержкой в значительной мере определяет его уникальный мягкий вкус и фруктовый, с пряными нотками аромат. Как известно, общепринятая классификация марок напитка предписывает называть «Наполеоном» любой коньяк такого возраста, но начало этому обычаю было положено именно Домом «Курвуазье». И сегодня знатоки всего мира утверждают, что ни один из напитков подобного рода не способен сравниться с «Курвуазье» — «истинным Наполеоном» среди коньяков.

Не меньший восторг ценителей элитного коньяка вызывает Courvoisier Imperial — напиток с насыщенным гармоничным мягким вкусом и богатой ароматической гаммой, включающей оттенки фруктов, цветов и пряностей. Композиция этого коньяка составлена из спиртов Гранд Шампани, Пти Шампани и Бордери, выдержанных от 20 до

Коньяк



35 лет. Благодаря своим превосходным характеристикам напиток был отмечен золотой медалью на международной выставке в 1986 году.

Среди всех напитков, выпускаемых Домом «Курвуазье», особый интерес вызывает серия коньяков Erte («Эрте»). Название этой серии дали инициалы оформлявшего ее русского художника Романа Тыртова, а самый старый из спиртов, вошедших в купаж коллекции, был рожден в один год с живописцем — в 1892.

Коньячные Дома по своей сути уникальный и неповторимый мир, живущий по своим особым законам. Ни один из них не существует изолированно; все они тесно взаимодействуют как с потребителем, так и между собой. И не стоит забывать, что, помимо высокого искусства создания напитка, богатейшей истории и давних традиций, существует ожесточенная конкуренция, борьба за выживание на мировом рынке, в которой далеко не последнее место занимает реклама. Поэтому категория элитарности того или иного коньячного Дома — понятие весьма относительное, и, хотя качество производимой продукции имеет основное значение, наше представление об элитных напитках во многом создается и поддерживается именно благодаря различного рода рекламным кампаниям.



Разумеется, не следует полагать, что подобная «раскрутка» не имеет под собой основания. Если коньяк называют элитным, значит, качество его и в самом деле превосходно. Но в то же время, помимо «Эннеси», «Реми Мартен», «Курвуазье» и «Мартель», существует огромное число компаний, которые, несмотря на менее активную рекламу, производят напитки, по своим качествам мало в чем уступающие этим признанным гигантам коньячного бизнеса. И одна из таких компаний, широко известных по всему миру, «Камю» («Camus»).



Хотя коньяк «Камю» и не относится к почетному разряду элитных напитков, вряд ли кто-либо осмелится поспорить с утверждением, что его непревзойденный вкус и аромат во многих отношениях считаются образцами для всех других видов коньяка. Недаром, наряду с элегантной одеждой и утонченными духами, именно этот коньяк ассоциируется



у многих с французским люксом — особым стилем жизни, когда красота и изысканность становятся настоящим искусством, без которого немислимо существование. Кроме того, коньяк «Камю» тесно связан с хрупким миром высокой моды: уже много лет презентации коллекций самых известных французских модельеров сопровождаются дегустацией именно этого напитка.

КОНЬЯК



«Коньяк не является феноменом моды, он не может сегодня быть популярен, а завтра — нет. Коньяк пьют уже более четырех веков. Его употребление вошло в привычку, стало частью нравов и обычаев людей самых разных стран и слоев общества. Ему не грозит забвение», — утверждает современный владелец Дома «Камю» Жан-Поль Камю.

Вероятно, причина такого совершенно особого положения этого коньячного Дома заключается в присущих ему богатых традициях, зародившихся не одно десятилетие тому назад. Уникальность Дома «Камю» в значительной мере определяется тем, что на сегодняшний день это единственная компания, с самого момента своего основания принадлежащая одной семье (Домами «Эннеси» и «Мартель» до сих пор управляют потомки создателей, но, увы, они не являются их собственностью). История фирмы, ее неповторимый стиль, семейные традиции и секреты составляют предмет великой гордости ее нынешнего владельца. «Для получения хорошего коньяка нужно немного: чтобы твои прадед, дед и отец посвятили ему свои жизни», — со скромным достоинством заявляет Жан-Поль Камю.

Светская жизнь



Коньячный Дом «Камю» был создан в 1863 году, когда его будущий владелец Жан-Батист Камю, объединив несколько виноградников, основал фирму по производству напитка «Ля Гран Марк» (в то время она

называлась именно так). Но настоящая известность и всемирное признание пришли к компании лишь в 30-е годы XX столетия, когда главой ее стал потомок первого владельца Мишель Камю. Именно он, воплотив в реальность свои оригинальные идеи, сделал коньяк «Камю» символом красивой жизни и благополучия. В частности, ему пришла в голову удачная мысль выпускать свой коньяк в изящных бутылках из лиможского фарфора и бесценного французского хрусталя баккара (если одна лишь бутылка стоит целое состояние, что тогда говорить о ее содержимом?).

В настоящее время Дом «Камю» не лишился своего прочного положения на мировом рынке и по-прежнему входит в пятерку лидеров коньячного производства. Компании принадлежат 20 га виноградников в Гранд Шампани и 125 га в Бордери; кроме того, она закупает продукцию 250 винодельческих предприятий. «Камю» изготавливает свой коньяк преимущественно для экспорта, и на данный момент различные марки этого напитка поступают на алкогольные рынки более 140 стран мира.

В 1959 году коньячный Дом «Камю» заключил договор с Советским Союзом. Согласно этому договору, компании предоставлялось эксклюзивное право экспортировать в нашу страну французские вина и другие алкогольные напитки. Так что если простому советскому человеку и доводилось попробовать настоящий французский коньяк, то это был именно «Камю».

КОНЬЯК



Среди марок напитка, выпускаемых коньячным Домом «Камю», особой популярностью пользуются Camus Extra, Camus Extra-ordinaire, Camus Grand V.S.O.P., Camus Josephine, Camus Napoleon, Camus Reserve Extra Golg Marquise, Camus Reserve Extra Vieille Jubilee, Camus Special Reserve, Camus V., Camus V.S. De Luxe, Camus X.O. Superior.

Коньяк Camus Extra 50-летней выдержки, самый старый из всех напитков Дома «Камю», принадлежит поистине к коньякам экстра-класса. Компоненты, входящие в его купаж, самым тщательным образом отбираются из лучших запасов Дома. Мастера предъявляют строжайшие требования к качеству этих спиртов, используя только самые старые и редкие из них. В силу этих обстоятельств коньяк Camus Extra производится в очень ограниченном объеме, что в сочетании с прекрасным вкусом и тонким букетом напитка особенно повышает его ценность в глазах любителей и знатоков всей планеты. Еще больше этому способствовала Международная выставка вин и спиртных напитков, проводившаяся в 1987 году в Лондоне, где Camus Extra был удостоен звания «Лучшего коньяка в мире». С этого момента напиток приобрел статус коллекционного образца и из разряда обычных коньяков перешел в категорию культовых: отныне бутылку с Camus Extra принято открывать только по особо торжественным случаям. Даже в упаковке этого редкого коньяка



Светская жизнь



владельцы Дома «Камю» постарались отразить преемственность и верность традициям, а значит, неизменную классику вкуса — Camus Extra выпускается в точно таком же хрустальном графине, что и 100 лет назад.

Camus Extra — не единственный напиток этой фирмы, которому было присвоено звание «Лучшего коньяка в мире». В этом отношении с ним вполне способен поспорить Camus Extraordinaire, признанный таковым на XXX Лондонской юбилейной выставке. Очевидно, столь почетное звание не зря было присуждено этому напитку — о качествах коньяка говорит сама технология его изготовления, чрезвычайно сложная и требующая высокого мастерства.

Неповторимый купаж Camus Extraordinaire составлен из 200 разнообразных спиртов, тщательно подобранных в строгом соответствии ряду критериев. Результатом труда виртуозов купажирования стал потрясающий цветочно-фруктовый аромат напитка с легкими нотками трюфелей и лесных орехов, богатая и сложная гамма его вкусовых оттенков.



