

Может ли излишняя выдержка повредить спиртному?

Когда я в первый раз попробовала очень старое спиртное (односолодовый шотландский виски Glenfiddich 50-летней выдержки), то была просто поражена. Причем не вкусом самого напитка, а тем экстазом, который изображали собравшиеся на дегустации любители. «Он густой», — сказал один из них, причмокивая губами. «Настоящий калейдоскоп вкуса, — заявил другой. — Похоже на сигары и кожу... потом карамель и перец... потом я чувствую дуб... а потом...» И, наконец: «Прошло уже 10 минут, а я все еще ощущаю вкус!»

Выдержка — гарантия качества?

Их реакцию едва ли можно назвать удивительной: в мире вина и спиртного мне всегда говорили, что чем старше, тем лучше. Производители крепкого алкоголя и бармены в полной мере использовали эту веру в возраст, выпуская все больше выдержанных напитков по завышенным ценам.

В некотором роде такая логика выглядит вполне разумной: обычная бутылка виски White dog может быть неплохой, 17-летний скотч — просто отличным, тогда как 20-летний бурбон — поистине потрясающим. Однако, по моим личным ощущениям, Glenfiddich 50-летней выдержки был прекрасным, но не могу сказать, чтобы у меня отвисла челюсть. Быть может, некоторые напитки многолетней выдержки слишком стары, чтобы их пить?

«О, да», — с чувством говорит Дэйв Пикерелл (Dave Pickerell). Раньше он 14 лет был главным специалистом на заводе Maker's Mark в Кентукки, а сейчас занимает ту же должность в нью-йоркском Hillrock Estate Distillery. За его плечами не одна партия выдержанного виски. «Спиртное вполне может стать слишком старым. Иногда чем старше, тем лучше, но иногда это просто старше».

Более выраженный вкус

Сейчас бушует множество споров вокруг оптимального срока выдержки (в первую очередь это касается виски), причем эти самые сроки очень сильно варьируются в зависимости от способа производства напитка. Как бы то ни было, есть здесь неизменное правило. Если напиток выдерживали в бочке, годы могут придать ему более насыщенный вкус. В противном случае больший возраст вряд ли означат лучшее качество.

Что касается выдержанного в бочках спиртного, такого как виски и бренди, Пикерелл подчеркивает две основных переменных, которым отводится здесь решающая роль: происхождение бочки и условия хранения. Так, например, бурбон выдерживают в совершенно новых бочках в относительно сухих условиях. Скотч же наоборот заливают в использовавшиеся ранее бочки и держат в относительно влажной атмосфере.

Эффект чайного пакетика

Различия между двумя этими подходами Пикерелл описывает как «эффект чайного пакетика». При первом употреблении чайный пакетик (или бочка) дает больше вкуса. При выдержке в новых бочках бурбону нужно меньше времени на то, чтобы, по словам Пикерелла, напитаться «древесными соками»: он с легкостью забирает из дерева привкус ванили и карамели, а также перечные нотки.

Когда из этих бочек с бурбоном сливают содержимое, многие из них отправляются в Шотландию, где их используют для выдержки скотча. К этому моменту дерево уже теряет большую часть своих «соков», и виски требуется больше времени, чтобы вытянуть из него их остатки.

Испарение также играет заметную роль: в сухих условиях при производстве бурбона жидкость испаряется заметно быстрее, в результате чего напиток становится концентрированнее за меньше время.

Таким образом, Пикерелл считает идеальным сроком выдержки виски (главный компонент при его производстве — рожь, а не кукуруза или другие зерновые) примерно 9-11 лет, тогда как для бурбона оптимальное время составляет от шести до десяти лет. А что насчет скотча? «Все, конечно, зависит от его

стиля и типа, но 20 лет — хорошее число», — считает он.

Как бы то ни было, его мнение вряд ли можно рассматривать как непреложное правило: на рынке встречается множество прекрасных бурбонов 20-летней выдержки. У Пикерелла есть среди них свои любимчики: «20-летний Pappy Van Winkle — это бурбон с прекрасным вкусом и без избытка танина» (Танин — это еще один побочный продукт контакта напитка с дубом, он создает неприятное ощущение сухости и рези во рту). «Но в 23 года танина уже очень много», — продолжает он.

Японский виски

Три года так много значат? «Иногда это даже не обязательно три года, — отвечает он. — Все может произойти за шесть месяцев. Бывает, что исправить уже ничего невозможно, потому что все слишком пропиталось деревом».

