



ПЯТНИЦА 25 ИЮНЯ 2010

тренд коктейли

Коммерсантъ

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» №23

10 Любимые бары Хемингуэя **8** Бармен
ее величества **12** Откуда течет текила
14 Куда впадает водка **3, 4, 6** Рецепты
чемпионов мира



Илья Нагибин

есть только микс

УЧРЕДИТЕЛЬ
ЗАО «КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ»
127055, Г. МОСКВА,
ТИХВИНСКИЙ ПЕР., Д. 11, СТР. 2
ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
СВЯЗИ, ИНФОРМАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ
КОММУНИКАЦИЙ
(РОСКОМНАДЗОР).
СВИДЕТЕЛЬСТВО
О РЕГИСТРАЦИИ СМИ ПИ
№ ФС77-38790 ОТ 29.01.2010

ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АНДРЕЙ ВАСИЛЬЕВ
ШЕФ-РЕДАКТОР
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
АРТ-ДИРЕКТОР ИД,
АРТ-ДИРЕКТОР ПРОЕКТА
ЕЛЕНА НУСИНОВА
ОТВЕТСТВЕННЫЙ СЕКРЕТАРЬ ИД,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
«КОММЕРСАНТЪ-WEEKEND»
ИЛЬЯ НАГИБИН
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
ДЕНИС ЛАНДИН
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
НАТАЛИЯ ДАШКОВСКАЯ
РЕДАКТОР
ЕКАТЕРИНА БОРОДУЛИНА
КОРРЕКТУРА

МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ
ДМИТРИЙ ШНЫРЕВ
МАРИНА МЕДИНСКАЯ
ВЕРСТКА
ЕКАТЕРИНА КУЗНЕЦОВА
ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ
ИД «КОММЕРСАНТЪ»
ДМИТРИЙ ГОЛЫШЕВ
GOLYSHEV@
KOMMERSANT.RU
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:
ОТДЕЛ ПРОДАЖ
(499) 943 9108, (499) 943 9110,
(499) 943 9112, (495) 101 2353

ТИПОГРАФИЯ «СКАНВЕБ АБ»
КОРЬАЛАНКАТУ 27, КОУВОЛА,
ФИНЛЯНДИЯ ТИРАЖ 75000
ЦЕНА СВОБОДНАЯ

ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
REX FEATURES/FOTOBANK.COM

То, что делает бармен, напоминает игру диджея. Даже терминология схожа: и те и другие занимаются миксами. И в самом деле, сначала нужно задать ритм (крепость напитка), затем сбалансировать мелодию (придать коктейлю вкус), а потом расцветить все это спецэффектами (украсить бокал вишенкой или долькой лайма). Кому-то по вкусу гоа-транс (шот с горящим ромом), а кто-то предпочитает лаунж (скажем, «Беллини» с шампанским). Особенно популярные напитки удостаиваются ремиксов. Например, «Исаев» — наш ответ Джеймсу Бонду. Его знаменитое «взболтать, но не смешивать» в творческой переработке звучит как водка с березовым соком и лимоном. Как и диджей, бармен может переезжать из одного заведения в другое. И если резидент успешный, аудитория поклонников потянется за ним. Публике нравится, когда работают на нее: диджей может зарядить длинный скретч, а бармен — продемонстрировать флейринг, жонглирование бутылками. Музыка и напитки космополитичны. Глупо, например, побывав на Ивисе, не зайти на вечеринку в клуб Space. Не менее стыдно, будучи в Гаване, не посетить любимые бары Хемингуэя «Флоридиту» и «Бодегиту», где делают лучшие в мире дайкири и мохито. При этом ничто не мешает, сидя в морозной Москве, поставить пляжный трек, заказать южный «Май Тай» и перенестись мыслями к океану. Композиции, записанные в студиях, выстраиваются в хит-парады, достижения барменов ранжируются на ежегодных конкурсах. И у служителей пульта, и у тружеников стойки есть свои профессиональные понты — золотой штекер у наушников или серебряный шейкер. Существуют, конечно, и маленькие профессиональные секреты. Звукозаписывающие компании делают специально для диджеев пластинки, где все композиции с «хвостами», чтобы было время на сведение. А алкогольные бренды, облегчая жизнь барменам, выпускают специальные напитки для коктейлей — Absolut Peppar для «Кровавой Мэри» или виски Passport Scotch для сочетания с кока-колой. Но есть между барменом и диджеем существенная разница. Если вы попросите человека за пультом поставить ваш любимый трек еще раз, он, скорее всего, вас не услышит, а вот бармен повторит свой микс с большим удовольствием. И не раз.

ДАЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ 2010 ГОДА ПРИГОТОВИЛ АЛЕКСАНДР КАН

Александр Кан. Родился в 1970 году в Ташкенте, до работы барменом служил в советской и российской армии, окончив Тольяттинское высшее военное командно-инженерное строительное училище. Начиная карьеру в 1997 году в клубе «Мираж». Первый статус бар-менеджера получил в ресторане «Желтое море», где придумал коктейль «Русско-японская война» на основе дынного ликера, сока лайма и водки. В 2001 году окончил школу сомелье «Ностальжи». В 2004 году окончил курсы миксологии Absolut Academy в Стокгольме и запустил Absolut Academy в Москве. Является официальным тренинг-мастером по коктейлям Absolut. В 2005 году стал работать в Vision Cocktail Hall, где ввел в барную карту овощные коктейли и коктейли с охлажденным говяжьим бульоном. Vision Cocktail Hall был признан лучшим баром 2006 года по версии портала menu.ru. Позднее стал консультантом и бар-менеджером заведений Prado cafe, Sorry, babushka, «Азия Холл». В 2008 году вместе с Беком Нарзи реорганизовал работу бара City Space, который в том же году вошел в список десяти лучших баров мира по версии Worldwide Bartenders Guide. В 2009 году стал шеф-барменом ресторанов «Чайка» и «Буфет». Самые известные коктейли — Isaev, Naomi, Vensky Ball.



Многие знают, что коктейли — это особые концептуальные напитки, которые требуют совершенно определенной атмосферы. Коктейль, например, нельзя пить на бегу, на ходу. Коктейль также невозможно создать «чисто случайно»: для создания современных коктейльных напитков существует такая новая наука, как миксология. Коктейли сегодня также принято делить на сезонные — проще говоря, на зимние и летние. И вот здесь происходит настоящая путаница: многие полагают, например, что пунш, или, как правильно говорить, панч,— это исключительно зимний коктейль. Просто на том основании, что пунш — горячий напиток. Но это стереотип. И с этим я поспорю: теплый пунш отлично пьется и летом, особенно летним вечером.