Camus Grand V.S.O.P., как и все, что имеет отношение к Дому «Камю», несет в себе отражение присущих этому старинному семейству традиций. Проявляется это хотя бы в том, что в течение многих лет глава фирмы собственноручно составляет композицию дан-

Коньяк



ной марки коньяка, и эта обязанность передается из поколения в поколение (сейчас сия великая честь принадлежит соответственно Жан-Полю Камю). Поэтому напиток, относящийся к категории V.S.O.P. (с выдержкой не менее 4 лет), обладает специфическими особенностями, несвойственными коньякам этой группы и обусловленными личными пристрастиями владельца. Так, вкус этого коньяка, полный, насыщенный и теплый, в то же время необыкновенно мягок и нежен, что определяется, скорее всего, преобладанием в его купаже спиртов из региона Бордери (что вообще очень характерно для напитков Дома «Камю»).



В составлении букета коньяка Camus Napoleon глава компании тоже не доверяет никому, кроме себя самого. В композицию напитка входит около 100 спиртов возрастом до 35 лет, как и предусматривает данная категория коньяков. Благодаря своей длительной выдержке Camus Napoleon обладает богатым полным вкусом и великолепным живым ароматом, за что и заслужил любовь и уважение многих знатоков и ценителей «напитка богов».

Достойную пару Camus Napoleon составляет коньяк Camus Josephine — истинно дамский напиток с нежным сладковатым вкусом и изысканным ароматом фиалки, ванили и миндаля. Купаж этого коньяка, созданного специально для прекрасной половины че-

Светская жизнь



ловчества, включает самые утонченные спирты выдержкой 15–20 лет.

К 300-летию Санкт-Петербурга Дом «Камю» выпустил новую марку коньяка. Напиток разлит в оригинальные бутылки из лиможского фарфора, выполненные в виде книг и украшенные символикой города.



Коньяк Camus Reserve Extra Golg Marquise представляет собой настоящее произведение искусства. Об этом говорит даже его упаковка — оригинальный изящный графин ручной работы, выполненный из самого дорогого французского хрустала баккара. А стоит лишь попробовать содержимое этой необыкновенной бутылки — и мгновенно рассеются все сомнения в том, что перед вами действительно шедевр мастеров коньячного дела. Вкус этого удивительного коньяка определяется сочетанием превосходных спиртов из коллекции Дома «Камю», самые старые из которых появились на свет еще в XIX столетии.

Все это может быть сказано и применительно к другому уникальному творению Дома «Камю» — Camus Reserve Extra Vieille Jubilee. Этот напиток с неповторимым вкусом и ароматом тоже создан из старейших коньячных спиртов и так же, как Golg Marquise, разливается в хрустальные графины. Коньяк, как это следует из его названия, предназначен специально для того, чтобы украшать

Коньяк



собой празднование юбилеев и различных торжественных дат.

И наконец, нельзя не сказать несколько слов о Camus Special Reserve — напитке, эксклюзивное авторское право на создание которого принадлежит самому Жан-Полю Камю. Название марки («специальная выдержка») говорит о том, что купаж этого коньяка являет собой гармоничный союз сотни лучших спиртов, тщательно отобранных из старейших запасов Дома «Камю».



Сама по себе бутылка (если можно ее так назвать) достойна внимания любого ценителя искусства: выполненная в виде книги из редкого лиможского фарфора, она декорирована репродукциями картин лучших классических мастеров живописи.

Любая марка коньяка «Камю» отличается специфическими особенностями и индивидуальными неповторимыми чертами, и каждая из них в равной степени замечательна. Поэтому напитки этого Дома так высоко ценятся во всем мире и по своей популярности ни в чем не уступают элитным коньякам.

Светская жизнь



В той же мере все это относится и к коньякам фирмы «Гютье». Это один из старейших и поистине легендарных коньячных Домов, основанный в 1755 году. Подобно

многим поколениям династии Камю, владельцы Дома «Готье» свято чтут преемственность и верность семейным традициям, причем, очевидно, не зря. Коньяки «Готье» высоко котируются на мировом алкогольном рынке; кроме того, многие марки этого напитка в свое время были удостоены признания лучших экспертов-дегустаторов. На международных конкурсах и выставках коньяки «Готье» не раз завоевывали высшие награды, что говорит об их качестве лучше любой рекламы.

Правда, в отличие от «Камю» Дом «Готье» больше не является семейной компанией. В 1970 году фирма была приобретена компанией «Berger», а впоследствии перешла в собственность крупной промышленной группы «Marie Brizard». Но это не могло помешать производству прекрасных напитков, основная доля которых в настоящее время экспортируется в разные страны мира.



Компания «Готье» не имеет собственных виноградников, зато ей принадлежат великолепные винные погреба. Они расположены на небольшом островке между притоками реки Шаранты, и эти условия наилучшим образом обеспечивают влажность, столь необходимую для выдержки коньячных спиртов. В результате рождается гамма напитков с легким бархатистым вкусом и насыщенным ароматом, вершиной которой по праву считается Gautier Tradition Rare —

КОНЬЯК



действительно редкий коньяк, достоинства которого были отмечены сразу после его появления на свет в 1994 году. Этот напиток обладает высокой крепостью (43% об.), но в то же время мягким вкусом, а его композиция включает спирты выдержкой до 50 лет.

Среди других наиболее известных марок Дома «Готье» стоит назвать Pascal Combeau, De Laage, Faucon d'Or de Laage, Girard, Normandin. Вряд ли кто-либо из знатоков осмелится отрицать достоинства хотя бы одной из них.

Дом «Готье» известен не только благодаря своим маркам Gautier Tradition Rare, Pascal Combeau, De Laage, Faucon d'Or de Laage. Помимо превосходных коньяков, он производит также и бренди, которое по качеству мало чем уступает им.

Отличные коньяки, заслужившие любовь и уважение миллионов ценителей этого напитка, производит Дом «Бискуи» («Bisquit»). Основанный в 1819 году Александром Бискуи, в скором времени он стал одним из самых популярных в мире (его продукция уже в то далекое время поставлялась в США, Германию и Великобританию).



СВЕТСКАЯ ЖИЗНЬ



В 1965 году Дом перешел в собственность крупнейшей группы «Перно Рикар», которой в настоящее время принад-

лежит множество престижных марок различных алкогольных напитков. Поль Рикар, стоявший в то время во главе компании, приобрел не только сам Дом, но и все, чем в свое время владела династия Бискюи, в частности фамильное поместье, замок Линьер в регионе Фэн Буа и 200 га виноградников.

На протяжении более 100 лет Дом «Бискюи» совершенствовал методы производства коньяка и добился в этом значительных результатов. В технологиях, применяемых этой компанией, высшие научные достижения XX века органично сочетаются с неизменной и обязательной для любого уважающего себя коньячного Дома верностью традициям.



Так рождается своеобразный фруктовый вкус молодых коньяков «Бискюи», среди которых наиболее интересен Classique *** («Классик ***»). Этот напиток золотисто-янтарного цвета со специфическим сладковато-горьким вкусом и легким ароматом спелых фруктов и пряностей. Bisquit Classique *** — действительно классический коньяк, который может служить эталоном для всех остальных напитков этой категории.

Но молодые напитки — не единственный предмет гордости Дома «Бискюи». Кроме них, компания производит коньяки более длительных сроков выдержки, к примеру такие, как V.S.O.P. (8–10 лет), Prestige (12 лет), Napoleon (20 лет), X.O. Excellence (30–35

КОНЬЯК



лет), Extra (50 лет) и Privilege d'Alexandre Bisquit, купаж которого составлен из 80 спиртов Гранд Шампани урожая 1878–1914 годов.

О коньячных Домах, производящих напитки превосходного качества, можно было бы говорить вечно, ибо на свете существует несчетное множество таких.

Старейший в мире коньячный Дом «Ожье», основанный Филиппом Ожье де Шатонефом, появился на свет в 1663 году, когда за границами Шаранты едва ли кто-либо слышал об этом напитке. В XVII–XIX веках этот Дом был одним из самых известных в своем регионе, но сегодня его продукция, вытесненная более крупными компаниями, мало заметна на мировом рынке.

