

«В ГОЛОВЕ Я ЭТО СЛОЖИЛ» О ТРАВЯНЫХ КОКТЕЙЛЯХ И ФЛЕЙРИНГЕ СЕЙРАН ГЕВОРКЯН



Сейран Геворкян. Начинать карьеру в 1997 году в клубе «Магнит» и тогда же окончил курсы БАР, где сконцентрировался на флейринге (жонглировании бутылками). Двукратный чемпион мира — по версии Havana Club. В 2001 году стал чемпионом России по классическим коктейлям и выиграл турнир по флейрингу Havana Club в Гаване. В 2004 году стал чемпионом мира по флейрингу по версии Havana Club. В 2005 году его «Ред дресс» стал коктейлем года по версии журнала Interdrink, а также победил на выставке VinExpo в Бордо в номинации «Белые спирты». Лучший бармен 2006 года по версии журнала GQ. В настоящий момент занимается производством барных станций, а также управляет двумя своими заведениями — «Секретным баром» и баром Cuba Libre, активно занимается порталом для любителей и профессионалов barbook.ru.



— Вы в последнее время много работали с текилой Olmeca. Расскажите, какие коктейли вы разработали?

— Когда у Olmeca появилась суперпремиальный бренд Altos, они попросили меня разработать несколько коктейлей, которые более изысканно подчеркивали бы вкус этой текилы. Например, коктейль «Реновейшн», или огуречный лимонад, к которому хорошо добавить порцию текилы, чтобы получился освежающий летний коктейль. Огурец дает свежесть, и у меня получается так, что я чаще совмещаю их с текилой. Кроме того, я придумал серию напитков для золотой и серебряной текилы Olmeca, что называется, на записку — так называемые чейзеры. Например, имбирный чейзер. Имбирь — свежий продукт, дающий энергию.

— Ваши коктейли — это метод проб и ошибок или математика?

— Скорее математика. Но бывает, едешь за рулем — и вдруг тебя осеняет. Последний раз так и было, когда я сделал коктейль на основе коньяка, меда, чая и тимьяна. Но чаще ты что-то пишешь в черновике, а потом пробуешь. Вот сейчас мы с вами поговорим, и я поеду пробовать комбинацию, которую выдумал из головы. Это коктейль для Margarita Contest, большого конкурса в Мексике, на тему самого популярного в мире коктейля на основе текилы — маргариты. Я сейчас обдумываю комбинацию из Olmeca Altos, выпаренного березового сока, сиропа агавы, лимонного сока и арбуза. Возможно, добавлю цедру грейпфрута: она дает аромат эфирных масел по верху и каемке бокала. В голове я все это сложил, вроде должен быть интересный вкус.

— А в конкурсных работах что еще важно?

— История, легенда. Для Margarita Contest, например, я использую сироп голубой агавы — продукт, олицетворяющий Мексику. И березовый сок, подчеркивающий Россию. Хорошая связь с Мексикой есть и в арбузе: если его разрезать, получается зелено-бело-красный флаг этой страны. На этом рассказе и буду строить презентацию.

— В одном из интервью вы говорили, что сейчас модны коктейли на основе трав?

— Это скорее моя личная тенденция. У меня действительно много напитков на основе трав — это куда более полезно, чем просто смешать кучу ликеров. К примеру, Silent Martini на основе рукколы, имбиря, водки Absolut, лимонного сока и сахарного сиропа. Очень интересный вкус: острота имбиря и горечь рукколы оставляют приятное послевкусие. К тому же и подача удивляет — пробовавшие коктейль обычно рассказывают друзьям, что «пили» рукколу. Есть у меня еще серия коктейлей «Грин тини». В одном из вариантов это ананас, щавель, придающий кислинку, водка Absolut, лимонный сок и сахарный сироп. Наконец, «Пушкин тини» на основе стебля ревеня, а также клубники, водки, лимона и сахара. Дело в том, что Пушкин очень любил кушать десерт на основе тертого ревеня с клубникой и сахаром. По мотивам этого и сделал коктейль. Мне кажется, у «Пушкин тини» есть большой потенциал, в том числе из-за хорошей легенды.

— А фруктово-ягодные коктейли Москве уже приелись?

— Нет. Ягодные коктейли будут долго существовать, ведь как может надоесть что-то свежее? Есть хорошие фруктовые сочетания, которые долго живут. Например, коктейль «Ред дресс», с которым я победил в 2005 году на VinExpo в Бордо в номинации «Белые спирты». Я экспериментировал в баре «30/7»: сначала сделал коктейль на основе бурбона, а затем переделал его с водкой. Получилось интересное сочетание кумквата, малины и клюквы. Уже и другие бармены включают в свое меню мой коктейль «Ред дресс».