Дачные коктейли отличаются от коктейлей зимних, во-первых, очень большими объемами. Это в среднем от 5 до 7 литров. Во-вторых, к дачным коктейлям предъявляются и специальные требования: они должны быть в первую очередь тонизирующими, освежающими и шипучими напитками. В-третьих, их всех объединяет лед, без которого немислим ни один летний коктейль. Последняя ледовая тенденция такова: лед должен быть дробленным, крошиться на хаотичные, неровные куски, геометрии сейчас лучше избегать.

Большой объем летних сезонных коктейлей обусловлен тем, что такие напитки готовятся на большую компанию. Основу дачных коктейлей составляют, конечно же, сезонные фрукты и ягоды. Среди самых главных мы назовем клубнику, яблоки, груши, сливу, вишню, персики, черную смородину, а еще арбуз. Не стоит забывать также о дыне, кокосе и ананасе. Кроме того, не забудем и про овощи. Итак, самый популярный коктейльный овощ — это помидор, а трава — пахучая кинза.

В дачных коктейлях важны освежающие элементы — это апельсины и лимоны. Лимонный сок в принципе краеугольный компонент летних коктейлей, так как именно им можно балансировать, выравнивать вкус. Если вы, к примеру, приготовите случайно слишком сладкий коктейль, то избежать такой чрезмерной сладости можно будет как раз с помощью обыкновенного лимонного сока или же сока лайма.

Я не случайно говорю здесь о чрезмерной сладости, ведь дачные коктейли — это напитки в большинстве своем именно сладкие. Для дополнительной сладости стоит использовать не только сахар, но и сахарин, фруктозу и, конечно же, мед — любой: от липового до гречишного. Для газировки пригодятся лимонады, и в первую очередь имбирный. Конечно, не менее важен и классический грушевый джус.

Большие объемы требуют и определенной посуды. Можно, конечно, использовать для приготовления самую обыкновенную кастрюльку, ведь все равно потом придется разливать по порциям. Обычное дело — это ананасы и кокосы, которые используются для тропических коктейлей, достаточно изъять из них мякоть или молоко. А вот для мохито я предложил бы использовать старый самовар: разливать коктейль можно прекрасно и через краник. Разлив, не забудьте смять листья мяты (но только не стебли!) и добавить льда. Без него мохито немислим.



Русский ягодный крюшон

- 1) нарезать фрукты и залить сиропом и вином
- 2) 20–30 минут «компот» должен постоять
- 3) добавить колотого льда
- 4) добавить лимонного сока
- 5) добавить Absolut по вкусу



Индийское лето

- 1) взять бокал «хайбол» и наполнить его кубиками льда доверху
- 2) положить в шейкер 20 г малины
- 3) размять малину мадлером
- 4) добавить яичный белок
- 5) добавить 20 мл сахарного сиропа
- 6) добавить 25 мл водки Absolut Raspberry
- 7) добавить 25 мл водки Absolut Peppar
- 8) выжать в смесь четвертинку лимона
- 9) взбить смесь в шейкере вместе с кубиками льда
- 10) перелить через стрейнер в «хайбол»
- 11) украсить малиной и карамельной сеточкой



Наоми

- 1) положить в шейкер одну ягоду ежевики и одну малины
- 2) размять мадлером
- 3) добавить 30 мл кофейного ликера
- 4) добавить 30 мл Absolut Black Currant
- 5) добавить льда
- 6) взбить в шейкере
- 7) процедить через стрейнер в бокал для коктейлей
- 8) взбить вручную 50 мл сливок с 5 мл ванильного сиропа
- 9) добавить смесь в бокал

«ДЛЯ МЕНЯ БАР — ДЕМОКРАТИЯ»

ОБ ОСОБЕННОСТЯХ БАРНОГО ДЕЛА — ДМИТРИЙ СОКОЛОВ



СВЕТЛАНА ПРИВАТОВА

Дмитрий Соколов
Родился в 1980 году в семье врачей, окончил Московский государственный медико-стоматологический университет. Вице-чемпион мира 2001 и 2002 годов, вице-чемпион Европы 2003, чемпион мира 2003 и автор лучшего в мире коктейля 2003 года In Her Eyes, вице-чемпион Европы 2009 г. В 2004 году выиграл все российские соревнования по барменскому искусству. После победы на мировом чемпионате был приглашен старшим барменом в отель Bellagio в Лас-Вегасе и в Raffles Hotel в Сингапуре, однако отказался, сосредоточившись на работе в Москве. В 2004 году вместе с партнером Максимом Лесовиком открыл первый коктейльный бар Help, признанный в 2005, 2007 и 2008 годах лучшим баром сайтом Menu.ru, а в 2009 году — журналом TimeOut. Сейчас на счету команды Соколова и Лесовика также бары Tema, BoozeBub, Tiki, Free, All Time Bar и Dream Bar. В 2010 году основал первый в России конкурс коктейльной импровизации Fantasy Cup.



— Как вы придумывали коктейли, которые рекомендуете нашим читателям?

— Здесь нет такого, что сидишь-сидишь и бац — муза пришла. Сначала понимаю, какой необычный конечный продукт хочу получить, например смешать имбирь с манго или сделать флип — когда целый желток кладешь в шейкер, делаешь первый удар и оболочка желтка лопается со звуком «флип». Мы делаем флипы на основе рома, миндаля, абрикоса. Получается сливочный и одновременно свежий коктейль. Вообще, должна быть идея того, что должно получиться.

— Любите эксперименты?

— Люблю использовать необычные ингредиенты — розмарин, фейхоа, щавель. Или взять миндаль с абрикосом и золотистым ромом. Я фанат рома, но также очень люблю джин, конкретно — Beefeater 24. На его основе мы делаем «Гейшу мартини»: свежее яблоко мнется, добавляется немного яблочного ликера, жасминовый сироп, сок лайма и белок. Beefeater 24 — изумительный джин, пожалуй, лучший из новых напитков, которые я пробовал в последнее время. Я бы любил его еще больше, если бы цена была ниже.

— А с джином коктейли в ваших барах хорошо идут?

— Пытаемся приучать гостей к этому напитку. У нас ведь знают лишь один коктейль на его основе — джин-тоник. А у нас есть, к примеру, Milky Way со свежим яблоком, клубникой, миндалем и джином, который придумал японский бармен, чемпион мира 1996 года.

— А вообще культура потребления в барах изменилась в лучшую сторону за последнее время?