Порой даже трудно себе представить, что в пределах маленькой провинции Коньяк может быть сосредоточено такое огромное количество компаний, выпускающих тысячи марок напитков. Некоторые из них известны всему миру, о других же знает лишь узкий круг посвященных, но это обстоятельство ни в коей мере не умаляет их достоинств. В настоящее время наибольшей популярностью в мире пользуются Дома «Otard» («Отар»), «Moyet» («Муайе»), «Leyrat» («Лейра»), «Hardy» («Арди»), «Godet» («Годэ»), «Dor» («Дор»).



Кроме того, существует особая группа небольших коньячных Домов, которые выпускают совершенно уникальные по своим качествам напитки. Эти коньяки невозможно отнести ни к одной из известных категорий, и вкус их способны понять и оценить лишь избранные, за что они и получили название «гурманские». Производители таких напитков не стремятся продвигать свой товар с помощью рекламы, им почти чужда конкуренция, поскольку они отчетливо осознают, что изготавливаемый ими коньяк не нуждается в рекомендациях.



Подобных Домов не так уж и много (и это вполне понятно, ведь производимая ими продукция не рассчитана на массового потребителя), но крупнейший и, пожалуй, лучший из них — «Фрапэн» («Frapin»).

Отменное качество коньяков этого Дома, признанное самыми утонченными эстетами, определяется тысячей причин, и, безусловно, не последнее место среди них занимает история семейства Фрапэн, которая просто обязывает стремиться к идеалу, исключая посредственность. Династия Фрапэн берет свое начало в XIII веке: известно, что предки основателя Дома проживали в Шаранте еще в 1270 году.

Среди ее представителей были такие знаменитые люди, как Франсуа Рабле и личный



КОНЬЯК



аптекарь короля Людовика XIV Пьер Фрапэн. И сегодня секретами фирмы владеет уже 12-е поколение этой старейшей коньячной династии. А секретов этих компании «Фрапэн» известно множество.

За заслуги королевского аптекаря Пьера Фрапэна в 1696 году семейству был пожалован собственный фамильный герб.

Разумеется, многие тонкости удивительно-го искусства создания напитка хранятся в тайне и не выходят за пределы семьи, но все же некоторыми из них представители династии Фрапэн сочли возможным поделиться с общественностью. В частнос-

ти, известно, что для удобрения виноградников используются только натуральные вещества, что, несомненно, положительно влияет на вкусовые качества получаемого напитка. Компании принадлежит 200 га плодородных земель в самом центре Гранд Шампани — родины лучших в мире виноградников. На любой этикетке коньяка «Фрапэн» можно встретить указание на его происхождение — безусловно, компания имеет основания им гордиться, ведь все выпускаемые ею напитки полностью изготовлены из спиртов Гранд Шампани. Уже одно это обстоятельство способно лучше любой самой изощренной рекламы рассказать о качестве коньяков «Фрапэн».



Но есть и другие секреты. Так, на протяжении многих лет владельцы этого Дома применяют один и тот же прием: уборка урожая осуществляется на неделю раньше срока, установленного для региона Гранд Шампань. В результате повышается кислотность получаемого вина, что придает коньякам Дома «Фрапэн» совершенно неповторимый вкус.



При этом вино не подвергается фильтрации, как принято в производстве большинства коньяков, благодаря чему напитки сохраняют многие ароматы, изначально присущие коньячному спирту. И конечно, большое значение имеют бочки: они изготовлены исключительно из лимузенского дуба, пористая древесина которого способствует более быстрому протеканию процесса старения напитка.

Все эти строгие правила, соблюдаемые из века в век, позволяют получать уникальные, непохожие на другие коньяки, качество которых дает повод многим тонким ценителям напитка говорить о Доме «Фрапэн» не иначе как в превосходной степени.

Женевьева Куантро, последняя из династии Фрапэн, в свое время удачно вышла замуж за Андре Рено и таким образом едва не стала владелицей коньячного Дома «Реми Мартен». Но последовавший за этим семейный скандал уничтожил возможность слияния двух знаменитых фирм.

Коньяк

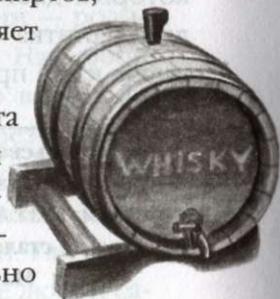


В настоящее время компания «Фрапэн», входящая в состав крупной промышленной группы «Heritiers Renaud Cointreau», представляет вниманию истинных гурманов гамму напитков, среди которых особенно стоит отметить Frapin V.S.O.P., Napoleon, Domaine Frapin, Chateau de Fontpinot, V.I.P. X.O., Extra-Reserve Patrimoniaie, Vaccarat Eagle, Vaccarat Rabelais.

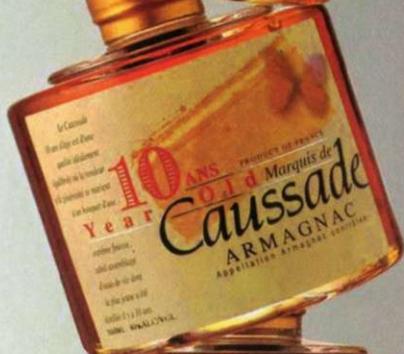
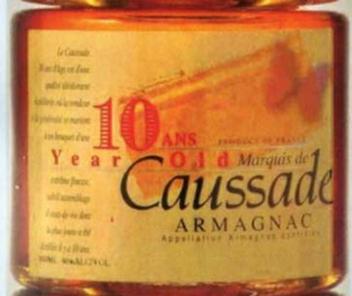
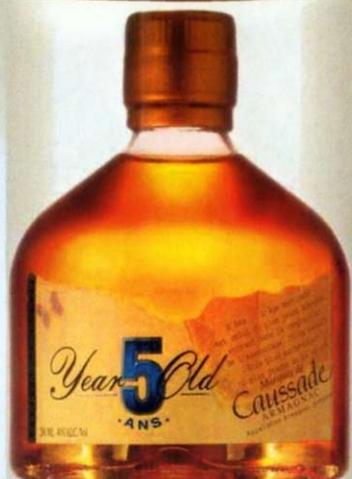
Коньяк Frapin V.S.O.P. — единственный в своем роде напиток подобной категории, полностью созданный из винограда Юньи Блан, рожденного в регионе Гранд Шампань. Это коньяк золотисто-янтарного цвета с присущим ему фруктовым ароматом, включающим нотки сушеного винограда, цветов, пряностей и ванили. Вкус напитка, по единодушному мнению знатоков, представляет собой ни с чем не сравнимое сочетание, при каждом новом знакомстве раскрывающееся с новой, неожиданной стороны. Этот коньяк обладает традиционной крепостью 40% об., а выдержка самых молодых спиртов, входящих в его купаж, составляет 10 лет.