— Чем наши бары отличаются от зарубежных?

— За границей всегда есть чему поучиться. Наши молодые бармены к работе относятся не очень серьезно, потому что если его увольт, он пойдет в другой бар. Из-за этого барменское дело медленно развивается. Кроме того, у нас нет барменских мелочей в профессиональных магазинах. А вот в Голландии, например, в одном из баров я видел, что в стойку интегрирована азотная морозилка для бокала, которая мгновенно охлаждает его. А в глобальном смысле в Голландии тренд маленьких баров. В Москве возможности сделать маленький бар нет в принципе. Для получения лицензии на алкоголь помещение должно быть не меньше 100 кв. м. А отдать большую часть помещения под подсобку невозможно, учитывая российскую арендную плату.

— Раньше вы занимались флейрингом (жонглированием бутылками. — „Ъ“). А сейчас?



Огуречный лимонад

- 1) в бокал «слинг» положить шесть нарезанных кружочков огурца
- 2) добавить две дольки апельсина
- 3) подавить мадлером*
- 4) добавить дробленого льда доверху бокала
- 5) добавить 20 мл медового сиропа
- 6) размешать смесь ложкой
- 7) долить спрайта и украсить розмарином
- 8) добавить золотой текилы Olmeca по вкусу

* Мадлер — деревянный пестик для измельчения льда, специй, фруктов и других ингредиентов коктейлей.



Имбирный чейзер

- 1) выжать сок из 20 г имбиря
- 2) смешать с 30 мл томатного сока
- 3) выжать в смесь четверть лимона
- 4) добавить рукколу
- 5) добавить порезанный огурец
- 6) размешать коктейльной ложкой
- 7) налить в стопку 50 г золотой текилы Olmeca
- 8) выпить текилу и запить ее имбирным чейзером



Реновация (Renovation)

- 1) положить в шейкер 5 г имбиря
- 2) добавить один кумкват
- 3) добавить 50 г огурца
- 4) размять мадлером
- 5) добавить 10 мл лимонного сока
- 6) добавить 10 мл ванильного сиропа
- 7) добавить 30 г золотой текилы Olmeca Altos
- 8) добавить льда до верха шейкера и взбить
- 9) процедить через ситечко в охлажденный коктейльный бокал

— В своей жизни я занимался всем: хорошо варил кофе, выступал в конкурсах по флейрингу и в конкурсах, где нужно только придумывать коктейли. Но флейринг больше для молодых, у которых много энергии, а с возрастом потихоньку, как и в футболе, ты переходишь на тренерскую работу, начинаешь заниматься миксологией, менеджментом, консалтингом. Хотя вот в США флейринг — это огромный бизнес, в котором участвует не только молодежь. В Вегасе собраны лучшие флейрингисты, топ-бармены, специально под них открываются огромные комплексы. У нас такое реализовать не получается: бармены могут часами подкидывать бутылки, но они не готовы работать за стойкой. Они думают: «Сейчас мы сделаем небольшое шоу и заработаем». Получается, они сами дискредитируют эту красивую культуру: их воспринимают как людей, которые просто подкидывают предметы, а больше ничего делать не умеют.

— Помните свой первый сделанный и первый придуманный коктейль?

— В 1997 году проходил «Коктейльный круиз»: по Волге шел теплоход, на нем был достаточно авторитетный в то время бармен Алекс Боменд. В лекции он разложил по полкам, как придумывать коктейли. Например, назвал стопроцентные вкусы. На тот момент это были банан и апельсин — беспроигрышные, по мнению Боменда, вещи. Что касается первого придуманного коктейля, то тогда, может, и было что-то удачное, но тебе нигде было его постоянно продавать. Первый закрепившийся коктейль, за который не было стыдно, как раз и был «Ред дресс».

— Насколько изменились барные предпочтения наших граждан?

— И пять лет назад, и сейчас пьют «компоты» вроде виски-колы и лонг-айленда, и ничего ты с этим не поделаешь. Но есть и положительные примеры. В моем «Секретном баре» есть постоянный гость, который раньше любил только такие «компоты», а недавно прихожу, а он с «Грин тини» сидит. Получается, отбили мы у человека охоту к лонг-айленду — не зря, значит, работали! Тут такая аналогия: если ты попробовал хорошую пасту, тебе макарон по-флотски уже не захочется.

Интервью взял Александр Воронов