— Конечно. Пять лет назад в Москве было лишь одно коктейльное заведение. Сейчас их примерно десять. Прогресс налицо. Кроме наших шести баров это заведения, например, Сейрана Геворкяна и Александра Кана. Это «317» — сейчас там тоже стали уделять внимание коктейлям. Еще Noог, конечно. Марат Саддаров из Noог — чемпион мира по разговорам с гостями: ты у него со смеху сдохнешь, а он еще правильно коктейль сделает. Но вообще для меня бар — демократия. Когда из бара пытаются сделать некую гламурную конфетку, это уже не бар. Должна быть хорошая грань цены и качества. Да и гламур в московских барах мало где прижился. Поэтому коктейль за 1400 рублей в гламурном заведении — по мне это бред. Вот я приезжаю к другу Сальваторе Калабрезе в его лондонский бар Fifty, где можно встретить господ Абрамовича и Березовского, принц Уильям заходит. И когда сам маэстро мне готовит Breakfast Martini за £20, то есть за 1000 рублей, я это понимаю. Или парижский «Харрис-бар», где 100 лет назад придумали «Кровавую Мэри». Тебе ее смешивает мужичонка лет за 50, у которого одна часть шейкера в руках серебряная, а другая — позолоченная, и я готов платить за их коктейль €15.

— А где, по-вашему, находится барменская столица мира?

— Лондон. Там больше аккумулировано баров, причем так сложилось исторически. Вообще мода на коктейли пошла из Штатов, но когда в Америке был сухой закон, большинство барменов переехало в Лондон. И сейчас в Лондоне проходит много барменских мероприятий — профессиональные выставки, конкурсы. Второе место отдал бы Нью-Йорку, третье — Парижу. В Нью-Йорке много хороших барменов вроде Дейла де Гроффа, много ветеранских баров возрастом лет по 50. В Париже тоже много исторических мест вроде того же «Харрис-бара». Я бы еще Берлин упомянул — у немцев очень давняя коктейльная история.

— А за пределами Москвы есть стоящие бары?

— В Питере, Екатеринбурге, да и все, пожалуй. Да и в Москве-то хороших баров немного — 10–12. Причем у нас плохо работает история, когда опытный бармен налаживает работу заведения. Когда работа ставится, а человек уходит из бара — все падает.

— Москва вообще сильно отстает по уровню баров от иностранцев?

— Мы отстаем в массе. В Лондоне 50–60 хороших баров, и все — в центре города. А при этом население Лондона меньше Москвы в полтора раза.

— А чему нашим барменам стоит поучиться у западных коллег?

— Гостеприимству. У нас 90% барменов видят в гостях лишь денежный мешок. Нет понятия ответственности за пьяного человека. В моей команде работают люди, которые могут человеку отказать в выпивке. А в большинстве мест бармен, зная, наливают и не может понять, что пьяный человек создаст больше проблем, чем трезвый. Кто-то начинает спать на стойке,

кто-то попадает домой в семь утра, теряя телефон и ключи. А наутро человек стыдится возвращаться в бар. А вот если бармен вовремя нальет сока, попросит больше не пить, отведет в такси, то человек, может, и напьется в другом баре, но, протрезвев, вспомнит, что в первом баре к нему отнеслись как к другу. Еще и друзьям расскажет. Или такой распространенный случай. Просит человек джин-тоник, а ему льют самый дорогой джин. Тогда как по этикету бармен должен спросить, какой джин гость желает, пояснить, что вот у этого джина есть аромат грейпфрута. А если ты посадишь человека в финансовую лужу, то он в твой бар точно не вернется.

— А какой, на ваш взгляд, идеальный алкоголь для коктейля?

— Ром. Он не такой спиртуозный, как водка, у него нет яркого аромата, как у джина, он мягкий. У выдержанного рома нет приторности, как у текилы, нет ярко выраженной дубильности, как у виски. Я не могу сказать, какой именно ром самый лучший. Для меня вот Havana Club, к примеру, очень хороший.

— А какие коктейли в ваших барах наиболее популярны?

— «Магохито» на основе свежего лайма, мяты, текилы, клубничного пюре и содовой. Это как мохито, только не мохито. Из общего тут лайм и мята. Мы делаем его уже лет шесть. Кроме того, Spice Vanilla Mule, Way of Life, да много чего. Вообще, людям надо показывать разные грани напитков.

Интервью взял Александр Воронов



Дайкири с медом и базиликом

- 1) четыре листика красного базилика положить в шейкер и помять барной ложкой
- 2) добавить 25 мл медового сиропа
- 3) добавить 30 мл сока лайма
- 4) добавить 50 мл белого рома Havana Club
- 5) взбить в шейкере до получения нежно-розового цвета
- 6) украсить долькой лайма и коктейльной вишней



Пунш с манго и имбирем

- 1) нарезать корень свежего имбиря тонкими слайсами и положить в шейкер
- 2) добавить 70 мл пюре манго
- 3) добавить 15 мл сахарного сиропа
- 4) добавить 25 мл лимонного сока
- 5) добавить 40 мл трехлетнего рома Havana Club
- 6) резко взбить смесь в шейкере
- 7) перелить в бокал «слинг» на дробленый лед через ситечко
- 8) украсить свежей мятой и коктейльной вишней



Специальный флип «Help»

- 1) налить в шейкер 15 мл ликера амаретто
- 2) добавить 25 мл абрикосового бренди
- 3) добавить 60 мл апельсинового сока
- 4) добавить 15 мл лимонного сока
- 5) добавить 10 мл сахарного сиропа
- 6) добавить каплю гренадина
- 7) добавить один яичный желток
- 8) добавить 40 мл трехлетнего рома Havana Club
- 9) резко взбить смесь в шейкере
- 10) подать в бокале «хайболл», украсив мятой и веером из зеленого яблока

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

* Культ жизни. реклама



HAVANA CLUB
EL CULTO A LA VIDA*



«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



Тайна Золота
Реклама

OLMECA
THE MYSTERY OF GOLD
www.olmeca.ru

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПИТЕР ДОРЕЛЛИ — КОРОЛЕВСКИЙ БАРМЕН РАССКАЗЫВАЕТ АЛЕКСАНДР ВОРОНОВ



— Питер Дорелли променял карьеру банкира на работу бармена

Наверное, мало кто из барменов в мире может сравниться по количеству приготовленных коктейлей для самых титулованных персон с 70-летним Питером Дорелли, много лет удивлявшим членов королевской семьи Великобритании. В прошлом году он занял пятое место в списке из 100 человек, которые больше всего в мире повлияли на индустрию баров и ресторанов. Ресторанные критики дружно признаются, что Дорелли «играет на шейкере, как на музыкальном инструменте».