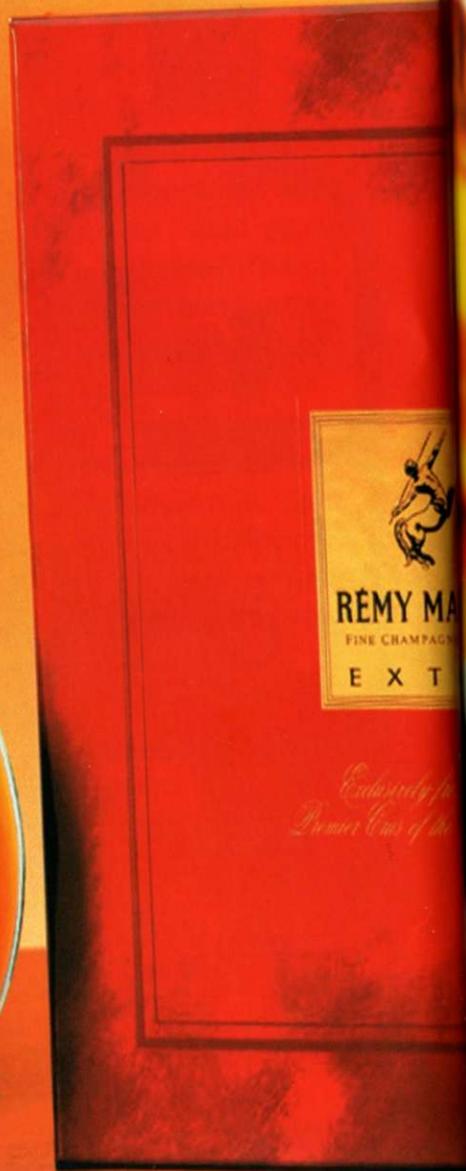
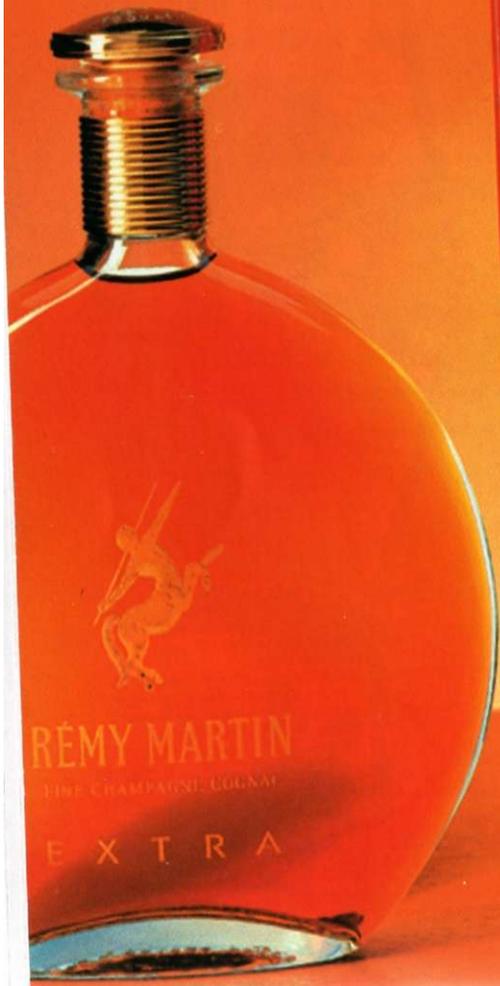
Фrapin V.I.P. X.O. — коньяк цвета старого золота, обладающий восхитительным цветочно-пряным ароматом и мягким сбалансированным вкусом. Изначально он был предназначен специально для высокопоставленных персон. Исключительные вкусовые качества напитка

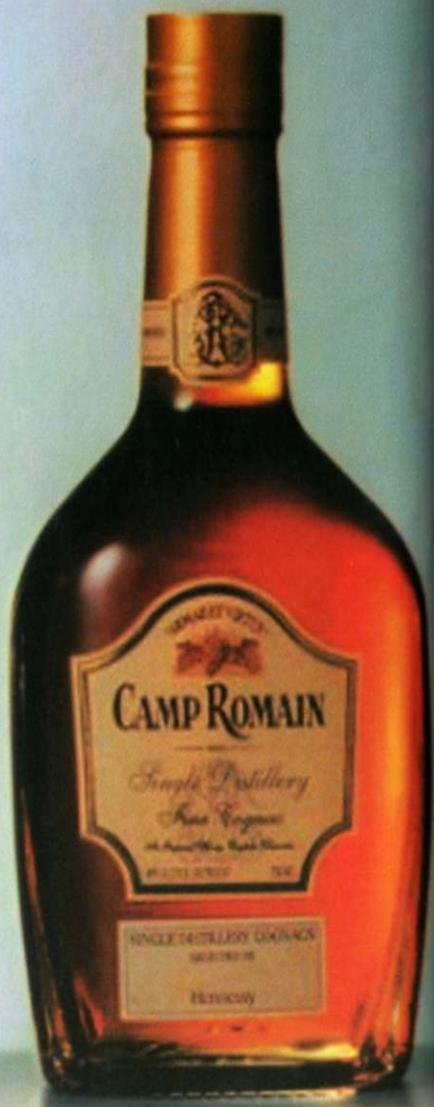
Светская жизнь



Armagnac Grand Age







производителям удалось отразить в оформлении его упаковки: коньяк выпускается в оригинальном графине с позолоченной крышечкой, стилизованном под средневековый сосуд. На Международном конкурсе спиртных напитков в 1997 году этот коньяк был удостоен высшей награды.



Коньяк Frapin Extra-Reserve Patrimoniaie 50-летней выдержки — настоящая легенда Дома «Фрапэн». Он настолько уникален, что каждый графин с этим напитком подвергается тщательной нумерации, а общий объем его выпуска строго ограничен. Для этого коньяка характерны необычные свойства: темный цвет с яркими медными отблесками, аромат засахаренных фруктов, табака, сандалового дерева и сухой, терпкий вкус, несвойственный остальным напиткам Дома «Фрапэн». Extra-Reserve Patrimoniaie предназначен для настоящих гурманов, утверждающих, что его «или никогда не поймешь, или навсегда полюбишь».

В 1994 году компания «Фрапэн» выпустила напиток, ставший своего рода символом традиций этой коньячной династии. Речь идет о коньяке Vassarat Rabelais, создание которого было приурочено к 500-летию юбилею писателя Франсуа Рабле, чья мать в девичестве носила фамилию Фрапэн. Эксклюзивный напиток поступил в продажу в количестве 600 экземпляров.

КОНЬЯК



Помимо Дома «Фрапэн», коньяки для гурманов производят компании «Hine», «Delamain», «Bowen», «Meukow» и «Chabasse». Наиболее известны на мировом рынке 2 первых коньячных Дома.

История Дома «Hine» началась с того, что некий англичанин по имени Том Хайн, повинувшись страстному желанию изучить французский язык, в 1817 году покинул родину и поселился в местечке Жарнак, где успешно женился на дочери владельца маленькой коньячной фирмы. Сама эта фирма существовала с 1763 года, а потому официальное рождение Дома «Hine» принято датировать именно этим моментом. Но как бы то ни было, именно Том Хайн положил начало ее процветанию.



В производстве своих напитков фирма «Хайн» всегда ориентировалась прежде всего на британский алкогольный рынок, а с 1962 года компания стала официальным поставщиком английского королевского двора. В то же время продукция коньячного Дома «Хайн» поступает на рынки более 150 стран, и ценители во всем мире доверяют качеству этих изысканных напитков.

Компания дорожит своей репутацией, следуя в изготовлении коньяка строго установленным правилам. Одно из важнейших положений этого своеобразного кодекса качества заключается в использовании



спиртов только лучших регионов — Гранд Шампани и Пти Шампани.

Лучше всего раскрывает специфику Дома «Хайн» коньяк Triomphe, составленный из спиртов Гранд Шампани выдержкой до 30 лет, — классический напиток с характерным привкусом лесных орехов и меда. Ничуть не уступает ему по качествам Family Reserve — эксклюзивный коньяк 40-летней выдержки, выпускаемый малыми партиями. Кроме того, гамма



продукции коньячного Дома «Хайн» включает марки ***, Signature, V.S.O.P., Rare & Delicate, Napoleon, X.O., Antique, Extra и такие редкие напитки, как Mariage de Thomas Hine и Talent de Thomas Hine.

Не менее достоин упоминания коньячный Дом «Delamain». Основанный в 1824 году Генри Деламэном, сегодня он пользуется прекрасной репутацией, а производимые им напитки многие считают эталоном качества.

Робер Деламэн, дед нынешнего руководителя Дома «Деламэн», стал известен благодаря своей книге «История коньяка», изданной в 1935 году. Ни один из известных трудов, посвященных данной теме, по своим достоинствам до сих пор не смог превзойти эту книгу.

Такой авторитет фирма заслужила благодаря тщательному следованию особым

Коньяк



принципам, которые в конечном итоге определяют безупречное качество коньяков «Дела-мэн». Компания не имеет собственных виноградников, но компоненты для производства напитков закупаются только в лучших винодельческих хозяйствах региона Гранд Шампань. При этом Дом «Дела-мэн» никогда не заключает долгосрочных контрактов с поставщиками, приобретая спирты непосредственно после дегустации. Для выдержки коньяков используются исключительно старые дубовые бочки, придающие напиткам оригинальный вкус и аромат.