Типу древесины тоже отводится заметная роль. Японский виски служит показательным тому примером. Японцам всегда было очень сложно раздобыть французский или американский дуб (особенно после того, как Вторая мировая война перечеркнула все поставки), в связи с чем местный виски (во многом напоминает скотч) выдерживают в бочках из японского дуба мидзунара. Жесткая структура волокон этого дерева означает, что напитку требуется больше времени, чтобы пропитаться его ароматом, объясняет американский представитель японской компании Suntory Whisky Гарднер Данн (Gardner Dunn). Поэтому на рынке нередко можно увидеть японские сорта 25- и даже 30-летней выдержки. Недавно Suntory выпустила 50-летний напиток, который назвали самым дорогим японским односолодовым виски, однако в США приобрести его не получится.

А что насчет бутылок?

Таким образом, польза от выдержки виски и бренди в бочках (разумеется, до определенного момента) совершенно понятна. Но что насчет остальных спиртных напитков, которым не нужно впитывать «древесные соки», например, водки, джина или ликеров?

Отсутствие выдержки в бочке не останавливает некоторых барменов от экспериментов по «выдержке» в бутылке, хотя не существует никаких причин полагать, что содержимое этих самых бутылок станет хоть чуточку лучше с течением времени.

При хранении в сухих и холодных условиях бутылочный алкоголь крепостью более 40% может оставаться неизменным практически бесконечно долгое время. Тем не менее, по словам Пикерелла, «лучше он точно не станет». Однако спиртное крепостью менее 40% обладает куда большей летучестью. К тому же, «ботанические» ингредиенты (так в производстве называют травы, специи, цветы и прочие добавки) могут изменить вкус с течением лет, причем вовсе не обязательно к лучшему.

Желтый шартрез

Один из владельцев бара Pouring Ribbons (журнал Imbibe назвал его лучшим коктейльным баром 2012 года) Трой Сидл (Troy Sidle) как-то выставил ассортимент из 15 бутылок шартреза: все они пришли из его личной коллекции, а возраст некоторых из них превышал 70 лет.

Мне довелось попробовать желтый шартрез 1994 года и сравнить ее с недавно выпущенным ликером, который предоставил Тим Мастер (Tim Master), представитель нью-йоркских импортеров Frederick Wildman & Sons. 18 лет принесли разительные изменения. Хотя старый ликер все еще можно было пить, он сменил традиционный солнечно-желтый цвет на соломенный, а растительные добавки потеряли прежний вкус. Старый ликер отдавал медом и анисом, тогда как новый таил в себе нотки корицы, ванили и мяты. Такие различия могут быть следствием идущего в бутылке процесса окисления или же просто изменений в рецептуре за прошедшие годы. А может быть и того, и другого.

Мартини Синатры

Последствия старения шартреза могут быть непредсказуемыми (но вовсе не обязательно неприятными), тогда как другие бутылки лучше вообще не снимать с полки. Я убедилась в этом на собственном горьком опыте: мне довелось попробовать «винтажный мартини» 1970-х годов на организованном Tanqueray мероприятии по случаю дня рождения Фрэнка Синатры (Tanqueray — любимая марка джина Синатры, и если в Европе слово «мартини» напрямую соотносится с соответствующим брендом, то в США оно означает коктейль из джина и вермута, прим.ред.).

Мне предложили его в баре Mulberry Street в Маленькой Италии, где, как говорят, знаменитый певец частенько смаковал свой любимый мартини. В любом случае, этот коктейль явно бы не пришелся Синатре по вкусу. После нескольких десятилетий в бутылке можжевельник, который обычно придает джину острые хвойные нотки, почти угас (вот вам еще один пример нестабильных ингредиентов). А смешение этого безвкусного джина с застарелым вермутом определенно не пошло на пользу ни тому ни другому.

Представитель Tanqueray Ангус Винчестер (Angus Winchester) признал, что такой мартини был просто красивым ходом. «После десяти лет мы не советуем его пить, — объяснил Винчестер, взбалтывая мартини в традиционном итальянском шейкере, который используют для приготовления напитка сразу для нескольких человек. — Через какое-то время он теряет вкусовой баланс». Хотя в мысли о том, чтобы выпить мартини с призраком Синатры, есть свое особо очарование, это скорее некий концептуальный коктейль, который лучше будет оставить в своем воображении.

Хотя в том, чтобы время от времени позволить себе такие концептуальные напитки, нет ничего плохого, если вам нужен в первую очередь хороший вкус, то на спиртное большой выдержки стоит смотреть с изрядной долей скептицизма. Лично я предпочитаю, чтобы джин был молодым и бодрым, виски — зрелым и мягким, а история оставалась в книге и не лезла в стакан.

Кара Ньюман
"Slate.fr", Франция

Автор: Артур Скальский © inoСМИ.Ru ЗДОРОВЬЕ, МИР 👁 4478 09.04.2013, 00:48 📄 449
URL: <https://babr24.com/?ADE=113918> Bytes: 9075 / 9001 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)