18-летним юношей Питер переехал в Лондон из Рима, а в 23 года устроился на работу в знаменитую отельную сеть Savoy. Начав с относительно скромного по меркам сети заведения Pebble Bar, Питер после его продажи перебрался в центральный отель Savoy, в котором королевская семья любила регулярно устраивать благотворительные балы. Во многом именно благодаря Дорелли, отработавшему здесь в общей сложности 23 года, American Bar в гостинице Savoy и стал одним из самых известных баров Объединенного Королевства. Питер любит вспоминать, что больше всего его коктейли нравились прожившей 101 год королеве-матери (Елизавета Боуз-Лайон, умерла в 2002 году), которая была «прирожденной леди, потрясающей женщиной небольшого роста», обожавшей «Космополитен». Кстати, именно этот классический коктейль во времена Дорелли в Savoy был одним из самых популярных, причем его охотно пили и мужчины — но лишь после того, как шеф-бармен придумал подкрашивать классическую смесь клюквенным соком и подавать в высоком бокале «хайбол». Всего же маэстро, который ко всему прочему семь лет возглавлял Гильдию барменов Великобритании, непрерывно простоял за стойкой более 40 лет.

Знаменитый бармен признается, что в молодости больше уделял внимания количеству, а не качеству напитков, причем изначально, как и многие его коллеги, он вовсе не помышлял о смешивании напитков. Коренной римлянин вырос в семье банковских клерков, которые мечтали о том, что их сын сделает неплохую финансовую карьеру, однако сыну офисное дело показалось откровенно скучным. Дорелли любит вспоминать, как попросил своего дядю забрать его в Лондон, чтобы отвертеться не только от изучения банковской математики, но и банально откосить от армии. «В работе бармена мне просто понравился креатив. К тому же забавно наблюдать, как люди на глазах меняются под воздействием алкоголя. О человеке, который при тебе выпивает, многое можно узнать», — говорит он. Любимым коктейлем Питера был и остается мохито («потому что его можно пить в любое время, он утоляет жажду и вообще освежает»), который он неизменно готовит на любимом роме Navana Club. При этом в голове итальянца уместаются тысячи оригинальных рецептов алкогольных смесей. В 1999 году Питер попытался каталогизировать их, издав Savoy Cocktail Book, куда вошли 700 наиболее популярных смесей в бытность его работы в American Bar. Например, интересный коктейль, с которым Дорелли в 1994 году выиграл престижное соревнование MSS Europa Cocktail, назвав его именем дочери — «Элиза». В аннотации к книге Дорелли так описывает принцип отбора рецептов: «Это коктейли эры джаза и алко-



«Элиза»

- 1) налить в шейкер 10 мл персикового шнапса
- 2) добавить 10 мл лимончеллы
- 3) добавить 30 мл мангового сока
- 4) добавить 10 мл грейпфрутового сока
- 5) добавить 10 мл миндального сиропа
- 6) добавить один яичный белок
- 7) добавить 30 мл джина Beefeater 24
- 8) резко взбить в шейкере
- 9) перелить смесь из шейкера через стрейнер в коктейльный бокал
- 10) украсить коктейльной вишней и физалисом



«Негрони»

- 1) налить в стеклянную часть шейкера 25 мл биттера
- 2) добавить 30 мл красного вермута
- 3) добавить 40 мл джина Beefeater
- 4) насыпать в металлическую часть шейкера льда доверху
- 5) несколько раз перелить смесь из стеклянной части шейкера в металлическую и обратно
- 6) наполнить стакан «рокс» кубиками льда доверху
- 7) перелить смесь из шейкера через стрейнер в бокал
- 8) украсить коктейльной вишней, дольками лимона и апельсинавой цедрой



«Белая леди»

- 1) налить в шейкер 20 мл лимонного сока
- 2) добавить 5 мл сахарного сиропа
- 3) добавить 20 мл ликера трипл-сек
- 4) добавить один яичный белок
- 5) добавить 40 мл джина Beefeater
- 6) добавить колотого льда
- 7) взбить смесь в шейкере до получения пены
- 8) процедить через стрейнер в охлажденный бокал для коктейлей

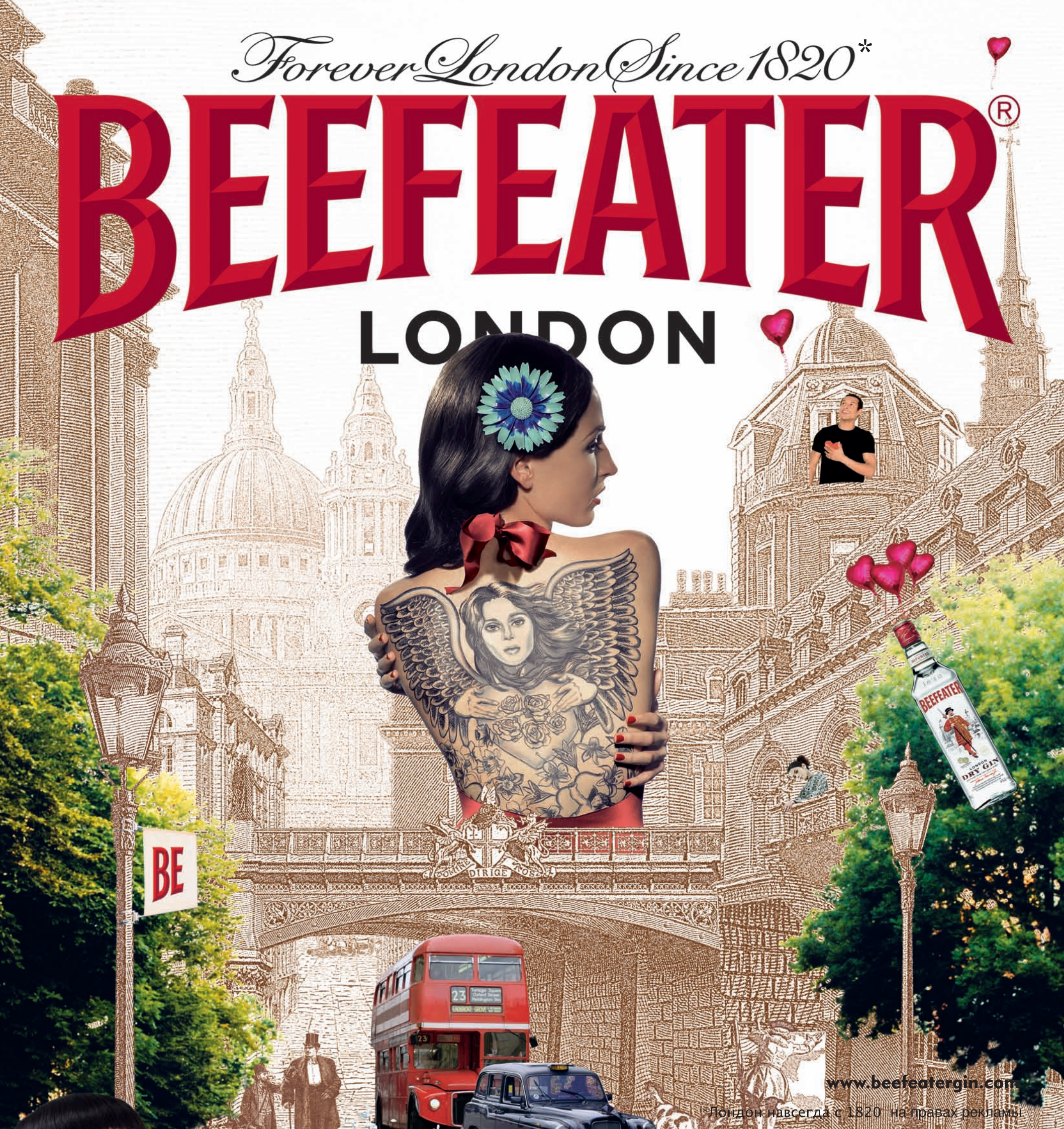
гольного шарма времен сухого закона, когда лишенные выпивки американцы летали через Атлантику на вечеринки, а гламур наполнял жизнь богатых и знаменитых». У подобной патетики есть объяснение. Дорелли вообще частенько сравнивает бар с театром, называя его «живой, дышащей вещью, в которой мы — актеры, вы — аудитория, и мы здесь для того, чтобы вас развлекать».