Кроме того, фирма в совершенстве владеет искусством купа-жирования и строго соблюдает правила, установленные мно-го десятилетий тому назад. Так, композиция напитков обычно включает близкие по возрасту спирты, идеально сочетающиеся друг с другом, а достижение необходимой крепости осуществляется в несколько приемов. Полученный в результате купаж выдерживается в дубовых бочках не менее 2 лет, приобретая своеобразные вкусо-ароматические качества. В результате возникают специфические особенности коньяков «Дела-мэн»: светлый оттенок и характерный сухой вкус, понять который способны далеко не все.



Дом «Дела-мэн» производит эксклюзивные напитки, рассчитанные на небольшой круг тонких ценителей. Среди всех

принадлежащих компании марок особенно стоит отметить Pale & Dry, Vesper, Tres Venable и Reserve de la Famille.

Бренди и арманьяк

Как известно, настоящим коньяком может считаться лишь тот напиток, что изготовлен в Шаранте из определенных сортов винограда по специальной технологии. Но существует и множество других видов напитка, способ производства которых мало чем отличается от метода создания коньяка, сложившегося более трехсот лет назад. Однако всегда есть мельчайшие детали (не те сорта винограда, использование несколько иных приемов, а главное — другое происхождение напитка), наличие которых как раз не позволяет им носить благородное имя cognac. Поэтому все эти напитки скромно именуют виноградными бренди (от голландского слова brandewijn — «жженое вино»).



В результате джентльменского соглашения, заключенного странами-производителями виноградного бренди, ни один из этих напитков, кроме шарантского, не имеет права называться коньяком. Но республики бывшего СССР по некоторым причинам не вошли в эту группу, а потому на этикетках отечественного бренди по-прежнему стоит слово «коньяк» (правда, написанное по-русски).

КОНЬЯК



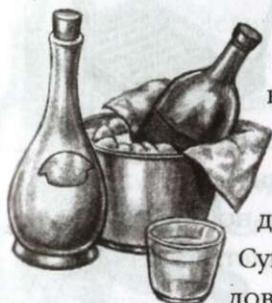
Обычное бренди считается напитком не столь изысканным и утонченным, как коньяк, и главной причиной тому является отсутствие строгой регламентации его производства. Так, например, если при дистилляции настоящих коньячных eau de vie принято использовать особые аппараты alambic charentais, то для получения любого другого бренди вполне подходят перегонные аппараты patent still, уничтожающие тонкий ароматический букет напитка.

У большинства потребителей сложилось мнение, что о выдержке коньяка или бренди, а значит, о его качестве свидетельствует цвет напитка (чем он темнее, тем дольше выдержка). На самом деле это не всегда так, хотя многие производители на заключительной стадии изготовления все же добавляют карамель для получения более насыщенного цвета. Но здесь есть значительное различие: если в окончательном составе коньяка карамели должно быть не более 2%, то для обычного бренди не существует подобных ограничений. В таком случае темный цвет напитка далеко не всегда является критерием длительной выдержки, и в этом отношении не стоит доверять всему, что вы видите.



Есть и еще одна немаловажная особенность. Известно, что для коньяка (а также для арманьяка и кальвадоса) установлена строгая классификация, в соответствии

с которой каждому его виду присваивается особая категория, зависящая от выдержки (V.S., V.S.O.P., X.O. и др.). В отличие от этих благородных напитков бренди не знает такой четкой стандартизации. Поэтому, встретив на его этикетке одно из подобных обозначений (что, надо сказать, случается нередко) не стоит принимать их всерьез: как правило, они ничего не значат и используются лишь для украшения.



Тем не менее было бы ошибкой думать, что всякое бренди непременно низкого качества. Существует огромное количество видов этого напитка, среди которых есть немало своеобразных и интересных марок. Следует заметить, что практически любая страна, где растет виноград (а их достаточно) в настоящее время производит те или иные марки бренди.

Если в изготовлении бренди используются экстракты каких-либо фруктов или ягод, такой напиток по своим характеристикам оказывается близок к ликеру. В этом случае на этикетке обязательно помещается надпись вроде «Cherry Brandy», «Apricot Brandy» и др.

На сегодняшний день основными производителями высококачественного бренди считаются Франция, Италия (Bouton Vecchia Romagna, Etichetta Nera, Etichetta

Коньяк



Oro, Stock Ardente, Reserva speciale, «84» Diez Anni Marchio d'Oro), Испания (Bobadillo 103, Extra etiqueta Negra, Reserva grand capitán, Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva и др.), Португалия (Ribero и Ferreira) и, разумеется, Греция со своим известным всему миру бренди Метакса, существующим с 1888 года.

Среди всех видов виноградного бренди особенно стоит отметить напиток, который по достоинствам смело может быть поставлен в один ряд с коньяком (и вообще имеет довольно много сходных черт с последним). Речь идет, конечно, об арманьяке.



Несмотря на то что напиток этот получил значительно меньшее распространение за пределами своей родины, чем коньяк, его история намного более древняя. Впервые о гасконской огненной воде (aigue ardent) упоминается в письменных источниках XIV века. За столь долгое время технология его производства была максимально усовершенствована, и изготавливаемые в Гаскони напитки достигли высшей степени качества, не уступая лучшим маркам коньяка.

В конце концов все это привело к тому, что в 1909 году был издан декрет Фальбера, оформивший юридические основы производства арманьяка. В соответствии с этим декретом были установлены его территориальные границы, определены особые сор-



та винограда и способы изготовления напитка. С того момента все, что не отвечает этим стандартам, не имеет права называться арманьяком.

Подлинный арманьяк производится в одноименной местности в провинции Гасконь, что на юге Франции. При этом вся область делится на регионы, которые отличаются друг от друга природными условиями, почвами, а следовательно, качеством получаемых спиртов.



Самым престижным регионом считается Баз-Арманьяк (он же Арманьяк-Нуар), расположенный в западной части области и занимающий площадь 8000 га. Кислые, богатые железом почвы этой зоны позволяют получать наиболее тонкие, нежные и ароматные спирты.

В XIV–XV веках арманьяк, как и большинство других крепких спиртных напитков, употреблялся преимущественно в медицинских целях. В частности, для лечения ран его использовали солдаты Жанны д'Арк. Вероятно, и сама Орлеанская Дева была большой поклонницей напитка, за что и получила в народе прозвище Арманьячка (l'Armagnacaise).

Чуть восточнее находится зона Арманьяк-Тенарез. Спирты этого региона отличаются сильным насыщенным вкусом, ко-

КОНЬЯК



торый улучшается с течением времени, а потому из них получают прекрасные выдержанные напитки. Что же касается третьего региона, От-Арманьяк (или Арманьяк-Блан), то изготавливаемые здесь спирты плохо переносят выдержку.



Для производства арманьяка разрешено использовать 10 различных сортов винограда, но наиболее широко применяются только 3: Юньи-Блан, Фоль Бланш и Коломбар, то есть те же самые сорта, из которых изготовлены лучшие марки коньяка.

Технология создания напитка в целом отличается от производства коньяка весьма незначительно, но разница все же есть. Определяется она прежде всего специфическими особенностями арманьякского перегонного куба. Его конструкция, несколько иная, чем у *alambic charentais*, позволяет получать более крепкий спирт, в результате чего не требуется повторная дистилляция. Правда, с 1972 года использование шарантских перегонных аппаратов для изготовления арманьяка все же допускается.

Дальнейший процесс (выдержка и купажирование) протекает так же, как и в случае с коньяком. Однако к качеству готового напитка предъявляются принципиально иные



требования. Если одним из главных достоинств любого уважающего себя коньячного



Дома считаются неизменные традиции вкуса, то лучшие марки арманьяка характеризуются широким спектром вкусо-ароматических свойств. Даже напитки одинакового возраста, принадлежащие одному и тому же Дому, порой обладают совершенно разными качествами.

