

САМОГОНЩИКИ, МЕЛЬНИКИ И СВЯТЫЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО СПЕЙСАЙДУ ПРЕДПРИНЯЛ АЛЕКСАНДР ГОРОХОВСКИЙ



Первый пункт нашего путешествия — это The Glenlivet Distillery, одна из самых легендарных вискикурен во всей Шотландии. Добраться до старого завода нелегко: Glenlivet Distillery расположен в труднодоступном уголке Спейсайда — в долине реки Ливет. По пути мы миновем Бэллиндалох, старый замок, заложенный в 1546 году благородным семейством Макферсон-Грант. Наследники пионеров замка благоденствуют и сегодня. Но к Макферсонам-Грантам мы не попадаем, хотя сделать это несложно. Мы упорно двигаемся дальше и оказываемся на высоте 300 м над уровнем моря. Вокруг холмы, покрытые ровным травяным ковром с белыми точками. А белые точки — это овцы.

Эти буколические места издавна были облюбованы шотландскими самогонщиками, которые вдали от сборщиков налогов и представителей закона «гнали» здесь виски. Самогон ценили во всей Шотландии — за отменное качество. Известно, что поклонником нелегального виски из Гленливета был британский король Георг IV. Одним из подпольных дельцов был человек с простым, но славным именем Джордж Смит. Он родился в 1792 году и почти с пеленок занимался вискикурением. Разумеется, нелегальным. В 1823 году британский парламент принимает Акцизный акт, снизивший налоги с произведенного галлона в половину. Первым на нововведение откликнулся Джордж Смит, решивший в 1824 году приобрести лицензию и производить виски легально. Коллеги не оценили подвиг Смита: несколько раз они пытались убить храбреца и сжечь его вискикурню. Но Смит и не думал отступать: даже на воскресную молитву он брал с собой «двух верных компаньонов». Так Джордж Смит называл пистолеты. К концу 1840-х годов Glenlivet Смита был настолько популярен, что другие производители не только копировали его знаменитый ананасовый вкус, но и стали добавлять к названиям своих виски слово «Glenlivet». Так как слишком много вискикурен заявляли, что находятся именно в Гленливете, эту долину стали в шутку именовать самой большой во всей Шотландии. Сын Джорджа Джон Гордон Смит, сменивший отца, встал на защиту его доброго имени. Не одно десятилетие длились судебные тяжбы. Наконец, в 1884 году эксклюзивный статус виски Джорджа Смита был подтвержден раз и навсегда: только его компания могла использовать в названии опре-

деленный артикль «The». Таким образом, The Glenlivet — «это тот самый, настоящий Glenlivet». Впрочем, в качестве компромисса другим производителям скотча разрешили использовать слово «Glenlivet» (но без артикля) в названиях своих виски, но только если оно стояло после названия собственно вискикурни.

Долгая дорога к дегустационному залу завода завершилась дегустацией. Мы с почтением прильнули к каждому из предложенных экземпляров. К тонкому и легкому 12-летнему The Glenlivet с ароматом тропических фруктов, затем к мягкому 15-летнему The Glenlivet, который выдерживается в бочках из французского дуба, потом — к элегантному и насыщенному 18-летнему The Glenlivet. Наконец, вот и она! Нефильтрованная Nadurra бочковой крепости. Эта самая Nadurra бескомпромиссно довела нас до такого возвышенного и хрустального состояния, что поправить дело мог бы только обед. Мы отобедали отборным лососем в городке Аберлауэр, в виски-баре под названием «Заторный чан». Это исторический бар, открытый в 1896 году моряком Джеймсом Кэмбеллом.

Нам повезло, что от дверей «Заторного чана» было недалеко до ворот другой вискикурни — Aberlour. Заводик стоит на месте монастыря, основанного в VI веке святым Дростаном. Святой Дростан был парень не промах и выбрал место с сильной энергетикой. В древности здесь было святилище друидов, которое позднее приспособили под собственные религиозные нужды представители ордена тамплиеров. Новая эпоха в Аберлауэре началась в 1879 году, когда местный банкир и торговец зерном Джеймс Флеминг начал строительство вискикурни. Будучи человеком талантливым во всем, Флеминг сам разработал дизайн всех зданий и даже механизмов: так, посетивший в 1886 году производство вездливый английский журналист Альфред Барнард назвал его «идеальной моделью перегонного завода». Кстати, на заводе Флеминга не использовались паровые машины: вся энергия генерировалась водяными мельницами, установленными на реке Лауэр. Вода долины Лауэр вообще является определяющей во вкусе виски Aberlour. Прошедшая через естественную фильтрацию торфяников и гранита горы Бен-Риннес, вода отличается необыкновенной мягкостью. Другой особенностью виски Aberlour является то, что он дистиллируется