Последний раз экспрессивный итальянец навещал Россию в феврале, когда по приглашению коллеги Дмитрия Соколова прибыл в Москву судить барменский конкурс Fantasy Cup (в компании с нынешним президентом Гильдии барменов Великобритании Сальваторе Калабрезе). Приятно поразившись технике местных умельцев, Питер дал крайне ценный совет — «научиться понимать классические коктейли, прежде чем создавать что-то новое». Кстати, сам маэстро помимо упомянутого мохито обожает классический коктейль «Негрони», придуманный в 1919 году флорентийским аристократом Камилло Негрони. Историю этого напитка, «заставляющего вспомнить об итальянских корнях», Дорелли знает наизусть: заказав во флорентийском баре Cafe Casoni коктейль «Американо», граф Негрони попросил добавить туда немного джина. В отличие от Камилло Негрони, который по легенде не конкретизировал марку джина, Питер Дорелли определился с этим давно и о преимуществах Beefeater может рассказывать часами. Равно как и об изменяющейся моде на сами коктейли, причем тут итальянец неожиданно проследивает четкую связь вкуса с политикой. «Если ситуация в мире была спокойная, мои клиенты пили лонг-дринки, преимущественно с фруктовым вкусом. Когда ситуация менялась, люди переходили на коктейль-шоты и стопки крепкого алкоголя», — поясняет он, попутно радуясь тому, что в коктейльную моду вновь входит классика, когда алкогольные миксы получают одинаково «простыми, крепкими и сбалансированными».

*Forever London Since 1820**

BEEFEATER[®]

LONDON



www.beefeatergin.com

*Лондон навсегда с 1820 на правах рекламы

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КУБА СО ЛЬДОМ В ДВУХ САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ БАРАХ ГАВАНЫ ПОБЫВАЛИ АЛЕКСАНДР ГОРОХОВСКИЙ И ДМИТРИЙ ЛИНЬКОВ



Дайкири во «Флоридите»

— De donde esta? Rusia? Товарищ! Привет! Коммунизм! Купи сигары! Давай!.. Отбиваясь от назойливых продавцов сигар, пытающихся продемонстрировать нам свое знание русского, мы оказываемся на углу улиц Obispo и Monserrate. Вот она, колыбель дайкири — «Флоридита».

Самый знаменитый бар Гаваны открылся в 1817 году под вывеской La Pina de Plata («Серебряный ананас»). Спустя 100 лет полюбившие это заведение североамериканские туристы убедили владельцев сменить название на El Florida, со временем превратившееся в ласкательное El Floridita.

На улице полуденный зной, внутри относительно прохладно. Бар заполнен до отказа, несмотря на ранний час. Шум разговоров и раскаты смеха перекрываются звуками сальсы — прямо у входа устроилась группа престарелых музыкантов, исполняющих традиционные кубинские песни. Их солистка — вылитая Селия Круз — обходит, приплясывая, бар и предлагает желающим приобрести диск группы. Все вежливо отказываются.

У каждого из посетителей в руках бокал с дайкири. Действительно, что же еще заказывать в этом баре, если не дайкири? Строго говоря, изобрели этот знаменитый коктейль не здесь. Предок дайкири — кубинский напиток sanchanchaga (смесь рома, сока лайма и мелассы). А сам дайкири, согласно легенде, был придуман в конце XIX века горными инженерами, работавшими в местечке под названием Дайкири на юге Кубы и впервые смешавшими ром, сок лайма, сахар и лед.

Однако именно во «Флоридите» дайкири был доведен до совершенства, и только благодаря мастерству работавших здесь кантинерос (так на Кубе называют барменов) он приобрел мировую славу. Правда, созданный легендарным Константино Рибалайга — барменом «Флоридиты», выкупившим

заведение в 1918 году, — замороженный дайкири отличался от считающейся сегодня классической пореобразной версии. Константино использовал дробленый лед, но предпочитал его процеживать, а не оставлять в бокале. Именно такой дайкири пил Эрнест Хемингуэй, сыгравший заметную роль в популяризации этого коктейля.

В 1932–1939 годах Хемингуэй жил недалеко от «Флоридиты», в отеле Ambos Mundos, и заходил сюда каждый день в десять утра, чтобы пропустить по паре-тройке дайкири. Говорят, частенько он возвращался за любимым коктейлем еще и вечером, уже с термосом. Интересно, что Хемингуэй, безусловно считавший, что у него диабет, всегда просил делать ему дайкири без сахара (но с двойной порцией рома). В 2003 году в память о великом завсегдатае в баре прямо у стойки установили его бронзовую статую.