Подобно коньякам, разные марки арманьяка принято классифицировать в зависимости от степени выдержанности. При этом применяются те же самые обозначения, но за ними скрывается другое содержание. Так, ***, «Monopole» или «Selection» означает, что возраст самого молодого компонента купаж-



ной смеси напиток составляет не менее 1 года; V.O., V.S.O.P. или «Reserve» — не менее 4 лет; «Extra», «Napoleon» или X.O. — не менее 5 лет. Если же на этикетке стоит марка «Hors d'Age», что можно дословно перевести как «вне возраста», значит, все спирты, входящие в композицию арманьяка, не моложе 10 лет.

В честь саммита «Большой восьмерки» в июне 2003 года Дом арманьяка «Кастаред» выпустил уникальную серию напитков. На каждой из этикеток было указано имя главы государства и год его рождения, совпадающий с годом появления на свет арманьяка.

КОНЬЯК



Домов арманьяка существует, конечно, не так много, как фирм по производству коньяка. Это и неудивительно, ведь напиток все же не столь популярен в мире, о чем прекрасно могут свидетельствовать данные статистики: доля арманьяка составляет всего лишь 1% французского экспорта крепких алкогольных напитков, тогда как на коньяк приходится около 75%. Среди самых известных Домов арманьяка стоит упомянуть «Шабо» («Chabot»), «Жанно» («Janneau»), «Кле-дэ-Дюк» («Cles des Ducs») и «Марки-де-Коссад» («Marquis de Causade»). Но лучшим и старейшим из них на сегодняшний день является Дом «Кастаред» (Castarede).

Коньяк России и стран бывшего СССР

В нашей стране ситуация с коньяком сложилась совершенно необычная. Собственно говоря, напиток, изготовленный посредством дистилляции виноградного вина и выдержанный в дубовых бочках где-нибудь в Армении, Грузии или Молдове, который мы привыкли называть коньяком, в строгом смысле слова вовсе не является таковым. Причины этого вполне ясны, и они уже неоднократно упоминались.

Светская жизнь



По своей сути все подобные напитки, производимые на территории бывшего СССР, относятся к категории бренди. Однако то обстоятельство, что слово «коньяк» на этикетках написано по-русски, уже само по себе выводит их из ряда «наименований, контролируемых по происхождению» и тем самым как бы освобождает производителей от ответственности.

Поэтому в России и ряде других стран крепкие алкогольные напитки из винограда традиционно принято называть коньяками.



В нашей стране существует особая, отличная от западной система классификации коньяков. В зависимости от выдержки они подразделяются на обычные и марочные. Обычные коньяки обозначаются звездочками, количество которых соответствует возрасту напитка: *** — 3 года, **** — 4 года и ***** — 5 лет. Более старым марочным коньякам присваиваются иные категории. Так, КВ (коньяк выдержанный) означает, что возраст напитка составляет 6–7 лет, КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) — 8–10 лет, а КС (коньяк старый) — больше 10 лет.

Присваиваемые напиткам обозначения способны рассказать не только о степени их выдержанности, но и о содержании в них алкоголя. К примеру, обычные коньяки обладают крепостью 40–42% об., тогда как у марочных она может достигать 57% об.

Коньяк



История производства коньяка на территории Российской империи началась задолго до официальной регистрации контролируемого наименования «cognac». Письменные источники свидетельствуют, что первый напиток подобного типа был произведен в городе Кутаиси в 1965 году. Но технология изготовления виноградного спирта была здесь известна и раньше. В городе Кизляре Терской области издавна рос виноград сорта Алый Терский; получаемое из него вино было настолько низкого качества, что использовалось исключительно для перегонки. После длительной выдержки в бочках этот довольно примитивный виноградный самогон по вкусу вполне мог сойти за коньяк.

Первые заводы по производству коньяка открылись в Кизляре, Тбилиси и Ереване в 80-е годы XIX века. С этого момента новая отрасль промышленности, оказавшаяся необыкновенно выгодной, стала стремительно развиваться не только на Кавказе, но и в Бессарабии.

Однако в те годы Россия еще не имела достаточного опыта в изготовлении напитка, и это, безусловно, не могло не отразиться на качестве отечественного коньяка. А в начале XX века по весьма понятным причинам политического характера российская коньячная индустрия и вовсе пришла в упадок. Первые признаки ее возрождения начали проявляться только после революции и Гражданской войны.



В 1936 году были установлены единые и неизменные для всех правила технологии производства коньяка, более подробно разработанные 5 лет спустя. Так одновременно с увеличением количества повышалось и качество российских напитков. Известно, что в 80-е годы XX века в СССР выпускалось 73 наименования марочного коньяка, которые в свое время были неоднократно удостоены высших наград на международных конкурсах.



Все коньяки, производимые на территории бывшего СССР, делят на 3 группы в зависимости от вкусовых качеств. Насыщенный аромат, ярко выраженные тона ванили и высокая экстрактивность свойственны армянским, азербайджанским и узбекским коньякам. Напитки из Грузии и Краснодарского края более легкие; они обладают свежим вкусом и нежным цветочным ароматом. К третьей же группе относятся украинские и молдавские коньяки. Для них характерны низкая экстрактивность, тонкий аромат ванили и специфический интересный букет.

В конце XIX века крупнейшим производителем коньяка в России был Д. З. Сараджишвили. Применяя французские технологии, он сумел добиться высокой степени качества своих напитков. За 10 лет коньяки Сараджишвили заслужили 12 наград на различных конкурсах и дегустациях в России и за границей.

КОНЬЯК



Сегодня на территории Российской Федерации коньячное производство наиболее развито в Дагестане, Ставропольском и Краснодарском крае. В нашей стране изготавливают не только обычные, но и высококачественные марочные коньяки, и, пожалуй, самый известный из них — «Кизляр».

Это напиток категории КС, крепостью 43% об., изготовленный из виноградных спиртов выдержкой не менее 10 лет. Он обладает характерным для большинства дагестанских коньяков темно-янтарным цветом, мягким бархатистым вкусом и удивительным ароматом со смолисто-ванильными нотками. С момента своего появления в 1960 году этот коньяк был удостоен золотых и серебряных медалей на 6 международных конкурсах, а в 1969 году в Будапеште напиток заслужил высшую награду — Гран-при.

Другой известный российский коньяк — «Дагестан», выпущенный в 1967 году специально в честь 50-летия этой автономной республики. Его купаж составлен из коньячных спиртов, возраст которых достигает 15 лет. Этот темно-янтарный напиток со сложным букетом обладает исключительными вкусовыми качествами, за что и был в свое время награжден 2 серебряными и 4 золотыми медалями.



Одним из лучших не только в нашей стране, но и за рубежом считается коньяк «Россия» группы КС. Опытные специалисты Кизлярского коньячного завода долгие годы трудились над его созданием, вырабатывая поистине безупречную технологию дистилляции, выдержки и купаживания напитка. Результат, несомненно, оправдал ожидания:



в 1976 и 1986 годах на Международных конкурсах вин и коньяков в Болгарии он был награжден 2 Большими золотыми медалями. 15-летняя выдержка рождает мягкий вкус и благородный букет напитка со смолистыми и хвойными тонами, а в его купаже участвуют спирты самых разнообразных оттенков, что определяет его богатый и гармоничный аромат.

Другие известные российские марочные коньяки — «Лезгинка», «Юбилейный», «Дон», «Кубань», «Эльбрус» и, разумеется, «Багратион», выпускаемый с 1994 года и признанный на Международной выставке Ленэкспо «коньяком королей — королем коньяков».

Доподлинно известно, что коньяк, производимый в СССР, очень любил английский премьер-министр Уинстон Черчилль. Из всех марок этого напитка он отдавал особое предпочтение армянским коньякам «Отборный», «Юбилейный» и «Армения», закупая его огромными партиями — по 400 бутылок в год.

КОНЬЯК



Выдающимися вкусовыми качествами отличаются коньяки Армении, заслуженно пользующиеся популярностью во всем мире.

Одним из лучших армянских марочных коньяков считается «Ахтамар», производящийся с 1967 года. Это напиток категории КС, составленный из превосходных спиртов 10-летней выдержки и чистой родниковой воды из Катнахбюрского источника. За свои исключительные вкусо-ароматические качества этот коньяк был удостоен 3 золотых медалей.

Другой известный армянский коньяк — «Наири». Он выпускается с 1965 года и сегодня по праву признан одним из самых изысканных коньяков этой группы. Великолепные вкус и аромат этого темно-янтарного напитка определяются его длительной выдержкой: композиция коньяка составлена из спиртов возрастом до 20 лет.

Среди других коньяков Армении стоит упомянуть «Ани», «Васпуракан» и «Отборный» (последний замечателен прежде всего тем, что выпускается уже более 100 лет — с 1901 года).

Широко известны в России и за ее пределами коньяки Грузии, поступающие в основном из районов Кахетия, Имеретия, Каргалиния и Мегрелия. Наиболее высоко ценятся грузинские коньяки марок «Тбилиси», «Энисели», «Вардзия», «Сакартвело» и некоторые другие.

Светская жизнь



Марочный коньяк «Тбилиси», удостоенный 8 золотых и 1 серебряной медали, относится к категории КС. Он изготовлен из виноградных спиртов, выдержка которых осуществлялась в течение 17 лет. В результате этого напиток обладает мягким гармоничным вкусом, темно-золотистым цветом и богатым букетом с ярко выраженными ванильными тонами. Выпуск коньяка «Тбилиси» в 1958 году стал достойным ознаменованием 1500-летия этого города.

Грузинский коньяк «Энисели» относится к категории КС, поскольку создан из спиртов 15-летней выдержки. Этот напиток обладает темно-золотистым цветом и свойственным всем грузинским коньякам мягким вкусом, несмотря на то что крепость его составляет 43% об.

На сегодняшний день в Грузии производится большое число марок хорошего коньяка, многие из которых неоднократно были одобрены экспертами-дегустаторами на международных конкурсах. Среди них такие напитки, как «Варцixe», «Греми», «ОС». В числе других республик, некогда входивших в состав СССР и известных сегодня своими коньяками, нужно назвать Украину, Молдову, Азербайджан. Кроме того, коньячное производство существует и в странах Средней Азии (Узбекистан, Таджикистан, Казахстан и др.), хотя, конечно, изготавливаемые здесь напитки сильно уступают по своим качествам всем вышеперечисленным, а потому не столь популярны.

Коньяк



Культура употребления и дегустация

Все, что касается употребления коньяка, прекрасно выражено в нескольких словах из романа французского драматурга Жан-Поля Брисвиля «Ужин». Одна из его сцен повествует о том, как Талейран пытался обучить министра Фуше пить коньяк. «С вашего позволения, коньяк так не пьют, — говорит Талейран. — Взгляните, пожалуйста. Вы берете бокал, греете в ладони, слегка вращаете, чтобы влага источала аромат. Потом подносите к губам, вдыхаете...» Фуше поднимает брови: «А дальше?». На что дипломат с нескрываемым удивлением отвечает: «Дальше? Ставите на стол»».

Этим действительно сказано все. Коньяк (особенно высокого качества) принято не просто пить: нужно научиться наслаждаться напитком и, каждый раз соприкасаясь с ним губами, получать истинное удовольствие. Для этого существует особое искусство — дегустация, подвластное не только экспертам-профессионалам, но и всем тем, кто относит себя к числу ценителей этого благородного напитка.



Перед началом ритуала дегустации прежде всего необходимо правильно выбрать бокал. Это на самом деле очень



важно, ведь он должен максимально способствовать раскрытию вкуса и аромата напитка. Между тем далеко не всякая посуда обладает такими свойствами.



Австрийская компания «Riedel», уже более 250 лет специализирующаяся в этой области, разработала уникальную форму бокала, предназначенного исключительно для дегустации коньяка. Полагаясь на тщательно изученные традиции и на собственный опыт в сфере восприятия вкусо-ароматических свойств напитка, сотрудники компании создали два варианта бокала тюльпановидной формы для коньяков категории V.S.O.P. и X.O.

В употреблении коньяка до сих пор сильны традиции бренди, что относится в том числе и к посуде. Тем временем подлинные знатоки и специалисты утверждают, что предназначенный для бренди шарообразный бокал-«ингалятор» совершенно неприемлем для дегустации коньяка.

Еще один не менее важный момент касается температуры напитка при дегустации. Во многих, даже самых престижных, барах и ресторанах России и Европы распространена следующая практика: бармен или сомелье перед подачей нагревает бокал с коньяком над пламенем спиртовки, считая это вер-

Коньяк



хом хорошего тона. Подобное действие приводит в ужас любого опытного дегустатора, и причина этого более чем ясна. Дело в том, что при сильном нагревании легкие ароматические вещества мгновенно улетучиваются, тогда как на передний план выступает резкий запах алкоголя. Разумеется, при дегустации это абсолютно недопустимо. Не рекомендуется и охлаждать напиток, поскольку в этом случае он не способен полностью раскрыть свой букет. Как же тогда следует поступать?

Вполне приемлема для дегустации комнатная температура, но еще лучше, если она будет чуть выше — примерно 20–25° С. Для этого бокал с напитком можно некоторое время подержать в руках, заодно насладившись его внешним видом.

Зрительная стадия процесса дегустации не менее важна, чем все остальные, — настоящий эстет способен получать ни с чем не сравнимое удовольствие не только от вкуса и аромата коньяка, но и от его созерцания. Кроме того, внешний вид напитка может многое рассказать о его качествах.

Стоящий на ровной поверхности бокал наполняют примерно на 1/4 (25 см³), вслед за чем, взяв его за ножку, приступают к наблюдению. Первым делом оценивают цвет.

Цветовая гамма коньяка колеблется от светло-соломенного до темно-бронзового оттенка, и все они в равной мере пре-



красны. Как правило, молодые коньяки более светлые, тогда как выдержанные темнее (если, конечно, для усиления цвета в напиток не была добавлена карамель).



После этого дегустаторы оценивают прозрачность и вязкость коньяка. Хороший напиток абсолютно прозрачен, и для того, чтобы в этом убедиться, можно оставить след пальца на противоположной стороне бокала, который должен быть отчетливо заметен.



О возрасте и стиле коньяка можно узнать по его консистенции. Если немного наклонить бокал и повернуть его вокруг своей оси, на стенках образуются капли — «коньячные ножки». Чем они крупнее и чем медленнее стекают вниз, тем дольше выдержка напитка.

После этого наступает, вероятно, самая важная стадия процесса дегустации — восприятие аромата. Букет напитка — наиболее сложная его составляющая; он раскрывается перед дегустатором трижды, и каждый раз с новой стороны.

Начальное впечатление об аромате складывается уже в тот момент, когда вы наполняете бокал: легкие летучие вещества распространяются в воздухе и формируют в восприятии дегустатора первую волну букета. Чтобы ощутить вторую волну, бокал слегка раскручивают вокруг оси и опускают в него кон-

КОНЬЯК



чик носа. При этом открывается гамма ароматов, способная поразить обоняние всякого, кто делает это впервые. Хороший коньяк может обладать фруктовыми, цветочными, древесными ароматами, запахами орехов и восточных пряностей, и спектр каждого из них необычайно широк и разнообразен.

И наконец, заключительный этап восприятия аромата наступает тогда, когда напиток покидает бокал. Знатоки утверждают, что аромат наиболее старых коньяков способен сохраняться в пустом бокале до 8 суток.

Оценив все богатство и великолепие букета, приступают к наслаждению вкусом. Делать это нужно медленно, не спеша, чтобы в полной мере понять ту информацию, что дадут вам вкусовые рецепторы. Первые несколько капель лишь подготавливают к восприятию благородного вкуса напитка: почувствовать его довольно сложно, поскольку все ощущения притупляет алкоголь. И лишь привыкнув к нему, делают второй глоток, который по объему должен быть не больше, чем предыдущий. Не стоит глотать напиток сразу: некоторое время подержав его во рту, вы, возможно, оцените все то, что в терминологии профессиональных дегустаторов называется тонкостью, мягкостью, бархатистостью вкуса, а может быть, найдете новые, никому до сих пор не известные определения.



И конечно, важную роль играет послевкусие, которое для настоящего специалиста может стать источником не только удовольствия, но и многих полезных сведений о качестве напитка. Как правило, чем протяженнее послевкусие, тем старше коньяк.