Дайкири здесь действительно отличный. Одна беда: коктейль выпивается залпом, и приходится бежать к стойке, где, примостившись рядом с Хемингуэем, я пытаюсь привлечь внимание кантинеро, похожего в своем красном пиджаке на швейцара. Неожиданно толпа начинает быстро рассасываться. Оказывается, большинство набившихся во «Флоридиту» — туристы из одной группы, и гид пригласил всех обратно в автобус. Музыканты замолкают и начинают деловито собираться. Бар стремительно пустеет, но это ненадолго: скоро придет очередной автобус с туристами, и показушное веселье забурлит с новой силой. Кажется, что даже у бронзового Эрнеста, обреченного отныне вечно наблюдать за коммерциализацией легенды, кислое выражение лица. Я подмигиваю ему, и мне кажется, что в следующую секунду он разведет руками в извиняющемся жесте: мол, прости — в мое время все было не так... Разыгравшееся воображение — верный признак того, что со следующим дайкири стоит повременить.

— За коктейлем дайкири Эрнест Хемингуэй ходил во «Флоридиту» со своим термосом



— Стены бара «Бодегита» расписаны автографами посетителей, русские надписи можно обнаружить даже под потолком



Дайкири № 1

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 1 чайная ложка сахара
- 4) поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 5) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма

Дайкири № 2

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 1 чайная ложка сахара
- 4) 10 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 5) 5 мл ликера Cugасао
- 6) Поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 7) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить цедрой апельсина

Дайкири № 3

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 10 мл сока лайма
- 3) 5 мл свежевыжатого грейпфрутового сока
- 4) 5 мл ликера Maraschino
- 5) 1 чайная ложка сахара
- 6) поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 7) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма и коктейльной вишенкой

Дайкири № 4 («Флоридита дайкири»)

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 5 мл ликера Maraschino
- 4) 1 чайная ложка сахара
- 5) Поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 6) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма и коктейльной вишенкой

Дайкири № 5

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 5 мл гренадина домашнего приготовления (свежевыжатый гранатовый сок с сахаром в пропорции 1 к 2)
- 4) 5 мл ликера Maraschino
- 5) Поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 6) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма и коктейльной вишенкой

Мохито в «Бодегите»

После десятиминутной прогулки по Старой Гаване (самый древний район города) мы попадаем в не менее туристическое, но совершенно другое по духу заведение — бар-ресторан Bodeguita del Medio. Заведение неизменно является центром притяжения людей, однако если бы не желтая табличка с названием между домами, найти его было бы непросто: улица Empleado ничем не отличается от соседних.

«Бодегита» намного живее ее туристической сестры «Флоридиты». Под бар здесь выделен очень небольшой пятачок, но зато он ходит ходуном от музыкантов, бесконечного мохито и туристов, к которым периодически примешиваются кубинки, выпрашивающие у очередного иностранца коктейль за его счет. Российские бармены сказали бы, что местный мохито сделан не по «классическим» правилам и что с кусковым льдом он не так хорошо охлаждается. Но никакие профессиональные доводы не смогут лишить вас понимания, приходящего сразу после первого глотка. Понимания того, что именно этот мохито настоящий, живой. Это не тот вычурный коктейль, который заказывает очередная дива в одном из московских клубов. Это простой, освежающий и вкусный коктейль, который можно пить бесконечно, как это и делал в свое время Хемингуэй.

Легенда гласит, что первую версию мохито придумал пират Ричард Дрейк, который служил в 1570–1580-х годах небезызвестному сэру Френсису Дрейку. У Френсиса было прозвище Эль Драке («el draque» по-испански — «дракон»). Ричард назвал свою вариацию коктейля в честь своего начальника «Драке», или «Дракесито», и состоял он из сахара, лайма, агуардиенте (спирт из сахарного тростника) и местной разновидности мяты под названием Hierba Buena. Согласно историку Мигелю

Бонере, мохито готовили в баре La Concha в Гаване еще в 1910 году. Всемирную же популярность коктейль приобрел благодаря Ангелу Мартинесу, владельцу «Бодегиты», и Эрнесту Хемингуэю.

Кубинские кантинерос отточили приготовление мохито до автоматизма — насыпаешь две чайные ложки сахара, наливаешь сок лайма, чтобы он покрыл весь сахар, бросаешь мяту, наливаешь ром (обязательно выдержанный Havana Club Anejo 3 Anos), доливаешь содовую, мнешь все это от души мадлером (специальный вид барменской ступки, происходит от английского слова «muddle» — «мять») и добавляешь четыре кубика льда. На приготовление одного мохито в «Бодегите» у бармена уходит максимум одна минута. Обычно он делает сразу три-четыре порции за это время, ведь никто не будет пить здесь в одиночку.

Заднее помещение «Бодегиты» занимает ресторан. На что сразу обращаешь внимание, так это на стены: они покрыты надписями, сделанными гостями. Преимущественно, конечно, надписи оставлены туристами из испаноязычных стран. Но судя по автографам, здесь побывало много американцев, англичан, ирландцев, французов, итальянцев. Есть надписи и русских туристов, сделанные прямо под потолком (не понятно, как они туда забрались, ведь высота помещения составляет не меньше пяти метров). Поверх надписей висят фотографии знаменитостей, гостей ресторана. Среди них: поэт Пабло Неруда, писатель Габриэль Гарсиа Маркес и, конечно же, Эрнест Хемингуэй.

«Бодегита» передает кубинскую атмосферу праздника, счастья и веселья. Здесь нет места тоске: мы стоим бок о бок с музыкантами и уже инстинктивно начинаем отбивать ногой ритм, подпевать «Гуантанамера» и кричать бармену на испанском: «Dos mojitos por favor».

ОТКУДА ТЕЧЕТ ТЕКИЛА ТАЙНЫ МЕКСИКИ РАЗГАДЫВАЛА АНАСТАСИЯ ДЕНИСОВА

— Современное оборудование позволяет перерабатывать агаву в текилу со скоростью 8 тонн в час



— Чтобы из небольшой колючки выросла полноценная агава, годная для производства текилы, необходимо ждать восемь лет



— Текилу Olmeca Tezon делают исключительно вручную, перемалывая сердцевину кустов агавы огромным колесом из вулканического камня тезонтль