Разумеется, всю церемонию дегустации можно повторить; главное — соблюдать при этом несколько простых правил. Прежде всего не следует слишком увлекаться, иначе к моменту окончания процесса вы уже вряд ли сможете осознать окружающую действительность (не говоря об объективной оценке вкусо-ароматических качеств напитка). Кроме того, необходимо помнить, что при наличии нескольких марок коньяка начинать нужно с наименее выдержанного — только тогда все они доставят удовольствие. В противном случае (к примеру, если вам придет в голову попробовать V.S.O.P. после X.O.) может наступить вполне понятное разочарование.



После правильной дегустации даже новичок в состоянии понять основную специфику этого напитка. Дело в том, что, в отличие, скажем, от шампанского, он предназначен отнюдь не для шумных торжеств и празднований. Коньяк — напиток интимный, и искусство его питья дает максимум возможностей, если приобщаться к нему в тесном кругу близких по духу людей. И несомнен-

КОНЬЯК



но, в полной мере постичь неповторимый мир коньяка позволяют тонкие правила этикета, которые лишь на первый взгляд могут показаться условностями.

В первую очередь возникает вопрос, в какое время лучше всего пить коньяк. Еще не так давно на его родине, во Франции, был распространен обычай употреблять напиток в качестве аперитива, при этом разбавляя его обычной или газированной водой. Но впоследствии эта практика была благополучно забыта, что произошло во многом благодаря стараниям владельцев коньячных Домов. Стремясь всеми силами завоевать прекрасную репутацию, основной акцент во всех рекламных кампаниях они делали на безупречном качестве своей продукции и убеждали потребителей в том, что смешивать такие напитки с чем бы то ни было — это по меньшей мере святотатство. Правда, популярность оказалась важнее авторитета, и для повышения объемов сбыта даже лучшие и старейшие коньячные Дома в последнее время стали вновь следовать утраченной традиции.

Сегодня знатоки во всем мире с уверенностью утверждают, что коньяк — классический диджестив, который как нельзя удачнее выступает в качестве завершающего аккорда изысканной трапезы. Известная французская поговорка гласит: «Зерно к зерну, а вино-



град к винограду», что можно понимать и в буквальном смысле: лучше всего употреблять коньяк в том случае, если обед запивался вином.

И конечно, никогда не стоит пить хороший коньяк во время еды, ведь любой посторонний вкус препятствует постижению его букета. Наиболее утонченные ценители полагают, что этот благородный напиток не нуждается ни в каком сопровождении, кроме камина и сигары. Однако речь о правильной закуске к коньяку в последнее время заходит все чаще и чаще. В этом отношении весьма показательно мнение главного дегустатора коньячного Дома «Nine», который в одном из интервью высказался следующим образом: «Единственное, что категорически не подходит к коньяку, — это рыба». Однако после непродолжительного размышления он добавил: «Все же коньяк делает лучше все, к чему прикасается, — даже рыбу».

Таким образом, выдержанный коньяк способен облагородить вкус практически любого блюда, но лучше всего с ним сочетаются шоколадные десерты, зеленые салаты, фрукты, сыры, икра. И все же те, кто относит себя к числу подлинных знатоков, предпочитают соблюдать правило четырех С: коньяк (cognac), сигара (cigare), кофе (cafe) и шоколад (chocolat). Многие привыкли добавлять к вышеупомянутому списку пятое С — citron (лимон), а между тем хороший, качественный коньяк такого сопровождения не признает. Лимон обладает слишком резким

КОНЬЯК



вкусом и запахом, которые перебивают и искажают тонкий аромат напитка, поэтому в качестве закуски к коньяку употреблять его не рекомендуют.

Все же коньяк высокого качества полагается пить в чистом виде, не разбавляя и не закусывая, в уютной обстановке, возле камина и с хорошей сигарой. Что касается обычных напитков, то здесь можно обойтись и без всех этих условностей. Вполне допустимо употреблять молодые коньяки в виде коктейлей: они прекрасно сочетаются с мороженым, сливками, молоком, ликерами и сиропами, апельсиновым и лимонным соком, чаем и кофе, газированной водой. Но при этом необходимо помнить, что коньяк в совокупности со всем вышперечисленным уже не коньяк, а потому и требования к подобным напиткам предъявляют совершенно иные.



Современная культура коньяка

Как любой другой изысканный и благородный напиток, коньяк имеет свою культуру, и ее приверженцев, особенно среди людей обеспеченных, с каждым годом становится все больше и больше. Это и неудивительно, ведь принадлежность к высшему свету в конце XX века вновь вошла в моду, а культура

Светская жизнь



коньяка как нельзя лучше вписывается в ее концепцию.

Главным средоточием этой культуры по-прежнему является легендарная родина напитка — провинция Коньяк. Это настоящий рай для ценителей коньяка, ведь здесь буквально на каждом шагу можно встретить все, что имеет отношение к истории напитка и связанным с ним традициям. Без коньяка там обходится ни один бар, ресторан, салон и винный бутик; на многочисленных выставках-продажах представлены самые разнообразные его марки. Существует особое «Коньяк-кафе», где вниманию посетителя предлагаются всевозможные способы его употребления, и даже такое единственное в своем роде заведение, как «коньятека» с уникальной коллекцией, число экземпляров которой достигает 250. И почти каждый коньячный Дом (а их в этом храме коньяка бесчисленное множество) может похвастаться собственным музеем, способным без слов рассказать все об истории этих старейших компаний.

Один из крупнейших музеев принадлежит Дому «Эннеси» — компании, история которой отражает многие моменты истории самого напитка. Потому посещение этого музея наверняка надолго запомнится всякому, кто любит коньяк и уважает его традиции.

Экскурсия по музею коньяка «Эннеси» начинается с холла, где туристы могут увидеть оригинальные образцы рекламы

КОНЬЯК



этой марки (так, как она выглядела много лет назад, в разные периоды существования компании). После этого вниманию посетителей представляется процесс производства напитка во всех его тонкостях: от наглядной демонстрации срезов почвы до подробного рассказа о принципах купажирования коньячных спиртов. Вслед за этим туристы в сопровождении гида попадают в настоящее святилище Дома «Эннеси» — в погреб, где хранятся уникальные запасы старейших коньяков. Правда, само производство по вполне понятным причинам все же остается скрытым от глаз любопытных экскурсантов.

Экспозиция же коньячного Дома «Мартель» располагается непосредственно там, где легендарный напиток появляется на свет. После рассказа об истории коньяка, о технологии его изготовления и особенностях местности, неповторимые условия которой создают его превосходный вкус и аромат, посетители музея могут воочию увидеть процесс создания напитка. Гид водит туристов по всем помещениям одной из лучших в мире винокурен, где их взглядам открывается рождение коньяка во всей его красе. Но и это еще не все из того, чем способны удивить любителей напитка сотрудники музея «Мартель». Так, более чем достойно внимания потрясающее по красоте монументальное зрелище — макет, в натуральную величину изображающий корабль, служивший в древности для перевозки бе-



лых вин (основы коньячных спиртов). А заключительным этапом экскурсии является встреча с человеком оригинальной и незаменимой профессии — мэтром де ше коньячного Дома «Мартель», которому можно задать все интересующие вопросы.

Еще один крупный центр паломничества туристов — Шато де Коньяк, построенный еще в IX веке. В этом старинном замке находится хранилище спиртов коньячного Дома «Отар».



Все здесь, начиная от покрытых зеленым мхом и темной плесенью стен и заканчивая медными кувшинами для хранения коньяка, буквально пропитано духом Средневековья. Идеально соответствует такой атмосфере и сама жизнь этого Дома — спокойная, размеренная, неторопливая, лишенная суеты, свойственной большинству крупных компаний.

Однако справедливости ради стоит заметить, что музеи коньяка — это не только древние традиции и символ вдохновенного искусства, но и в значительной мере доходная статья коньячного бизнеса. А потому даже в этом хрупком и трепетном мире существуют столь прозаичные вещи, как реклама, конкуренция и борьба за потребителя. К сожалению или к счастью, но в последнее время именно это становится главной движущей силой культуры коньяка.

Коньяк