Дорога на машине из Гвадалахары до текильного городка Арандас занимает три-четыре часа в хорошем темпе. Здесь умиротворяюще прекрасно. Завод Olmeca больше походит на роскошную усадьбу, к возвышающемуся парадному входу ведут сизые поля голубой агавы по обе стороны дороги. «Как в мексиканском сериале», — проносится в голове, но поблизости только плечистые фермеры химадоры (от «jima» — «сбор урожая»). На крыльце появляется управляющий заводом — довольный жизнью коренастый мексиканец в соломенной шляпе. Он споро перепоручает меня рабочим. Наверное, пройдут тысячелетия, пока русский человек поверит, что текилу делают не из кактуса. В действительности голубая агава принадлежит к семейству агавовых, ближайшая родня — пальма и алоэ. Это огромный, в полметра диаметром шар с долгими колючими щупальцами — как гигантский ананас. Мне разрешают самостоятельно посадить росток голубой агавы: для этого мы удаляемся на соседнее тихое и невообразимо жаркое поле. К ощущениям тела добавляется жар визуальный: всюду вокруг красно-перечного цвета глина, никакой земли. С моей легкой руки очередная маленькая колючка — ершистый пучок листьев размером всего с два кулака — отправляется прямиком в терракотовую лунку. Сложно поверить, что через восемь лет из него вырастет дородная, боченистая агава. Возвращаясь к урожайным полям — стоит приятный треск. Дюжие химадоры здоровенными лопатами выкапывают, обстругивают, одним ударом раскалывают надвое и отправляют на фабрику готовые агавы. Листья никому не нужны, а вот из шара — его именуют пинья — выйдет толк. «Быть химадором — почетное занятие, — повествует мой сопровождающий. — Они зарабатывают больше всех полевых работников. Потому что секрет правильного возделывания передают от отца к сыну. Больше вам скажу, чтобы вот так выйти на охраняемое, почти священное поле, страждущему нужно пройти кучу проверок. У Olmeca все фермеры ходят с санитарными книжками, а кусты посчитаны и внесены в базу данных. Но раз уж вы журналистка, босс разрешил вам разрубить одну агаву».

Обхватываю черенок лопаты и тяну на себя, чтоб поднять да замахнуть — так и вижу, как через миг поверженная агава падет к моим ногам. Но проходит несколько минут, а я все еще вишу обезьяной на рукоятке, мечтаю хоть как-то сменить положение — да хоть бы и упасть в репей. Чутунно-гранитная, по моим оценкам, лопата остается стоять в выжженной земле. Я кисло улыбаюсь работягам. Наконец один из них — самый щуплый, пожеывая соломинку, секунд за десять убирает предназначенный мне куст. В прямом смысле огородами скрываюсь от позора в прохладную тень завода. Здесь собирают привезенные с поля агавы, тщательно очищают, нарезают и оставляют на три дня вариться в котлах. После этого их охлаждают, измельчают и отправят в винные погреба на возмужание. Для текилы этот процесс жизненно необходим: в бочках из-под бурбона напиток обретает глубокий аромат с нотками ванили и ореха.

Поодаль раздается глухой грохот. В соседнем зале особый аттракцион — производство премиальной текилы Tezon. Победивший на куче конкурсов напиток делают только вручную. Сердцевину кустов агавы мелят колесом-великаном из вулканического камня тезонтль. Имя этому колесу — таона, и поклоняются ему, как древней богине. Алкогольный жрец бережно перетирает таоной заранее пропеченные агавы — за два часа упорной работы ему удается одолеть лишь тонну сырья. Если сравнить со скоростью машинной переработки на производстве обычной текилы (8 тонн в час), то кропотливость и исключительность подхода налицо.

Не осмелившись посягнуть на кручение чудо-колеса, сразу прошу о дегустации. Первый же глоток Tezon творит с рецепторами невообразимое: он в самом деле тоньше, деликатнее привычной текилы, а по мягкости аромата не уступит и коньяку с виски.

К финалу экскурсии проникаюсь страшным уважением к мексиканцам, так берегущим свое горячительное национальное достояние. Мало того, что само слово «текила» принадлежит Мексике, как «коньяк» и «шампанское» — Франции, у них есть даже Специальный комитет по надзору за текилой, который отслеживает судьбу едва ли не каждой бутылки текилы в мире и строго преследует контрафакт.

Так что теперь каждый раз, выпивая стопку огненной мексиканской воды, заедаю посыпанным солью лаймом или долькой апельсина с корицей (именно так велят аутентичные ритуалы), буду вспоминать добрым словом химадоров, служителей таоны и алкогольные спецслужбы. Хотя во время дегустации лучше ничего не вспоминать. Отвлекает от упоения вкусом.

— Фабрика по производству текилы Olmeca похожа на загородный особняк





Тайна Золота
Реклама

OLMECA THE MYSTERY OF GOLD

www.olmeca.ru

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВОДКА С ДОВОДКОЙ О ТОМ, ПОЧЕМУ ПОД ЭЛИТНОЙ ВОДКОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ШВЕДСКАЯ — ИЛЬЯ НАГИБИН



__Придумавший
«абсолютно чистую
водку» **Ларс Олсон**
Смит родился
на земельном участке
юге Швеции

__Водку **Absolut**
до сих пор произво-
дят по той же техно-
логии ректификации,
которую в XIX веке
внедрил Ларс
Олсон Смит



__Маленький городок
Охус, где производят
Absolut, выглядит как
место для семейного
туризма

Охус — маленький городок на юге Швеции в полутора часах полета от Сток-гольма. Туда не летают реактивные лайнеры и сама процедура перелета напоминает поездку на автобусе. Вместимость самолета такая же, ожидание в стеклянном терминале, как на остановке, и до трапа, будьте добры, пешком. Сам городок — типичная картинка из рекламного проспекта семейного отдыха. Речка с причалами, лодок чуть ли не больше, чем автомобилей, игрушечные улочки, ели, поля и неожиданно гулливерских размеров ветряные электростанции.

Юг Швеции — исторически сложившийся сельскохозяйственный район страны, где растят озимую пшеницу и где в изобилии есть родниковая вода, необходимые для производства водки. Поэтому Охус — единственное место, где производят Absolut, причем до сих пор по той же технологии (методом непрерывной очистки, или ректификации), которую изобрел Ларс Олсон Смит.

Он проживал в этой местности в позапрошлом веке, родился в небогатой семье, с 11 лет пошел работать, в 15 стал главным приказчиком в магазине, из которого, поссорившись с хозяином, ушел, основав собственную компанию и прихватив с собой постоянных клиентов. К 18 годам он уже был главным продавцом спиртного в регионе, а в 1879-м придумал и выпустил Absolut Rent Branvin, что означает «абсолютно чистая водка».

Три года назад в Охусе построили завод, который напоминает космическую станцию: его обслуживает всего около двух десятков человек, кругом стекло, металл, электроника, лазеры для контроля качества и стерильная чистота. В фойе установлена скульптурная композиция в виде лопаты с четырьмя рукоятками, которая, видимо, должна символизировать связь

земледелия с достижениями технического прогресса. На 19 тыс. кв. м разместился и роботизированный логистический центр высотой с многоэтажку. Достаточно одного нажатия кнопки на клавиатуре компьютера, чтобы ящик с продукцией, спустившись с многометровой этажерки, начал свой путь на контейнеровозе через океан, например в Америку.

Любопытно, что водка, отправляемая в США, разливается в особые бутылки. Классическая бутылка, многократно обыгранная художниками и фотографами в рекламе, имеет исконно шведское происхождение — она скопирована с аптекарской склянки: раньше водку в Швеции продавали в аптеках. Для Америки водку разливают и в барные бутылки емкостью 1,75 литра со специальной выемкой, чтобы ее удобнее было держать в руке.

В Охусе находится и академия Absolut, где придумывают новые вкусы. Absolut существенно облегчил труд барменов, выпустив целую гамму водок с разнообразными вкусами. Например, Absolut Peppar придумали специально для коктейля «Кровавая Мэри», а для освежающего лимонного напитка к Absolut Citron достаточно добавить только дольки лайма, лимона и лед.

Коктейли с разнообразными «цветными» сортами водки на основе натуральных ингредиентов (смородины, персика, малины, груши, манго и так далее) особой популярностью пользуются в Ice Bar (Ледяных барах). Первый из них открылся в 1994 году в местечке Юккасьярви в 200 км за Полярным кругом. За ледяной стойкой коктейли наливают в ледяные стаканы — кубы льда, в которых высверлена полость для жидкости. Юккасьярви превратился в один из самых знаменитых туристических аттракционов в мире. При желании гости могут переночевать в ледяном отеле, многие приезжают устраивать здесь венчание в ледяной церкви. Прославил на весь мир Ледяной отель и бар Джанни Версаче, когда незадолго до смерти с помощью фотографа Херба Ритца «заморозил» во льдах Юккасьярви для рекламы Absolut Наоми Кэмпбелл и Кейт Мосс.

Ice Bar позже открылся и в Стокгольме. Это, пожалуй, единственное место, где при входе вам предложат не снять верхнюю одежду, а, наоборот, надеть. Температура внутри бара минус пять. Чтобы попасть в бар, нужно пройти через шлюзовую камеру, почти как при подводном погружении. Внутри бара стойка, люстры, кресла и столики — ледяные, изо рта посетителей валит пар. Бармена для пущей экзотики подобрали из афрощведов, он облачен в черный смокинг, а вместо рубашки на нем надет белоснежный пуховик. Ice Bar тоже стал предметом экспорта: такие же, кроме Швеции, открыты или открываются в Дании, Англии и Японии. Вообще география Absolut постоянно расширяется. Например, ограниченным тиражом выпущены Absolut Los Angeles и Absolut New Orleans — сорта с оригинальными вкусами, которые можно купить только в этих городах. Поговаривают, что когда-нибудь появится и Absolut Moscow. Интересно, какой вкус придумают шведы для русской водки?

КУДА ПОДАТЬСЯ

1 All time bar

Улица Б. Дмитровка,
7/5, 629-08-11

Заведение Дмитрия Соколова (интервью с ним см. на стр. 4) обещает «раз и навсегда решить проблему настоящего городского бара», где можно обсудить важные деловые сделки или просто расслабиться с бокальчиком хорошего коктейля. Для приготовления качественных, разнообразных миксов в All Time Bar всегда под рукой полный ассортимент водки Absolut. Кроме того, здесь же можно отведать любимые коктейли с ромом Havana Club, разработанные чемпионом мира по барменскому искусству господином Соколовым.

2 Ketama bar

Улица Б. Дмитровка,
5/6, 692-80-57

Знаменитое заведение с подушками и лежанками, на которых можно было располагаться только горизонтально, недавно дополнилось полноценным баром на первом этаже. Барную карту обновленного Ketama Bar разрабатывал Сейран Геворкян (интервью с ним см. на стр. 6), и именно здесь можно попробовать его знаменитые коктейли «Пушкин тини» с ревенем и водкой Absolut, а также «Ред дресс» с водкой Absolut. К тому же в Ketama Bar всегда можно найти отличную подборку миксов на основе текилы Olmeca Altos и джина Beefeater 24.

3 «Будуар»

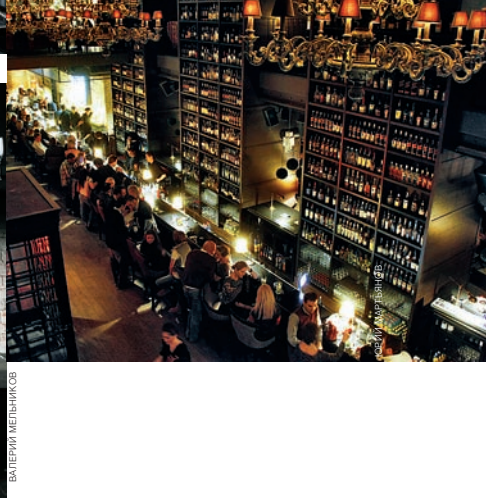
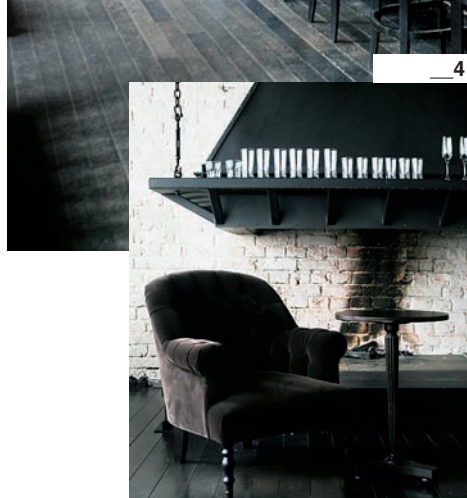
Улица Б. Дмитровка,
32, 694-51-50

Заведение, удивляющее гостей как модными интерьерными тенденциями (вроде сиреневого светодиодного освещения или окрашивания стен «рояльным» черным лаком), так и тенденциями в барной моде. Например, здесь имеется добрый десяток разновидностей мохито (в который неизменно входит Havana Club), любимец Питера Дорелли классический «Негрони» с обожаемым им Beefeater 24 (материал о бармене см. на стр. 8), а также новая классика от Сейрана Геворкяна — «Ред дресс» с водкой Absolut.

4 «Луч»

Улица Б. Пироговская,
27/1, 287-00-22

Один из самых больших и красивых баров в Москве, который к тому же сумел перетянуть часть посетителей ночных клубов, которые теперь начинают вечер в «Луче» и заканчивают его там же. Помимо изящного интерьера с белыми кирпичными стенами гостей привлекает гигантская барная карта из сотен коктейлей, в которой особой популярностью пользуются шоты. Хит «Луча» — серия из четырех шотов Final Cut на основе рома Havana Club с добавлением тростникового сахара, манго, клубники, малины и мяты.



kommersant.ru